

Guida ai materiali per il top cucina: quale scegliere?

Quando si progetta una cucina, la scelta del materiale del top è fondamentale. Ogni superficie ha caratteristiche specifiche in termini di resistenza, estetica, manutenzione e prezzo.

1. Gres porcellanato

- Pro: Resistente a graffi, calore e macchie. Igienico. Aspetto realistico. Ottimo anche outdoor.
- Contro: Può scheggiarsi sugli spigoli.
- Manutenzione: Minima.

2. Pietra sinterizzata (es. Dekton, Lapitec)

- Pro: Super resistente, non assorbe liquidi o odori, ideale per grandi formati.
- Contro: Costo elevato.
- Manutenzione: Molto bassa.

3. Pietra naturale (marmo, granito)

- Pro: Estetica unica, eleganza senza tempo.
- Contro: Sensibile ad acidi e oli. Richiede trattamenti.
- Manutenzione: Media/alta.

4. Quarzo (agglomerato)

- Pro: Resistente a graffi e urti. Tante finiture.
- Contro: Non resiste al calore elevato. No per esterni.
- Manutenzione: Bassa.

5. HPL (laminato)

- Pro: Economico, versatile, facile da installare.
- Contro: Meno resistente a calore/graffi. Superficie sottile.

- Manutenzione: Semplice ma delicata.

Conclusioni:

- Tecnico e resistente: Gres o Pietra sinterizzata
- Elegante e naturale: Marmo o Granito
- Economico e pratico: HPL o Quarzo