



*authentic materials*  
Collection 2022



systemo ■







*authentic materials*

## **Besondere Materialien für die Gestaltung der Küche**

Als Dreh- und Angelpunkt in der Küche ist die Arbeitsplatte vielfältigen Herausforderungen ausgesetzt. Auf ihrer Oberfläche werden Lebensmittel gelagert und vorbereitet – manchmal dient sie dem Nachwuchs auch als Sitzgelegenheit. Hierbei ist Langlebigkeit und Robustheit natürlich oberstes Gebot. Die Wahl einer Arbeitsplatte ist das Ergebnis individueller Lebens- und Kochgewohnheiten.

Auch unterschiedliche Ansprüche in puncto Pflegefreundlichkeit spielen eine Rolle. Neben ihrer praktischen Funktion ist die Arbeitsplatte ein markantes gestalterisches Element. Nie war die Vielfalt an Gestaltungsmöglichkeiten so groß wie heute. Bei Systemo steht eine große Auswahl authentischer Materialien zur Wahl. Ob elegante Ceramic, feiner Quarzstein, innovatives SensiQ, mattes Glas oder warmes Massivholz: die Entscheidung für ein bestimmtes Material, eine bestimmte Farbe und eine bestimmte Arbeitsplattenstärke beeinflusst ganz wesentlich die Ausstrahlung einer Küche. Über die Arbeitsplatte hinaus hat Systemo weitere Elemente zu bieten, die einer Küchenplanung einen homogenen, zeitgemäßen Look verleihen: Wandverkleidungen, Wangen und Barplatten für die Gestaltung einer kommunikativen Kochinsel.

Wer seine Küche zu einem persönlichen Wohlfühlort machen möchte, dem bietet Systemo Oberflächen in authentischer Optik und angenehmer Haptik mit hervorragenden Reinigungs- und Pflegeeigenschaften, unempfindlich gegen alles, was in der Küche an der Tagesordnung ist. Für einen stilvollen Auftritt und grenzenloses Kochvergnügen – viele Jahre lang. Entdecken Sie den Facettenreichtum der Collection 2022 und lassen Sie sich inspirieren von den vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten mit den authentischen Materialien von Systemo.



*authentic materials*

# Authentische Materialien für eine lange Lebensdauer





Arbeitsplatten von Systemo sind geprägt durch natürliche Materialien, die so weiterverarbeitet wurden, dass sie den hohen Anforderungen in der Küche gerecht werden. Ceramic und Quarzstein sind elegant in der Optik und gleichzeitig robust, säurebeständig und lebensmittelecht. Ihre porenlose Oberfläche garantiert Hygiene und Pflegeleichtigkeit.

Arbeitsplatten aus Opti-White-Glas werden aus Quarzsand, Kalk und Soda gefertigt. Dank einer speziellen Behandlung ist die Oberfläche unempfindlich gegen Kratzer und Schnitte.

Durch ihre offene Porenstruktur können Arbeitsplatten aus Massivholz ein angenehmes Raumklima schaffen. Regelmäßige Pflege trägt dazu bei, die natürliche Schönheit des Werkstoffes zu erhalten.

Aufgrund seiner hochwertigen Verarbeitung ist der innovative Schichtstoff SensiQ eine perfekte Ergänzung des Portfolios von Systemo. Seine einzigartige High-Tech-Oberfläche macht ihn weitgehend widerstandsfähig gegenüber Fingerabdrücken.

Elemente von Systemo – authentische Materialien für individuelles Küchendesign.







*authentic materials*

## Planung aus einem Guss

Modernes Küchendesign lebt von klaren Linien und durchgängiger Planung. Für eine zeitgemäße Optik bietet Systemo ein breites Spektrum an Lösungen zur Gestaltung des Umfelds. Ob Wandverkleidung, Wange oder Bar – Elemente von Systemo helfen Ihnen dabei, Ihren persönlichen Küchentraum wahr werden zu lassen.

Bei hochwertigen Planungen wird empfohlen, Wandverkleidung und Arbeitsplatte aufeinander abzustimmen. Um dies auch bei Ceramic- und Quarzsteinplatten zu gewährleisten, ist bei Systemo das Paneel-system ebenfalls in diesen Materialien lieferbar. Paneele von Systemo sind elegant, pflegeleicht und stabil. Die schlanken Zwischenprofile in Edelstahlfarben oder Onyxschwarz setzen ein minimalistisches Statement.

Organisationsteile für Küchenutensilien oder Kräuter können ganz einfach eingehängt werden. Auch die Wange ist längst zum individuellen Designelement geworden. Abgestimmt auf die Front erzielt sie einen kubischen, beinahe monolithischen Effekt. Elegant wird es, wenn Front, Wange und Nischenpaneel aus einem Guss sind.

Ob als Stehtisch oder Essansatztisch – eine Barplatte von Systemo verfehlt nicht ihre Wirkung. Im Kontrast mit den flächigen Fronten setzt sie einen wertigen Akzent. So wird die Küche zum Kommunikationszentrum.





**Ceramic**



Widerstandsfähigkeit trifft auf Eleganz – aufgrund seiner herausragenden technischen Eigenschaften wird Ceramic in der Labortechnik, Werkzeugindustrie und Raumfahrt gerne genutzt. Und seit einiger Zeit erobert das Material nun auch die Küche!

Die innovative Funktionalität macht das Material zum Liebling der Küchenprofis. Da die porenlose Oberfläche weder Flüssigkeiten noch Fette absorbiert, ist sie pflegeleicht und hygienisch. Die Verbindung mit einer hohen Kratz- und Abriebfestigkeit sowie Resistenz gegen UV-Licht, Haushaltschemikalien und Lebensmittel sorgt für Langlebigkeit.

Ästheten lieben das Zusammenspiel aus angenehmer, natursteinähnlicher Haptik und eleganter Optik. Die vielfältige Farbpalette von Systemo Ceramic verspricht individuelles, modernes Design.

*authentic materials*





## Die Eigenschaften von Ceramic

- 1 Kratz- und schnittfest
- 2 Lebensmittelecht
- 3 Druck- und stoßfest
- 4 Säure- und chemikalienbeständig
- 5 Nicht saugend
- 6 Thermisch belastbar

## **1**

Ceramic ist weitgehend schnitt- und kratzfest. Um Ihre hochwertigen Küchenmesser zu schonen, empfehlen wir Ihnen jedoch stets eine Schneidunterlage zu nutzen, da die Messer sonst stumpf werden oder auf der Platte Metallabriebspuren entstehen können.

## **2**

Ceramic von Systemo bietet eine hygienische Arbeitsfläche, von der sich keine schädlichen Substanzen ablösen können. Die porenlose Struktur verhindert das Entstehen von Schimmelpilzen und Bakterien. Dadurch ist die Ceramic-Oberfläche perfekt für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Eine direkte Lagerung oder Bearbeitung von Lebensmitteln auf der Arbeitsplatte ist unbedenklich.

