

NB Bagnara®

true stones

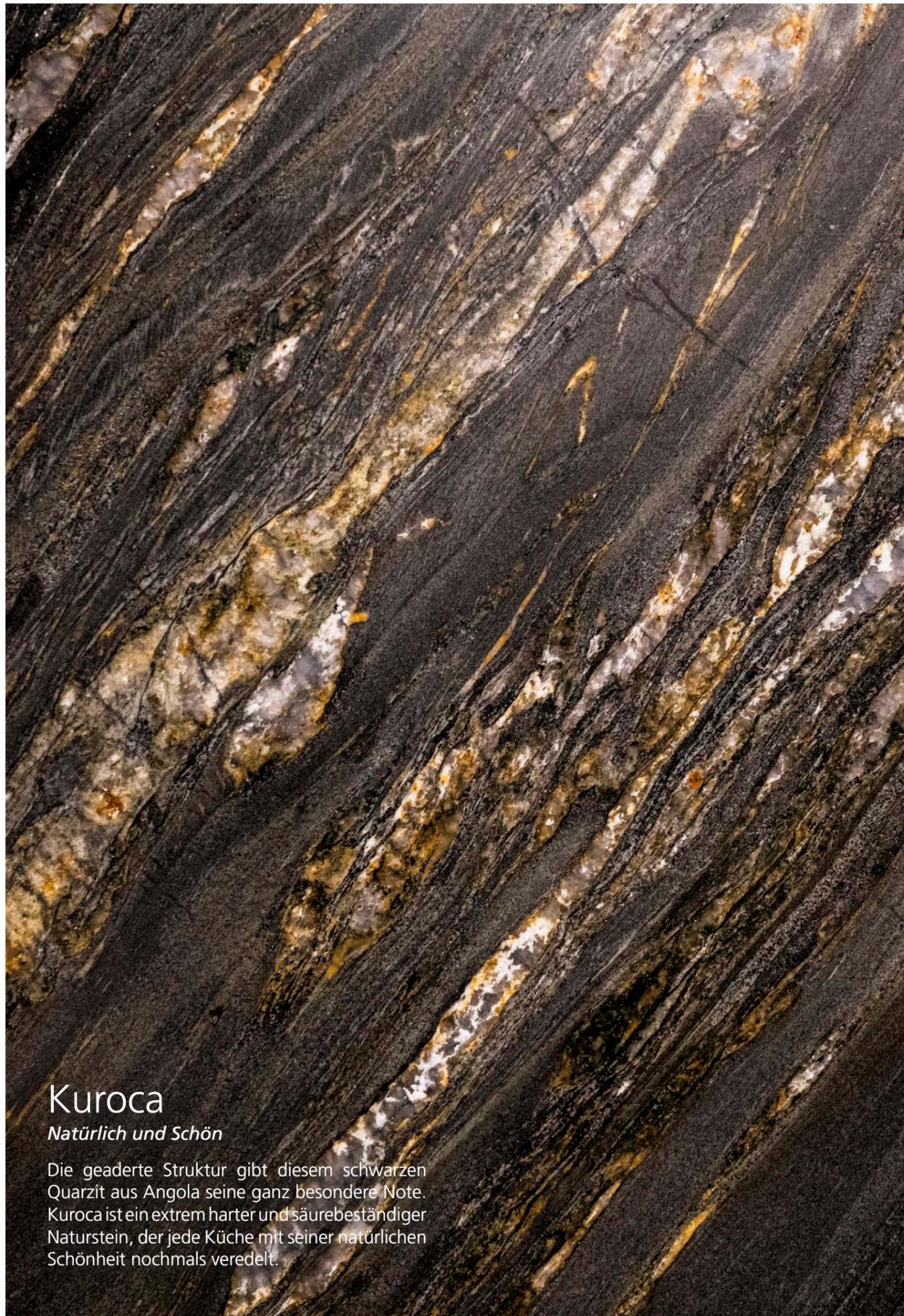




KITCHEN SELECTION

Mit einer Küchenarbeitsplatte aus **Naturstein** holen Sie sich ein einzigartiges Kunstwerk der Natur in Ihre Küche, äußerst robust und beständig schön.

Die Bagnara **Kitchen Selection** beinhaltet sorgfältig ausgewählte Natursteine, die den hohen Anforderungen im Küchenbereich mehr als gerecht werden, und lässt dem persönlichem Geschmack keine Wünsche offen.



Kuroca

Natürlich und Schön

Die geaderte Struktur gibt diesem schwarzen Quarzit aus Angola seine ganz besondere Note. Kuroca ist ein extrem harter und säurebeständiger Naturstein, der jede Küche mit seiner natürlichen Schönheit nochmals veredelt.



