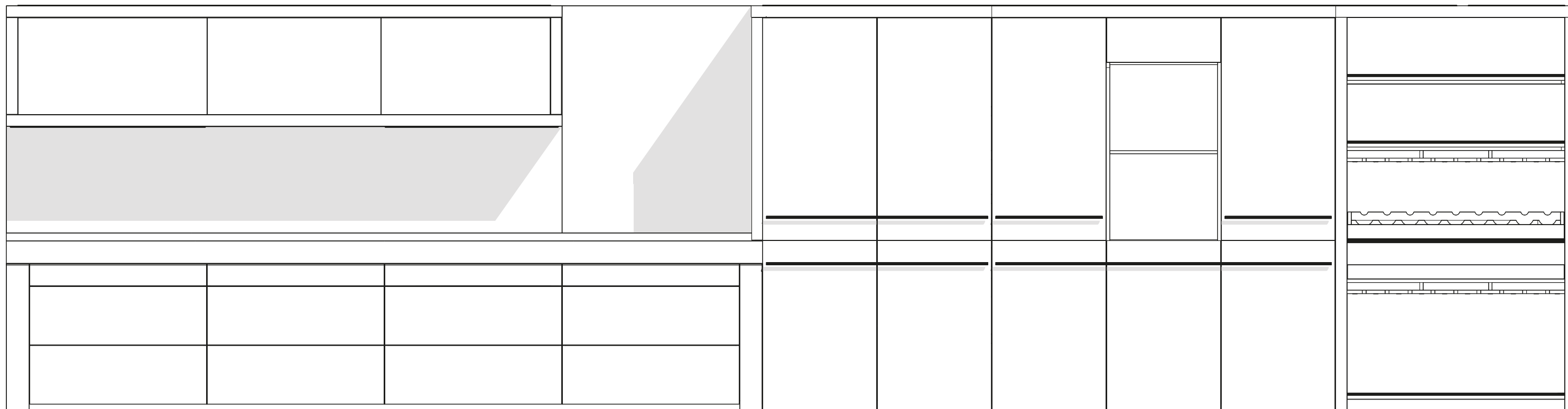


HAMILTON

Кухни

HAMILTON

HAMILTOUN



Hamilton создает мебель нового формата. Формата, который выходит за пределы стандартного понимания эстетического совершенства. Соединяя дизайн, функциональность и духовность, мы делаем мебель, способную привнести в ваш дом спокойствие, уют и простоту. Этим обусловлена эргономика и эстетичность нашей продукции. Каждая кухня Hamilton – отдельный проект, воплощение индивидуального видения, вкусов и

требований клиента. Начиная с совместной работы над эскизом и заканчивая монтажом, мы делаем все, чтобы окружить будущего владельца кухни заботой и вниманием. Hamilton предлагает несколько концептов, каждый из которых может быть реализован в эксклюзивном продукте.

Модельный ряд

One

Благородный пуристический стиль.
Богатый функционал внутреннего наполнения.
Массивная столешница 120 мм.
Использование тамбурата.
Натуральные материалы.
Электрические системы движения.
Свободная интеграция в пространство.
Продуманная эргономика.
Эксклюзивная фурнитура.

Atom

Минималистичный стиль.
Тонкая столешница 3 мм – 12 мм.
Преимущественно встраиваемая установка.
Роботизированный механизм подъема верхних секций/бара.
Электрические системы движения.
Максимальное использование внутреннего пространства.

Loft

Индустриальный стиль.
Абсолютно индивидуальное исполнение.
Столешница 40 мм с металлическим обрамлением.
Комбинированные фасады.
Роботизированный механизм подъема верхних секций/бара.
Электрические системы движения.
Металлический каркас.

Era

Стиль модерн.
Массивная столешница 120 мм.
Многообразное комбинирование материалов.
Свободная интеграция в пространство.
Продуманная эргономика.
Скрытая ручка-профиль.

Echo

Стиль модерн.
Классическое модульное исполнение.
Столешница 12 мм – 40 мм.
Многообразное комбинирование материалов.
Возможность применения искусственных материалов.
Преимущественно встраиваемая установка.
Скрытая ручка-профиль.