## **3**

Die Systemo Ceramic-Arbeitsplatten sind druckfest und sehr widerstandsfähig; normale Küchenarbeiten sind problemlos möglich. Bei Ceramic handelt es sich um ein sehr hartes, aber auch sprödes Material. Wie bei anderen Werkstoffen sollten punktuelle Belastungen vermieden werden, da diese zu Beschädigungen führen können. So sollte man bei der Reinigung der Küche davon absehen, sich mit dem ganzen Gewicht auf die Platte zu stützen, da es, vor allem im Bereich von Stegen, wie etwa im Spülenbereich, zu Überlastungen kommen kann. Dadurch können sich Risse bilden.

## **4**

Aufgrund seiner Resistenz gegen Chemikalien, Säuren, und alkalische Substanzen ist Ceramic für die Anwendung in der Küche bestens geeignet.

## **5**

Die Systemo Ceramic-Arbeitsplatte verfügt über ein geringes Absorptionsniveau und ist damit wasserdicht und beständig gegenüber Flüssigkeiten.

## **6**

Da Ceramic-Arbeitsplatten bei Temperaturen um 1000°C gesintert werden, sind die Platten äußerst widerstandsfähig gegenüber hohen Temperaturen. Um Verfärbungen oder Beschädigungen der Platte zu umgehen, sollte das direkte Abstellen heißer Pfannen und Töpfe jedoch vermieden werden. Die Stege um die Plattenausschnitte sind besonders gefährdet. Um jegliches Risiko zu vermeiden, empfiehlt es sich, einen geeigneten Topfuntersetzer zu verwenden.



## **7**

Zur täglichen Reinigung werden ein nicht schichtbildender Glasreiniger sowie ein weiches Mikrofaser Tuch empfohlen. Stärkere Verschmutzungen lassen sich am besten mit einem Intensiv- oder Universalgrundreiniger entfernen.

Im Lebensmittelbereich ist eine zweistufige Reinigung wichtig. Eine Behandlung der Oberfläche mit speziellen Pflegemitteln ist nicht notwendig.

## **8**

Um fließende Übergänge zwischen Spüle und Arbeitsplatte zu erreichen, ist Systemo Ceramic das ideale Material – ohne scharfe Kanten, hygienisch und optisch perfekt.

Praktischer Nebeneffekt: die Arbeitsplatte ist leicht sauber zu halten, es entstehen keine Schmutzfugen oder Höhenversätze.

## **9**

Bei der Installation eines Unterbaubeckens bleibt lediglich ein Rand von 0,7 cm über dem Spülbeckenrand stehen. Das Ergebnis ist ein sehr dezenter, filigraner Rahmen für die Edelstahlspüle.

Da sich in der Fläche keine Versätze oder Fugen befinden, ist die Arbeitsplatte im Bereich der Spüle leicht zu reinigen.

## **10**

Ceramic ist für eine lineare Kantengestaltung ideal. Für eine zeitgemäße Optik wird die Schürze über eine Gehrung mit der Fläche verklebt. Durch eine auf der Gehrungsachse angebrachte Fase entsteht eine nahezu unsichtbare Fuge. Dieses aufwändige Detail wird bei den Plattenstärken 1,5 cm, 3,0 cm und 4,0 cm angeboten.

## **11**

Die maximale Größe einer Systemo Ceramic-Arbeitsplatte beträgt je nach Farbe 298 cm x 120 cm bzw. 318 cm x 120 cm. Durch die großzügigen Abmessungen eignet sich dieses Material ideal für flächige Küchengestaltungen.

## **12**

Eine Neuheit stellt die 2,0 cm massive Arbeitsplatte mit gefräster Kante oben und unten dar.

A hand in a dark blue sleeve rests on a dark, marbled surface. The background is a dark, textured wall with golden-brown veins. The hand is positioned in the lower right quadrant, with fingers slightly spread. The sleeve has a gathered elastic cuff.

## Die Planungsdetails von Ceramic

- 7 Reinigung und Pflege
- 8 Flächenbündiger Einbau von Kochfeld und Spüle
- 9 Einbau Unterbaubecken
- 10 Kantenverarbeitung
- 11 Größe der Arbeitsplatten
- 12 Neuheit



# Die Farben und Dekore von Ceramic



**C2270**  
Arctic black

**C2040**  
Lavaschwarz

**C2250**  
Alpina nero

**C2050**  
Grafit

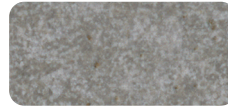




**C2760**  
Marmor grigio  
Nachbildung\*



**C2070**  
Beton grau  
Nachbildung\*



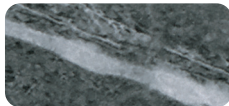
**C2210**  
Concrete grey



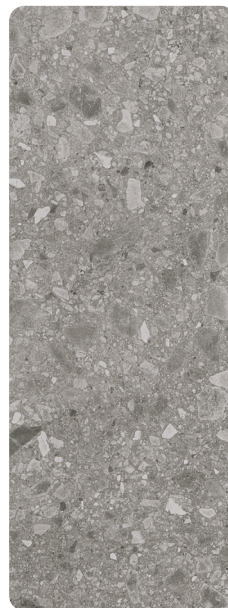
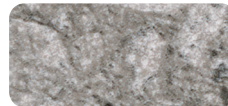
**C2190**  
Luna grigio



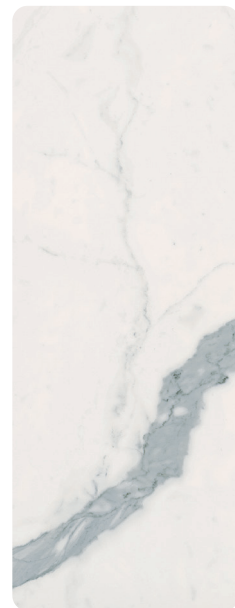
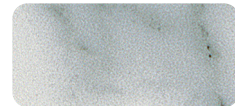
**C2770**  
Marmor nero  
Nachbildung\*



