



## **KÜCHENARBEITSPLATTE: Welches Material hat welche Vorteile?**

Wer sich eine neue Küche zulegen möchte, stellt sich früher oder später die Frage, aus welchem Material die Küchenarbeitsplatte gefertigt sein soll. Edler Naturstein oder pflegeleichter Kunststein? Hochwertiges Massivholz oder preiswerte Kunstharzplatte? Die Auswahl ist gross. Jedes Material hat unterschiedliche Eigenschaften und ganz individuelle Vor- und Nachteile, die genau gegeneinander abgewogen werden müssen. Bei der Auswahl der Küchenarbeitsplatte sollten vor allen Dingen folgende Kriterien berücksichtigt werden:

- Langlebigkeit und Pflegeleichtigkeit
- Kratz- und Stossfestigkeit
- Hitze- und UV-Beständigkeit
- Lebensmittelechtheit
- Optik und Haptik
- Kosten

### **1. Kunstharzarbeitsplatte**

Kunstharzarbeitsplatten bestehen aus beschichtetem Pressspanholz. Auf die Pressspannschicht ist eine Dekorschicht aufgeleimt, welche es in vielen verschiedenen Dekoren gibt. Es gibt täuschend echte Holz-Nachbildungen, Beton-, Granit oder Steindekore sowie ein- und mehrfarbige Varianten. Kunststoffoberflächen federn Stösse verhältnismässig weich ab und schonen empfindliches Geschirr. Scharfe Messer und heisse Töpfe/Pfannen können die Oberfläche jedoch leicht oder irreparabel beschädigen.

### **2. Naturstein-Arbeitsplatte**

Arbeitsplatten aus Naturstein sind sehr langlebig und hitzebeständig. Sie sind stilvoll, zeitlos und in vielen verschiedenen Farben und Schattierungen erhältlich. Eine Naturstein-Arbeitsplatte hat eine angenehme Haptik und passt garantiert zu jedem Einrichtungsstil. Sie benötigt allerdings ein wenig Pflege. Direkt nach dem Einbau muss die Naturstein-Arbeitsplatte mit einer silikonhaltigen Lösung imprägniert werden. Dadurch wird die Oberfläche versiegelt und Flüssigkeiten und Fette können nicht mehr eindringen und unschöne Flecken hinterlassen. Die Behandlung muss in regelmässigen Abständen, respektive am besten einmal im Jahr wiederholt werden.

### **3. Kunststein-Arbeitsplatten**

Kunststein-Arbeitsplatten kombinieren die optischen Vorzüge von Naturstein mit höchster Beständigkeit. Bei der Herstellung der Kunststein-Arbeitsplatten kann während der Produktion, je nachdem wie die Arbeitsplatte nachher aussehen soll, können verschiedene Farbpigmente oder Glassplitter beigemischt werden. Diese erzeugen eine ganz besondere, individuelle Optik. Man ist in der Gestaltung wesentlich freier als bei einer reinen Naturstein-Arbeitsplatte und kann faste jede Struktur, Farbe und Maserung frei bestimmen. Kunststeinplatten sind extrem hart und Widerstandsfähig, auch ohne zusätzliche Imprägnierung, zudem sind sie weitgehend kratz- und schnittfest, sollten jedoch gegen Hitze geschützt werden. Um Verfärbungen und Thermoschocks zu vermeiden reicht bereits ein Topflappen oder Untersteller unter dem heissen Topf.

### **4. Keramik-Arbeitsplatten**

Die Keramik-Arbeitsplatte vereint stilvolle Optik mit grossartigen Eigenschaften. Besonders praktisch ist, dass man Arbeitsplatten aus Keramik nicht imprägnieren muss. Die Kombination aus Pflegeleichtigkeit, Dekorvielfalt und exzellenten Eigenschaften macht die Keramik-Arbeitsplatte für viele Küchenliebhaber zur perfekten Arbeitsplatte. Der einzige Nachteil liegt in der Stossempfindlichkeit der Keramik. Das qualitative Herstellungsverfahren widerspiegelt sich im höheren Anschaffungspreis.

### **5. Massivholz- und Echtholz-Arbeitsplatten**

Mit einer Arbeitsplatte aus Massivholz oder Echtholz bringen Sie sich die Natur direkt in die Küche. Der Unterschied zwischen den beiden Arbeitsplatten besteht darin, dass Massivholz-Varianten aus einem Stück Holz gefertigt sind, wohingegen Echtholz-Platten ein Trägermaterial verwenden. Bei einer Echtholz-Küchenarbeitsplatte wird ein dünnes Furnier auf das Trägermaterial aufgeleimt.

Holzarbeitsplatten sind ökologisch und unbedenklich, natürlich, gemütlich und absolut individuell. Keine sieht aus wie die nächste, jedes Stück ist ein absolutes Unikat und die Haptik ist einzigartig und sehr angenehm. Die grosse Auswahl an verschiedenen Holzsorten ist überwältigend, ob traditionell, warm oder rustikal. Küchenarbeitsplatten aus Holz müssen regelmässig imprägniert werden, damit sie lange hygienisch und Wasserabweisend bleiben.

Für die Oberflächenbehandlung vertreiben wir den Tischfinish 1 und 2, diesen können Sie direkt über unseren Webshop bestellen.

### **6. Weitere Materialien für Küchenarbeitsplatten**

Neben den gängigen Kunstharz-, Kunststein-, Naturstein- und Holzarbeitsplatten gibt es weitere, seltener eingesetzte Materialien für Küchenplatten:

- Edelstahl
- Beton (nur für sehr stabile Unterbauten)
- Glas
- Fliesen

7. Küchenarbeitsplatte: Welches Material hat welche Vor- und Nachteile?

## Eigenschaften der Arbeitsplattenmaterialien

	<i>Langlebig</i>	<i>Kratzfest</i>	<i>Stoßfest</i>	<i>Hitzebeständig</i>	<i>UV-Beständig</i>	<i>Lebensmittelech</i>	<i>pflegeleicht</i>	<i>exklusive Optik</i>
<b>Kunstharz</b>	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗
<b>Granit</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓ ✗	✓
<b>Kunststein</b>	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
<b>Keramik</b>	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Massivholz</b>	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✓
<b>Edelstahl</b>	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Glas</b>	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