Tera

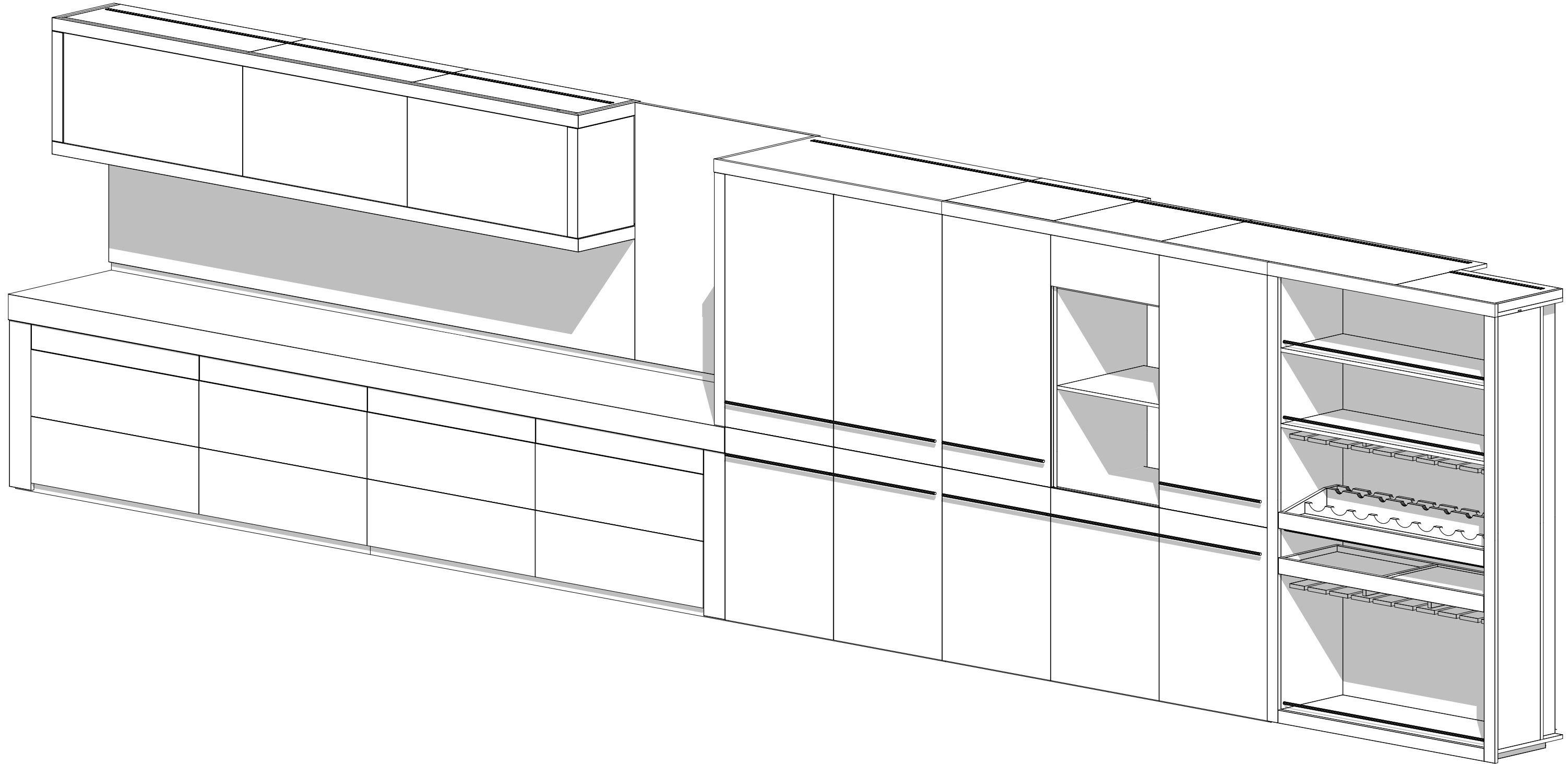
Минималистичный стиль.
Тонкая столешница 12 мм.
Преимущественно встраиваемая установка.
Наружная ручка профиль.
Искусственные материалы.
Максимальное использование внутреннего пространства.

Muse

Стиль прованс.
Столешница 40 мм.
Натуральные материалы.
Эксклюзивная фурнитура.
Многообразное комбинирование материалов.
Свободная интеграция в пространство.