Azul Aran®

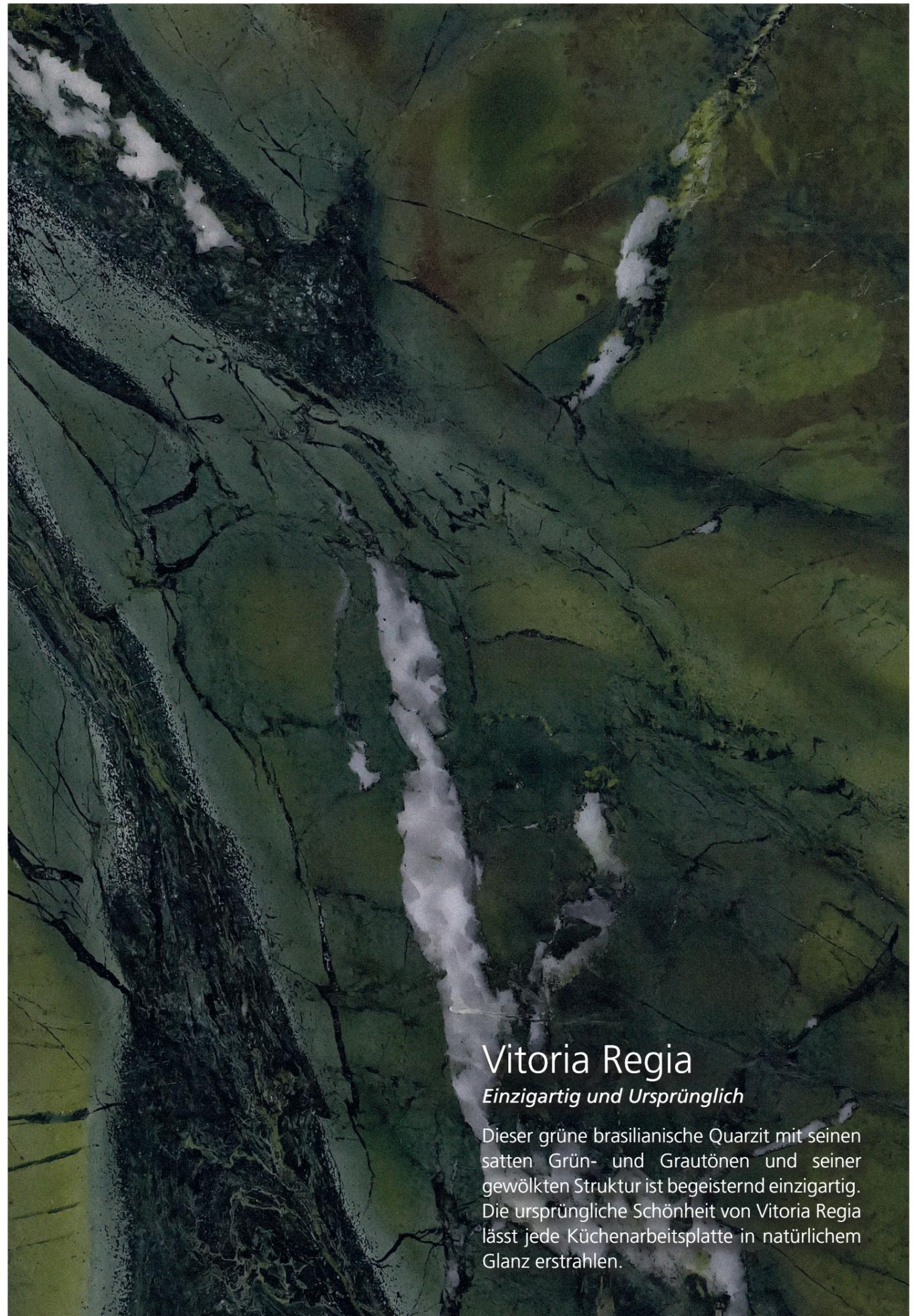
Erfrischend und Exklusiv

Einzigartig in seiner Struktur, verleiht dieser hochwertige spanische Granit mit seinen blaugrauen Feldspäten und weißen Farbtönen Ihrer Küche eine stets naturschöne Optik mit erfrischender und exklusiver Wirkung.



BAGNARA TRUE STONES

True Stones steht für das natürlich Schöne, die einzigartige Vielfalt an Natursteinen, geformt von den Kräften der Natur im Laufe der Zeit, für echte Leidenschaft und Handwerkskunst, für ein natürliches und nachhaltiges Wohlbefinden.



Vitoria Regia

Einzigartig und Ursprünglich

Dieser grüne brasilianische Quarzit mit seinen satten Grün- und Grautönen und seiner gewölkten Struktur ist begeistert einzigartig. Die ursprüngliche Schönheit von Vitoria Regia lässt jede Küchenarbeitsplatte in natürlichem Glanz erstrahlen.



EINZIGARTIG VIELFÄLTIG

Jeder Naturstein ist ein einzigartiges Kunstwerk der Natur in Farbe, Struktur und Körnung. Das Zusammenspiel dieser natürlichen Vielfalt mit den verschiedensten Oberflächenbearbeitungen macht jede Arbeitsplatte zum Unikat, zum Ausdruck der persönlichen Note und des Stiles des Besitzers.



Carbon Grey

Kontemporär und Unaufdringlich

Die zart gewolkte Struktur verleiht diesem brasilianischen Quarzit seinen besonderen Charme, seinen eleganten und unaufdringlichen Charakter. Dieser Naturstein eignet sich hervorragend für moderne und zeitgenössische Projekte im Küchenbereich.



Alps Glitter

Hochwertig und Rustikal

Dieser grau-braune norditalienische Glimmerschiefer mit unterschiedlichen Granateinschlüssen (dunkelrote Halbedelsteine) wirkt ganz besonders im Wechselspiel mit Licht, und verleiht dem Raum eine einzigartige edle Note.