**C2280**  
Alpenschiefer  
grau\*

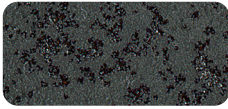


**C2180**  
Terrazo grigio

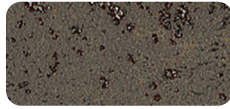


**C2160**  
Marmor  
Carrara  
Nachbildung\*

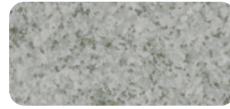




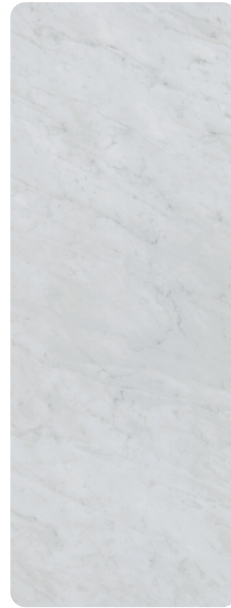
**C2730**  
Eisenglimmer  
grau



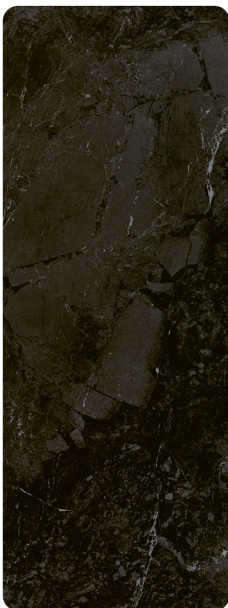
**C2080**  
Eisenglimmer  
braun



**C2300**  
Quarzit grau\*



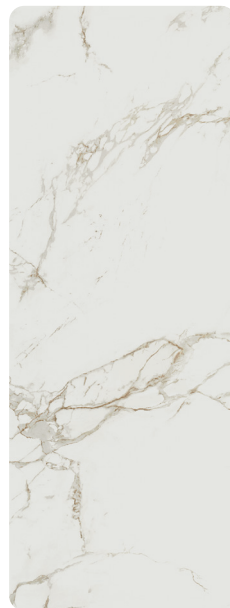
**C2750**  
Marmor bianco  
Nachbildung\*



**C2220**  
Porto nero  
hochglanz



**C2260**  
Marmor  
Dolomiti  
Nachbildung



**C2310**  
Marmor  
Venezia  
Nachbildung

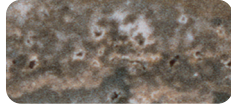




\* Dieses Dekor weist unterschiedliche Farbverläufe innerhalb einer Platte auf. Dies kann zu Farbunterschieden im Stoßbereich zweier Platten führen.



**C2290**  
Beton  
braungrau\*



**C2240**  
Travertin  
dunkel matt  
Nachbildung\*



**C2230**  
Travertin  
hochglanz  
Nachbildung\*



**C2780**  
Bianco beige

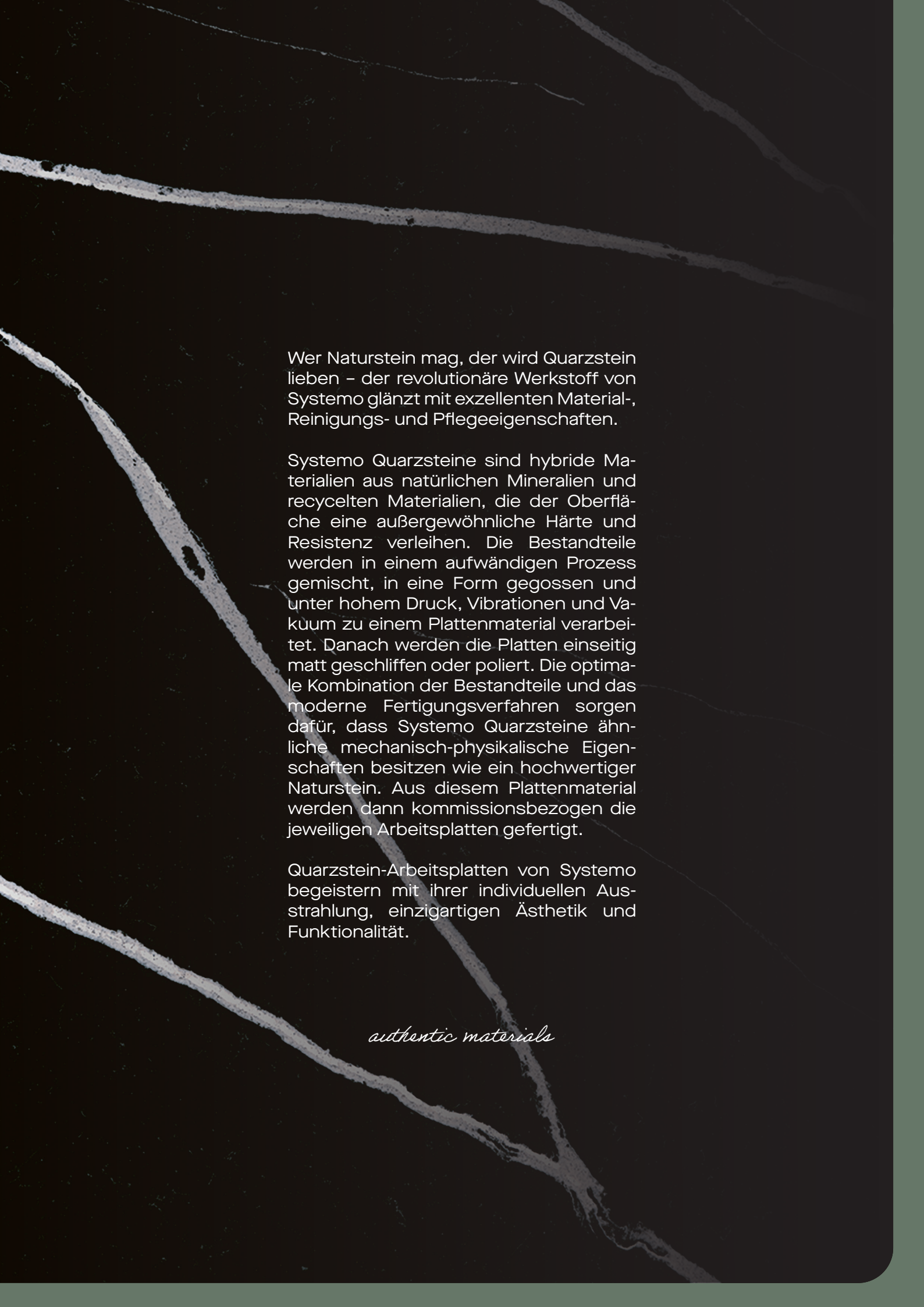




# Quarzstein

 **silestone**<sup>®</sup>  
Designed by COSENTINO





Wer Naturstein mag, der wird Quarzstein lieben – der revolutionäre Werkstoff von Systemo glänzt mit exzellenten Material-, Reinigungs- und Pflegeeigenschaften.

Systemo Quarzsteine sind hybride Materialien aus natürlichen Mineralien und recycelten Materialien, die der Oberfläche eine außergewöhnliche Härte und Resistenz verleihen. Die Bestandteile werden in einem aufwändigen Prozess gemischt, in eine Form gegossen und unter hohem Druck, Vibrationen und Vakuum zu einem Plattenmaterial verarbeitet. Danach werden die Platten einseitig matt geschliffen oder poliert. Die optimale Kombination der Bestandteile und das moderne Fertigungsverfahren sorgen dafür, dass Systemo Quarzsteine ähnliche mechanisch-physikalische Eigenschaften besitzen wie ein hochwertiger Naturstein. Aus diesem Plattenmaterial werden dann kommissionsbezogen die jeweiligen Arbeitsplatten gefertigt.

