

Guida alla scelta
dei materiali in cucina

CERAMICI



Top in ceramica Laminam

- ➡ Introduzione
- ➡ Composizione e tipologie
- ➡ Vantaggi dei materiali ceramici
- ➡ Punti di debolezza dei materiali ceramici

Introduzione

Il quinto appuntamento prende in esame un materiale che oggi è particolarmente utilizzato in cucina, soprattutto per i top, grazie alle proposte di grandi formati. A base inorganica, hanno caratteristiche di grande resistenza.

Testo di **Andrea Giavon**, direttore **Catas***
e **Franco Bulian** - vice direttore **Catas**
Schemi e informazioni sui prodotti
a cura di **Ambiente Cucina**

Le **ceramiche** rappresentano una famiglia di materiali che tutti noi conosciamo molto bene, quanto meno perché spesso ci camminiamo sopra. Le ceramiche, nella forma delle classiche "piastrelle", sono infatti molto utilizzate soprattutto per la realizzazione di **pavimentazioni**, tuttavia trovano moltissime altre applicazioni nell'ambito dei sanitari, nella pro-

duzione di stoviglie e vasellame ma anche di dispositivi medici, isolanti... e anche, appunto, per la costruzione dei **piani di lavoro nelle cucine**.

Dal punto di vista della composizione chimica, le ceramiche si differenziano da tutti i materiali di cui abbiamo parlato nelle precedenti puntate di questi focus, in quanto sono com-

Le lastre ceramiche Laminam 1620x3240 mm in spessore 12 mm vengono utilizzate come materiale privilegiato per piani orizzontali, dai tavoli ai top di bagno e cucina. Declinate in 5 collezioni (Calce, Cava, Legno Venezia, Ossido e Tinta Unita), sono ispirate ad elementi come cemento, marmo, legno, ferro e campiture piene. Nella foto la texture Cava Greco nero.



pletamente a **base inorganica**.

Ciò significa che nel processo produttivo non sono coinvolte "resine" o altre sostanze di natura organica (ovvero a base di carbonio), caratteristica che le distingue nettamente, anche dal punto di vista commerciale, da altri materiali magari simili nell'aspetto, ma che derivano dalla miscelazione di polveri minerali con leganti organici (resine).

** Il CATAS, il maggiore istituto di ricerca europeo nel settore legno-arredo, esegue oltre 2.000 prove all'anno per il controllo dell'emissione di formaldeide da pannelli e da prodotti finiti. I tecnici del CATAS eseguono inoltre più di 100 ispezioni all'anno nelle aziende che producono pannelli al fine di accertarne l'adeguatezza del sistema produttivo e dei controlli interni agli standard internazionali. Per ciò che riguarda le prestazioni delle superfici dei mobili, il CATAS esegue oltre 12.000 verifiche all'anno per controllare che i piani di lavoro delle cucine o le altre superfici di un mobile resistano al possibile degrado provocato dal contatto con i detergenti, dagli urti, dai graffi, dalla luce e da tutte le altre sollecitazioni che possono derivare dalla vicinanza di un mobile con un forno o con una lavastoviglie (acqua, vapore e calore).*



www.catas.com

COMPOSIZIONE E TIPOLOGIE

La composizione delle ceramiche include varie tipologie di silicati, di ossidi e di altre sostanze minerali che, in funzione delle dosi e delle modalità di preparazione, producono prodotti finiti che possono anche essere molto diversi fra loro.

Appartengono alla famiglia delle ceramiche, solo per fare qualche esempio, le terrecotte, la porcellana, il grès, la maiolica e altri materiali - anche molto sofisticati - che vengono normalmente impiegati in ambiti tecnologicamente avanzati, quali il medicale o l'aerospaziale.