HAMILTOUN

One

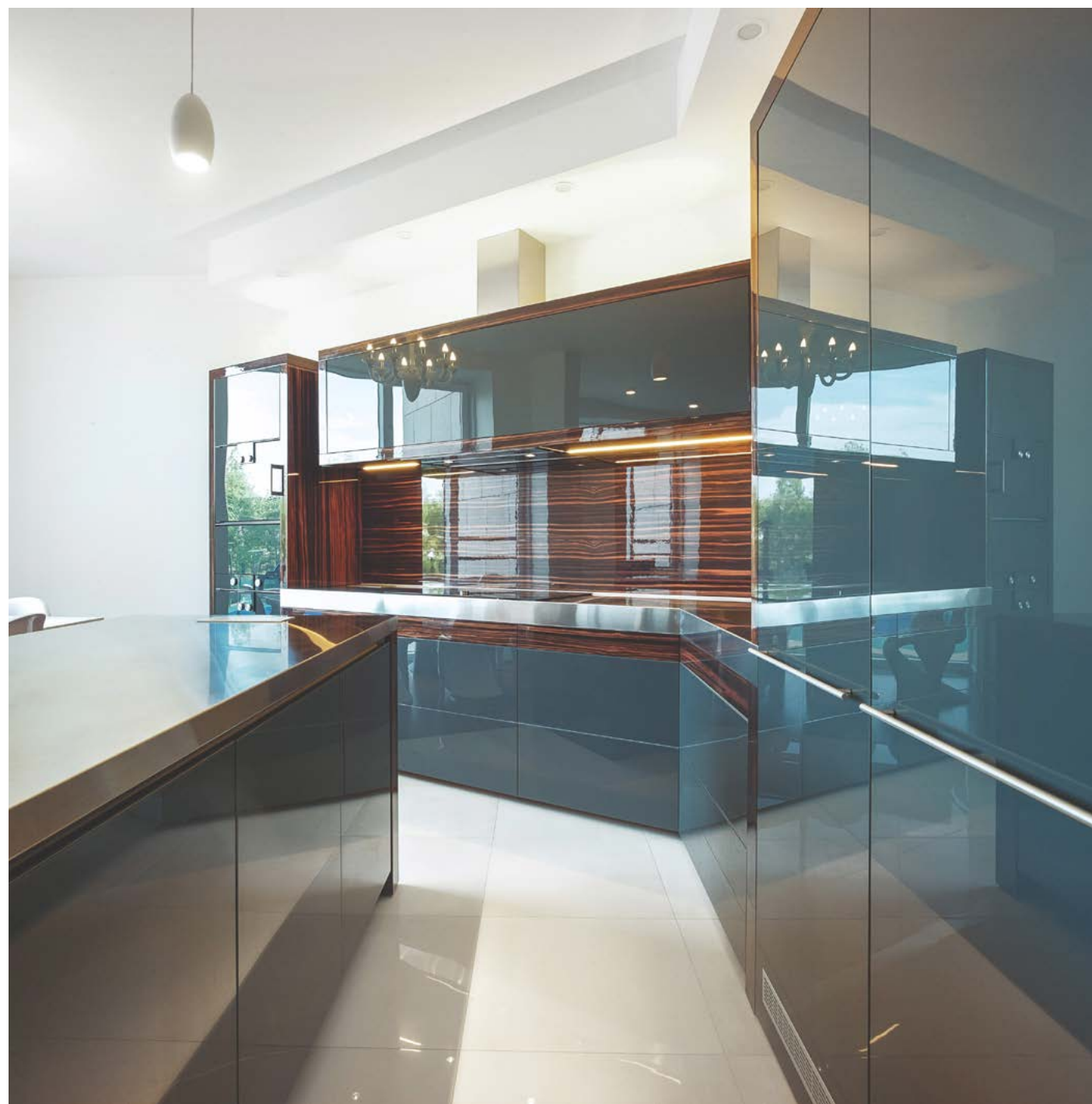


One

Кухня в совершенном воплощении

Просто и стильно. Современно и практично. Именно так можно охарактеризовать кухню One. За внешней простотой скрываются передовые технологии, экологически чистые материалы и потрясающий функционал. Сочетая древесину и металл, стекло и мрамор, мы создали совершенную мебель.

Мы руководствовались пуристическим подходом и организовали рабочее пространство так, чтобы каждое приготовление пищи приносило владельцам удовольствие. А еще — разработали новые методы производства и технологии, которые позволили оснастить простую кухню многочисленными функциями. One — синоним современной кухни.