Quarzstein-Arbeitsplatten von Systemo begeistern mit ihrer individuellen Ausstrahlung, einzigartigen Ästhetik und Funktionalität.

*authentic materials*





## Die Eigenschaften von Quarzstein

- 1 Kratz- und schnittfest
- 2 Lebensmittelecht
- 3 Druck- und stoßfest
- 4 Säurebeständig
- 5 Nicht saugend
- 6 Thermisch belastbar



## **1**

Quarz gehört nach Diamant zu den härtesten Materialien. Daher sind Arbeitsplatten aus diesem Material weitgehend kratz- und schnittfest. Um Ihre hochwertigen Küchenmesser zu schonen, empfehlen wir Ihnen jedoch stets eine Schneideunterlage zu nutzen, da die Messer sonst stumpf werden oder auf der Platte Metallabriebspuren entstehen können.

## **2**

Systemo Quarzstein-Arbeitsplatten sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln perfekt geeignet. Somit können Lebensmittel direkt auf der Arbeitsplatte gelagert oder bearbeitet werden. Da die feine, porenlose Oberfläche keine Fremdpartikel aufnimmt, ist die Oberfläche äußerst hygienisch.

## **3**

Systemo Quarzstein-Arbeitsplatten sind extrem druckfest – normale Küchenarbeiten können den Platten nichts anhaben. Wie bei anderen Materialien sollten punktuelle Belastungen vermieden werden, da dies zu Beschädigungen führen kann. Bei der Reinigung der Küche sollte man davon absehen, sich mit dem ganzen Gewicht auf die Platte zu stützen, da es vor allem im Bereich von Stegen, etwa im Spülenbereich, zu Überlastungen kommen kann. Dadurch können sich Risse bilden.

## **4**

Arbeitsplatten aus Systemo Quarzstein sind resistent gegen haushaltsübliche Säuren, wie zum Beispiel Zitronensäure, Senf, Essigsäure oder Spiritus.

## **5**

Systemo Quarzstein verfügt über eine geschlossene, glatt polierte und somit nahezu saugunfähige Oberfläche. Aus diesem Grund hinterlassen Flüssigkeiten (z.B. Öl) keine dauerhaft sichtbaren Spuren. Auch kleinere Verschmutzungen wie Fettspritzer im Herdbereich oder Kaffeeränder lassen sich mühelos entfernen.

## **6**

Das elegante Material ist äußerst beständig gegenüber üblichen Kochtemperaturen. Um Verfärbungen oder Beschädigungen der Platte zu vermeiden, sollte das direkte Abstellen heißer Pfannen und Töpfe jedoch vermieden werden. Die Stege um die Plattenausschnitte sind besonders gefährdet. Um jegliches Risiko zu vermeiden, wird empfohlen, einen geeigneten Topfuntersetzer zu verwenden.



## **7**

Zur täglichen Reinigung werden ein nicht schichtbildender Glasreiniger sowie ein weiches Mikrofaser Tuch empfohlen. Stärkere Verschmutzungen lassen sich am besten mit einem Intensiv- oder Universalgrundreiniger entfernen. Wichtig ist im Lebensmittelbereich eine zweistufige Reinigung. Eine Behandlung der Oberfläche mit speziellen Pflegemitteln ist nicht notwendig.

## **8**

Um fließende Übergänge zwischen Spüle und Arbeitsplatte zu erreichen, ist Quarzstein ideal. Praktischer Nebeneffekt: die Arbeitsplatte ist leicht sauber zu halten, es entstehen keine Schmutzfugen oder Höhenversätze.

## **9**

Die 1,2 cm starke Platte rahmt die Edelstahlspüle optisch dezent ein. Das neuartige Material setzt sich ebenfalls im Bereich der Edelstahlspüle fort; die durchgängige Optik wird nicht unterbrochen. Da sich in der Fläche keine Versätze oder Fugen befinden, ist die Arbeitsplatte im Bereich der Spüle leicht zu reinigen.

