

Koros®

KOROS® È UN MARCHIO REGISTRATO DEL GRUPPO LUBE.
È LA NUOVA LINEA DI PIANI TECNICI PROGETTATA
IN ESCLUSIVA DAL GRUPPO LUBE PER PERSONALIZZARE,
CON **FINITURE UNICHE E COORDINATE**, TUTTI
I MODELLI CUCINE LUBE E CREO KITCHENS.
SCEGLIERE KOROS® È SCEGLIERE LA **TECNOLOGIA**,
LA **QUALITÀ** E L'**UNICITÀ** DEL GRUPPO LUBE.

*KOROS® IS A REGISTERED TRADEMARK OF GRUPPO LUBE.
IT'S THE NEW LINE OF TECHNICAL SURFACES DESIGNED
EXCLUSIVELY BY GRUPPO LUBE TO CUSTOMIZE
ALL THE CUCINE LUBE AND CREO KITCHENS MODELS
WITH UNIQUE AND COORDINATED FINISHES.
BY CHOOSING KOROS® YOU GET THE GRUPPO LUBE
QUALITY AND UNIQUENESS.*

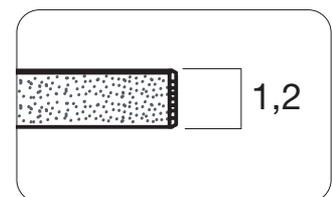
TOP GRES KOROS® H 1,2
KOROS® STONEWARE WORKTOP H 1,2

NEW



concrete grey opaco (opz.KS08)
matt grey concrete (opt.KS08)

Profilo squadrato
squared profile



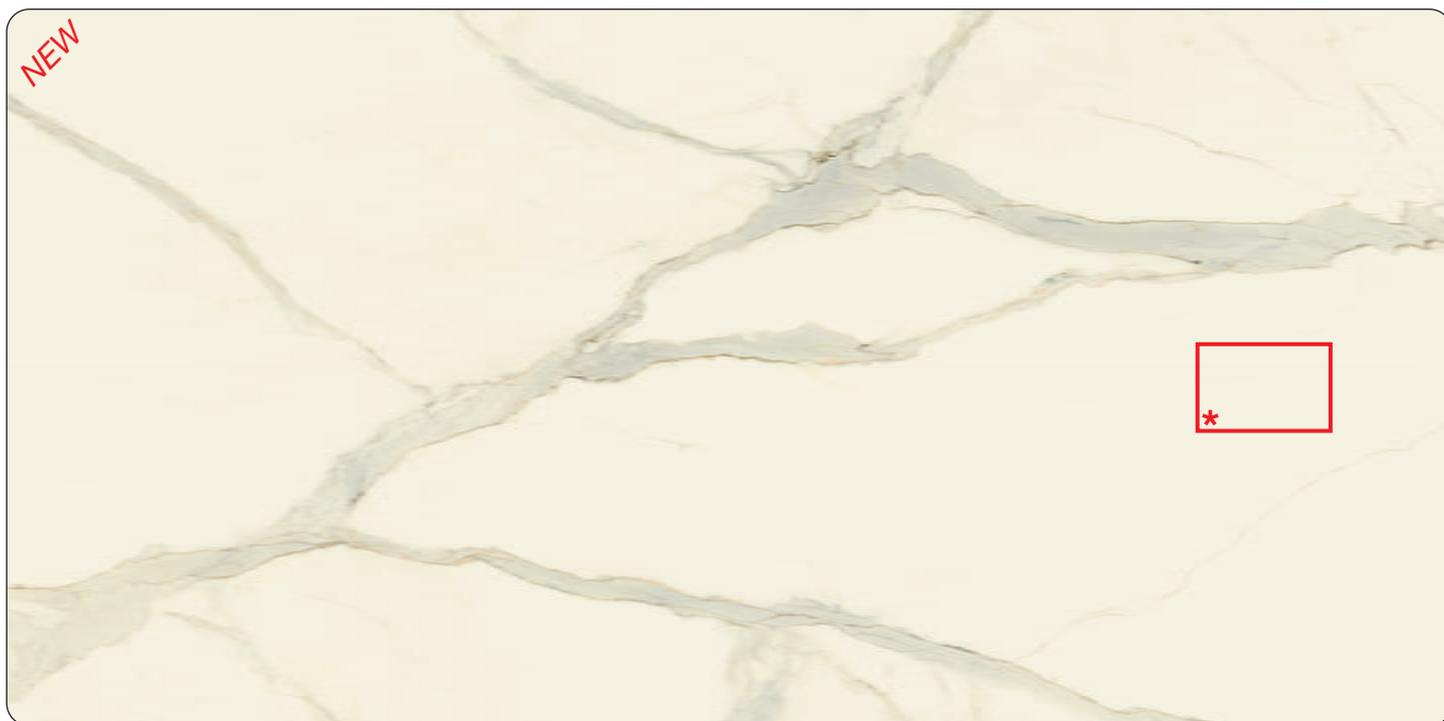


arabescato gold opaco (opz.KS04)
matt gold arabesque (opt.KS04)



concrete grey opaco (opz.KS08)
matt grey concrete (opt.KS08)