Bethel White

Sanft und Harmonisch

Wahrscheinlich der weißeste Granit auf dem Markt. Die gleichmäßige Struktur von Bethel White eignet sich für harmonische und ausgeglichene Ambiente und zeichnet sich in der Küche durch seine besonders hohe Säurebeständigkeit aus.



FLEXIBEL UND LANGLEBIG

Naturstein ist formfrei und völlig adaptierbar (kein standardisiertes Massenprodukt) und ermöglicht daher nahezu alle Abmessungen, Stärken und Formen. Ein wunderbarer Vorteil für die Kombination mit Materialien wie Metall, Holz und Glas. Dank seiner Langlebigkeit wirkt Naturstein auch nach Jahren edel und hochwertig.



Silver Cloud

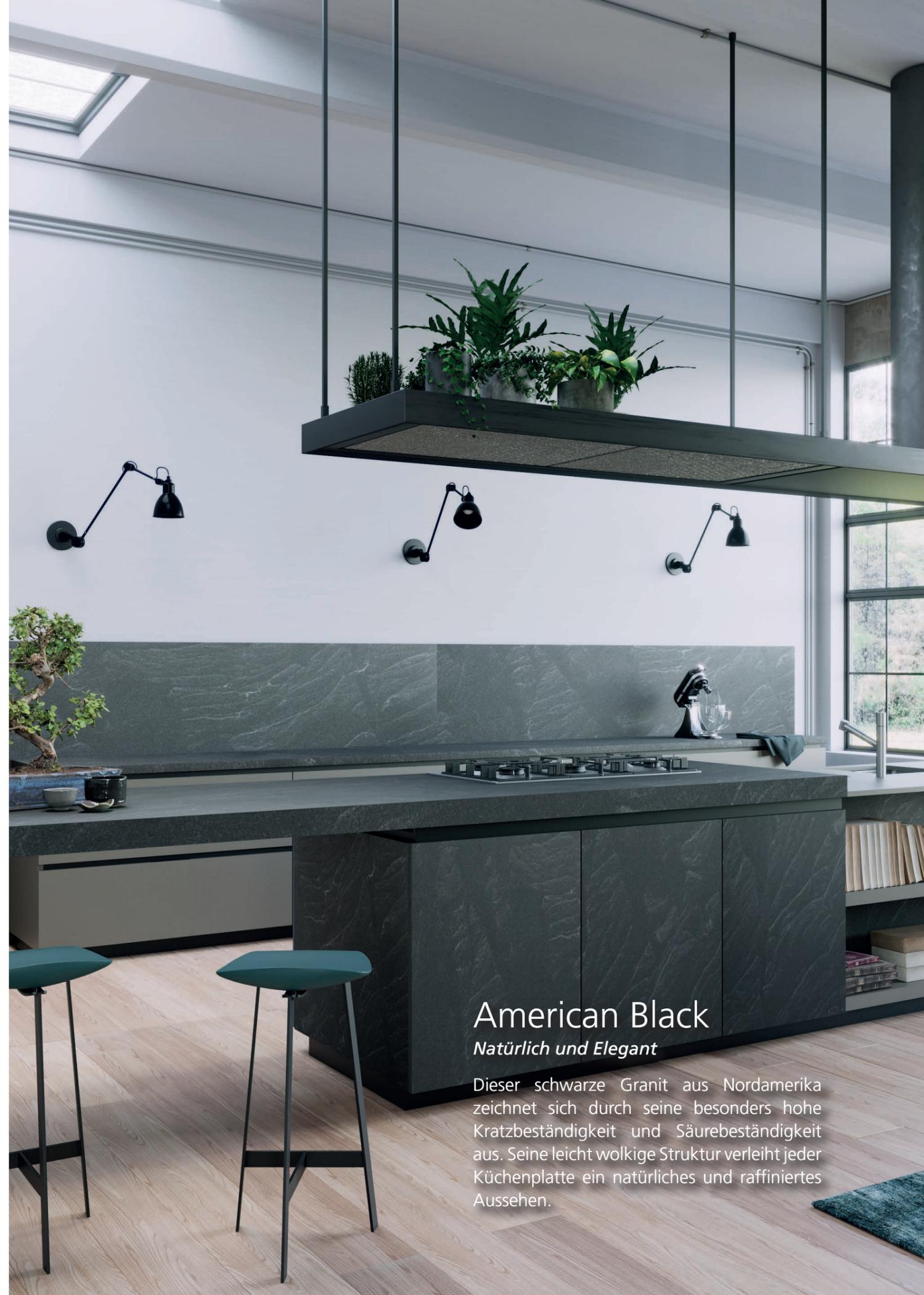
Zeitlos und Vielseitig

Wie sein Name bereits andeutet, erinnert dieser amerikanische Granit an eine silberne Wolke. Der helle Grundton und die silbergrauen, stark bewegten Aderungen des Granits, verleihen jeder Küchenarbeitsplatte ihre zeitlose Schönheit.



NATÜRLICH GESUND

Stein entsteht völlig natürlich und wird anders als Kunststeine nicht aus verschiedenen Rohstoffen zusammengefügt und mit hohem Energieaufwand gebrannt, gepresst und bedruckt. Frei von Schadstoffen eignen sich Natursteine ohne Probleme für sämtliche Lebensmittelbereiche.



