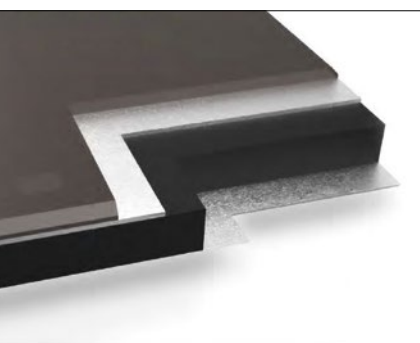


# Innovation aus Spanien

## Küchenarbeitsplatte mit integrierter Induktion

Als „Küchenrevolution“ beschreibt das spanische Unternehmen TPB tech seine patentierte Eigenentwicklung – eine schlag- und kratzfeste Porzellanit-Arbeitsfläche mit integrierten Induktoren und Touch-Bedienung. Die Innovation, ursprünglich für den Profibereich konzipiert, soll nun auch in deutschen Lifestyle-Küchen Einzug halten. Es gibt schon erste Gespräche mit einem Küchenmöbelhersteller und Verbänden.

*Das Besondere und Einzigartige ist die patentierte Sandwich-Bauweise der Platten*



So neu ist die Symbiose von Arbeitsplatte und Induktion nicht. Eine Anwendungsoption ist das kabellose Laden von Smartphones und Tablets auf einer unsichtbaren Qi-Station. Ein ganz anderes Anwendungsspektrum ermöglichen Küchenarbeitsplatten mit integrierten Induktionskochzonen, wie sie das spanische Unternehmen TPB tech anbietet. Besucher der LivingKitchen und IFA-Sonderausstellung Smart Home konnten die extravagante Anwendung, bei der Kochen,

Wohnen und Produktdesign auf ästhetisch-elegante Weise miteinander verschmelzen, schon einmal live bei Blanco oder Nolte Küchen erleben.

### **Von der Spitzengastronomie in den Privatbereich**

Entwickelt wurde sie von dem 2008 gegründeten spanischen Familienunternehmen TPB tech in L'Ametlla del Valles in der Nähe von Barcelona. Dort tüftelten der Inhaber Joan



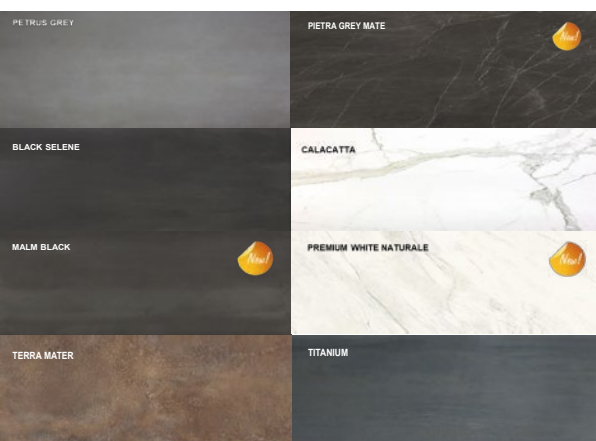
*Edel, minimalistisch, ästhetisch – unsichtbare Kochtechnik für anspruchsvolle und technikaffine Ziel-/Nachfragegruppen*

Lloveras und sein Team so lange, bis sie das perfekte Produkt für Profi-Küchen hatten. Premiere in Deutschland hatte die „kochen-de“ Porzellanit-Arbeitsplatte dann auf der LivingKitchen 2013. Inzwischen sind mehr als 2.500 Systeme sowohl im Privat- als auch Profibereich weltweit im Einsatz – beispielsweise in dem Zwei-Michelin-Sterne- und Haute-Cuisine-Restaurant Cocina Los Hermanos Torres in Barcelona. Dort bereiten die Spitzenköche ihre kulinarischen Highend-Genüsse direkt vor den Augen ihrer Gäste an eleganten Kochinseln vor. Das hat Charme und weckt Begehrlichkeiten. Der Premium-Dreiklang aus Genuss, minimalistischem Design und Hightech soll nun auch in deutsche Wohnküchen einziehen. Dabei ist er durchaus nicht nur etwas für pekuniär gut gestellte Haus- und Eigentumswohnungsbesitzer. Weitere Einsatzmöglichkeiten dürften sich auch im Bereich urbanes Microliving ergeben: kleine, gut ausgestattete Apartments, Maisonettes und Lofts, in denen multifunktionale Möbel auf wenig Platz für entsprechenden Komfort und Lifestyle sorgen.