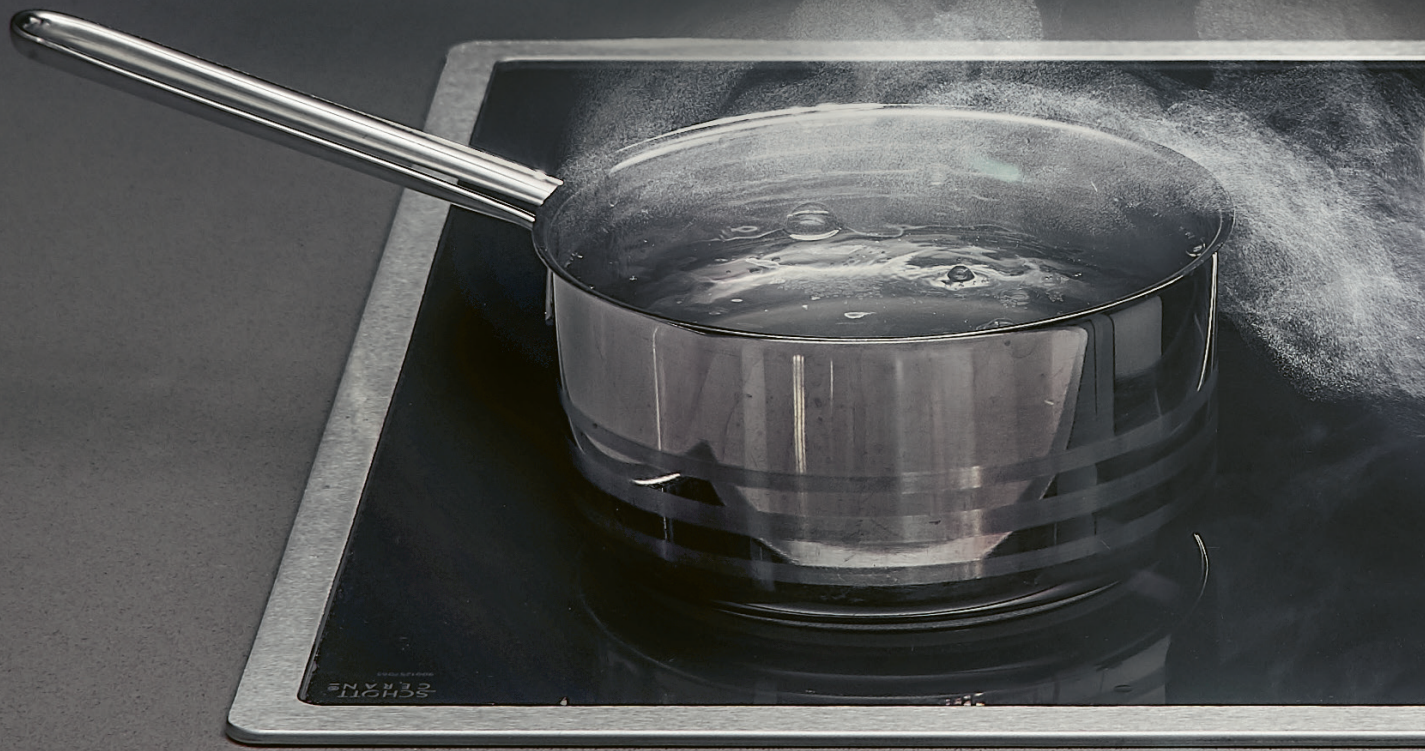
## **10**

Damit das Material der Quarzstein-Arbeitsplatte optimal zur Geltung kommt, setzt Systemo auf eine schlichte Kantengestaltung. Sehr modern wird dabei die Schürze über eine Gehrung mit der Fläche verklebt und anschließend auf der Gehrungsecke eine kleine Fase angebracht. Dadurch entsteht eine nahezu unsichtbare Fuge. Dieses aufwändige Detail wird bei den Plattenstärken 2,9 cm und 3,9 cm angeboten.

## **11**

Kreative Küchenarchitektur erfordert ungewöhnliche Lösungen. Statt wie üblich bei Tiefenübergängen zwei Platten aneinander zu fügen, kann der Systemo Quarzstein aus einem Stück gefertigt werden. Der fugenlose Tiefenvorsprung ist dank der hierbei angewendeten, modernen Schneidetechnik möglich.



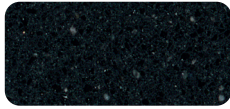


## Die Planungsdetails von Quarzstein

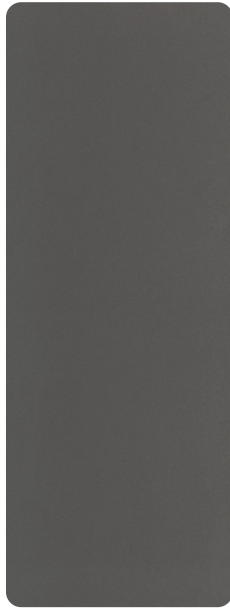
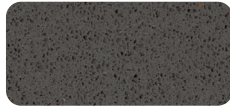
- 7 Reinigung und Pflege
- 8 Flächenbündiger Einbau von Kochfeld und Spüle
- 9 Einbau Unterbaubecken
- 10 Kantenverarbeitung
- 11 Tiefenvorsprünge



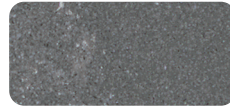
# Die Farben und Dekore von Quarzstein



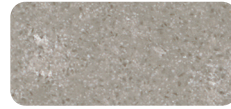
**Q1300**  
Negro Tebas 18  
poliert



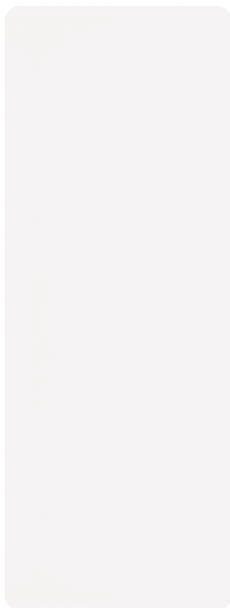
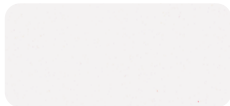
**Q1310**  
Cemento Spa  
poliert



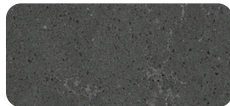
**Q1320**  
Seaport  
matt



**Q1330**  
Poblenu  
matt



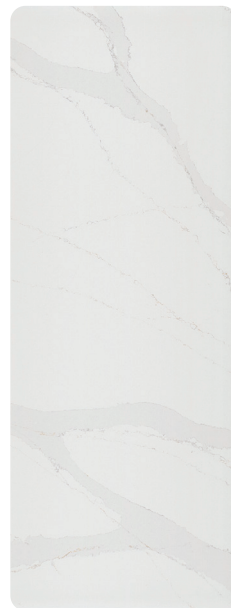
**Q1340**  
Blanco Zeus  
matt



**Q1360**  
Calypso  
matt



**Q1350**  
Et Marquina  
matt



**Q1370**  
Et Calacatta  
Gold matt



**SensiQ**



Mit der Entscheidung für Systemo SensiQ-Arbeitsplatten haben Sie ein Material mit sehr guten Eigenschaften gewählt. Durch den neuartigen Herstellungsprozess wird eine Oberfläche in einer bisher unerreichten Haptik und Optik erzielt. Weiterhin besticht das Material durch seine hervorragenden technischen Eigenschaften und seine Widerstandsfähigkeit gegen äußere Einflüsse.

Durch den Einsatz neuartiger Materialien und ein spezielles Herstellungsverfahren entsteht eine einzigartige und widerstandsfähige Oberfläche. Durch spezielle Bestandteile ist das Material weitgehend vor Fingerabdrücken geschützt (Anti-Finger-Print). Die Oberfläche weist eine weiche Haptik, edle Mattigkeit und extreme Beständigkeit gegen äußere Einflüsse auf. Stöße, Kratzer aber auch haushaltsübliche Reiniger hält die Oberfläche problemlos stand.

SensiQ besteht aus einer Schichtstoff-Oberfläche aus verschiedenen Papierlagen. Durch die Elektronenstrahlhärtung erhält die Oberfläche ihre supermatte Optik und samt-weiche Haptik. SensiQ ist wasserabweisend, hygienisch mit einer hohen Wirksamkeit gegen Keime und Beständigkeit gegen Schimmel, perfekt geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und ist leicht zu reinigen.

*authentic materials*



## Die Eigenschaften und Planungsdetails von SensiQ

- 1 Kratz- und schnittfest
- 2 Lebensmittelecht
- 3 Reinigung und Pflege
- 4 Flächenbündiger Einbau der Kochfelder
- 5 Einbau des Unterbaubeckens
- 6 Kantenverarbeitung



## **1**

SensiQ-Oberflächen zeichnen sich durch eine widerstandsfähige Oberfläche aus und sind somit für den Einsatz als Arbeitsplatte bestens geeignet. Durch das eingesetzte Material und besondere Verarbeitung ist die Oberfläche sehr resistent gegen Kratzer und Schnitte. Zum Schutz der Oberfläche sollte zum Schneiden grundsätzlich eine Unterlage verwendet werden.

## **2**

Die Oberfläche ist hygienisch, da sich keinerlei Substanzen ab- oder auslösen können. Die glatte Oberfläche verhindert weitestgehend die Entstehung von Schimmelpilzen und Bakterien. Dadurch ist die SensiQ-Arbeitsplatte für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Lebensmittel können sowohl auf der Arbeitsplatte gelagert als auch bearbeitet werden.