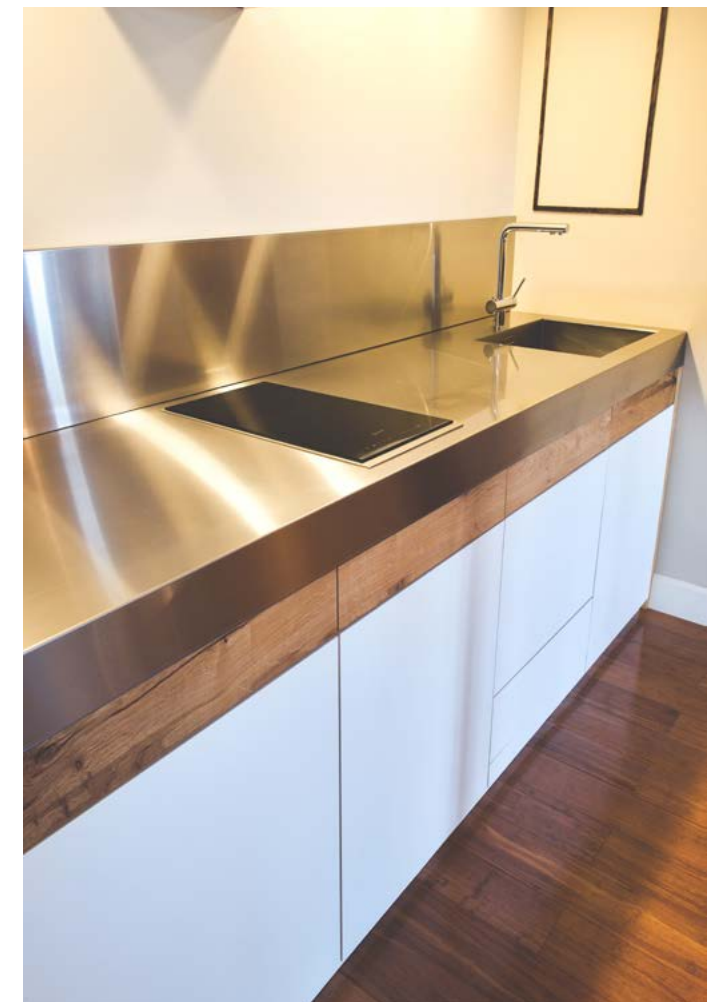
One



One

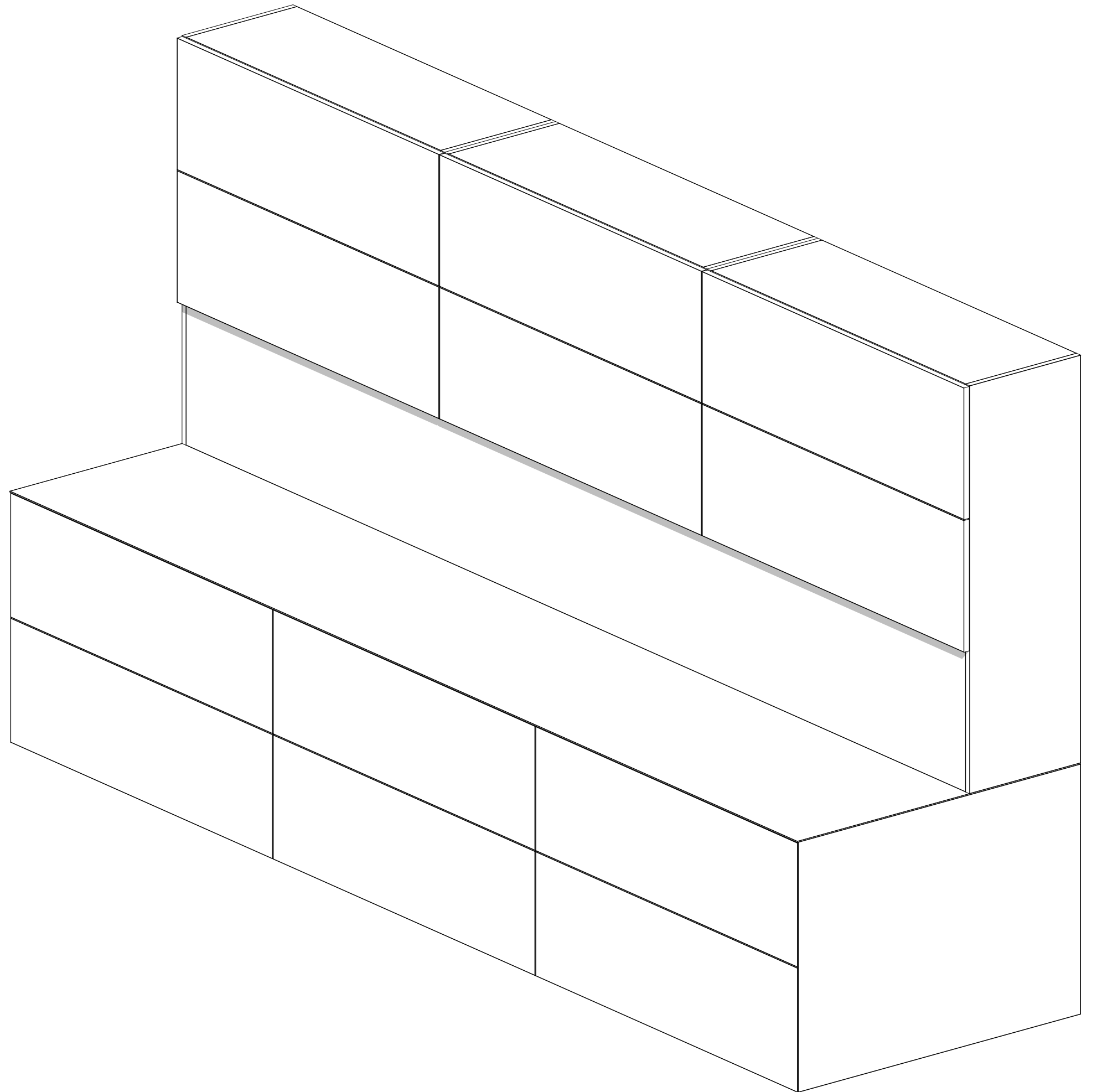


One



HAMILTOUN

Atom



Atom

Сверхминимализм

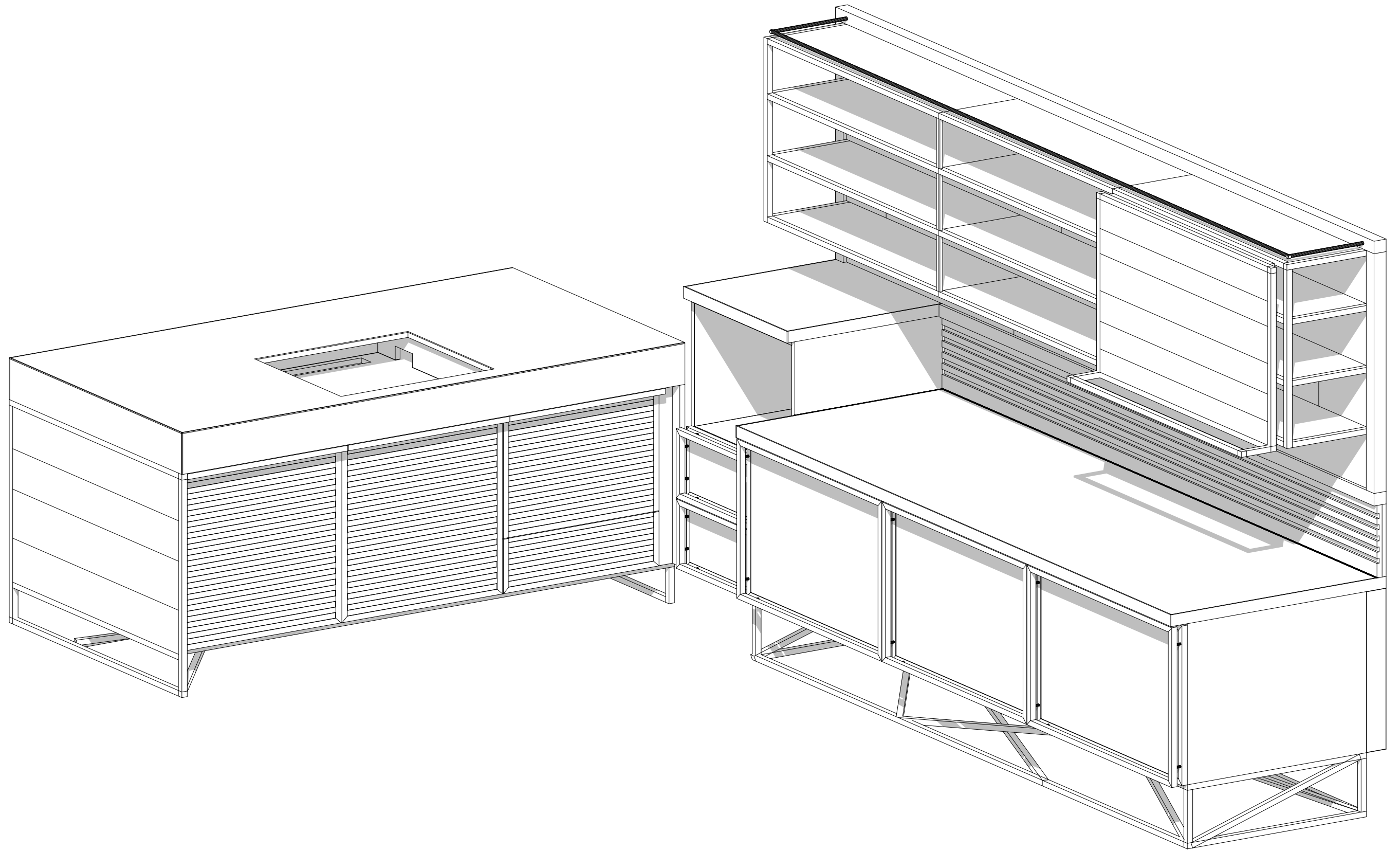
Простая снаружи и невероятно сложная внутри, кухня Atom сочетает в себе сверхминимализм и техническое совершенство. Ни миллиметра пустого пространства — такую задачу поставили перед собой дизайнеры, создавая этот проект. Помимо выдвижных ящиков глубиной 650 мм и подвесных шкафов в кухне предусмотрена ниша, в которой можно спрятать бытовую технику и кухонные приборы. Ниша оснащена роботизиро-