Come già ricordato, nell'ambito delle cucine le ceramiche - e in particolare i "grès porcellanati" - sono utilizzati soprattutto come piani da lavoro, as-

sumendo anche denominazioni commerciali specifiche, scelte e adottate dalle aziende produttrici per permettere al mercato di poter "riconoscere" meglio ciò che propongono.

Il **grès porcellanato** è una particolare tipologia di ceramica che contiene caolino (l'ingrediente principale della porcellana) e presenta una struttura molto compatta e omogenea, caratterizzata da una elevata impermeabilità superficiale.

Le cucine in muratura sono a volte realizzate anche con **piastrelle tradizionali** e spesso in "**cotto**", nel caso di ambienti rustici. Questo materiale è a base argillosa e, sebbene conferisca alla cucina un aspetto caldo e accogliente, risulta piuttosto poroso, caratteristica

Guida alla scelta dei materiali

Vesta, una delle cucine di punta proposte da Binova e disegnata da Mama Studio, sceglie il piano di lavoro in Grès Statuario Altissimo, della collezione Ultra®-Great Surfaces, prodotto da Ariostea. Un materiale che ritroviamo anche sull'anta accostata all'eucalipto scuro.



ORIGINI STORICHE

Il nome ceramica deriva dal greco "keramos", la cui etimologia significa - sostanzialmente - "terra da cuocere", richiamando quindi l'argilla e tutti i beni che proprio dall'argilla prendono vita e che sin dalla preistoria accompagnano la vita dell'uomo. Ancora oggi, la produzione delle ceramiche prevede l'iniziale preparazione di un impasto fluido che, dopo essere stato formato, viene cotto in forni a temperature molto elevate (generalmente oltre i 1000°C) così da poter ottenere manufatti duri e resistenti.

che impone una adeguata e frequente manutenzione con l'ausilio di specifici trattamenti. Il mercato offre oggi alternative al cotto tradizionale, materiali che possono essere forniti con opportuni **rivestimenti protettivi** la cui efficacia deve essere sempre valutata sulla base della qualità estetica che il con-

sumatore o l'utente finale stanno ricercando, trovando dunque l'inevitabile compromesso fra prestazioni e gusto. Oltre alla tipica struttura "a piastrella", da qualche anno alcuni produttori propongono dei **piani ceramici "monoblocco"** di grandi dimensioni, soluzioni che eliminano le tipiche giunture che caratterizzano normalmente le piastrelle. Queste "lastre" hanno spessori a partire dai 3 millimetri e devono essere opportunamente ancorate a basi di supporto, solitamente costituite da pannelli compensati. Fondamentale che questi ultimi siano perfettamente planari, così da prevenire l'originarsi di tensioni che sui materiali rigidi soprastanti potrebbero addirittura causare delle rotture.

VANTAGGI DEI MATERIALI CERAMICI

Le attuali tecnologie produttive consentono di rendere disponibili materiali ceramici in una grande variabilità di colori, normalmente molto **stabili alla luce** e con **decori** che possono riprodurre la pietra, il marmo e persino il legno.

Uno degli aspetti più rilevanti dei piani in materiali ceramici è rappresentato dall'**elevata durezza** che determina delle resistenze uniche, soprattutto ai graffi e all'usura.

Attenzione comunque alle lame affilate che, pur non pregiudicando il materiale dal punto di vista "strutturale", possono produrre dei microsolchi dove lo sporco può eventualmente ristagnare.

L'altro punto di forza che li caratterizza è sicuramente rappresentato dalla **resistenza al calore**, al punto da potervi appoggiare pentole e altri oggetti caldi senza produrre, normalmente, alcun effetto negativo. Una certa attenzione va comunque posta soprattutto ai materiali ceramici sottili che potrebbero

PUNTI DI FORZA

- Stabilità alla luce
- Elevata durezza
- Resistenza al calore
- Impermeabilità

risentire, fratturandosi, di shock termici particolarmente gravosi. Le informazioni fornite a tal riguardo dal produttore sono dunque fondamentali.

