



# Nuevas experiencias en la cocina con Neolith

Además de su belleza y atractivo atemporal, las encimeras Neolith dan libertad de movimiento: todo en su sitio, todo al alcance de la mano, en un entorno de profunda y sólida belleza.

La cocina es un espacio privilegiado de creación y socialización, que se adapta a cada necesidad y estilo de vida. Un espacio reinventado, que se sitúa en el centro de los hogares, enriquecido por la belleza, versatilidad y practicidad de la piedra sinterizada de Neolith. Un material único, resistente, funcional, higiénico, sostenible... que crea y da forma a las cocinas del siglo XXI.

Concebidas hoy como espacios de sensaciones y sentimientos, cada cocina define el modo de vida de sus propietarios, sus gustos y preferencias. Pero, siempre, serán espacios para ser vividos con intensidad, pasión, ilusión, alegría... Donde estar y disfrutar e, incluso, donde teletrabajar.

### Una nueva dimensión

Las encimeras de Neolith crean nuevas experiencias en la cocina. Tareas como manipular alimentos, cocinar, limpiar, ordenar... entran en una nueva dimensión. Trabajar sobre Neolith es diferente. Todo será más creativo, más limpio e higiénico.

Su enorme resistencia y sus propiedades ultra higiénicas combinan con una extensa gama de grosores, texturas y colores, permitiendo crear composiciones antes imposibles.

Además de su belleza y atractivo atemporal, dan libertad de movimiento: todo en su sitio, todo al alcance de la mano, en un entorno de profunda y sólida belleza. Por eso, las encimeras de cocina Neolith están presentes en restaurantes y hogares de todo el mundo, invitando a disfrutar de la cocina y a saborear cada uno de los momentos, creando espacios únicos para ser vividos.

### Sostenibilidad saludable

El estilo de vida del siglo XXI reclama cocinas sólidas, abiertas, ordenadas, que faciliten el movimiento, fáciles de limpiar, funcionales, atractivas... el objetivo es vivir nuevas y buenas experiencias. Las superficies de Neolith ayudan a mantener el orden y la limpieza mientras se cocina. Su dureza permite trabajar "sin miedo", sabiendo que no se rallará, ni manchará ni romperá. Además, garantizarán la higiene en todo el proceso, evitando contaminaciones alimentarias. Su composición las hace impermeables a la mayoría de los productos químicos y se puede desinfectar incluso con los limpiadores más potentes sin que su superficie se vea afectada.

La tecnología NeolEAT, exclusiva de Neolith, da un paso más allá en la higiene en la cocina y es el propio material quien incorpora una protección que ayuda a preservar la higiene alimentaria en las aplicaciones más exigentes, evitando la proli-



feración de bacterias como *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*, amenazas habituales relacionadas con la higiene alimentaria.

Los productos de Neolith tienen corazón, son valientes, comprometidos, creativos, crean y dan respuesta a las aspiraciones de los usuarios. Una marca amiga, apasionada e innovadora, original, que crea tendencias. Una marca, que inspira y apasiona cada día a arquitectos, diseñadores, constructores cocineros, usuarios... en todo el mundo.

### Cuidadosa con el planeta

Neolith es una superficie revolucionaria, 100% natural e innovadora, que cuenta ahora con la nueva formulación 90R, todavía más sostenible, que identifica los modelos que incorporan hasta un 90% de materias primas recicladas en su formulación, frente al 48% actual.

La nueva formulación cuenta con los sellos de garantía y calidad propios de Neolith, manteniendo las excelentes propiedades técnicas con un diseño de vanguardia. Además, todo el proceso de fabricación es altamente eficiente, realizado en un entorno carbón neutral. ■

La tecnología  
NeolEAT, exclusiva  
de Neolith, da un  
paso más allá en la  
higiene en la cocina