ванным механизмом, благодаря которому можно управлять рабочим пространством. Одно нажатие кнопки — и ниша выезжает вперед, отодвигая фартук и позволяя пользоваться всеми необходимыми приборами. Техника не загромождает кухню. Благодаря глубоким ящикам, выдвижной нише и продуманному пользовательскому пространству кухню Atom можно назвать самой вместительной и эргономичной в линейке Hamiltoun.



HAMILTON

Loft



Loft

Настоящий индустриальный стиль

Loft сочетает в себе индустриальный минимализм и домашний комфорт, небрежность заводского цеха и стерильность офиса, брутальность металла и функциональность роботизированных систем. Создавая проект Loft, мы ориентировались на вкусы творческих и свободных людей, предпочитающих модный дизайн и простоту. Прочный металлический каркас, не скрытый под отделкой, дополняют деревянные перегородки и стелаж, заменяющий подвесные ящики, а рабочее про-

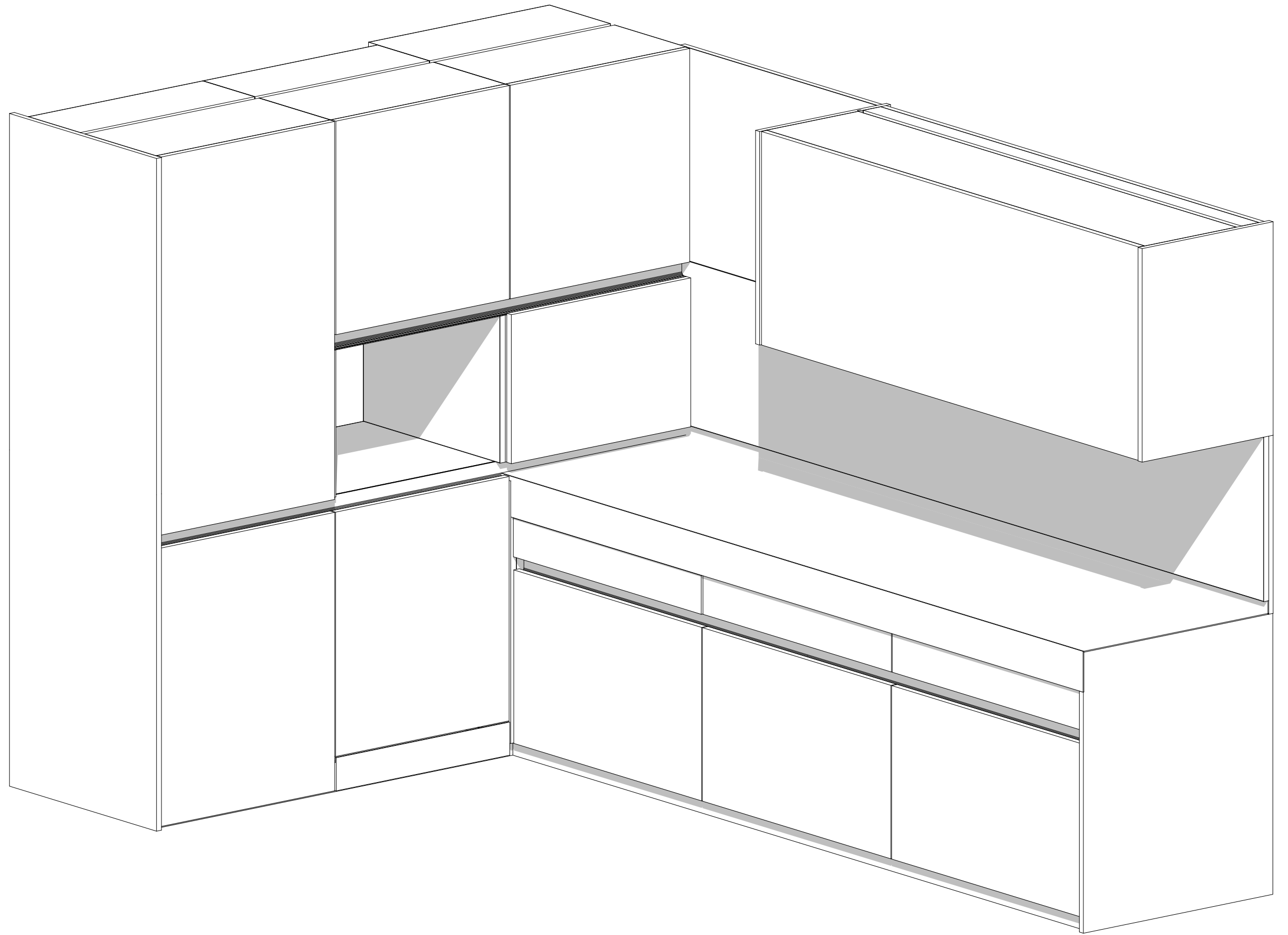
странство больше напоминает мощную заводскую столешницу.