American Black

Natürlich und Elegant

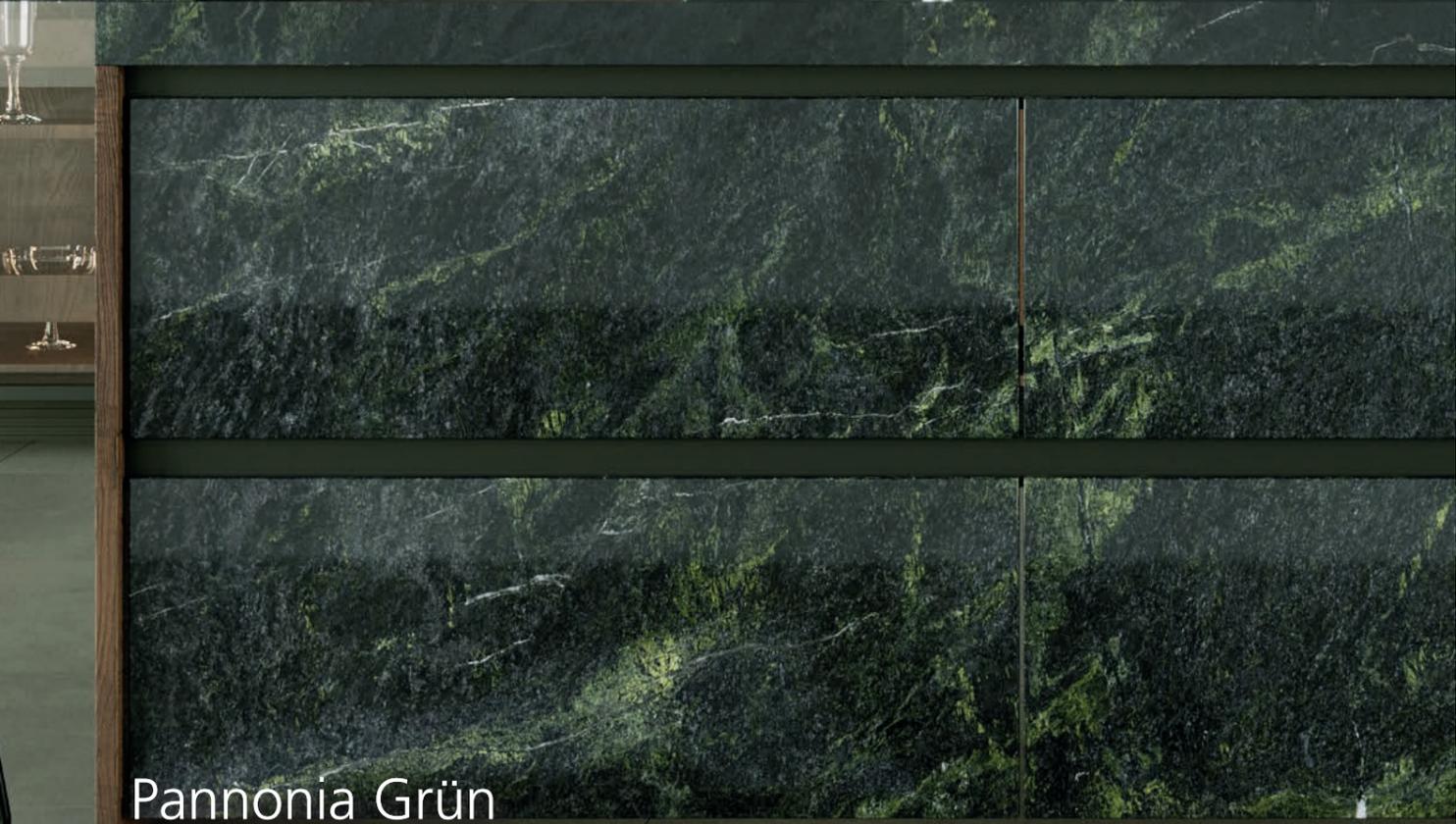
Dieser schwarze Granit aus Nordamerika zeichnet sich durch seine besonders hohe Kratzbeständigkeit und Säurebeständigkeit aus. Seine leicht wolkige Struktur verleiht jeder Küchenplatte ein natürliches und raffiniertes Aussehen.

Mystic Grey

Wild und Geheimnisvoll

Dieser anthrazitfarbene Granit aus Brasilien verschönert moderne Küchenambiente mit seinem gleichbleibenden Grundton und verschiedenen Grauschattierungen.





Pannonia Grün

Rustikal und Modern

Die charakteristischen hellgrünen und weißen Adern verleihen diesem grüne Chlorit-Schiefer aus Österreich eine besondere Frische und Ihrer Küche einen modernen wie ästhetisch schönen Gesamteindruck.