***N.B.: i campioni ricavati dalla lastra di gres possono fare riferimento ad una zona specifica in cui non viene riprodotta la fiamma che caratterizza il decorativo.**
Note: the samples obtained from the gres porcelain slab can refer to a specific area in which the vein that characterizes the decorative is not visible.



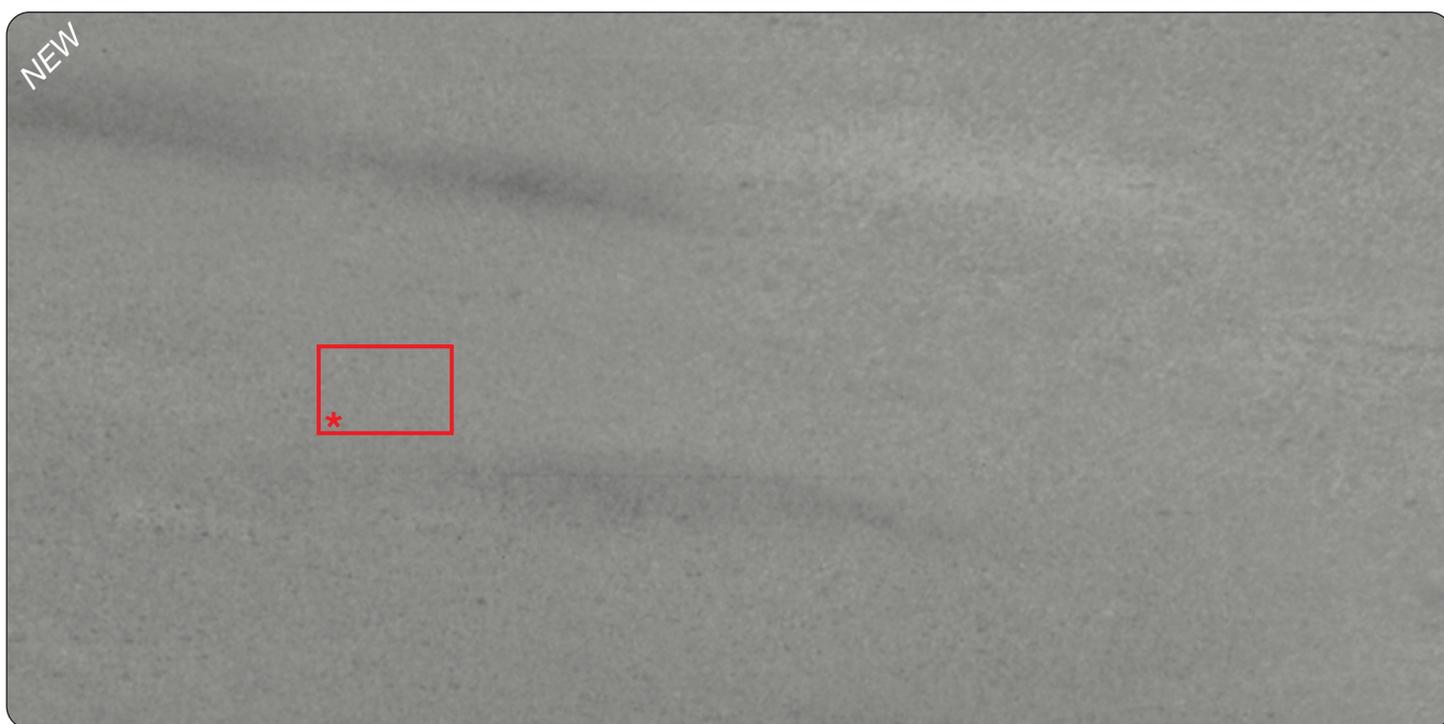
calacatta gold opaco (opz.KS01)
matt gold calacatta (opt.KS01)

***N.B.: i campioni ricavati dalla lastra di gres possono fare riferimento ad una zona specifica in cui non viene riprodotta la fiamma che caratterizza il decorativo.**

Note: the samples obtained from the gres porcelain slab can refer to a specific area in which the vein that characterizes the decorative is not visible.



