Vedi che non si vede?
You just can't see it
COOKING
SURFACE PRIME

Il primo piano cottura a induzione invisibile

The first invisible induction top

COOKING
SURFACE PRIME

Vedi che non si vede?

You just can't see it

Immagina i gesti quotidiani che danno gusto alla vita.

Imagine the daily activities that give life its flavour.

Il piano cottura rivoluzionario che libera i tuoi spazi, perchè quando è spento non si vede.

The revolutionary cooktop that frees up space, because when it's switched off you can't see it.

In una cucina dalle superfici naturali con tecnologia a induzione integrata.

In a kitchen with natural surfaces and integrated induction technology.

Scopri di più
See more

Simulazione del sistema integrato invisibile
Simulation of the invisible integrated system

Il futuro dell'induzione: il piano cottura invisibile

The future of the induction: the invisible cooking top

Quello che a prima vista sembra un semplice piano di lavoro, nasconde un sistema di cottura a induzione integrato da 3 o da 4 piastre che combina un design innovativo a una grande versatilità.

Il Reparto Ricerca e Sviluppo ha pensato COOKING Surface Prime realizzando una perfetta simbiosi tra tecnologia e materia per creare l'induzione del futuro.

L'induzione si verifica quando un campo magnetico entra in contatto con un recipiente metallico.
Il piano a induzione rileva un contenitore metallico e lo fa riscaldare, cuocendo il suo contenuto.

Un piano cucina per chi ama cucinare.
Una tecnologia che stimola la creatività e permette di sfruttare al meglio lo spazio.

What, at a first sight, looks like a simple slab, hides an integrated induction cooking system with 3 or 4 heat points able to combine innovative design together with high versatility.

The R&D department has studied and implemented the features and the functionality of COOKING Surface Prime making the perfect fusion between technology and natural material and creating the induction of the future.

The induction process takes place when a magnetic field matches a metallic cookware.
The induction top detects the metal pot and makes it warm, cooking what's inside.

A kitchen top for cooking lovers, both for innovative ones and conservative ones.
A technology that allows to increase creativity using all available working space.

Cooking surface prime 3.0

Cooking surface prime 4.0

Lastre sinterizzate a induzione

The induction sintered slabs

Il sistema Cooking Surface Prime è abbinato alle grandi lastre sinterizzate 163,5x323 cm a spessore 20mm prodotte e distribuite da ABKSTONE, MATERIA e GARDENIA SLABS.

Le lastre, garantite 25 anni, sono perfette per l'applicazione sia in ambito domestico che professionale, resistono alle macchie, ai graffi, alle lame e questo consente di tagliare e preparare i cibi direttamente sulla superficie.

I materiali, completamente impermeabili e privi di porosità, sono altamente igienici e resistenti, non temono le alte e le basse temperature, né l'azione degli agenti atmosferici.

The Cooking Surface Prime system is combined with the 163,5x323 cm 20mm large sintered slabs manufactured and distributed by ABKSTONE, MATERIA and GARDENIA SLABS.

The slabs, guaranteed 25 years, are perfect for both domestic and professional application. They're able to resist to stains, scratches and blades, this way you can cut and prepare food directly on the surface.

The materials, completely waterproof and not porous, are considered highly higienic and resistant. Also, they are able to withstand high and low temperatures along with exposition to adverse weather conditions.

- **Resistente agli acidi** Chemical Resistance
- **Materiale ecologico** Ecologic material
- **Resistente al fuoco** Fire resistant
- **Resistente all'acqua** Water Resistant
- **Materiale riciclabile** Recyclable material
- **Resistente alle macchie** Stain resistant
- **Facile da pulire** Easy to clean
- **Igienico** Hygienic
- **Resistente all'attacco chimico** Chemical resistance

GARANZIA 25 YEARS WARRANTY

Per attivare la garanzia delle lastre compilare l'apposito modulo che troverete sul sito abkstone.com, materiaslab.com o gardenia.it, a seconda dell'articolo acquistato.

To activate the slab warranty, fill in the form you can find on abkstone.com, materiaslab.com or gardenia.it depending on the item purchased.

Un piano cottura Smart e connesso

A cooking top Smart and connected

Cooking Surface Prime ha sviluppato un sistema di controllo per gestire tutte le caratteristiche e le possibilità del sistema.
È possibile scaricare la nostra app gratuitamente su tutti i dispositivi per controllare e gestire il sistema.

GET IT ON Google Play

The Cooking Surface Prime R&D Department has invented a control system in order to manage all functions.
You can download our app for free on all devices to control and manage the system.

Available on the App Store

I nuovi piani cottura a induzione Cooking Surface sono dotati di un telecomando per poter gestire tutte le zone di cottura in modo indipendente. Il telecomando permette di controllare la potenza delle zone di cottura con 9 livelli di intensità, oltre a programmare i tempi di cottura attraverso il timer incorporato nel telecomando stesso.

Il telecomando è dotato di serie di un cavo di collegamento conforme alle vigenti norme di sicurezza.

Un accessorio complementare permette di alloggiare il telecomando nel mobile della cucina tramite un sistema a scomparsa verticale.

The new Cooking Surface induction hobs include a control unit to manage the operation of each cooking zone independently. The control unit allows you to control the power of the heat points by means of 9 intensity settings, as well as programming cooking times using the timer included in the control unit itself.

The Cooking control system comes as standard with a connection cable in accordance with the relevant safety regulations.

An additional fitting makes it possible to integrate the control unit into the kitchen furniture, concealing it from view by means of a vertical extraction system.

I vantaggi dei top Cooking

Advantages of Cooking countertop

Estetica Aesthetics
L'induzione è completamente integrata sotto al piano della cucina, senza tagli sulla superficie.
The induction system is totally integrated under the kitchen top, with no need to cut the hi-performance sintered slabs.

Multifunzione e versatilità Multifunction and versatility
Quando non è in uso, il piano di cottura può essere utilizzato per altre funzioni.
When not working for cooking, the kitchen top can be used for other purposes.

Igiene e pulizia Hygiene and cleaning
Avendo una superficie compatta e non porosa, il piano cucina risulta assolutamente igienico e di facile pulizia.
Being a compact surface with no porosity, the kitchen top is highly higienic and easy to clean.

Sicurezza Safety
Non ci si brucia, si riscaldano solo i contenitori in metallo, in assenza dei quali il sistema non funziona e non consuma energia.
You cannot get burned, only the iron recipients get warm; without them the system doesn't work and it does not consume energy.

Economia Money saving
L'induzione, con la sua resa termica elevatissima (più che doppia rispetto al sistema a gas), è il sistema più economico per cucinare.
The Induction system, thanks to its very high termal efficiency (more than double compared to the traditional gas system) is the cheaper system cooking system.

Facilità d'uso Easy to use
L'uso del sistema è facile ed intuitivo.
The use of the system is easy and intuitive.