## **3**

Benutzen Sie zur Reinigung der Oberfläche einen handelsüblichen Fettlöser und ein Mikrofaser Tuch. Die tägliche Reinigung mit einem Schmutzradierer zur nachhaltigen Regeneration der Oberfläche wird empfohlen.

## **4**

Modernes Küchendesign ist geprägt von zurückhaltenden Formen und geradlinigem Design. Um fließende Übergänge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte zu erreichen ist SensiQ das ideale Material – ohne scharfe Kanten, hygienisch und optisch perfekt. Praktischer Nebeneffekt: die Arbeitsplatte ist leicht sauber zu halten, es entstehen keine Schmutzfugen oder Höhenversätze.

## **5**

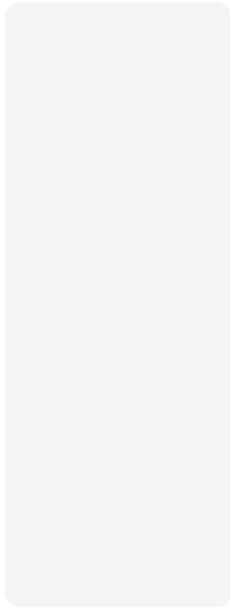
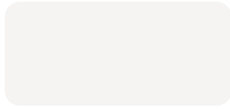
Beim unterbündigen Einbau wird das Spülbecken unmittelbar unter das SensiQ-Material geklebt. Dazu wird die Arbeitsplatte im Bereich der Spüle ausgefräst, das Becken eingelegt und anschließend mit einem Harz ausgegossen. Dadurch ergibt sich für die Edelstahlspüle ein sehr dezenter, filigraner Rahmen. Darüber hinaus ist der Ausschnitt absolut wasserdicht und der Bereich der Spüle optimal gegen Feuchtigkeit geschützt. Durch diese Art des Einbaus lässt sich der Bereich um die Spüle einfach und bequem reinigen.

## **6**

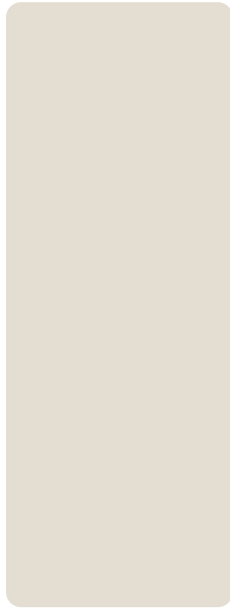
Die modernen SensiQ-Oberflächen sind für eine filigrane Gestaltung prädestiniert. Dazu wird die Arbeitsplatte mit einer farbgleichen, 16 mm dicken Kante versehen. Die Ecken sind mit einer kleinen Rundung versehen, was die Arbeitsplatte sehr filigran erscheinen lässt. Dadurch lassen sich sehr moderne, klare und reduzierte Küchendarstellungen realisieren.

# Die Farben und Dekore von SensiQ

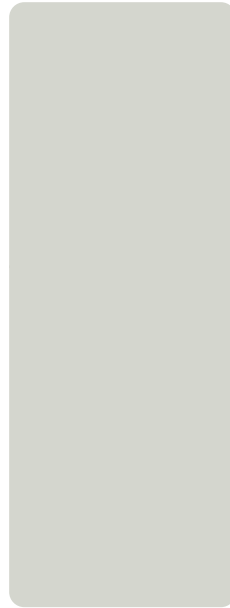




**K092F**  
SensiQ  
kristallweiß  
feinmatt AFP



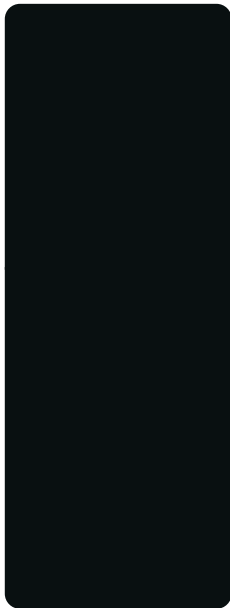
**K097F**  
SensiQ  
muschelweiß  
feinmatt AFP



**K122F**  
SensiQ  
kristallgrau  
feinmatt AFP



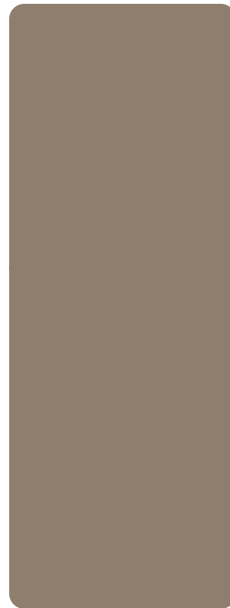
**K142F**  
SensiQ  
kobaltgrün  
feinmatt AFP



**K187F**  
SensiQ  
onyxschwarz  
feinmatt AFP



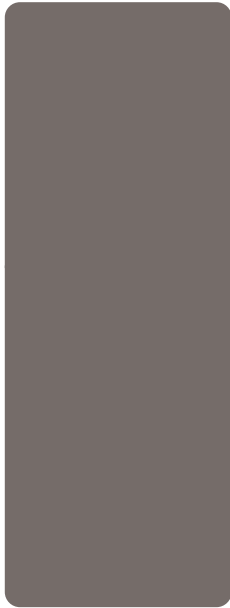
**K192F**  
SensiQ  
lavaschwarz  
feinmatt AFP



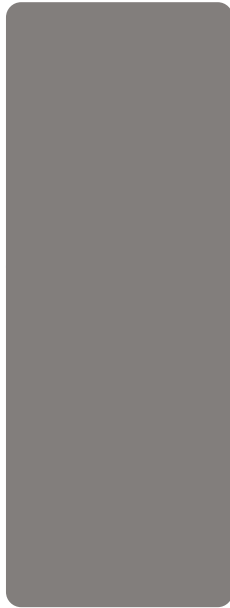
**K202F**  
SensiQ  
saharabeige  
feinmatt AFP



**K237F**  
SensiQ  
steingrau  
feinmatt AFP



**K262F**  
SensiQ  
terragrau  
feinmatt AFP



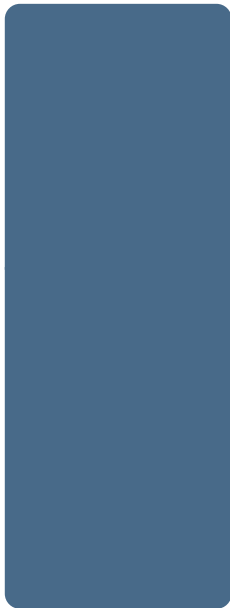
**K277F**  
SensiQ  
achatgrau  
feinmatt AFP



**K292F**  
SensiQ  
indischrot  
feinmatt AFP



**K347F**  
SensiQ  
toskanagelb  
feinmatt AFP



**K417F**  
SensiQ  
azurblau  
feinmatt AFP



**K492F**  
SensiQ  
mokka Braun  
feinmatt AFP



**K257F**  
SensiQ  
inox  
feinmatt AFP







**Glas**



Glas übt auf den Menschen seit jeher eine besondere Faszination aus. Auch als Material für Arbeitsplatten ist es ein besonderer Blickfang.