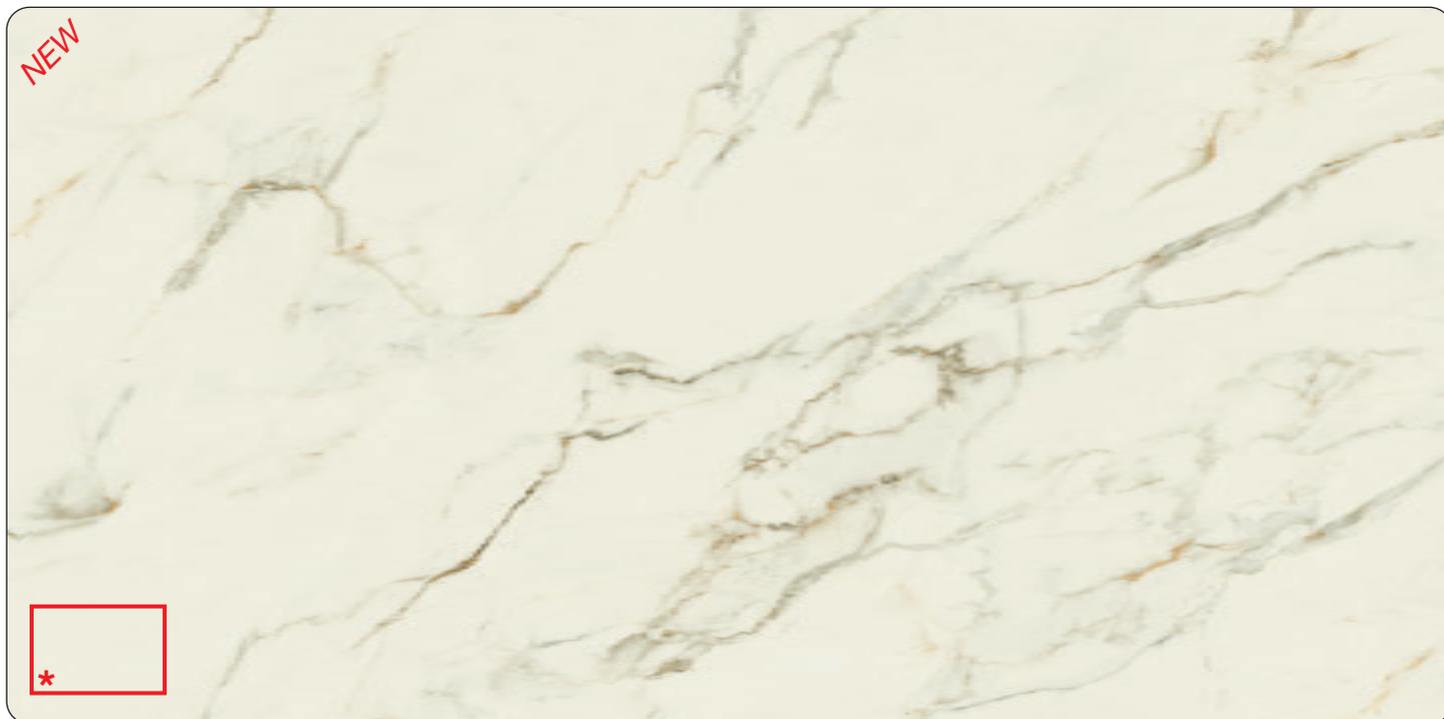
concrete white opaco (opz.KS05)
matt white concrete (opt.KS05)



bardiglio grey opaco (opz.KS07)
matt grey bardiglio (opt.KS07)

***N.B.: i campioni ricavati dalla lastra di gres possono fare riferimento ad una zona specifica in cui non viene riprodotta la fiamma che caratterizza il decorativo.**

Note: the samples obtained from the gres porcelain slab can refer to a specific area in which the vein that characterizes the decorative is not visible.