Completezza Completeness

- 6 livelli di potenza
- Sistema di sicurezza
- Timer
- Controllo della temperatura
- Telecomando a cavo

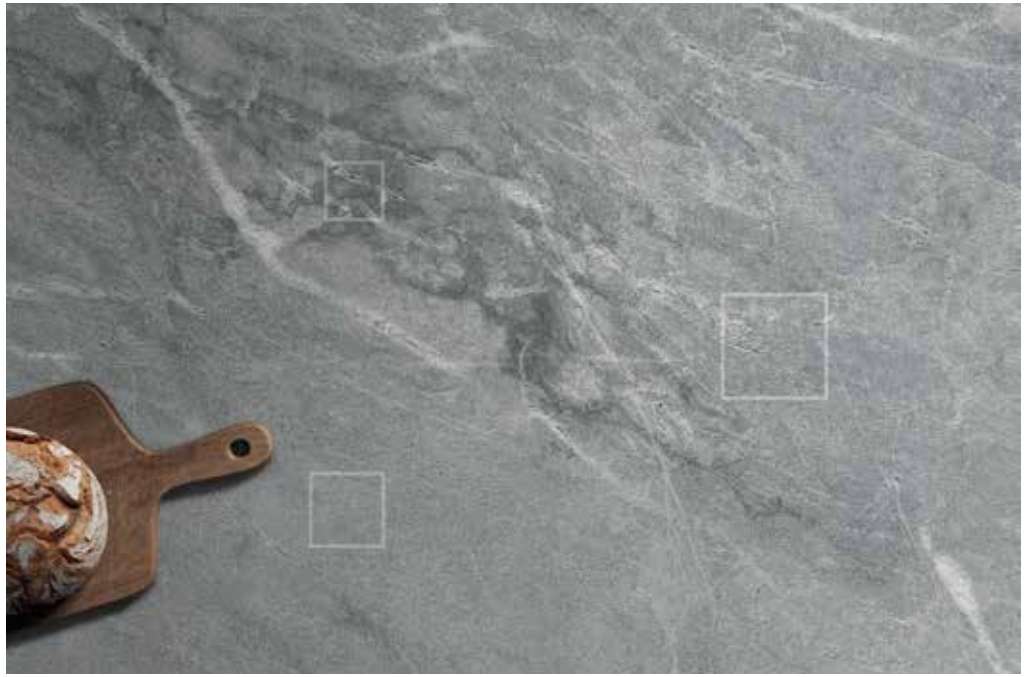
- 6 levels of power
- Security system
- Timer
- Temperature control
- Control by wire

Visibile solo quando serve

Visible only when needed

Per trovare istantaneamente il tuo nuovo piano cottura invisibile, le lastre abbinate al sistema Cooking Surface Prime prevedono una lavorazione aggiuntiva, che senza andare in profondità, permette di identificare facilmente i fuochi, evidenziandone le diverse dimensioni. La micro-sabbiatura, con una pressione ridotta a circa 5 bar, semplicemente "disegna" sulla superficie le zone di cottura, senza intaccare le qualità di resistenza e inassorbenza proprie delle lastre sinterizzate. Cooking Surface Prime mette a disposizione diverse soluzioni grafiche per adattarsi perfettamente ad ogni tipo di cucina .

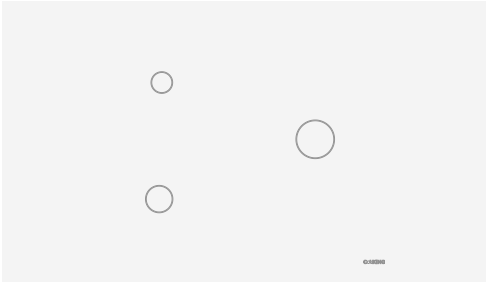
To enable you to instantly locate the different sized cooking zones on your new invisible cooktop, the slabs used with the Cooking Surface Prime system undergo an additional surface machining process.
This low-pressure (around 5 bar) micro-sandblasting treatment creates a design on the cooktop surface without affecting the durability or non-absorbency of the sintered slabs. Cooking Surface Prime offers a choice of different graphic designs suitable for any type of kitchen.



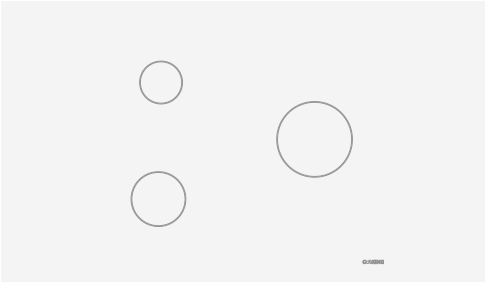
Cooking 3.0: tre zone di cottura

Three heat points

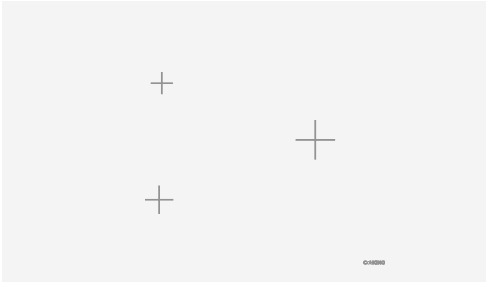
MOD. 3.0 1A
Cerchi dimensione piccola. Small circles.



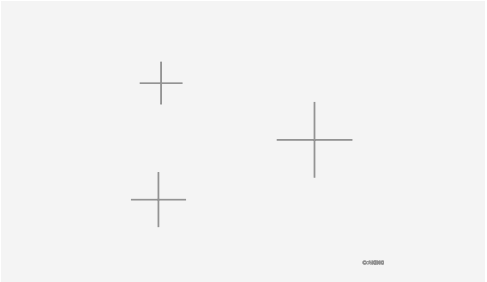
MOD. 3.0 1B
Cerchi dimensione media. Medium size circles.



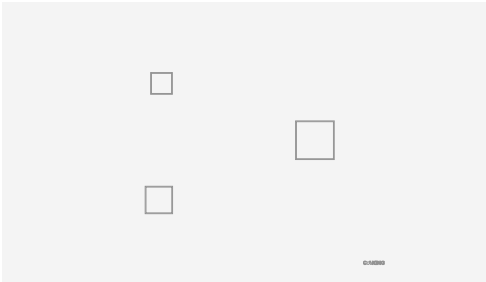
MOD. 3.0 2A
Croci dimensione piccola. Small crosses.



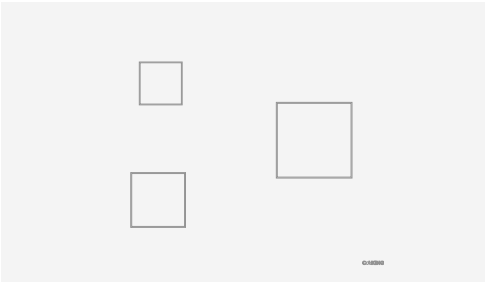
MOD. 3.0 2B
Croci dimensione media. Medium size crosses.



MOD. 3.0 3A
Quadrati dimensione piccola. Small squares.



MOD. 3.0 3B
Quadrati dimensione media. Medium size squares.



N.B. L'inserimento del logo Cooking è opzionale. **N.B.** The Cooking logo is optional.