NACHHALTIG UND RESSOURCENSparend

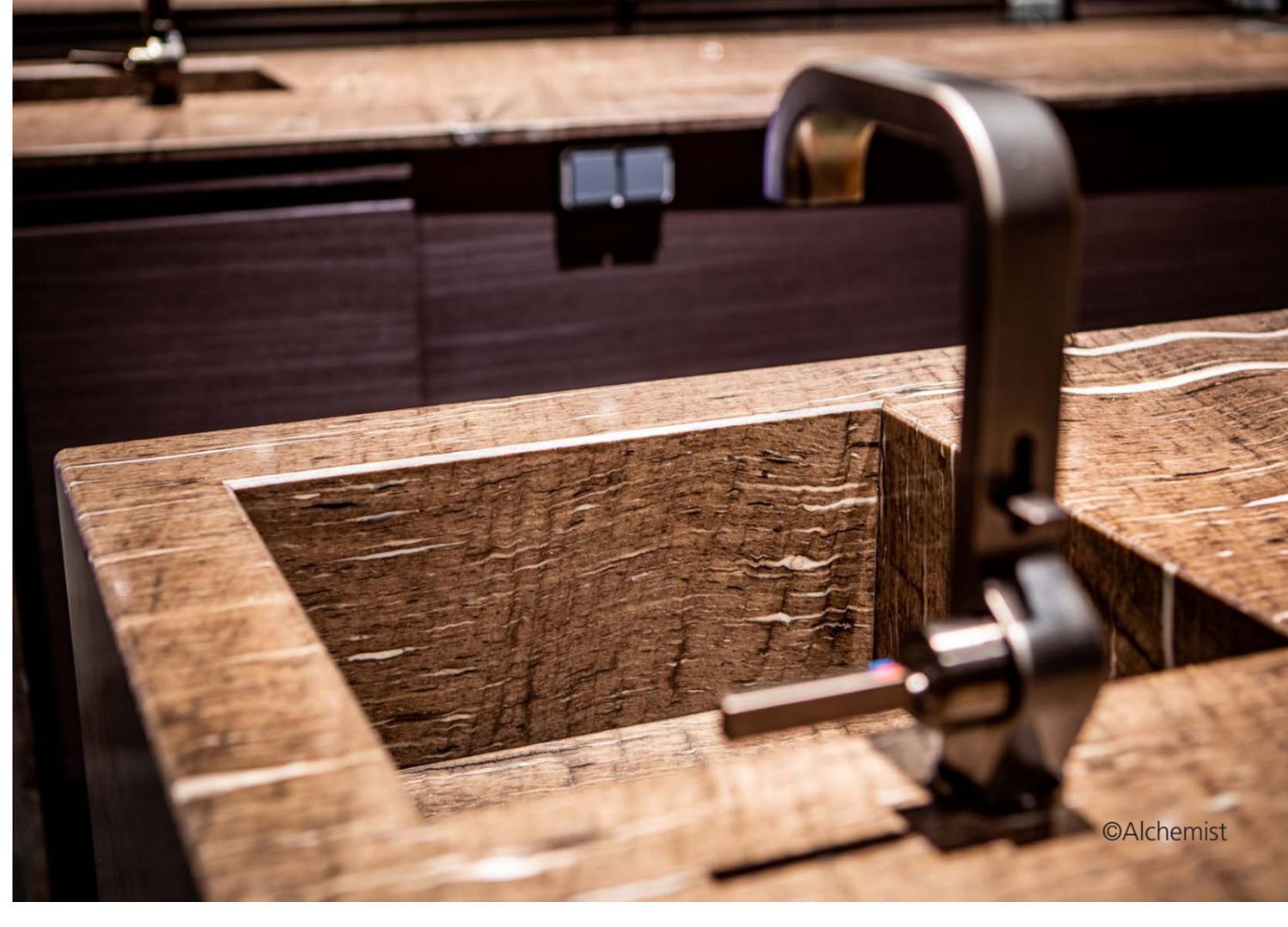
Dank moderner Technologien wird Naturstein ressourcenschonender gewonnen und nachhaltiger verarbeitet. Anfallende Gesteinsreste werden u.A. im Garten- und Landschaftsbau weiter verwendet oder dienen zur Herstellung von Schotter. Laut einer Studie des Deutschen Naturwerkstein-Verbandes (DNV) ist das Treibhauspotential (GWP) einer Arbeitsplatte aus Naturstein um etwa 74% geringer als das einer Großkeramik.



Brown Silk

Gemütlich und Modern

Der gleichmäßige bräunliche Grundton, die unverwechselbare Längsstruktur und die charakteristischen Aderungen dieses Quarzits aus Brasilien erinnern an glänzend brauner Seide. Seine besondere Textur wirkt gemütlich, modern und wohnlich zugleich.



©Alchemist



©Alchemist

Alle Materialien werden sorgfältig ausgewählt und sind dank ihrer hervorragenden technischen Eigenschaften von Natur aus gut auf die täglichen Anforderungen einer Küchenarbeitsplatte vorbereitet.



HITZEBESTÄNDIG

Heiße Töpfe und Pfannen können direkt auf die Küchenarbeitsplatte abgestellt werden



WASSERBESTÄNDIG

Extrem geringe Flüssigkeitsaufnahme



KRATZBESTÄNDIG

Besonders belastbar gegen Kratzer und Spuren des täglichen Gebrauchs



PFLEGELEICHT

Für die tägliche Pflege einfach mit Wasser abwischen.



