

A photograph of a kitchen countertop. In the top left, there is a white ceramic teapot with a cork stopper. Below it, two white ceramic mugs filled with dark coffee are visible. To the right, a silver laptop is partially open. In the bottom right, a chocolate bar is unwrapped from its foil packaging, with several pieces broken and scattered on the light-colored countertop. The overall scene is lit with soft, natural light, creating a clean and modern aesthetic.

FENIX
NTM™

keukenbladen

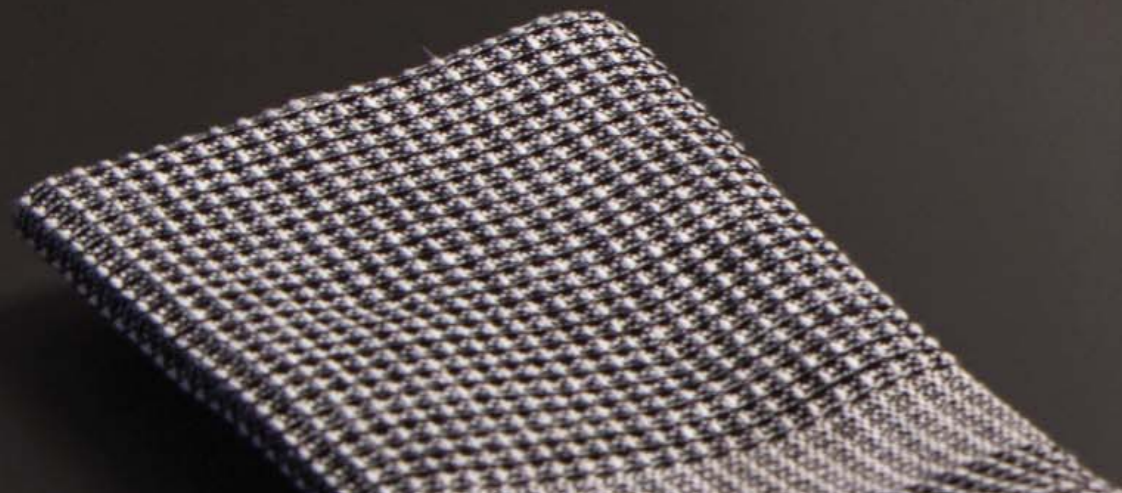
Een uniek keukenwerkblad

Fenix is een revolutionair nieuw materiaal dat eindeloze mogelijkheden biedt voor uw interieur – en speciaal voor uw keuken.

Met zijn onderscheidende toplaag vormt Fenix een uniek keukenwerkblad. Uniek, omdat de nanotechcoating ervoor zorgt dat het oppervlak zijdezacht aanvoelt, en niet reflecteert. Zo behoudt uw blad altijd zijn kleur. Bovendien blijven er nooit vingerafdrukken achter.

Maar de meest sensationele eigenschap van Fenix is wel het thermische herstel van kleine krassen. U wrijft met een sponsje, en ze verdwijnen als sneeuw voor de zon ...

FENIX
NTM™



De onderscheidende voordelen van Fenix



Soft touch



Zelfherstellend
vermogen



Anti-bacteriële
eigenschappen



Extreem mat
oppervlak



Fingerprint
proof



Vormvast



Niet statisch



Stoovast



PITT cooking
mogelijk



Schuurvast



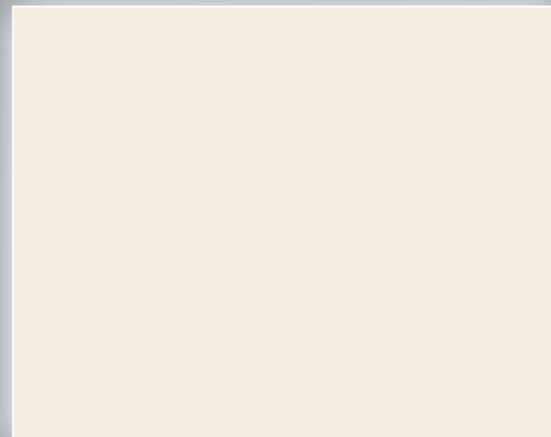
Ook al is Fenix redelijk hittebestendig, gebruikt u altijd onderzettaars

Van Ice Cube tot Dark Forest

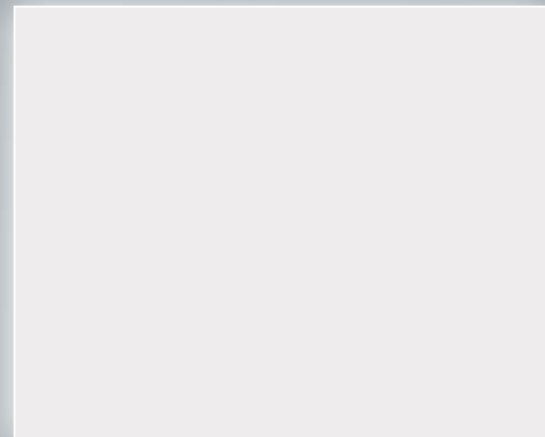
De Fenix-collectie beslaat de hele range aan kleuren. Tien schitterende tinten in totaal, waarvan er acht een diepzwarte kern hebben. Van Ice Cream en Ghost White daarentegen is de kern wit – wat een strak en massief effect oplevert.