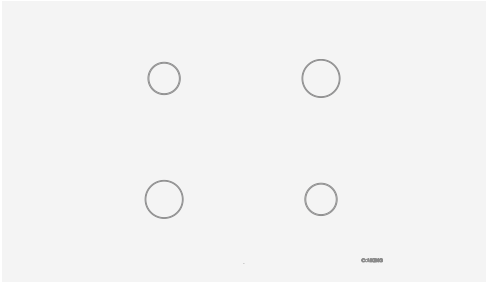
Visibile solo quando serve

Visible only when needed

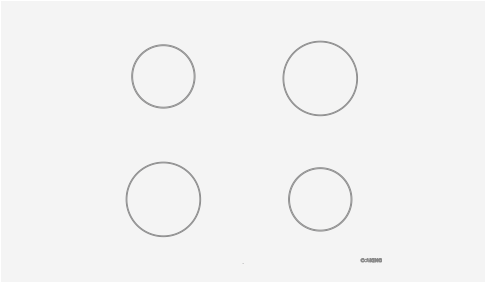
Cooking 4.0: quattro zone di cottura

Four heat points

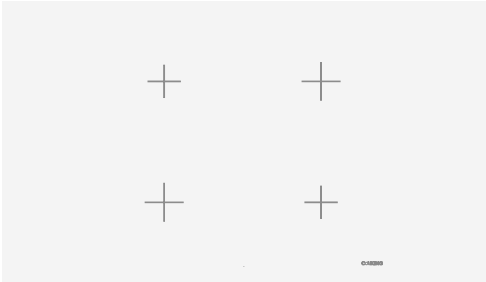
MOD. 4.0 1A
Cerchi dimensione piccola. Small circles.



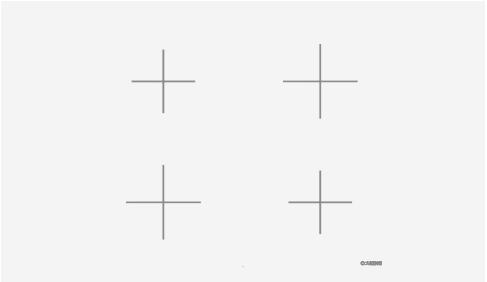
MOD. 4.0 1B
Cerchi dimensione media. Medium size circles.



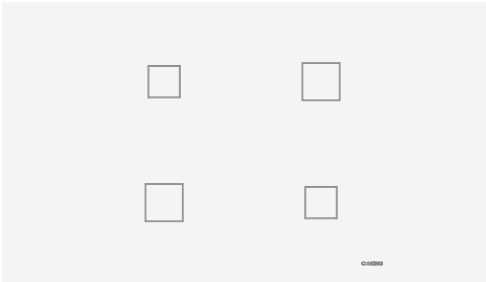
MOD. 4.0 2A
Croci dimensione piccola. Small crosses.



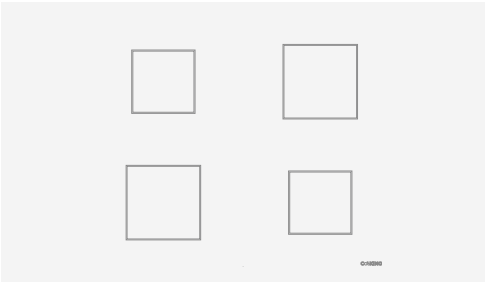
MOD. 4.0 2B
Croci dimensione media. Medium size crosses.



MOD. 4.0 3A
Quadrati dimensione piccola. Small squares.



MOD. 4.0 3B
Quadrati dimensione media. Medium size squares.



N.B. L'inserimento del logo Cooking è opzionale. **N.B.** The Cooking logo is optional.

Cookware: strumenti su misura

Cookware: tailor-made tools

La perfetta combinazione per gli amanti della cucina

Per ottimizzare l'efficienza del sistema di cottura a induzione Cooking Surface Prime, abbiamo sviluppato anche una speciale batteria di pentole.I distanziatori posti alla base di queste pentole garantiscono la perfetta interazione tra la superficie metallica e quella del piano cottura.

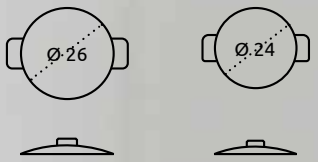
Con il set ufficiale Cookware non sono necessari accessori e/o l'utilizzo di elementi distanziatori.

The perfect combination for cooking lovers

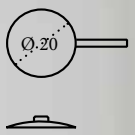
In order to maximize the efficiency of the Cooking Surface Prime induction cooking system, we have developed a cookware set that allows a better control of the temperature.
Our cookware have at the base some spacers that guarantee the optimal space for the interaction between the metal surface and the kitchen top.

With our cookware set, no accessory tools and / or the use of spacers are required.

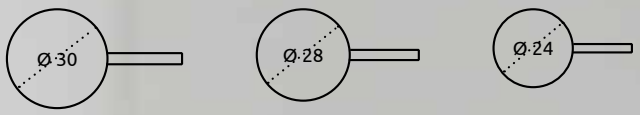
Pentola in acciaio inossidabile
Stainless steel Cookware



Pentola in acciaio inossidabile con manico
Stainless steel Cookware with handle



Padella in acciaio inossidabile
Stainless steel Pan



Nel caso si utilizzino pentole standard per cottura a induzione, si raccomanda l'uso dei distanziatori in silicone, già forniti col sistema, per evitare il surriscaldamento e l'eventuale danneggiamento della lastra sinterizzata.

In case of not using our cookware, it is recommended to use some spacers which are necessary to avoid the risk of overheating and of damage of the hi-performance sintered slab, allowing the opportunity to use it for long time in any case.

Un unico sistema, diverse scelte di stile

A single system, many different style choices

Il sistema a induzione invisibile esalta l'estetica del piano cucina, che, senza alcuna interruzione, può integrarsi visivamente a tutte le altre superfici della cucina.
Con una vasta gamma di lastre da abbinare al piano cottura è possibile creare ambienti che rispecchino a pieno il proprio stile, spaziando dalla bellezza senza tempo dei marmi, passando attraverso il calore rustico degli effetti pietra e legno, fino alle superfici più moderne in tinta unita o ispirate a cementi e metalli.

The concealed induction system enhances the aesthetics of the kitchen countertop, which can be seamlessly integrated with all the other kitchen surfaces.
With a wide range of slabs available to complement your cooktop, you can create an ambience that fully reflects your style, whether you opt for the timeless beauty of marble, the rustic warmth of stone or wood, or more modern plain coloured or cement or metal inspired surfaces.

Progetta la tua cucina, anche all'aria aperta

Design your kitchen, even outdoors

La tua casa ha uno spazio esterno, un terrazzo, un portico? Hai mai pensato di attrezzarlo con un piano cottura? Con Cooking Surface prime è un'operazione semplice, ti basterà realizzare un piano di lavoro con lastre da 20 mm di spessore e avere a disposizione una presa elettrica, al resto ci penserà la tua fantasia.

Does your house have an outdoor space, a terrace or a patio? Have you ever thought of fitting it with a cooktop? With Cooking Surface prime it couldn't be easier. All you need is a worktop created from a 20 mm thick slab and an electrical connection, and your imagination will take care of the rest!

Una versione mobile, per cucinare dove e quando vuoi

A mobile version, for cooking wherever and whenever you want

Se invece cerchi una soluzione "già pronta" per cucinare all'aria aperta, anche in poco spazio, c'è Outdoor Cooking, che abbina la tecnologia Cooking Surface Prime ad un pratico mobile su ruote, compreso di contenitore per l'attrezzatura e vassoio estraibile, che ti consentirà di organizzare pranzi e cene in compagnia. Il piano cottura, quando non è utilizzato, si può trasformare in ciò che vuoi, anche in un vero e proprio cocktail bar.

