



Bänkskivor



wasasten
of sweden

Enbart naturliga råvaror till matlagningen.

Bänkskivan är både starten och avslutningen på en god middag. Här föds rätterna och här hamnar disken. Så förutom de rent estetiska kraven finns självfallet även många praktiska.

Och allt talar för en bänkskiva av natursten.

För det första måste en bänkskiva vara hård. Den lever ju i en tuff miljö med bland annat knivar, slag och att man faktiskt ibland råkar att tappa något på den. Inte minst av hygieniska skäl är det viktigt att bänkskivan är hård. Bakterier frodas annars i sprickor och håligheter. Ytan måste alltså under årens lopp klara av mängder av påfrestningar utan att ta skada. En polerad yta av natursten gör dessutom att bakningen underlättas, något som inte minst bagare eller konditorer känner till sedan gammalt.

Den måste också klara av höga temperaturer, så att du kan placera heta stekjärn och kastruller på den utan att den missfärgas eller på annat sätt tar skada. Med en bänkskiva i natursten har du alltid en avlastningsplats för varma köksredskap.

Med tanke på alla flytande ingredienser i matlagningen – och sedan den efterföljande disken – är det också viktigt att skivan har en låg vattenabsorption. Med det menas att bänkmaterialet inte suger åt sig fukt

och på så sätt missfärgas. Naturstenen tar inte heller åt sig lukt, inte ens vitlök eller annan lök.

Lägger du handen på en bänkskiva av natursten kommer du märka att den snarare känns behagligt varm än kall. Det beror på att sten magasinerar värme synnerligen effektivt. På samma sätt som klipporna gör en skön sommardag.

Bänkskivor av natursten är därför av naturliga skäl mycket lämpliga i den tuffa miljö som köket faktiskt är. Men samtidigt så finns det stensorter som passar mer eller mindre bra. I valet av naturstenmaterial bör du väga in din personliga estetiska smak och funktionens betydelse.

När du väljer en bänkskiva av natursten skapar du ett individuellt kök. Tänk på att det är ett levande material, så färg- och mönstervariationer gör varje skiva unik och personlig.

Vi erbjuder bänkskivor i såväl hårdare som mjukare stensorter och ytbehandlingar för att du ska kunna välja det som passar dig bäst. Men med tanke på hårdhet, yta och vattenabsorption rekommenderar vi främst polerade bänkskivor av Älvdalskvartsit, granit eller marmor. Älvdalskvartsiten har också fördelen av att vara helt radonfri.

Standardmått	30 mm tjocklek, 600 mm djup, längd enligt önskemål. Andra storlekar går att få mot beställning.
Ytbehandling	Polerad eller slipad.
Kanter	Rak eller profilerad efter önskemål.
Infällningar	Kan fås mot beställning. (T ex nedsänkt diskho, spishäll etc.)
Rengöring	Vatten, ibland stentvål eller såpa.

Form och funktion i naturlig samklang. I samarbete med stenleverantörer runt om i världen hittar vi de bästa stensorterna i olika färger. Och tillsammans med svenska designers tar vi fram produkter med både form och funktion. Gemensamt för alla våra produkter är att de uppfyller de högt ställda kraven på mått noggrannhet enligt naturstensnormen PINS 2000. Wasasten är miljö- och kvalitetscertifierat enligt ISO 14001 och ISO 9002. Har du några frågor är du alltid hjärtligt välkommen att ringa till oss.