Aufgrund seiner hervorragenden Material- und Pflegeeigenschaften und vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten ist der glatte Werkstoff bestens für Arbeitsplatten geeignet.

Die speziell behandelte Oberfläche des satinierten Opti-White-Glases punktet mit einer hohen Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer und Schnitte. Die dadurch entstehende Fläche gewährleistet eine optimale Farbwiedergabe.

Für die persönliche Note bietet Systemo im Bereich Glas ein großes Farbspektrum, von kristallweißer bis hin zu bronzefarbener Ausführung. Die Tatsache, dass lackierte Glasoberflächen je nach Eigenfarbe und Oberflächenstruktur des Materials sowie Licht changieren, führt zu spannenden Effekten: perfekt für Individualisten.

*authentic materials*





## Die Eigenschaften von Glas

- 1 Kratz- und schnittfest
- 2 Lebensmittelecht
- 3 Reinigung und Pflege
- 4 Einbau Unterbaubecken
- 5 Flächenbündiger Einbau der Kochfelder
- 6 Kantenverarbeitung



## **1**

Glas-Oberflächen sind geprägt durch Härte und Widerstandsfähigkeit. Dank einer speziellen Oberflächenbehandlung erhält die Platte ihre satinierte Oberfläche, die besonders widerstandsfähig gegen Schnitte und Kratzer ist. Zum Schutz der Oberfläche und Ihrer Messer sollte zum Schneiden grundsätzlich eine Unterlage verwendet werden.

## **2**

Oberflächen aus Glas sind hygienisch, da sich keinerlei Substanzen ablösen können. Dadurch ist die Glas-Oberfläche perfekt für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Eine direkte Lagerung oder Bearbeitung von Lebensmitteln auf der Arbeitsplatte ist unbedenklich.

## **3**

Glas-Oberflächen sind leicht zu reinigen und bedürfen keiner speziellen Pflege. Zur täglichen Reinigung wird ein handelsüblicher Glasreiniger empfohlen. Darüber hinaus gilt es, fettende oder ölende Produkte zu vermeiden.

## **4**

Beim Einsatz eines Unterbaubeckens wird dieses werksseitig direkt unter der Oberfläche angebracht. Dadurch ergibt sich für die Edelstahlspüle eine sehr dezente, filigrane Einbausituation. Dieser Ausschnitt ist absolut wasserdicht, der Bereich der Spüle optimal gegen Feuchtigkeit geschützt und bequem zu reinigen.

## **5**

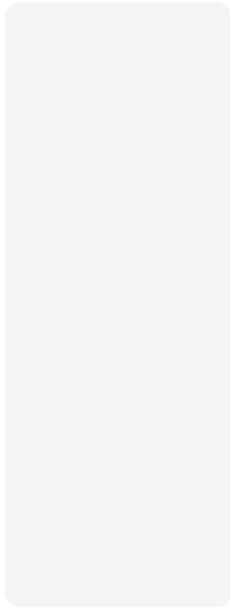
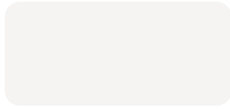
Um fließende Übergänge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte zu erreichen ist Systemo Glas das ideale Material – ohne scharfe Kanten, hygienisch und optisch perfekt. Praktischer Nebeneffekt: die Arbeitsplatte ist leicht sauber zu halten, es entstehen keine Schmutzfugen oder Höhenversätze.

## **6**

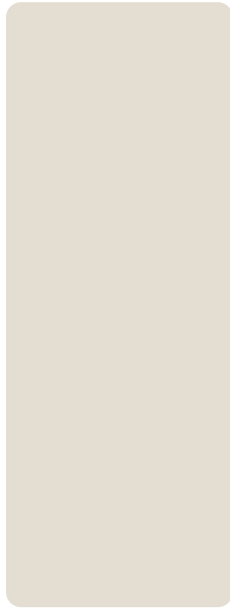
Die Glas-Arbeitsplatte ist für eine filigrane Arbeitsplattengestaltung prädestiniert. Dazu werden die Kanten geschliffen und oben und unten mit einer 1 mm Fase versehen. Dadurch lassen sich zeitgemäße, klare und reduzierte Küchendarstellungen realisieren.

# Die Farben und Dekore von Glas

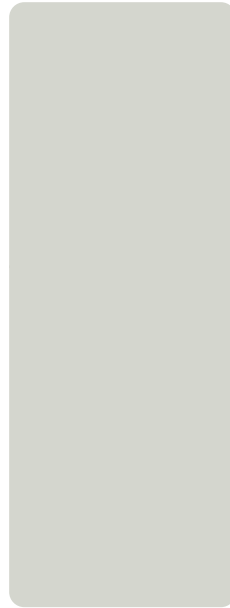




**G092A**  
Glas matt  
kristallweiß  
AS



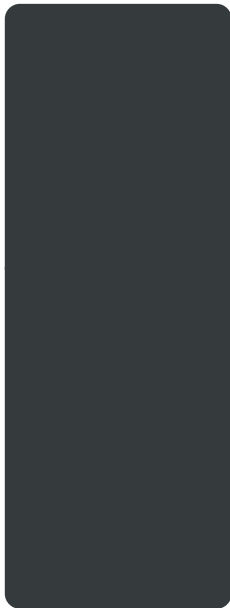
**G097A**  
Glas matt  
muschelweiß  
AS



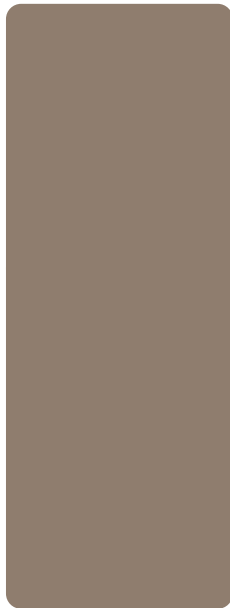
**G122A**  
Glas matt  
kristallgrau  
AS



**G187A**  
Glas matt  
onyxschwarz  
AS



**G192A**  
Glas matt  
lavaschwarz  
AS



**G202A**  
Glas matt  
saharabeige  
AS



**G237A**  
Glas matt  
steingrau  
AS



**G262A**  
Glas matt  
terragrau  
AS



**G277A**  
Glas matt  
achatgrau  
AS



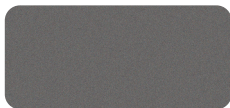
**G492A**  
Glas matt  
mokkabraun  
AS



**G572A**  
Glas matt  
platin metallic  
AS



**G577A**  
Glas matt  
bronze metallic  
AS



**G582A**  
Glas matt  
basalt metallic  
AS







The background of the image is a close-up, vertical view of a dark brown wood grain. The grain lines are wavy and run horizontally across the frame, showing natural variations in color and texture. The lighting is even, highlighting the fine details of the wood fibers.