UV-BESTÄNDIG

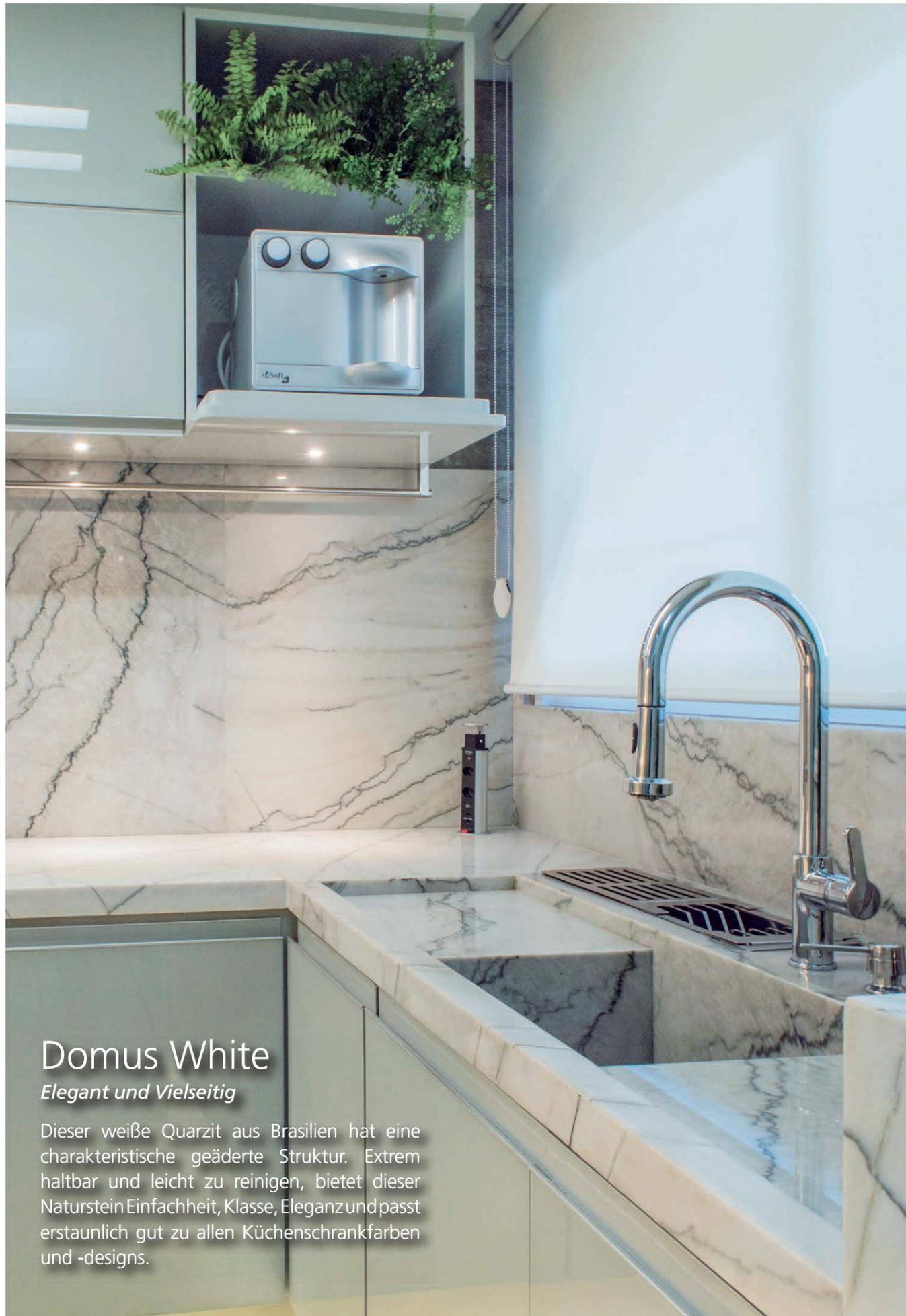
kein Ausbleichen der Farben bei Sonneneinstrahlung

Black Pepper

Frisch und Smart

Dieser sehr farbkonstante schwarze Granit aus der Türkei erhält durch seine feine und gleichmäßig verteilte Körnung eine unverkennbare Struktur. Sein Charakter ist frisch, modern und elegant.