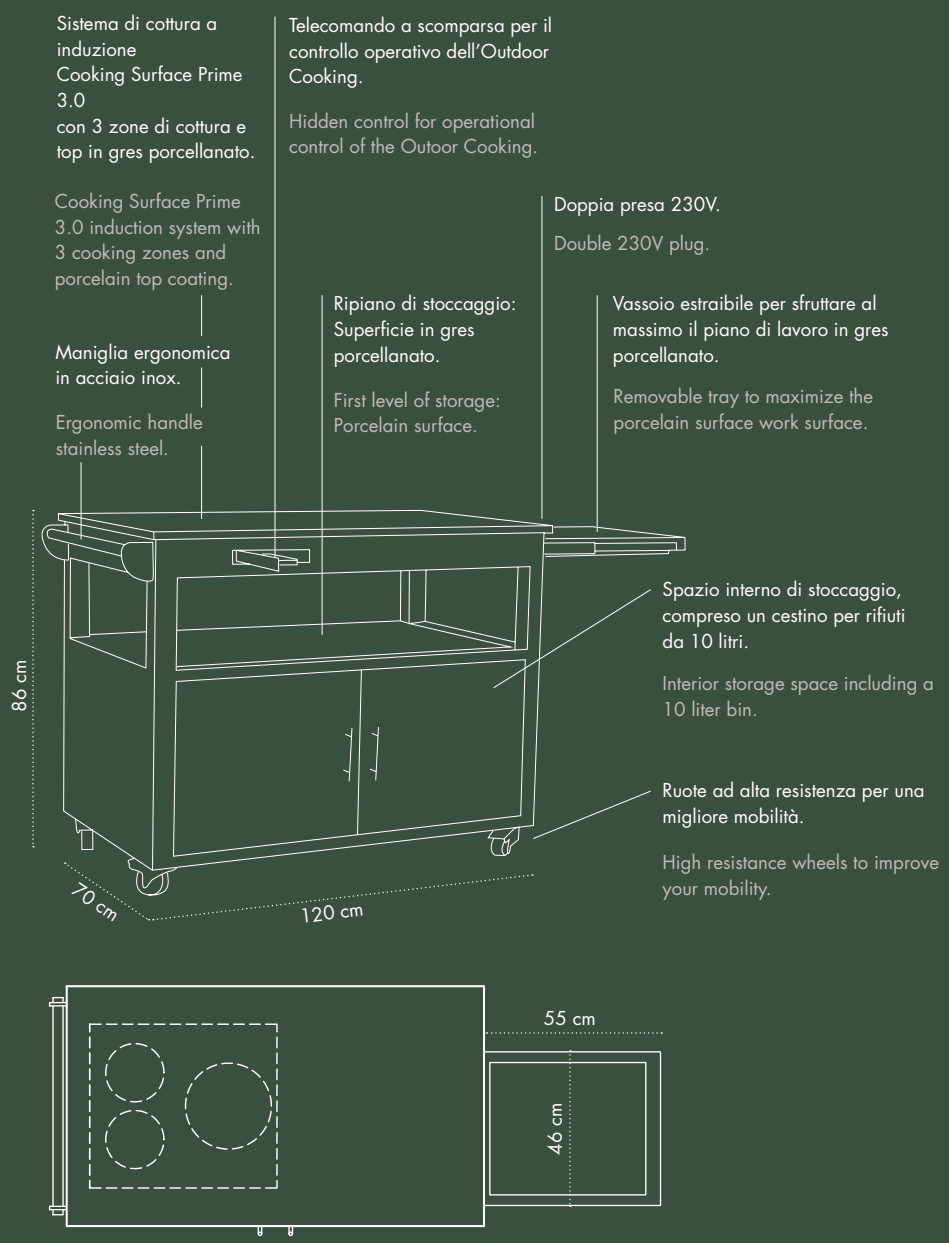
But if you're in search of a ready-made solution for cooking outdoors, even if you have little space available, then look no further than Outdoor Cooking. This version combines Cooking Surface Prime technology with a practical wheel-mounted unit complete with equipment container and pull-out tray, allowing you to organise lunches and dinners in company. When not in operation, the cooktop is ideal for other uses such as a cocktail bar.

OUTDOOR COOKING

Cucina di giorno, lounge di sera

Kitchen by day, lounge by night

OUTDOOR COOKING



Informazioni tecniche
Technical informations

- Cucina elettrica da esterno.
- Realizzata in acciaio DC01 e verniciata in resina epossidica nera a grana fine.
- Ruote girevoli da 80 mm con freno realizzate in polipropilene con fascia in gomma e cuscinetti in acciaio.
- Capacità di carico in movimento per ogni ruota: 75 kg.
- Capacità di carico statico per ogni ruota: 150 kg.
- Porte a battente in acciaio con chiusura automatica e freno.
- Cassetto estraibile 550x460 mm. Apertura a spinta/tiro tramite guide in acciaio con chiusura automatica e freno; capacità di carico 35 kg.
- 2 prese elettriche da 220V e 16A.
- Cestino in ABS con capacità di 10L montato sulla porta.
- Maniglie da 96 mm, in acciaio inox.
- Peso approssimativo (senza piano in porcellanato né sistema di cottura ad induzione) 63 kg.

- Electric outdoor kitchen.
- Made of DC01 Steel and lacquered in fine textured black epoxy.
- 80mm swivel wheels with brake, made of polypropylene with rubber band and steel bearings.
- Load capacity in movement per wheel: 75Kg.
- Static load capacity per wheel: 150Kg.
- Steel hinged doors with automatic closing and brake.
- 550x460mm removable box. Push / pull type opening by zero guides with automatic closing and brake; load capacity 35Kg.
- 2 220v and 16A electrical outlets.
- Bin in ABS with 10L capacity placed on the door.
- 96mm handles, made of stainless steel.
- Estimated weight (Without porcelain or induction) 63Kg.

Varianti ripiani per outdoor cooking
Shelf range for outdoor cooking

I ripiani di OUTDOOR COOKING sono disponibili in un'ampia gamma di effetti materici e colorazioni.

The OUTDOOR COOKING shelves are available in a wide range of material effects and colors.

Hyper white

Base ash

Base pepper

Black

Essence avana

Limestone greige

Trani beige

Pirenei ecru

Pirenei grey

Ceppo di gre

FAQ

Come funziona l'induzione?
How do induction cooktops work?
Nei piani a induzione, l'induttore della sorgente elettromagnetica genera un calore intenso direttamente sul contenitore, non sul vetro come avviene nei piani in vetroceramica. Questo processo è ottenuto dalla generazione di una corrente elettrica variabile in un conduttore che, a sua volta, provoca un campo magnetico variabile, inducendo una corrente elettrica in un secondo conduttore, il recipiente di cottura stesso.
In induction cooktops, the electromagnetic induction coil generates intense heat directly within the metal of the cookware, not on the glass surface as is the case with ceramic glass cooktops.
This is achieved by passing a variable electric current through a coil which generates a variable magnetic field, in turn inducing an electric current in a second conductor, namely the base of the pot or pan.

Quali vantaggi ha il piano a induzione rispetto ad altri formati tradizionali?
What are the advantages of an induction cooktop compared to conventional cooking methods?
Nei piani a induzione, l'induttore della sorgente elettromagnetica genera un calore intenso direttamente sul contenitore, non sul vetro come accade nei piani in vetroceramica.
Questo processo è ottenuto dalla generazione di una corrente elettrica variabile in un conduttore che, a sua volta, provoca un campo magnetico variabile, inducendo una corrente elettrica in un secondo conduttore, il recipiente di cottura stesso.
In induction cooktops, the electromagnetic induction coil generates intense heat directly within the metal of the cookware, not on the glass surface as is the case with ceramic glass cooktops.
This is achieved by passing a variable electric current through a coil which generates a variable magnetic field, in turn inducing an electric current in a second conductor, namely the base of the pot or pan.