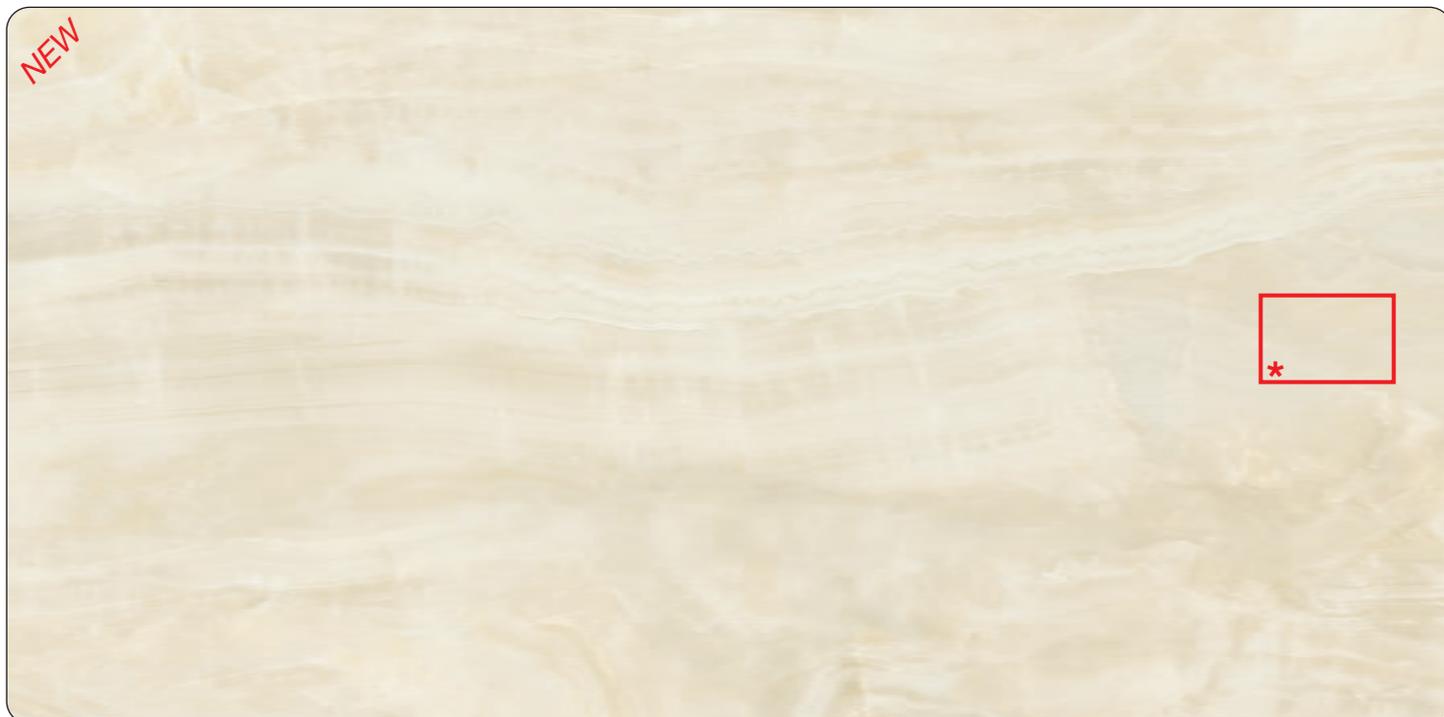
marmorino gold opaco (opz.KS03)
matt gold marmorino (opt.KS03)



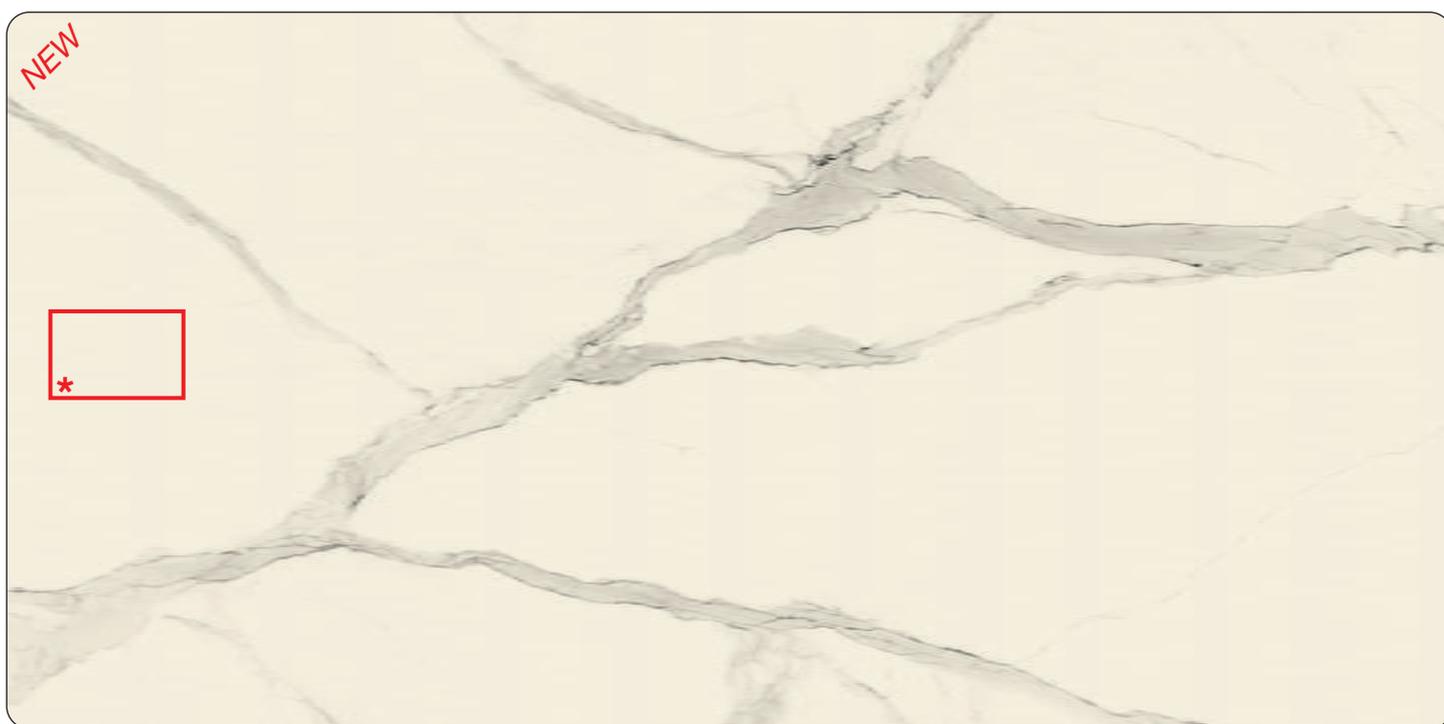
black marble opaco (opz.KS09)
matt black marble (opt.KS09)

