



廚具材質詳細資料：

檯面部份

名稱	產地	成份	特性	缺點
閃星石	美國	93 %莫氏硬度 7.5 級石英石，經 Breton System 專利技術高壓真空而成。(家用鍋具約莫氏 5 級)	<ul style="list-style-type: none"> ◎一級安全標準，耐熱達 520 度 C ◎無縫接合，防水滲漏 ◎無色差，不會退色 ◎美國國家衛生基金會 NSF 認證 ◎無甲醛安全標章認證 	<ul style="list-style-type: none"> ◆單價高，目前以豪宅建案及綠建築建案運用比較多。
人造石	美國杜邦 Corian	ssv-100%壓克力纖維+鋁化錳	<ul style="list-style-type: none"> ◎亮度高韌性強無毛細孔 ◎無接縫造型多變/易清潔好保養 	<ul style="list-style-type: none"> ◆硬度較天然石材軟 ◆人造石中價格最高
	韓國-LG / SAMSUN	Poly-樹脂+天然或人造石粉+ 40~70%壓克力纖維	<ul style="list-style-type: none"> ◎中上級品質 ◎價格僅次於美國杜邦 	<ul style="list-style-type: none"> ◆硬度較天然石材軟 ◆亮度較差
	台製	Poly-樹脂+天然或人造石粉+ 0~40%壓克力纖維	◎中級品質，價格僅次於韓國石	<ul style="list-style-type: none"> ◆硬度較天然石材軟 / 接縫細看可見 ◆亮度較差，比較脆，易裂開
	大陸	Poly-樹脂+天然或人造石粉+ 0~40%壓克力纖維	◎品質差，價格最低廉	<ul style="list-style-type: none"> ◆硬度較天然石材軟 / 接縫細看可見 ◆亮度較差，比較脆，易裂開 ◆溫差大易變型

花崗石/ 大理石	台製/大 陸	天然結晶石材	◎種類多 ◎花崗石質地較硬 ◎外觀漂亮大方	◆施工上長度受限制 ◆接合處有明顯縫隙 ◆重塑性低，吃色時無法處理
不銹鋼	台製/日 本	冷軋/熱軋 SUS#304 全無磁性整體不銹鋼板	◎冷軋平整度高，厚度不同 價格不同	◆傳統建材，有一定佔 有率，近來造型變化多， 但價格起伏大
美耐板	許多國 家 有生產	表面-色紙浸三聚氰氨 樹脂 心材-牛皮紙浸酚醛樹 脂，層疊後 經高溫高壓而成，厚度 為 0.8mm 或 1.0mm	◎底材為塑合板或木芯板 ◎顏色選擇多，普遍性大 ◎使用於水平飾板(可彎 曲)為多 ◎價格便宜	◆防火防潮性差 ◆施工上長度受限制 ◆接合處須用壓條修飾 ◆長度分為 8 尺/10 尺 /12 尺/14 尺
強化 玻璃	西德/義 大利	多層強化玻璃壓成 3~5cm 厚度	◎觀賞性大於實用性	◆單價高普及率低

凱勤實業-廚具工廠

提供多種歐化廚具及廚具設計，另外也提供相關諮詢及廚房設計服務、歐化廚具設計服務。

更多詳細資訊請參考：<http://www.kitchenshop.com.tw/>