Come si usa il piano a induzione Cooking?
How is the Cooking induction cooktop used?
La manipolazione del fornello a induzione nascosto o invisibile viene effettuata con un touch control / display LCD che è collegato ad esso tramite un cavo lungo 1m, tale cavo è obbligatorio per ottenere il certificato CE in quanto protegge l'utente / cliente da possibili rischi del telecomando per questo tipo di prodotto, evitando rischi di incendio o altri rischi come surriscaldamento e rottura della lastra.
The hidden or concealed induction cooktop is operated using an LCD touch control/display connected via a 1 metre length cable. This cable is compulsory for the purposes of CE certification as it protects the user from potential risks associated with the remote control for this type of product (fire or other risks such as overheating and breakage of the slab).

Se rimuovo la pentola dalle zone di cottura durante l'uso, il piano di cottura emette un segnale acustico e si spegne, è normale?
If I remove the pot from the cooking rings during use, the cooktop beeps and turns off. Is this normal?
Sì, è del tutto comune. Il piano, infatti, è programmato per spegnersi senza il contatto di un elemento in ferro sulla sua superficie, in modo da avvertire l'utente se la padella o la pentola è posizionata o posizionata in modo errato, in modo che l'utente sia consapevole del suo errore e possa rimediare ed evitare di sprecare energia o potenza di cottura.
Yes, it is. The cooktop is programmed to switch off automatically if an iron-bottomed pan is not in contact with its surface. So if the cookware is not positioned correctly, the cooktop will warn you so that you can correct the error and avoid wasting energy.

Che tipo di utensili da cucina posso usare?
What kind of cookware should I use?
Per evitare sacche d'aria e ridurre la potenza e l'efficacia del piano cottura, è necessario utilizzare una pentola con fondo piatto e resistente con lega di ferro o, preferibilmente, l'uso delle nostre pentole consigliate: Cookware, dove non è richiesto l'uso di distanziatori in silicone.
To avoid air pockets that would reduce the power and efficiency of the cooktop, you should use flat-bottomed, heavy-duty pots and pans made from iron alloy or, preferably, those from our recommended Cookware brand which do not require the use of silicone spacers.

Com'è il consumo di Cooking?
How much power does Cooking consume?
Cooking è uno dei piani cottura più veloci sul mercato, e i piani a induzione in generale sono i più potenti rispetto ad altre opzioni tradizionali come gas o vetroceramica. Nei piani cottura a induzione il calore è immediato. Inoltre, l'induzione non immagazzina il calore residuo, quindi il suo utilizzo può essere regolato con precisione e reagisce rapidamente tra le sue diverse potenze, adattando la cottura alle necessità di ogni momento. Il consumo energetico è ridotto fino al 20% rispetto ad altre opzioni grazie all'induzione.
Induction cooktops in general are more powerful than traditional appliances such as gas or ceramic glass cooktops, and Cooking is one of the fastest induction cooktops on the market. Induction cooktops are highly responsive and provide heat instantly.
An additional benefit is the fact that an induction cooktop does not store residual heat, so it can be adjusted with precision. It also switches rapidly between the different power settings, delivering the precise quantity of heat needed. The induction process consumes up to 20% less energy than other cooking methods.

Cosa è necessario per un ottimale installazione e ventilazione di Cooking?
What conditions are required for optimal installation and ventilation of the Cooking cooktop?
La ventilazione di questo modello è posta frontalmente ed è necessario un minimo di 6 cm tra l'induzione e il resto dei componenti che si trovano sotto la lastra, come un forno o un cassetto. Va tenuto presente che il piano cottura è 5,5 cm sotto la lastra ceramica. Il fissaggio avviene tramite barre laterali in alluminio.
In this model the ventilation system is positioned at the front of the appliance and a minimum space of 6 cm must be left between the induction unit and the other components installed underneath the countertop, such as an oven or a drawer.
Note that the cooktop is positioned 5.5 cm below the ceramic slab and is mounted by means of aluminium side bars.

Di cosa si dovrebbe tenere conto per l'uso quotidiano di Cooking?
What things do I need to remember for everyday use of Cooking?
Esistono diverse opzioni e consigli per prolungare la vita utile del prodotto, il nostro consiglio principale è quello di seguire il manuale di istruzioni prima di iniziare a cucinare con Cooking. Una volta letto il manuale, è possibile prendere in considerazione le seguenti raccomandazioni:
- Utilizzare le nostre pentole sviluppate e brevettate specificamente per l'uso in Cooking: le pentole Cookware.
- Utilizzare sempre distanziatori in silicone (anche quando le pentole calde vengono spostate) se non si utilizzano le nostre pentole Cookware.
- Abbassare la potenza se non è necessaria.
- Coprire le pentole durante la cottura per ridurre i tempi di utilizzo.
- Separare la cottura.
- Dividere la cottura tra i fuochi.
- Pulire la superficie dopo ogni utilizzo.

There are a number of things you can do to extend the product's lifetime. The most important advice is to read the instruction manual carefully before you start cooking with Cooking. After reading the manual, you can also bear in mind the following recommendations:
- Use our Cookware brand pots and pans specially developed and patented for use with Cooking.
- Always use silicone spacers when using pots and pans that are not from our Cookware line (also when moving hot pans).
- Reduce power when not needed.
- Cover the pans during cooking to reduce usage times.
- Use the rings alternately rather than one all the time.
- Divide up the food you are cooking over the rings.
- Clean the surface after each use.

Cosa può succedere se il piano a induzione non è installato correttamente?
What can happen if the induction cooktop is not installed correctly?
Una non corretta installazione può portare ad un eccessivo riscaldamento dei circuiti elettrici.
Se si verifica questo scenario, si ha una riduzione immediata della potenza erogata. Non appena la temperatura torna ai livelli normali, il sistema si riprende automaticamente. Per evitare che ciò avvenga, si consiglia una revisione dell'installazione dell'apparecchio, in particolare la ventilazione frontale.
Incorrect installation may cause the electrical circuits to overheat, resulting in an immediate reduction in power output. As soon as the temperature returns to normal levels, the system will resume operation automatically. To avoid this happening, we recommend checking that the appliance is installed correctly, especially the front ventilation system.

Come posso risparmiare energia con il mio piano cottura a induzione?
How can I save energy with my induction cooktop?
Per il risparmio energetico e l'uso ottimale dell'induzione ci sono diverse raccomandazioni come:
Utilizzo di una pentola adattata e sviluppata ad-hoc per il piano a induzione, ovvero il Cookware di Cooking Surface che include un sistema brevettato con punzoni alla base dei suoi sette componenti per proteggere e isolare le superfici dal calore causato dal sistema a induzione.
Se si desidera completare il nostro set di pentole e padelle con altri, il consiglio è quello di utilizzare pentole e padelle con fondo spesso e liscio, perché in contenitori irregolari è stato testato e provato che i tempi di cottura si prolungano.
Un'altra raccomandazione sarebbe quella di utilizzare pentole con le misure necessarie per ciascuna zona di cottura in modo che la potenza non venga persa. Utilizzare sempre pentole adatte ai diversi cibi che vuoi cucinare.
There are several things you can do to save energy and make the best possible use of your induction cooktop.
Use suitable cookware specially developed for the induction cooktop, such as Cookware by Cooking Surface. This seven-piece set features a patented system with protuberances on the bottom of the pots and pans to protect and insulate the surfaces from the heat caused by the induction system.
If you want to supplement our cookware set with items from other brands, we recommend using pots and pans with a thick, flat base as tests have shown that cookware with rough or irregular bases lengthen cooking times.
Another recommendation is to choose pots and pans with diameters that match the cooking rings to avoid loss of power. Always use suitable cookware for the foods you wish to cook.