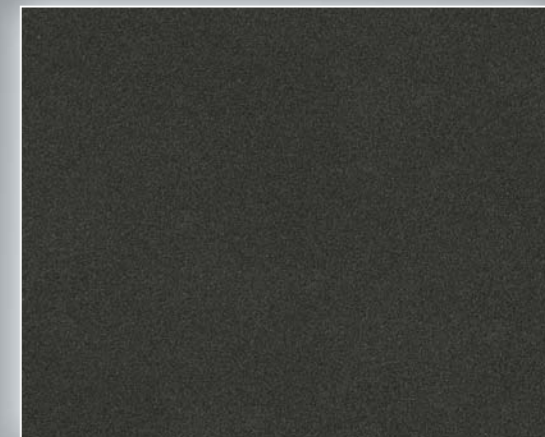
Rock Star



Off White / Ghost White



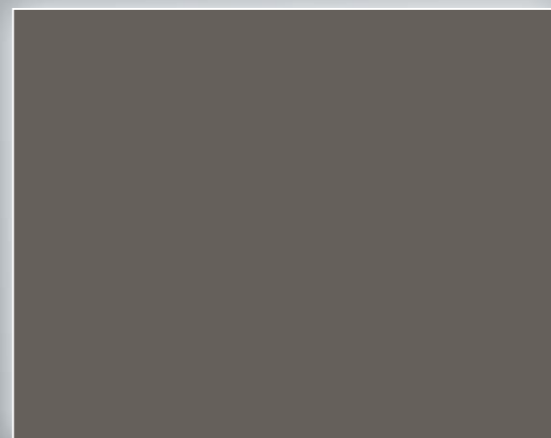
Ice Cube / Ice Cream



Heavy Metal



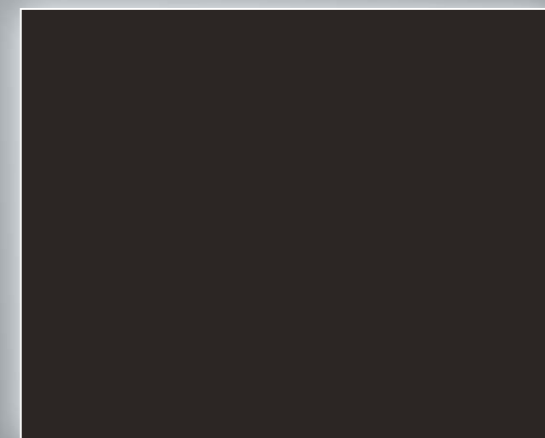
Dark Forest



Cast Iron



Brown sugar



Bold Black

Topdesign – en toch zo praktisch!

De kern van Fenix bestaat uit meerdere, met thermohardende harsen geïmpregneerde lagen kraftpapier die onder hoge druk en temperatuur zijn samengeperst.

Op de bovenste laag is een nanotechcoating aangebracht die het blad zijn kenmerkende eigenschappen geeft. De randen van het Fenix-blad worden afgewerkt met de V-Groovetechniek: ze worden als het ware uit het materiaal gevouwen, waardoor ze één geheel vormen met het blad.

Omdat de structuur en het dessin van het blad doorlopen in de rand, wordt een massieve uitstraling gecreëerd. Daarmee laat Fenix zien dat topdesign en functionaliteit heel goed samengaan!



Nagenoeg onderhoudsvrij ...

Fenix-bladen zijn antibacterieel en dus uiterst hygiënisch. Ze laten zich ook heel eenvoudig reinigen; afnemen met een spons en nadrogen met een doek volstaat voor het dagelijkse onderhoud.

En ziet u een klein krasje? U werkt het zelf weg met een simpel wondersponsje dat te koop is bij het Kruidvat. Een grotere kras verdwijnt wanneer u er een theedoek op legt en er met een warm strijkijzer overheen strijkt. Kleine krasjes mogen dan weg te werken zijn, snijdt u liever niet rechtstreeks op het blad, maar gebruik snijplanken.

TIP

- Weet u dat PITT® cooking mogelijk is in een Fenix-blad?
- Van hetzelfde materiaal kunt u ook uw achterwand of tafelblad laten maken! En zelfs een spoelbak van Fenix gecombineerd met een rvs-bodem behoort tot één van de mogelijkheden!



FENIX
NTM™



FENIX
NTM™

Kijkt u voor meer inspiratie op www.dekkerzevenhuizen.nl of volg ons op Facebook, Twitter, YouTube en Pinterest. Daar vindt u inspirerende foto's en de laatste trends. Fenix is verkrijgbaar bij de keukenspecialzaak.



DEKKER

STIJLVOL IN UW INTERIEUR

www.dekkerzevenhuizen.nl