### Schlag- und kratzfest

Das Besondere am Kochen auf den neuen Porzellanit-Arbeitsplatten ist nicht nur der visuelle Effekt, sondern das Funktionsprinzip und die Hightech, die dahinter stecken. „Das Schichtdesign der Arbeits- und Kochflächen vereinigt Thermo-Management, Robustheit, Hygiene und extreme Schlag- und Kratzfestigkeit in einem ästhetischen Hightech-Design. Damit sind wir einzigartig im Markt“, sagt Wolfgang Bauer, TPB tech-Ansprechpartner und Repräsentant für Deutschland, Österreich und die Schweiz, der das Produkt aus seiner früheren Tätigkeit als Geschäftsführer Vertrieb und Produktmanagement der E.G.O.-Gruppe gut kennt.

*Die antibakteriellen Oberflächen werden in zahlreichen attraktiven Dekoren angeboten – hier eine paar Beispiele*



*Vorbereiten, schneiden, kochen, essen, genießen – alles auf derselben Oberfläche ...*



### Nach dem Sandwich-Prinzip

Jede Arbeitsplatte ist in patentierter Sandwich-Bauweise konzipiert und besteht aus vier Schichten – einer Porzellanit-Oberfläche, einem ersten Aluminium-Layer, dem leichten Trägermaterial Bakelit sowie einem zweiten Aluminium-Layer. Die flexibel gestaltbaren Koch- und Arbeitsoberflächen in Porzellanit (Porzellan/Keramik) sind extrem widerstandsfähig, wie ein youtube-Video demonstriert. Zudem sind sie kratzfest, porenfrei, fleckensicher, hochtemperaturbeständig und leicht zu reinigen. TPB tech bietet die Porzellanit-Oberflächen in verschiedenen Dekoren an, u. a. in hellem Marmor sowie verschiedenen Braun-, Grau- und Schwarz-Nuancen.

Da Porzellan-/Keramik-Oberflächen als schlechte Wärmeleiter gelten, folgt im Plattenaufbau anschließend eine erste Aluminium-Schicht. „Der Alu-Layer übernimmt wie ein Kühlkörper die Wärmeverteilung, die durch das Abstrahlen des Kochgeschirrs während des Kochens verursacht wird“, erklärt Wolfgang Bauer. Auf diese Weise werde Stress in der Funktionsplatte verhindert, ebenso sogenannte Thermoschocks bzw. Spannungsbrüche. Die dritte Schicht aus Bakelit, ein synthetischer Kunststoff, dient als leichtes Trägermaterial für die Funktionskomponenten Aluminium und die Kupferspulen. Die letzte Schicht, wiederum aus Aluminium, sorgt für die besondere Planeneinheit, Flexibilität, Widerstandsfähigkeit und Bruchfestigkeit der Porzellanit-Arbeitsplatten. Zulieferer für die ultraharten Oberflächen ist das spanische Unternehmen SapienStone.

### Frei konfigurier- und platzierbar

Die Einzel-Induktoren sowie die für die Induktionstechnologie adaptierte Steuerung der Induktionskochzonen und die Software wurden zusammen mit der weltweit tätigen Unternehmensgruppe E.G.O. entwickelt. Anzahl, Form und Abmessung, Position und An-

*... oder multifunktional nutzen, was sie auch für Lofts und Microliving interessant macht*

ordnung der Kochzonen sind frei konfigurierbar und platzierbar. Die Durchmesser betragen 170, 230 und 280 mm – die Power liegt bei 1.400 (ohne Booster, 6 Amp) sowie jeweils bei 2.300 W (mit Power Booster 3.000 W, 10 Amp und 13 Amp), die maximale Leistungsaufnahme ist bei vier Kochstellen mit 7,4 kW angegeben. Die Steuerung der neun Leistungsstufen erfolgt je nach Kundenwunsch per TouchControl-Bedienung auf der Arbeitsplatte oder alternativ mittels Bedienknäbeln z. B. an der Frontseite einer Kücheninsel. Das Ganze ist CE- und die Elektronik VDE-zertifiziert. Versehentlich platzierte metallisch leitende Gegenstände oder Essgeschirr neben den Induktionskochzonen erhitzen sich nicht, da die Kochzonen über Topferkennung verfügen.