**Massivholz**



Natur ist Trumpf – Massivholz ist ein natürlicher Werkstoff, der im Laufe der Zeit seinen individuellen Charakter entfaltet. Die verwendeten Hölzer stammen aus nachhaltiger Forstwirtschaft und werden von uns mit einem hochwertigen Massivholzöl vorbehandelt. Bei der Produktion unserer Arbeitsplatten verwenden wir ausschließlich hochwertige Hölzer und legen besonderen Wert auf handwerkliche Verarbeitung.

Leichte Abweichungen in Farbe, Maserung und Struktur sind Zeichen von Authentizität und machen jede Arbeitsplatte zum Unikat.

Die offenporige Oberfläche des Materials sorgt für ein angenehmes Raumklima. Seine warme, weiche Haptik ist ein sinnliches Erlebnis. Bei regelmäßiger Pflege erhalten Sie eine Arbeitsplatte, an der Sie lange Freude haben werden.

*authentic materials*





## Die Eigenschaften von Massivholz

- 1 Stabilität
- 2 Ein lebendiger Werkstoff
- 3 Reinigung und Pflege
- 4 Einbau Aufлагespüle
- 5 Kantenverarbeitung
- 6 Größe der Arbeitsplatten



## **1**

Systemo Massivholz-Arbeitsplatten sind aufgrund ihrer massiven Verarbeitung äußerst stabil. Die Keilzinkungen der einzelnen Massivholzstäbe sorgen dafür, dass die Platte nur minimal arbeitet. Ab einer Arbeitsplattentiefe von 100 cm wird auf der Rückseite zusätzlich eine Metallverstärkung eingesetzt. Diese reduziert die Gefahr eines möglichen Verwerfens der Arbeitsplatte.

## **2**

Systemo Massivholz-Arbeitsplatten werden werkseitig zweifach geölt. Dadurch bleibt die Struktur und die natürliche Eleganz des Holzes erhalten. Durch die offenen Poren kann die Arbeitsplatte auf Veränderungen des Raumklimas reagieren. Sie nimmt in geringen Mengen Feuchtigkeit auf, gibt sie später wieder ab, und sorgt dadurch für ein angenehmes Wohnklima. Dies hat jedoch zur Folge, dass Flüssigkeiten in das Holz eindringen können.

## **3**

Naturholz-Oberflächen sollten regelmäßig gereinigt und gepflegt werden, um ihre natürliche Schönheit dauerhaft zu erhalten. Durch regelmäßige Pflege wird eine lange Lebensdauer der Oberfläche garantiert. Generell sollten Verschmutzungen und Flüssigkeiten sofort entfernt werden und eine lange Einwirkzeit vermieden werden. Regelmäßige Pflege mit speziellem HABiol Holzpflegeöl erhält die natürliche Ausstrahlung und den Schutz der Oberfläche und schützt vor Flecken und Verunreinigungen.

## **4**

Zum Schutz der Arbeitsplatte im Spülenbereich empfehlen wir ausschließlich Aufлагespülen, da diese das sensible Stirnholz im Bereich des Ausschnitts am besten schützen und die Gefahr des Aufquellens minimieren.

## **5**

Die Kanten der Massivholz-Arbeitsplatten werden mit einer ca. 2 mm großen Fase versehen. Dadurch lassen sich zeitgemäße, klare Küchenplanungen realisieren. Ebenso fügen sich die Massivholz-Arbeitsplatten perfekt in „Country Style“ Darstellungen ein und bilden eine harmonische Einheit.

## **6**

Die maximale Größe einer Systemo Massivholz-Arbeitsplatte beträgt 490 cm x 120 cm. Durch diese großzügigen Abmessungen ist die Systemo Massivholz-Arbeitsplatte für den Einsatz in der Küche perfekt geeignet, da große Arbeitsplattenanlagen mit wenig Stoßfugen realisiert werden können.

# Die Farben und Dekore von Massivholz





**H749**  
Asteiche natur  
geölt

**H789**  
Eiche natur  
geölt

**H689**  
Nussbaum  
natur geölt



# Elemente

Ob Arbeits- und Barplatten, Nischenverkleidungen oder Wangenseiten und -elemente: die Elemente von Systemo erlauben homogene Gestaltungen, die eine Wohltat für das Auge sind. Eine Übersicht der erhältlichen Elemente folgt auf der nächsten Seite.

*authentic materials*





# Elemente und Plattenstärken

*authentic materials*

## Massivholz

**Arbeitsplatte** 40 mm

*authentic materials*

## Quarzstein

<b>Arbeitsplatte</b>	12 mm	29 mm	39 mm
<b>Wange</b>	12 mm		
<b>Nische</b>	12 mm		
<b>PNS*</b>	18 mm		

*authentic materials*

## SensiQ

**Arbeitsplatte** 16 mm

*authentic materials*

## Glas

**Arbeitsplatte** 13 mm



- C2210** Concrete grey
- C2220** Porto nero hochglanz
- C2250** Alpina nero
- C2260** Marmor Dolomiti Nachbildung
- C2310** Marmor Venezia Nachbildung

<b>Arbeitsplatte</b>	20 mm
<b>Barplatte</b>	-
<b>Wange</b>	20 mm
<b>Nische</b>	7 mm
<b>PNS*</b>	18 mm

- C2040** Lavaschwarz
- C2050** Grafit
- C2070** Beton grau Nachbildung
- C2080** Eisenglimmer braun
- C2160** Marmor Carrara Nachbildung
- C2180** Terrazo grigio
- C2190** Luna grigio
- C2230** Travertin hochglanz Nachbildung
- C2240** Travertin dunkel matt Nachbildung
- C2270** Arctic black
- C2280** Alpenschiefer grau
- C2290** Beton braungrau
- C2300** Quarzit grau
- C2730** Eisenglimmer grau
- C2750** Marmor bianco Nachbildung
- C2760** Marmor grigio Nachbildung
- C2770** Marmor nero Nachbildung
- C2780** Bianco beige

<b>Arbeitsplatte</b>	15 mm	30 mm	40 mm
<b>Barplatte</b>	90 mm		
<b>Wange</b>	7 mm	15 mm	
<b>Nische</b>	7 mm		
<b>PNS*</b>	18 mm		



**Systemo GmbH & Co. KG**

Rother Straße 3  
91567 Herrieden  
Germany  
Tel +49 (0) 9825 83-6500  
Fax +49 (0) 9825 83-6599  
info@systemo.de

[www.systemo.de](http://www.systemo.de)

Follow us



**systemo** ■