

# Arystokracja wśród blatów

MAJĄ TYLKO JEDNĄ WADĘ – WYSOKĄ CENĘ. ZALETY KUCHENNYCH BLATÓW Z GRANITU I MARMURU MOŻNA WYMIENIAĆ BEZ KOŃCA: EFEKTOWNE, ELEGANCKIE, TRWAŁE, ODPORNE NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ. CHOĆ BARDZO TWARDE I NA POZÓR TRUDNE DO OBRÓBK, ZRĘCZNY KAMIENIARZ POTRAFI PRZYCIĄĆ JE W DOWOLNE KSZTAŁTY.

**Kamienne blaty** obecne były w kuchniach mieszczańskich i ziemiańskich już przed wiekami, choć ich funkcje różniły się od teraźniejszych. Marmur stosowano na blaty kredensów kuchennych, stolnice do zagniatania ciasta, podstawki pod gorące garnki. Duże marmurowe płyty leżały na stołach na stałe; używano ich do domowego wyrabiania słodczy: gorącą masę przyrządzoną z cukru, wody oraz substancji zapachowych wylewano na marmurową płytę i ręcznie formowano cukierki lub słodkie foremki wypełniane następnie bakaliami. Obecnie, gdy wnętrza kuchni stało się równie ważne jak salonu, blaty to już nie tylko powierzchnia robocza i odstawcza – muszą być także eleganckie. Kamień – ze względu na swoje właściwości: odporność, twardość i niepowtarzalną kolorystykę – idealnie się do tego nadaje.

**Marmur czy granit.** Na blaty kuchenne wykorzystuje się przede wszystkim granit, rzadziej marmur. Granit jest bowiem odporny na wszystko. Marmur zaś wymaga starannego zaimpregnowania. Jako skała wapienna jest wrażliwa na kwasy, a tych w kuchni nie brakuje – sok z cytryny, kwasek cytrynowy, ocet, preparaty do usuwania kamienia. Impregnacja zabezpiecza przed powstawaniem plam i głębokim wnikiem brudu w pory marmuru. Granity są też bardziej odporne na ścieranie. Zaletą marmurów jest natomiast bogatsza kolorystyka oraz nieregularne smugi, niespotykane na powierzchni granitów. Marmury są także łatwiejsze do obróbki – wystarczy wspomnieć rzeźby starożytnych Greków i Rzymian. Oba kamienie mają podobny ciężar – 1 m<sup>2</sup> blatu kuchennego o grubości 3 cm waży

ok. 80 kg. Zależy on od odmiany kamienia; bywają granity i marmury ważące tylko 78 kg, ale i ponad 90 kg/m<sup>2</sup>. Mimo znacznego ciężaru, nie ma potrzeby wzmocnienia konstrukcji dolnych szafek kuchennych. W praktyce jest on znacznie mniejszy; blaty mają bowiem z reguły tylko 60 cm szerokości i są powycinane.

## ILE KOSZTUJE OBRÓBKA?

- zaokrąglenie rogów – 20 zł/szt.
- falista linia – od 50 zł/mb.
- wykończenie krawędzi – od 35 zł/mb.
- wycięcie dużego otworu np. na zlewozmywak, płytę grzejną – od 150 zł/otwór
- wycięcie małego otworu np. na baterię sztorcową, przycisk młynka do odpadków, nad kaloryferem – od 30 zł/szt.

**Fantazja wycinania.** Kamienne blaty mogą mieć dowolne kształty – falujące brzegi, krawędzie idealnie dopasowane do wyoblonionych ścian, frezowane rowki i zagłębienia, wycięte otwory. Istnieją ograniczenia, ale wyznaczone przede wszystkim zasobnością portfela – bo im więcej krzywizn i otworów, tym wyższa cena. Poza tym nie każdy zakład kamieniarski jest w stanie zrealizować wymyślny projekt. Do obróbki skomplikowanych wzorów potrzebne są wyspecjalizowane maszyny.



fol. Leicht

▲ Lawa wulkaniczna, która powstała 20 mln lat temu, ma podobne właściwości jak granit. Niektóre rodzaje lawy wydobywane we Francji poddają się polerowaniu, dzięki czemu znalazły zastosowanie jako blaty w kuchni. Gotowe płyty z lawy na blaty są dostępne wyłącznie na zamówienie w dwóch grubościach – 3 i 4 cm.