Joan Lloveras, Unternehmensgründer und Eigentümer von TPB tech

Mit TouchControl-Steuerung oder Bedienknäbeln z. B. an der Frontseite einer Kücheninsel

### Dekorgleich mit der Spüle

Der Einbau der Sandwich-Platten erfolgt wie bei jeder anderen Küchenarbeitsplatte auch. Es gibt nur drei Dinge zu beachten: 1., dass der Abstand unter der Arbeitsplatte an den Kochstellen mindestens 60 mm beträgt, 2., dass ggf. ein Einbau-Herd nicht direkt unter den Induktoren platziert wird, und 3., dass für eine ausreichende Belüftung unter den Induktoren gesorgt wird. Die Montage erfolgt flächenbündig, wahlweise mit Vorbereitung für eine dekorgleiche Unterbau-Spüle. Die Schubkästen bzw. Fachböden sollten für eventuelle Service-Zwecke herausnehmbar sein. Einen weiteren Vorzug sieht Wolfgang Bauer in einem einfachen Transport und der leichten Montage: „Mit einem Gewicht von 26,3 kg pro m<sup>2</sup> sind die 15-mm-Arbeitsplatten derzeit die leichtesten im Markt.“

### Mit kleiner Erhöhung

Zum Kochen kann jedes induktionsgeeignete Kochgeschirr verwendet werden. Der Hersteller bietet ebenfalls entsprechendes Kochgeschirr an, und zwar mit „Teflon-Elevation“ u. a. für eine erhöhte Energieeffizienz sowie eine maximale Reduktion der Restwärme auf der Arbeitsfläche und auch für ein geräuschloses Hin- und Herschieben der Töpfe und Pfannen auf den Porzellanit-Oberflächen während des Kochens und Bratens und um einer Abnutzung des Kochgeschirrs oder einem Abrieb durch die Kochgeschirrböden vorzubeugen. Wenn die Kunden lieber ihr bestehendes Kochgeschirr verwenden möchten, sei das auch kein Problem, meint Wolfgang Bauer, da sich die Elevations auch nachträglich manuell auf jeden Induktions-Kochgeschirrboden schnell aufbringen lassen und geschirrspülerfest seien. Wenn die Kunden das nicht möchten, können sie einen speziellen TPB-Elevations-Untersetzer verwenden. Er wurde für bereits vorhandenes Induktionskochgeschirr entwickelt.

### Auch auf Individualmaß

TPB tech bietet seine 15 mm starke „Küchenrevolution“ in verschiedenen Standardmaßen an: 300 × 120 cm (in 8 Dekoren) und 315 × 122 cm (10). Hinzu kommen Formate wie 300 × 122 cm, 300 × 100 cm, 300 × 70 cm, 315 × 122 cm und 315 × 70 cm in weiteren aktuellen Trend-Dekoren sowie das Mini-Standardformat 90 × 62 cm. Auch Losgröße-1-Fertigung ist möglich. Alle Standardplatten sind am Lager und innerhalb von 14 Tagen lieferbar, Individualanfertigungen innerhalb von 20 Tagen und Ersatzteile innerhalb von 24 Stunden. Auf die Frage nach den Kosten antwortet Wolfgang Bauer: „Der Preis für eine integrierte TPB-tech-Insellösung im Format 300 × 120 cm liegt etwa 20 bis 30 Prozent höher als bei einer Arbeitsplatte in Keramik oder Quarzstein mit einem Premium-Induktionskochfeld.“ Für weitere Informationen ist er per Email unter [info-deutsch@tpbarcelona.com](mailto:info-deutsch@tpbarcelona.com) erreichbar.

Und da sich die Welt technologisch immer weiterdreht, tüfteln die Inhouse-Entwickler und -Ingenieure bereits an zusätzlichen Anwendungs-Features wie der Möglichkeit, induktiv betriebene Kleingeräte wie kabellose Wasser- und Eierkocher, Küchenmaschinen, Standmixer etc. über die TPB-tech-Platten wiederaufzuladen; ebenso Mobiles. Übrigens, eine optionale App-Steuerung der Kochzonen oder per Voice Control sei grundsätzlich technisch möglich, so Wolfgang Bauer. (gr) ■

Wolfgang Bauer ist Ansprechpartner und Repräsentant für die DACH-Region



TPB tech bietet eigenes Kochgeschirr mit Elevation an, einen Elevations-Untersetzer und liefert auf Wunsch die Teflon-Aufkleber zusammen mit der Arbeitsplatte