FAQ

La temperatura della piastra diminuisce dopo che è stata utilizzata per un pò, è normale?
The temperature of the cooktop falls after it has been used for a while. Is this normal?
Il Cooking è dotato di sensori di temperatura che permettono di dotare di intelligenza il piano a induzione per garantire la massima estensione della vita del prodotto, per questo motivo, si auto raffredda e si auto regola in diverse situazioni, in questo modo, seguito un utilizzo prolungato per cucinare e i sensori termici rilevano un eccesso di temperatura, automaticamente, si ha una riduzione della potenza.
Cooking is equipped with smart temperature sensors to maximise product lifetime. This means the induction cooktop will self-cool and self-regulate according to different situations. If the temperature sensors detect an excessively high temperature after an extended cooking time, they will automatically reduce the power.

Quali precauzioni è necessario prendere quando si utilizza Cooking?
What precautions should I take when using Cooking?
I distanziatori in silicone inclusi in Cooking devono essere sempre utilizzati per pentole diverse dalle cosiddette Cookware. Evitare di utilizzare pentole e padelle prive di superfici lisce, cioè pentole o padelle con fondo ruvido, in modo da evitare la generazione di sacche d'aria e, di conseguenza, risultati inefficaci e meno potenti di quelli che il piano cottura a induzione è in grado di generare.
È necessario che il fondo di pentole e padelle sia sempre pulito e asciutto prima dell'utilizzo, in modo da evitare rugosità o superfici meno lisce.
Allo stesso modo, non bisogna cuocere in recipienti che non hanno una lega di ferro, come contenitori di alluminio o plastica perché, in questo modo, la piastra non funziona.
Always use the silicone spacers provided with Cooking when using pots and pans not from the Cookware brand. Avoid using rough-bottomed pots and pans so as not to create air pockets which would reduce the effectiveness and power output of the induction cooktop.
The bottom of pots and pans must always be clean and dry before use to avoid creating rough or uneven surfaces.
Do not attempt to use pots and pans made from non-magnetic materials such as aluminium or plastic because the cooktop will only work with cookware that has an iron alloy base.

Si sentono dei rumori quando si cucina sul piano di cottura a induzione, è normale?
I hear noises when cooking on the induction cooktop. Is this normal?
Per una ventilazione e una cura ottimali del piano cottura invisibile, Cooking è composto da più ventole che aiutano a raffreddare sia il piano cottura che la sua superficie in gres, garantendo un buon utilizzo del prodotto, queste ventole si accendono automaticamente a seconda della temperatura della piastra, quindi, è normale che si sentano dei suoni sottostanti durante l'utilizzo del piano ad induzione, allo stesso modo l'utente può sentire il collegamento e lo scollegamento.
Dipenderà dalla temperatura raggiunta dalla piastra e dal proprio sistema di raffreddamento, per aiutare questo sistema, la piastra è integrata anche da sensori che rilevano il surriscaldamento, come nei livelli 1, 2 e 3, dove sono presenti intermittenze di potenza che mettono in sicurezza il sistema di cottura in base al gusto e alle esigenze dell'utente.
For optimal ventilation and care of the concealed cooktop, Cooking is fitted with fans to help cool both the cooktop and the porcelain countertop. These fans turn on automatically when the cooktop reaches a certain temperature, so it is perfectly normal to hear sounds underneath the cooktop while cooking. Likewise, you may hear the fans when turning the unit on and off.
It depends on the temperature reached by the cooktop and the cooling system as the cooktop is equipped with sensors to detect overheating. For example, when the power is set to levels 1, 2 and 3 heating takes place intermittently to ensure safe operation according to the user's cooking style and needs.

La corrente si interrompe quando accendo il piano cottura a induzione, è normale?
The power cuts out when I switch on the induction cooktop. Is this normal?
Non è normale, poiché il consumo del piano a induzione si colloca all'interno degli standard della sua categoria di prodotto come elettrodomestico, nello specifico, tra i piani a induzione il cui sistema è il più efficiente per risparmio e potenza sul mercato. Pertanto, possono sorgere diversi scenari da considerare:
Da un lato, l'utente potrebbe avere meno energia contratta con il proprio rivenditore di energia rispetto a quella richiesta dalla piastra, quindi la soluzione sarebbe estendere il contratto esistente per un altro con maggiore potenza.
E l'altro scenario, estremamente eccezionale, è che il piano di cottura è stato collegato in modo errato e l'impianto elettrico interviene per evitare futuri pericoli per la casa, quindi la soluzione sarà controllare l'installazione del piano a induzione.
No, it's not normal. The power consumption of the induction cooktop lies within the normal range for its appliance category and induction cooktops are the most energy efficient appliances on the market. However, there are several reasons why this may occur:
Firstly, the maximum contractual power level supplied by your electricity provider may be lower than the power required by the cooktop, in which case you will need to extend your contract to a higher power.
Another possible but extremely rare scenario is that the cooktop has been connected up incorrectly and the electrical circuit-breaker is tripping to prevent safety risks. In this case you will need to check that the induction cooktop has been installed correctly.

I campi elettromagnetici causati dal piano a induzione sono dannosi per la salute?
Are the electromagnetic fields generated by the induction cooktop a health hazard?
La risposta è mai. Non esiste uno scenario quotidiano in cui l'uso abituale dell'atto di cucinare possa rappresentare un rischio per l'utente o per il suo ambiente. Il piano e il suo sistema di induzione vengono testati in numerose prove, costantemente e regolarmente e non sono stati riscontrati risultati sanitari negativi, al contrario, tutte le misure e i requisiti adottati sono conformi alle normative dell'Organizzazione Mondiale della Sanità .
Con un uso normale e seguendo le informazioni fornite nel manuale di istruzioni, il sistema supera gli standard e i requisiti forniti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, includendo non solo il personale adulto ma anche i bambini nell'ambiente.
No, the induction cooktop never poses a risk to the user or the home environment when used for everyday cooking activities. The cooktop and the induction system meet all the requirements and regulations of the World Health Organisation. They undergo regular testing and no negative health effects have ever been found.
Provided the cooktop is used normally and in accordance with the information provided in the instruction manual, the system exceeds the standards and requirements of the World Health Organisation, which apply to spaces used by both adults and children.

A seconda del recipiente utilizzato per l'induzione, sento dei suoni, è normale?
I hear various sounds depending on the cookware used for induction cooking. Is this normal?
Ci sono diversi argomenti per rispondere a questa domanda, ma sì, è normale, questi suoni si originano a seconda della composizione del recipiente stesso, così che, a seconda della sua costituzione, determinati rumori o vibrazioni sono considerati normali e non indicano che si tratta di un difetto o di un malfunzionamento della placca.
There are several reasons why this may occur, but yes, it is normal. These sounds depend on the composition of the cookware, so certain noises or vibrations are considered normal and do not mean that the cooktop is faulty or malfunctioning.

