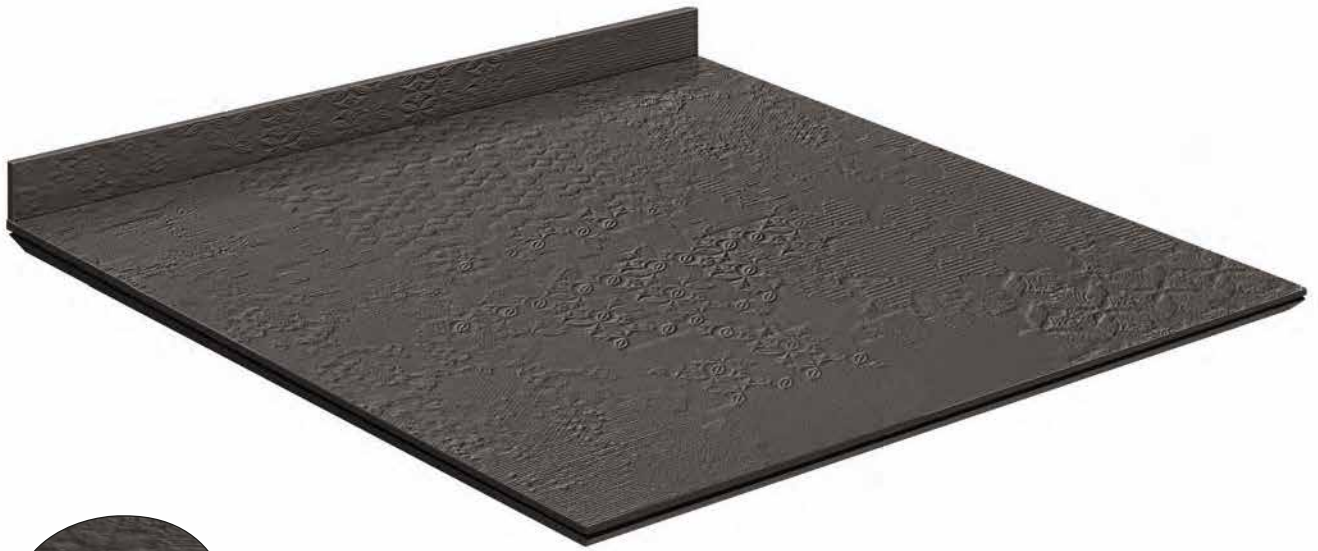


TOP MUTINA® H 1,2 PROFILO INCLINATO

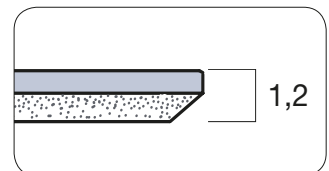
MUTINA® WORKTOP H 1,2 WITH INCLINED EDGE

NEW



grafite (opz.G90)
graphite (opt.G90)

Profilo inclinato
inclined profile



COLORI TOP MUTINA® H 1,2

COLOURS MUTINA® WORKTOP H 1,2



grafite (opz.G90)
graphite (opt.G90)



avana (opz.G91)
havana (opt.G91)



gesso (opz.G92)
plaster (opt.G92)

CARATTERISTICHE DEL MATERIALE

Mutina® rappresenta il nuovo sistema per superfici orizzontali pensato per personalizzare con stili ed effetti diversi ogni piano di lavoro in cucina.

Mutina® per il top cucina è prodotto con una lastra di 3 mm supportata con rete posteriore. Grazie alle sue caratteristiche tecniche, è coperto da una garanzia di 25 anni rilasciata da Mutina®.

Le lastre di Mutina® vengono prodotte in Italia attraverso un processo brevettato, ad elevata tecnologia, che utilizza una miscela di materie prime naturali che vengono macinate in umido, trasformate in granulato e compattate, prima di essere sinterizzate alla temperatura di 1.200 gradi.

Mutina® unisce allo spessore ridotto e alle grandi dimensioni un'elevata resistenza alle sollecitazioni meccaniche, agli attacchi chimici, ai graffi, all'abrasione profonda e alla flessione.

Mutina® è totalmente eco-compatibile e riciclabile, poiché composto da materie prime esclusivamente naturali.

Le caratteristiche di grande valore del materiale Mutina® sono, da un lato, l'igienicità, la facilità di pulizia, la resistenza all'insorgenza di funghi e muffe e, dall'altro, la resistenza al fuoco ed al calore, all'usura, alle differenti condizioni climatiche, ai graffi, ai detergenti. I piani di lavoro realizzati in Mutina® superano infatti i test più severi consentendo l'utilizzo diretto sulla superficie di alimenti, di lame e di prodotti chimici. L'inalterabilità dei colori nel tempo le rendono inoltre adatte ad un utilizzo sia all'interno che all'esterno, con una esposizione totale alle intemperie senza subire alcuna variazione. Il top è composto da una lastra di Mutina® da 3 mm (più rete posteriore) accoppiata ad un supporto di vetro fino all'altezza (9 mm) con profilo inclinato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Mutina® si pulisce con estrema facilità già con acqua calda. In generale, si consiglia di utilizzare detergenti neutri diluiti in acqua, con panni umidi ben strizzati e/o spugne non abrasive.