Несмотря на некоторую грубость дизайна, присущую стилю лофт, кухня создана в соответствии с современными представлениями о функциональности, эргономике и удобстве. «Чистая» древесина создает уют, в ящиках остается достаточно места для посуды, бытовых приборов и продуктов, а стелаж вмещает в себя все необходимое — от набора специй до элементов декора.



HAMILTOUN

Era



Era

Для самых грандиозных проектов

Era — это компактный корпус, совершенная геометрия и беспрецедентный функционал. Создавая этот проект, мы отказались от многочисленных ящиков и шкафов и разработали монолитный блок, включающий в себя весь функционал традиционной кухни.

Результат — грандиозная по вместимости, компактности и дизайну кухня, которую не нужно

встраивать и которая создает ощущение единого пространства.

Проект Era эксклюзивен по самой сути: расположение ящиков, варочной панели, духового шкафа, мойки можно выбирать в соответствии с индивидуальными предпочтениями, а палитра цветов и материалов настолько велика, что две одинаковых кухни просто невозможно представить.



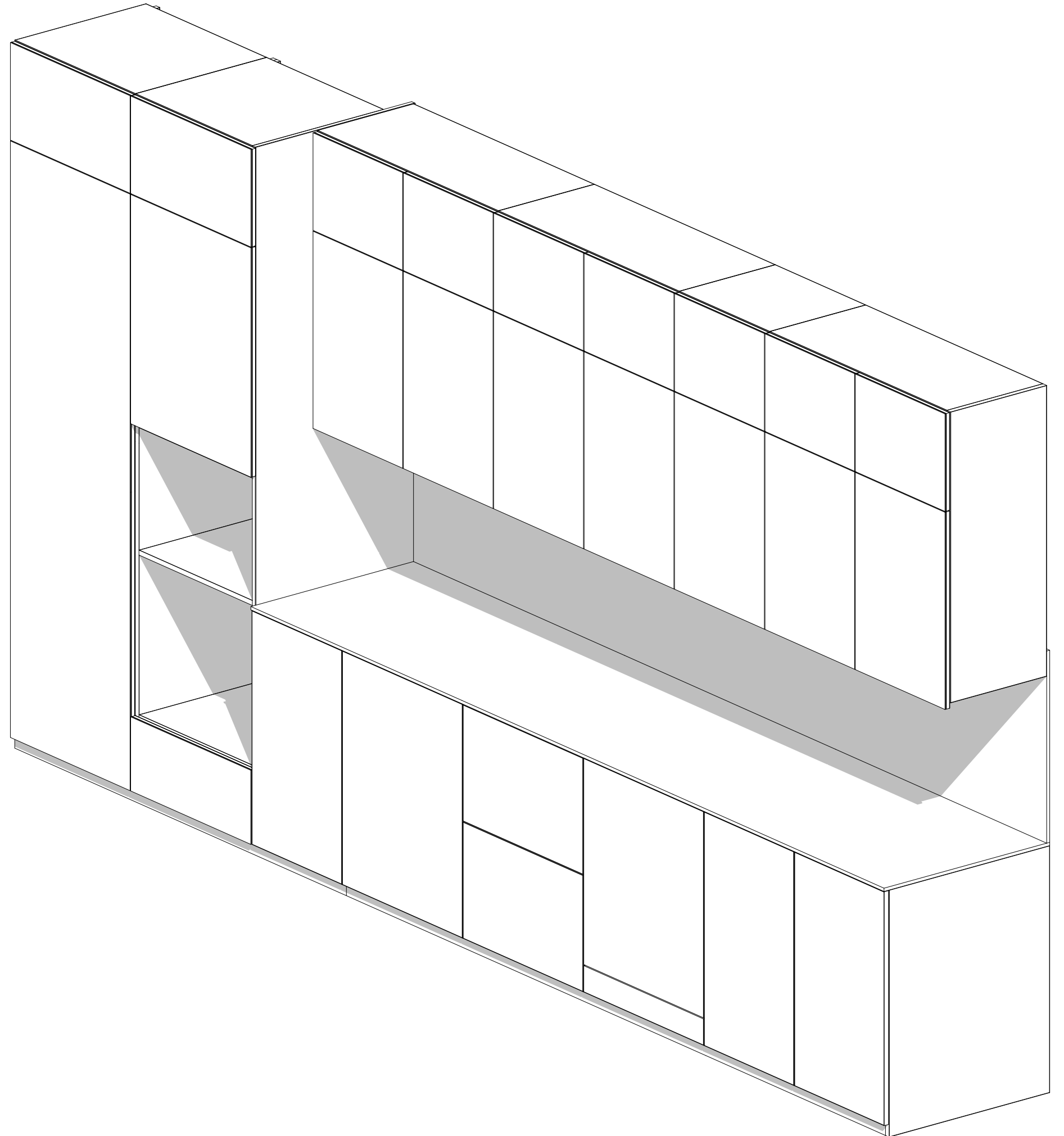






HAMILTOUN

Echo



Echo

Свобода в творчестве

Традиционная и удобная, кухня-конструктор с обилием отдельных элементов, которые можно менять местами по своему усмотрению, Echo призвана напитать взор истинного перфекциониста геометрической гармонией и идеальными пропорциями.