Nie zawsze można uniknąć łączeń. Płyty dostępne w zakładach kamieniarskich mają zwykle 1,8-2 m długości. Przy dłuższym blacie łączenia są więc niezbędne. Wiele zależy jednak od inwencji projektanta kuchni. Jeśli pomysłowo dostosuje zabudowę do wielkości kamiennych płyt,

w eksponowanych miejscach nie będzie łączeń. Cuda potrafi także zdziałać szlifowanie. Płyty w jednym kawałku powyżej 2 m długości można kupić tylko na indywidualne zamówienie, co znacznie podnosi koszty. Jednak ze względu na trudności z transportem, nie każdy kamień

## BLATY Z GRANITU

**Małe otwory.** Granit jest bardzo twardym materiałem, ale można w nim wiercić i wycinać nawet niewielkie otwory, np. na stalowe słupy na naczynia i sztorcowe baterie. Tak precyzyjne otwory możliwe są do wykonania także w marmurach i innych kamieniach.

**Zaokrąglone narożniki.** Faliste linie granitowych blatów są bardziej przyjazne dla użytkowników kuchni, łagodzą też chłód kamienia. I granit, i marmur można dowolnie przycinać na planie koła i w nieregularne kształty. Faliste blaty z kamienia są droższe niż o kątach prostych.

**Relingi.** W otworach wywierconych w krawędziach można zainstalować relingi ze stali szlachetnej. Pełnią funkcję dekoracyjną i wieszaków na kuchenne ściereczki. Relingi można umieścić na całej długości blatów lub tylko w wybranych miejscach, np. w okolicy płyty grzejnej i zlewozmywaka.

**Barek.** Różnego rodzaju podwyższone blaty, typu barowego, często są sytuowane na granicy kuchni i salonu lub holu. Naturalny kamień jest tak elegancki, że otwarte kuchnie płynnie wtapiają się w reprezentacyjne wnętrza domu – tu można serwować gościom drinki i kawę.

**Różne materiały.** Granit jest idealny zwłaszcza na blaty w strefie płyty grzejnej oraz zlewu. Szlachetny i piękny dobrze komponuje się z blatami wykonanymi z innych materiałów, także płyty laminowanej. Możliwość eleganckiego łączenia różnych materiałów ma niebagatelny wymiar finansowy.



fol. Siematic

▲ Wapień jurajski na blaty kuchenne – rozwiązanie kontrowersyjne, ale jakże efektowne, zwłaszcza z 8-centymetrowym łupanym obrzeżem. Takie ekskluzywne blaty zaprezentowano na targach „imm cusinale” w Kolonii w ubiegłym roku. Podobnie jak marmur, wapień oraz trawertyny wymagają starannego zaimpregnowania. Są to bowiem kamienie wrażliwe na działanie kwasów. Innym rzadkim kamieniem w kuchni jest serpentynit, wyróżniający się zieloną kolorystyką.



proj.: arch. J. Wysocka



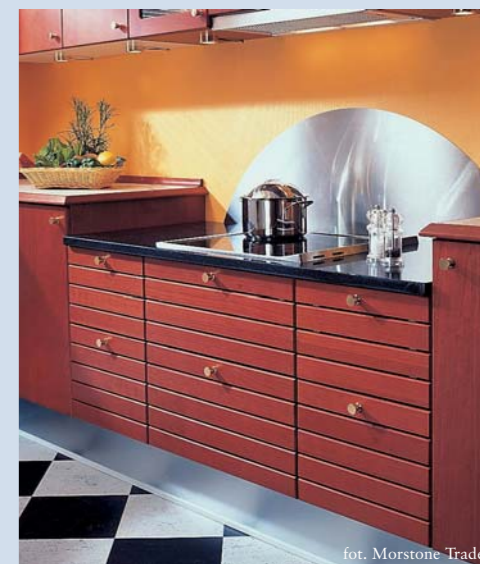
proj.: arch. K. Brański



proj.: arch. B. Gryt



fol. Nolte Küchen



fol. Morstone Trade