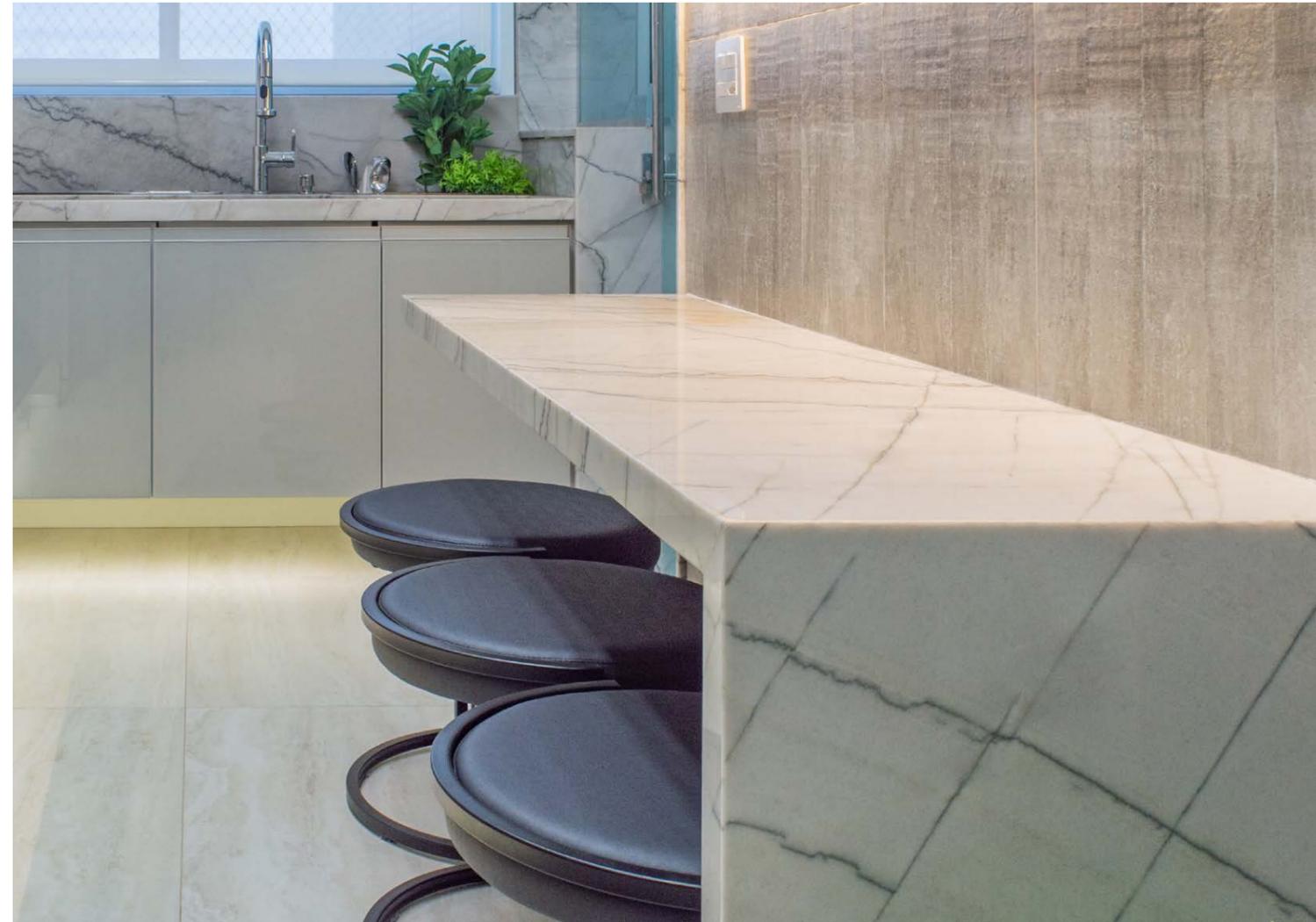




Domus White

Elegant und Vielseitig

Dieser weiße Quarzit aus Brasilien hat eine charakteristische geäderte Struktur. Extrem haltbar und leicht zu reinigen, bietet dieser Naturstein Einfachheit, Klasse, Eleganz und passt erstaunlich gut zu allen Küchenschrankfarben und -designs.





Black Tempest

Elegant und Modern

Dieser schwarze Quarzit aus Brasilien besticht durch seine faszinierenden Aderungen und schimmernde Textur, die jeden Raum mit Eleganz und unnachahmlicher Einzigartigkeit kleiden.