Se parliamo di elementi in grès porcellanato di grandi dimensioni, privi quindi di giunzioni, anche l'elevata **impermeabilità** è un importantissimo attributo: in questi casi la pulizia è inoltre particolarmente agevole, soprattutto se si tratta di superfici lisce e poco porose. Non è precluso, in genere, alcuno specifico trattamento, sebbene alcuni produttori sconsiglino l'impiego di prodotti di pulizia eccessivamente acidi. Se, invece, la nostra superficie ceramica presenta "fughe" fra piastrella e piastrella è bene seguire le specifiche indicazioni del produttore.



Per la cucina LiberaMente di Scavolini, le ante e il top, con piano cottura e lavello, scelgono il Grès Porcellanato Kerlite® colore Open Space

I PUNTI DI DEBOLEZZA

A proposito di svantaggi possiamo parlare di quello che non possiamo definire come un vero e proprio aspetto negativo, ma è indubbio che la **sensazione al tatto** di una ceramica è certamente meno calda rispetto al legno: la maggiore conducibilità termica di questo materiale fa sì che, quando lo tocchiamo, il calore della nostra mano si disperda più velocemente al suo interno, con la conseguente sensazione di "freddo".

A parte questo piccolo dettaglio, bisogna considerare che una superficie realizzata con piastrelle tradizionali presenta normalmente delle **giunzioni** all'interno delle quali può ristagnare lo sporco, talvolta piuttosto difficile da rimuovere. In questi casi è pertanto opportuno che le piastrelle siano posate alla minor distanza reciproca possibile per limitare, appunto, l'ampiezza delle fughe. Il materiale impiegato per coprire ("fugare") queste zone deve essere il più possibile impermeabile e resistente ai liquidi comunemente impiegati in una cucina.

Più in generale la **porosità**, o comunque una morfologia superficiale non liscia, può rappresentare un punto debole di questi materiali, rendendoli meno refrattari allo sporco e alle macchie. A tal proposito, come abbiamo già accennato, il "cotto", deve essere trattato con una certa frequenza, così da mantenere inalterate per il maggior tempo possibile le sue caratteristiche ed evitare la penetrazione di liquidi o sostanze che potrebbero avere effetti anche irreversibili. Trattandosi di un materiale rigido, uno **spessore** mag-

giore garantisce generalmente una maggior resistenza agli urti, anche se l'adeguato incollaggio su un supporto perfettamente piano, di cui abbiamo parlato in precedenza, è il requisito fondamentale per prevenire eventuali problemi. In ogni caso bisogna porre attenzione agli **urti**, che possono invece interessare e "sbeccare" gli eventuali spigoli presenti. Per piani molto grandi è bene ricordare che le **dimensioni** vanno considerato molto attentamente, in quanto non sono facilmente modificabili durante l'installazione della cucina che, anche per quanto detto in precedenza, deve essere comunque effettuata da personale esperto.

Infine è opportuno ricordare che non bisogna abusare della resistenza dei piani ceramici: sono da evitare **carichi eccessivi**, così come lo sversamento eccessivo di **liquidi** che potrebbero penetrare all'interno dei mobili in corrispondenza delle zone perimetrali o delle giunzioni e danneggiare i pannelli sottostanti.

IL CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Vogliamo infine ricordare che il **contatto con gli alimenti** è disciplinato da specifiche leggi e normative: è certamente vero che le ceramiche sono normalmente prodotte con materie prime di origine naturale e che spesso le stesse sono "inerti" nei confronti del contatto con i cibi, ma ciò non esclude che certi componenti (ad esempio dei pigmenti) a base di metalli pericolosi possano sciogliersi al contatto con sostanze acide, migrando al loro interno. Questo aspetto va dunque trattato in modo oggettivo rispondendo, in primis, ai dettami legislativi che disciplinano il contatto dei materiali con gli alimenti.

ambiente**cucina**