Cooking Surface Prime

Garanzia
Warranty

GARANZIA DUE ANNI COOKING SURFACE PRIME
Il sistema di cottura ad induzione è garantito per due anni dalla data dell'acquisto a condizione insindacabile che venga installato esclusivamente con una lastra sinterizzata a marchio ABKSTONE, MATERIA o GARDENIA SLABS. Il sistema di cottura non abbinato alle suddette lastre NON da diritto ad alcuna forma di garanzia.Per attivare la garanzia del sistema di cottura compilare l'apposito modulo su abkstone.com, su materiaslab.com o su gardenia.it a seconda della lastra che è stata abbinata durante l'acquisto.

2 YEARS WARRANTY COOKING SURFACE PRIME
The Cooking Surface Prime induction system is guaranteed for 2 years from the date of purchase only if exclusively installed with an ABKSTONE, MATERIA or GARDENIA SLABS hi-performance sintered slab. The cooking system IS NOT guaranteed if installed with slabs of different brand.Per attivare la garanzia del sistema di cottura compilare l'apposito modulo su abkstone.com, su materiaslab.com o su gardenia.it a seconda della lastra che è stata abbinata durante l'acquisto.

Descrizione
Description

Sistema di cottura ad induzione elettromagnetica ideata e sviluppata per essere installata in aderenza sotto una lastra sinterizzata in gres porcellanato e non visibile dall'alto. Controllo ed utilizzo: la gestione del sistema a induzione invisibile viene effettuata con un telecomando con display LCD, collegato ad esso tramite un cavo lungo 1 m.

Electro magnetic induction cooking system invented and developed in order to be installed under a hi-performance sintered slab and hidden at sight. Control and use: the control of the invisibile induction system is managed by a 1 mt wired remote control with LCD display.

Installazione
Installation

Il sistema di ventilazione di questo modello è nella parte frontale e, per il suo corretto funzionamento si raccomanda un minimo di 6 cm tra il sistema di induzione ed il resto dei componenti che eventualmente si trovano sotto il piano cottura, come un forno o un cassetto. Va tenuto presente che il piano cottura ha uno spessore di 5,5 cm oltre a quello della lastra di gres porcellanato.

The ventilation system of this model is on the front side and, for a correct operation, it is recommended a minimum space of 6 cm between the induction system and other appliances that may be located under the cooking system, such as an oven or a drawer. It has to be taken in consideration that the cooking system has a thickness of 5,5 cm excluding the thickness oft he porcelain slab. Il fissaggio avviene tramite barre in alluminio.

Punti di cottura
Heating points

Cooking Surface Prime 3.0 dispone di tre punti di cottura, e il modello 4.0 ne ha quattro, ognuno per differenti usi.

Cooking Surface Prime 3.0 has three heating points, and the 4.0 model has four, each one with different power.

Dettagli Tecnici
Technical details

COOKING 3.0

Modello | Model **Svif-ck3.0**
Misure | Size in mm **560x493x57 mm**
Peso Piano induzione | Induction Top Weight **8,5 Kg**
Peso con Imballo | Weight with Packaging included **10 Kg**
Materiale | Material **Telaio metallico | Metal frame**
Potenza | Power **5500W | 230VAC / 50 Hz**
Frequenza | Frequency **50-60 Hz**
Punti di cottura | Heating points **3 (1 x 1500W, 1 x 1800W, 1 x 2200W)**
Funzioni | Functions **Bloc. | Temp.**
Temporizzatore | Timer **1 - 99 min**
Livelli di potenza | Levels of power **6**
Control Temp. | Temperature control **60-240°C**

Dettagli Tecnici
Technical details

COOKING 4.0

Modello | Model **Svif-ck4.0**
Misure | Size in mm **560x493x57 mm**
Peso Piano induzione | Induction Top Weight **8,5 Kg**
Peso con Imballo | Weight with Packaging included **10 Kg**
Materiale | Material **Telaio metallico | Metal frame**
Potenza | Power **6600W | 230VAC / 50 Hz**
Frequenza | Frequency **50-60 Hz**
Punti di cottura | Heating points **4 (2 x 1500W, 2 x 1800W)**
Funzioni | Functions **Bloc. | Temp.**
Temporizzatore | Timer **1 - 99 min**
Livelli di potenza | Levels of power **6**
Control Temp. | Temperature control **60-240°C**

Raccomandazioni per l'uso
Recommendations for use

Nel caso in cui non si utilizzi il set di pentole appositamente studiato è fortemente raccomandato l'utilizzo del supporto in silicone durante l'uso, questo supporto aiuta a distribuire meglio il calore mentre si cucina e ripara la lastra sinterizzata dall'eccessivo calore. Non tutti i contenitori disponibili sul mercato per la cottura ad induzione funzionano bene con il sistema di cottura ad induzione Cooking Surface Prime, devono essere contenitori la cui base sia tutta in metallo e con un elevato contenuto di ferro. L'uso di contenitori che utilizzano una base metallica abbinata a leghe metalliche non consente di ottenere un risultato ottimale.

In case of not using the especially designed cookware set, it is highly recommended the use of the silicone support during use which helps better distribuinge the heat while cooking and protects the hi-performance sintered slab from excessive heat. Not all induction cookware are performing well with Cooking Surface Prime cooking system, cookware has to be made of full metal and with high content of iron. The use of cookware with metal base combined with metal alloys does not allow to obtain an optimal result.

Assistenza tecnica
Technical support

In caso di assistenza tecnica scrivere a customerservice@cookingsurface.it

For technical support please write to customerservice@cookingsurface.it

Certificazioni
Certifications

COOKING Surface Prime, a brand of ARBE Stolanic S.L. with license of use to ABK GROUP S.p.A.

Lastre sinterizzate per piani cucina

Sintered slabs for kitchen countertops

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL CARACTERISTICS	**NORMA** STANDARD	**DESCRIZIONE DEL METODO DI PROVA** DESCRIPTION OF TEST METHOD	**RISULTATI TESTS** TEST RESULTS
Forza di rottura in n (sp. >7,5 Mm) Breaking strength in n (thickness > 7,5 mm)	ISO 10545-4	Applicazione di una forza sull'asse centrale della piastrella fino al punto di rottura Application of a load to the midline of the panel until breakage is obtained	Valore medio 20.000 N Average value 20.000 N
Resistenza alla flessione in n/mm² N/mm² flexural strenght test			Valore medio 50 N/mm² Average value 50 N/mm²
Reazione al fuoco Fire reaction	UNI EN 13501-1	Prova al pannello radiante per pavimenti UNI EN ISO 9293-1 Floor radiant panel test UNI EN ISO 9293-1	Classe $A1_{fl}$+A1
Resistenza all'urto Impact resistance	UNI EN ISO 14617-9	Resistenza alla caduta di una biglia di acciaio di 1 Kg su un campione posto su un letto di sabbia Resistance to dropping a 1 kg steel ball on a sample placed on a bed of sand.	conforme compliant
Coefficiente di restituzione Coefficient of return	UNI EN ISO 10545-5	Misurazione dell'altezza di rimbalzo di una biglia di acciaio di 28 g Measurement of 28 g steel ball rebound height	conforme compliant
Prove di emissione di composti organici volatili Volatile organic compound emission tests	UNI EN ISO 16000-9	28 giorni di condizionamento 28 days length-test	conforme compliant
Resistenza a compressione Compression strength	ASTM C170M-16	Carico di rottura a compressione su campioni di misura 12x12x12 mm Breaking load on 12x12x12 mm samples	conforme compliant
Carico statico per pavimentazioni sopraelevate Static load for raised floors	UNI EN ISO 12825	Applicazione di un carico puntuale crescente fino a cedimento del campione Application of increasing load until sample until breakage is obtained	conforme compliant
Cessione cadmio e piombo in mg/dm² Cadmium and lead release in mg/dm²	ISO 10545-15	Richiesta per superfici GL con impieghi su piani di lavoro Request for GL surfaces for work tops	assenti none
Resistenza al calore umido Resistance to damp heat	UNI EN 12721:2013	cicli da 55° a 100° 55° to 100° cycles	conforme compliant
Resistenza al calore secco Resistance to dry heat	UNI EN 12722:2013	cicli da 55° a 100° 55° to 100° cycles	conforme compliant
Resistenza ai liquidi freddi Resistance to cold liquids	UNI EN 12720:2013	tempi di contatto da 10 s a 24h Period of contact 10s to 24 h	conforme compliant
Tendenza a ritenere lo sporco Tendency to retain dirt	UNI 9300:2015	Macchiante Nero carbone Carbon black staining agent	Nessun cambiamento visibile No visible change
Resistenza alla graffiatura Scratch resistance	UNI EN 15186:2012 met.B	Carico > 10N Load > 10N	conforme (Superficie Nat.+ Soft) compliant (Nat. + Soft Surface)