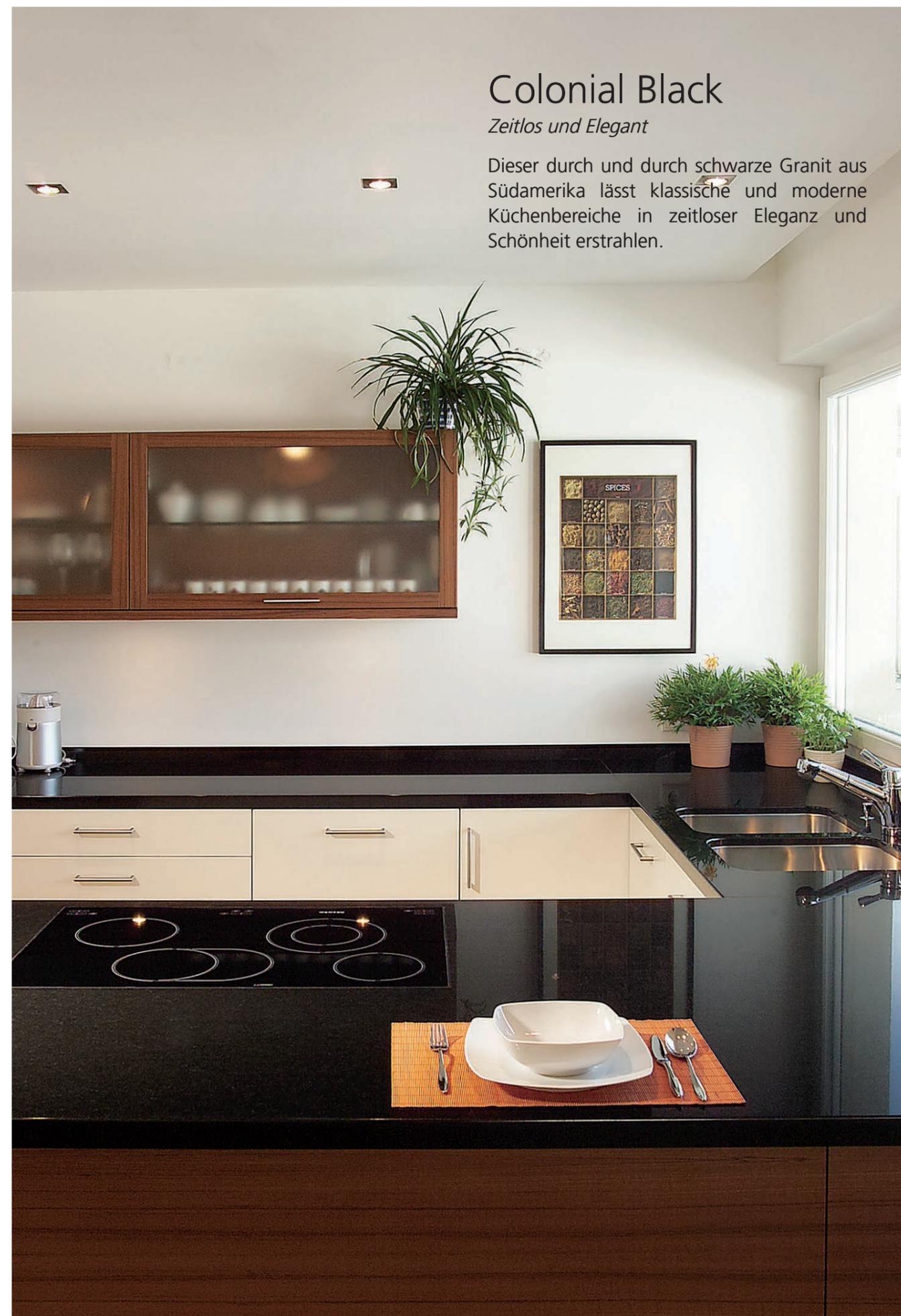
NEW 2021



Colonial Black

Zeitlos und Elegant

Dieser durch und durch schwarze Granit aus Südamerika lässt klassische und moderne Küchenbereiche in zeitloser Eleganz und Schönheit erstrahlen.



Atlantic Stone

Hart und Natürlich

Die natürliche Eleganz dieses kompakten chinesischen Vulkanits ist unverwechselbar. Der bläulich-graue Grundton, der in Intensität und Maserung variieren kann, passt ideal in moderne Küchendesigns.

TIPPS UND TRICKS

Hartgesteine, also Granit, Gneis, Porphy, Gabbro, Quarzit u.Ä. weisen hin und wieder Quarzadern, kleine Poren, feine Haarrisse und Farbunterschiede auf, die keine Mängel darstellen, sondern die für ein untrügliches Zeichen für die natürliche Entstehung und die Einzigartigkeit des Natursteines stehen.

Jeder Naturstein wird aufgrund seiner natürlichen Porosität im Laufe der Jahre kontrastreicher.

Polierte Oberflächen sind aufgrund ihrer Glätte leichter zu reinigen als matte Oberflächen wie z.B. satiniert, matt geschliffen, geflammt & gebürstet.

IMPRÄGNIERUNG



Wir empfehlen unsere Materialien mit einer öl- und wasserabweisenden Imprägnierung zu behandeln. Die besten Erfahrungen haben wir mit dem Produkt „Lithofin Fleckstop W“ gemacht. Sollte die imprägnierende Wirkung im Laufe der Jahre nachlassen, kann die Oberfläche einfach nachimprägniert werden.

TÄGLICHE PFLEGE



Hartgesteine sind praktisch unverwüstlich und benötigen minimale Pflege und Sorgfalt. Für die tägliche Reinigung genügt es, die Arbeitsplatte mit warmem Wasser und einem Mikrofasertuch zu putzen. Heißes Wasser ist der beste Fettlöser. Starke Verschmutzungen, Öl- und Fettspritzer sollten am besten möglichst rasch beseitigt werden.

EMPFEHLUNGEN



Ihre Natursteinplatte hält hohen Temperaturen problemlos stand. Sie sollten einen heißen Topf jedoch nicht direkt von der Herdplatte auf den Stein stellen. Manchmal befinden sich auf der Unterseite der Pfanne Öl oder Fett. Diese können in heißer Form leicht in den Stein eindringen.

BAGNARA STONE CARE

Die Natursteine in der Bagnara Kitchen Selection wurden alle so ausgewählt, dass sie gegen Haushaltssäuren und Kratzer beständig sind. Um die Schönheit Ihrer Küchenarbeitsplatte langfristig zu erhalten, raten wir von der Verwendung stark säurehaltiger, alkalischer oder auf Essig und Zitrone basierender Reinigungsmittel ab und raten davon ab, Obst direkt auf der Küchenarbeitsplatte zu schneiden.

BAGNARA STONE CARE

Für die tägliche Reinigung Ihrer Arbeitsplatte genügt ein Tuch und Wasser. Um den Glanz und die Schönheit Ihrer Arbeitsplatte zu erhalten, empfehlen wir, die Oberfläche gelegentlich mit den Produkten des „Bagnara StoneCare Sets“ zu reinigen. Bei Bedarf können Sie dieses Pflegeset bestellen.

Sie finden die Bagnara Stone Care Produkte in Ihren Küchen vor Ort oder direkt unter info@bagnara.net.



Nikolaus Bagnara Spa