Echo — универсальное решение для небольших кухонь, не имеющее аналогов по цене и качеству. Модель легко впишется в современный интерьер и сделает кухню комфортной, чистой и аккуратной.

Внешне скромная и простая, она поразит владельца современным функционалом и внушительной вместимостью.

В Hamilton позаботились о большом рабочем пространстве, продумали систему ящиков и шкафов, позволяющих хранить кухонную утварь в удобном месте, открыли будущему владельцу широкую гамму материалов и расцветок, а значит и полную свободу творчества.



Echo



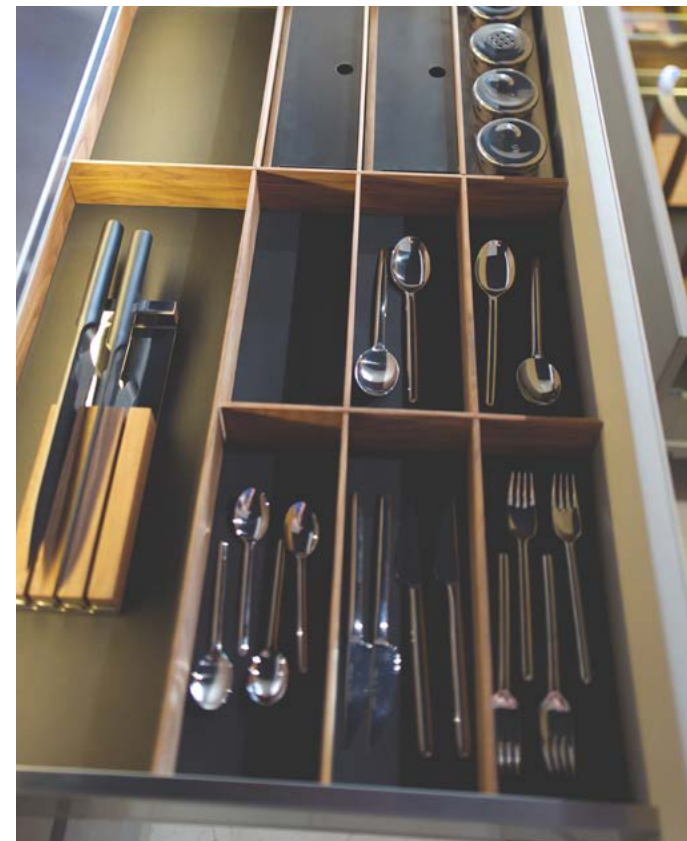
Echo



Echo

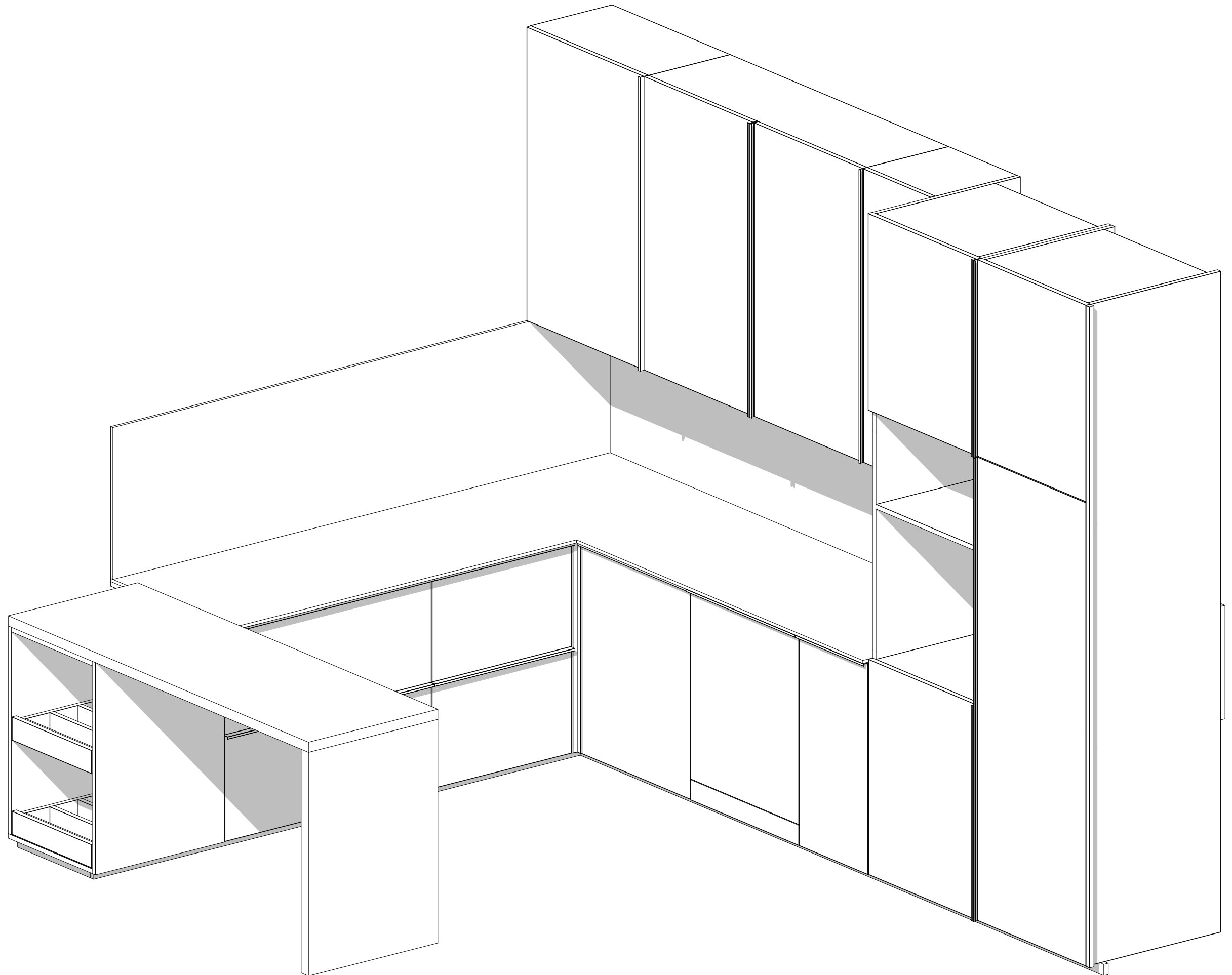


Echo



HAMILTOUN

Tera



Tera

Минималистичный модерн

