

¿Qué mesada elegir para tu cocina?

Respondé unas preguntas sobre cómo cocinás y encontrá la piedra que mejor te queda.



Primero, contanos cómo cocinás

Si tu respuesta es sí, mirá los materiales que aparecen a la derecha. Las páginas siguientes te explican cada uno.

1	¿Apoyás ollas calientes directo en la mesada?	Granito · Dekton · Neolith · Pura Prima
2	¿Querés mesada y frente continuos, casi sin juntas?	Pura Prima · Neolith · Dekton
3	¿Va en una galería, un quincho o recibe mucho sol?	Dekton · Neolith · Pura Prima · Granito
4	¿Querés una bacha armada, con borde grueso?	Purastone · Silestone · Granito
5	¿Preferís limpiar y olvidarte, sin sellar nunca?	Pura Prima · Neolith · Dekton
6	¿Te gusta lo natural, con una veta única?	Granito
7	¿Buscás buena resistencia diaria a una inversión media?	Purastone · Silestone · Granito

Si varias respuestas son sí, mirá primero los materiales que más se repiten.

Piedra natural y cuarzo



PIEDRA NATURAL

Granito

Va bien si cocinás fuerte y querés una veta única.

Ojo con el sellado: cada 1 o 2 años.



CUARZO

Purastone

Va bien si buscás resistencia diaria a buen valor.

Ojo con el calor directo: usá apoyaollas. Solo interior.



CUARZO

Silestone

Va bien si querés cuarzo con tratamiento antibacteriano.

Ojo con el calor directo: usá apoyaollas. Solo interior.

Datos de fabricantes y marmolerías. Confirmá siempre el catálogo y la garantía vigentes.

Superficies sinterizadas



SINTERIZADO

Pura Prima

Va bien si querés placas grandes, casi sin juntas, y cero mantenimiento.

Ojo con el espesor de 12 mm: sin bacha armada. En brillante, más delicada.



SINTERIZADO

Neolith

Va bien si buscás un diseño específico: cemento, madera o mármol.

Ojo con el espesor de 12 mm: sin bacha armada. En brillante, más delicada.



SINTERIZADO

Dekton

Va bien si querés lo más resistente al calor y al rayado.

Ojo con la inversión: es de gama alta. Espesor de 12 mm.

Datos de fabricantes y marmolerías. Confirmá siempre el catálogo y la garantía vigentes.



CUAN

ARQUITECTURA · INTERIORISMO

Elegir con criterio, no por intuición.

Cada cocina se usa distinto. Contanos cómo vivís la tuya y te ayudamos a entender qué material tiene sentido para vos, y por qué.

Escribinos por DM y seguimos la conversación.

@cuan.arquitectura