Mutina® resiste ai solventi organici, inorganici, disinfettanti e detergenti. Mantiene inalterate le caratteristiche della superficie anche dopo un uso intenso e prolungato; in caso di contatto con materiali roventi (pentole o vassoi sottoposti ad alte temperature) si consiglia comunque l'utilizzo di un sottopentola, così come di taglieri per la lavorazione a coltello degli alimenti.

PRECAUZIONI

Mutina® è la prima superficie che unisce allo spessore ridotto e alle grandi dimensioni, un'elevata resistenza alle sollecitazioni meccaniche, agli attacchi chimici, ai graffi, all'abrasione profonda e alla flessione (è consigliabile usare comunque sempre taglieri e non lavorare direttamente sul top). Le sue proprietà rimangono pertanto inalterate anche dopo un uso intensivo e una pulizia frequente. La tecnologia avanzata con la quale le lastre sono prodotte consente inoltre alle superfici di essere facilmente igienizzabili.

Grazie ad un assorbimento medio di acqua pari allo 0,1% Mutina® resiste al gelo e si adatta a tutte le condizioni climatiche inoltre, non contenendo materie organiche, resiste molto bene al fuoco e alle alte temperature (in caso di incendio non sprigiona fumo e non emette sostanze tossiche) anche se è meglio appoggiare pentole tolte direttamente dal fuoco o materiali roventi e surriscaldati sopra dei sottopentola.

E' totalmente compatibile con le sostanze alimentari in quanto non rilascia elementi in soluzione e non consente l'insorgenza di muffe, batteri e funghi.

Priva di pigmenti organici, questa lastra resiste molto bene ai raggi UV così che i colori non subiscono alcuna alterazione.

PROPERTIES OF THE MATERIAL

Mutina® Stoneware is the new system for horizontal surfaces designed to customise every worktop in the kitchen with different styles and effects.

Mutina® Stoneware for kitchen worktops is a product with a panel thickness of 3 mm supported by a rear mesh.

Thanks to its technical properties, it is covered by a 25 year warranty issued by Mutina®.

Mutina® Stoneware panels are made in Italy using a high-technology patented process. A mixture of natural raw ingredients are ground in water, transformed into granules and compacted before being sintered at a temperature of 1200 degrees.

Mutina® Stoneware combines reduced thickness with large panel sizes. It offers high resistance to mechanical stresses, chemical attack, scratches, deep abrasion and flexing.

Mutina® Stoneware is completely environmentally friendly and recyclable as it is composed entirely of natural materials.

Mutina® Stoneware's most valuable properties are that it is hygienic, easy to clean and resistant to fungus and mould. It is also resistant to fire and heat, wear, different climatic conditions, scratches and detergents. Worktops made from Mutina® Stoneware pass the most stringent tests, allowing direct contact with foods, knives and chemical products. The fact that it is colour-fast makes it suitable for both interior and exterior use. It can withstand full exposure to the elements without changing in any way.

Worktop are made from a 3 mm thick Mutina® Stoneware panel (plus rear mesh). This is coupled with a support made from glass to create a height (9 mm) with inclined profile.

CLEANING AND MAINTENANCE

Mutina® Stoneware is extremely easy to clean, even just with warm water. In general, we recommend using a neutral detergent diluted in water, with a damp cloth and/or a non-abrasive sponge.

Mutina® Stoneware is resistant to organic and inorganic solvents, disinfectants and detergents.

The surface will not change over time, even with intense and prolonged use. In the event of contact with hot items (pots or pans subjected to high temperatures), we recommend the use of pot mats.

We also recommend using a chopping board for cutting food.

PRECAUTIONS

Mutina® Stoneware is the first surface to combine reduced thickness with large surface areas, high resistance to mechanical stress, chemical attack, scratches, abrasion and flexion (we recommend always using chopping boards in any case).

Its properties remain intact even after intensive use and frequent cleaning.

The advanced technology used to make the panels also means the surface are easy to sanitise.

Thanks to water absorption of 0.1% Mutina® is resistant to freezing and can adapt to any climatic conditions.

It does not contain organic substances, and is highly resistant to fire and high temperatures (in the event of a fire it does not release smoke and toxic substances).

It is in any case recommended to avoid placing extremely hot pans directly on the surface.

It is 100% compatible with food substances in that it does not release elements in solution and prevents the formation of mould, bacteria and fungi.

It is free of organic pigments and resistant to UV rays, making sure that the colours will not change over time.