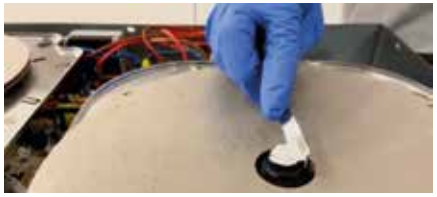
CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL CARACTERISTICS	**NORMA** STANDARD	**DESCRIZIONE DEL METODO DI PROVA** DESCRIPTION OF TEST METHOD	**RISULTATI TESTS** TEST RESULTS
Resistenza ai funghi Fungi resistance	ASTM G 21-15	Contatto per 28 giorni con diversi ceppi fungini Contact for 28 days with a variety of fungal strains	conforme compliant
Sri indice di riflessione solare solar reflectance index sri Lrv valore di riflessione della luce light reflectance value lrv	Metodo di prova interno In-house test method	Illuminante D65 / Illuminant D65 Illuminante A / Illuminant A spettrofotometro a 10°/ Spectrophotometer at 10°	In base al colore Based on the colour Disponibile a richiesta Available on request
Resistenza dei colori alla luce Colours' resistance to fading	DIN 51094	Valutazione del cambiamento di colore dopo l'esposizione a luce ultravioletta per 28 giorni Evaluation of the color changes following a 28 day exposure to ultra violet light	conforme compliant
Deviazione ammissibile, in percento, dello spessore medio di ogni piastrella dalla dimensione di fabbricazione Admitted deviation, in %, of the average thickness of each tile from the production dimensions	ISO 10545-2	± 5%	± 5%
Planarità (curvatura del centro, dello spigolo e svergolamento) Flatness (curving in the middle, corner and warping)	ISO 10545-2	±0,5% ±2 mm	±0,5% mm
Qualità della superficie Surface quality	ISO 10545-2	Il 95% min delle piastrelle deve essere esente da difetti visibili. At least 95% of the tiles must be free from visible flaws.	conforme compliant
Massa d'acqua assorbita in % % Water absorption	ISO 10545-3	< 0,5%	< 0,5%
Resistenza all'abrasione profonda delle piastrelle non smaltate resistance to deep abrasion of unglazed tiles	ISO 10545-6	<175 mm^3	conforme compliant
Resistenza agli sbalzi termici Thermal shocks resistant	ISO 10545-9	metodo di prova disponibile available testing method	resiste resistant
Resistenza alle macchie Resistance to staining	ISO 10545-14	come dichiarato dal produttore see manufacturer's certificate	Classe 5 (Nat. + Soft) Classe 3-4 (Lux)
Resistenza a basse concentrazioni di acidi e alcali Resistance to low concentrations of acids and alkalis	ISO 10545-13	come dichiarato dal produttore see manufacturer's certificate	ULA-ULB (Nat + Soft) UB (Lux)
Resistenza ai prodotti chimici di uso domestico e agli additivi per piscina Resistence to domestic chemical products and additives for swimming pools		MIN B	UA
Resistenza al gelo Frost resistance	ISO 10545-12	richiesta required	resiste resistant

Installazione
Installation

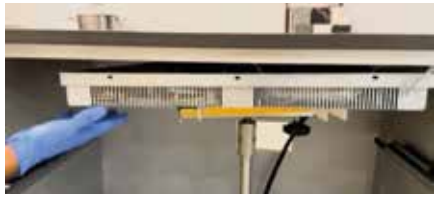
Segnare il perimetro del sistema sul retro del top cucina.
Mark the perimeter of the system on the back of the slab.

Munirsi di barre metalliche per fissare il sistema.
Get metal bars with lateral attachments to fix the system.

Collocare la lastra sopra il mobile.
Place the porcelain slab on top of the module.



Applicare la pasta termica sui sensori del sistema.
Apply the conductive termal paste on the sensor.



Usando un sostegno, attaccare il sistema alla lastra.
Using a prop, attach the system to the porcelain slab.

Sistemare e avvitare le barre metalliche sotto al sistema.
Place and screw the metal bars under the system.

Connettere i cavi elettrici e accendere l'interruttore.
Connect the electrical cables and turn on the main switch.

Concludere il montaggio del mobile.
Finish assembling the furniture.

Cooking Surface Prime: un'idea rivoluzionaria distribuita in esclusiva da ABK Group
Cooking Surface Prime: a revolutionary idea distributed exclusively by ABK Group

ABK Group, tra i top player del settore ceramico italiano, si è distinto nella sua storia quasi trentennale per una visione industriale e comunicativa sempre dinamica e all'avanguardia.
Il Gruppo, oltre a pavimenti e rivestimenti in gres porcellanato ad elevate prestazioni tecniche, produce grandi lastre sinterizzate di 160x320 cm in diversi spessori, per i brand commerciali ABKSTONE, MATERIA e GARDENIA SLABS.
Nel 2020 ABK group acquisisce il 49% della società spagnola Arbe Stolanic, titolare di diversi brevetti tra cui quello del rivoluzionario sistema di cottura a induzione invisibile. Da questa alleanza strategica nasce Cooking Surface Prime, che unisce il design italiano ad un'intuizione tecnica in grado di trasformare il countertop della cucina in uno spazio senza limiti.

ABK Group is one of the top players in the Italian ceramic industry and has earned a reputation during its almost thirty-year history for its dynamic and pioneering industrial and communicative vision.
Along with high-performance porcelain floor and wall tiles, the Group produces large 160x320 cm sintered slabs in various thicknesses for the brands ABKSTONE, MATERIA and GARDENIA SLABS.
In 2020, ABK Group acquired a 49% stake in the Spanish company Arbe Stolanic, owner of several patents including the revolutionary concealed induction cooking system.
This strategic alliance gave rise to Cooking Surface Prime, which combines Italian design with a technical innovation capable of transforming the kitchen countertop into an unlimited space.

ABKSTONE™

MATERIA™

GARDENIA SLABS
SINTERED SURFACE

Exclusive Distribution by ABK Group S.p.A.

via S.Lorenzo N.24/a - 41034 Finale Emilia - Modena Italy
tel. +39 0535 761311 - fax 0535 761320/92800/761351

226

COOKING

SURFACE PRIME

cookingsurface.it