***N.B.: i campioni ricavati dalla lastra di gres possono fare riferimento ad una zona specifica in cui non viene riprodotta la fiamma che caratterizza il decorativo.**

Note: the samples obtained from the gres porcelain slab can refer to a specific area in which the vein that characterizes the decorative is not visible.



onyx ivory opaco (opz.KS06)
matt ivory onyx (opt.KS06)



white marble opaco (opz.KS02)
matt white marble (opt.KS02)

***N.B.:** i campioni ricavati dalla lastra di gres possono fare riferimento ad una zona specifica in cui non viene riprodotta la fiamma che caratterizza il decorativo.

Note: the samples obtained from the gres porcelain slab can refer to a specific area in which the vein that characterizes the decorative is not visible.

NEW



cemento cenere opaco (opz.KS11)
matt ash cement (opt.KS11)

CARATTERISTICHE DEL MATERIALE

Gres Koros® rappresenta il nuovo sistema per superfici orizzontali pensato per personalizzare con stili ed effetti diversi ogni piano di lavoro cucina. È un'esclusiva Lube.

Gres Koros® per il top cucina è prodotto con una lastra di sp.12 mm supportata con rete posteriore per garantire una maggiore resistenza e stabilità. Le lastre hanno dimensioni massime 320 X 162 cm e sono disponibili diversi colori e finiture, in modo da offrire l'opportunità di creare una combinazione di soluzioni diversificate.

Grazie alle sue caratteristiche tecniche, è coperto da una garanzia di 25 anni rilasciata da Koros®.

Le lastre Gres Koros® 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 sterilizzate alla temperatura di 1200 gradi.

Gres Koros® garantisce allo spessore ridotto e alle grandi dimensioni un'elevata resistenza agli attacchi chimici, ai graffi, all'abrasione profonda e alla flessione.

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

Le caratteristiche di grande valore del materiale Gres Koros® 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 Gres Koros® 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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Gres Koros® 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

Gres Koros® 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% Gres Koros® 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.

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

Resiste molto bene ai raggi UV e non subisce alcuna alterazione.

PROPERTIES OF THE MATERIAL

Koros® stoneware is the new system for horizontal surfaces designed to customise every worktop in the kitchen with different styles and effects. It's Lube exclusive.

Koros® stoneware for kitchen worktops is a product with a panel thickness of 12 mm, supported by a rear mesh for guarantee greater resistance and stability. The panels have maximum size 320 X 162 cm and it is available in a number of different colours and finishes so as to offer the opportunity to create an infinite combination of the different solutions.

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

Koros® 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.

Koros® stoneware combines reduced thickness with large panel sizes. It offers high resistance to chemical attack, scratches, deep abrasion and flexing. Koros® stoneware is completely environmentally friendly and recyclable as it is composed entirely of natural materials.

Koros® 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 Koros® 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

Koros® 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.

Koros® 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

Koros® stoneware combines 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% Koros® stoneware 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 resistant to UV rays, making sure that the colours will not change over time.