Tera — воплощение чистого минимализма, созданного, чтобы радовать красотой и практичностью. Ровные линии и чистые, однотонные поверхности, идеально подогнанные соединения и простая геометрия делают эту кухню элегантной и уютной. В Hamilton позаботились о внутреннем наполнении: за дверцей каждого шкафа скрывается удобное для

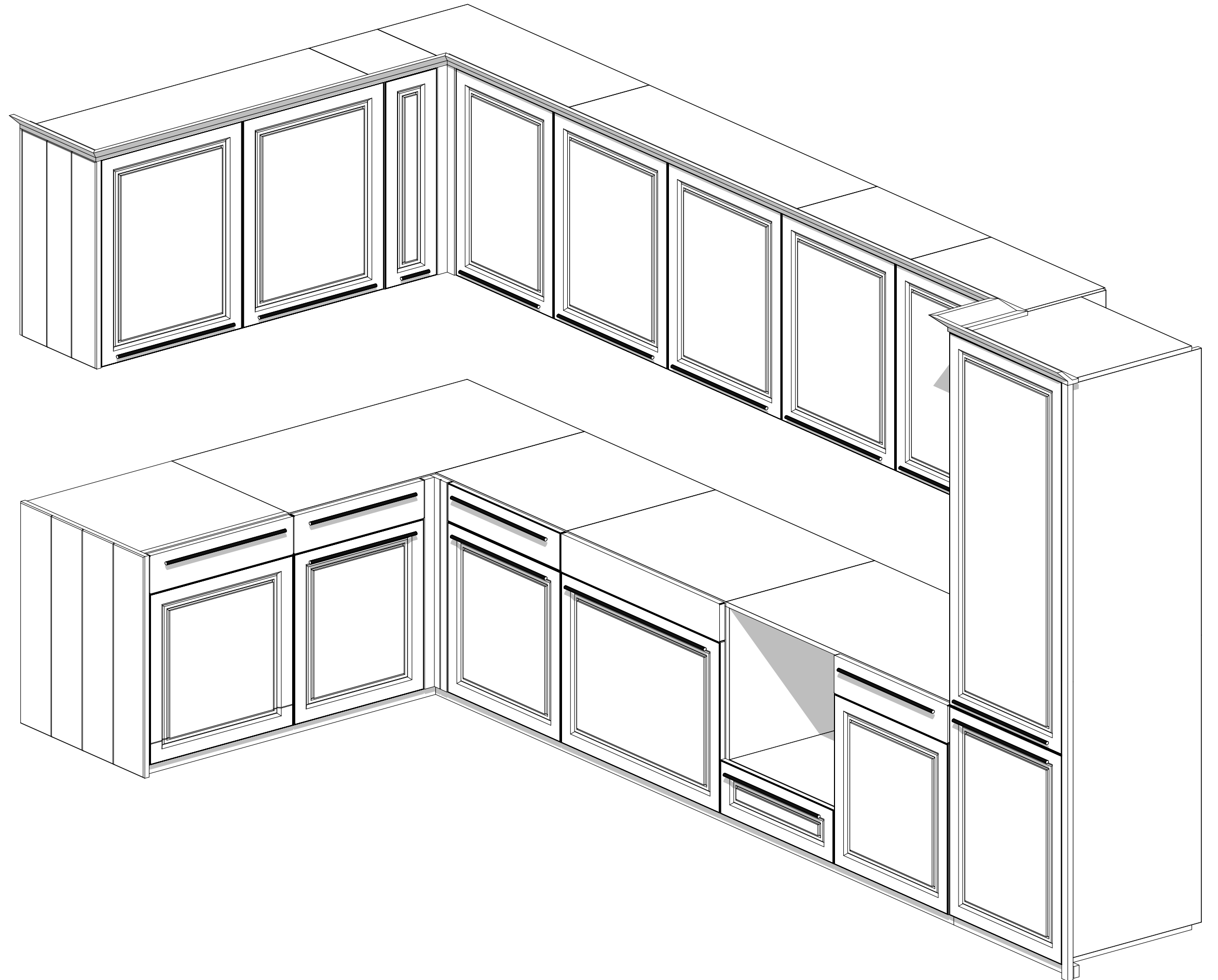
хранения пространство. Tera призвана экономить место: максимально задействован каждый миллиметр площади, для тонкой столешницы использован сверхпрочный материал, а традиционную фурнитуру заменяет ручка-профиль. Кухня встраивается, сохраняя несколько сантиметров пространства.





HAMILTOUN

Muse



Muse

Классический прованс

Истинный прованс, сочетающий в себе натуральность материалов и элегантный декор, нашел воплощение в проекте Muse. В Hamilton доказали: классика может быть функциональной, а стекло и древесина — вполне практичными материалами. Используя современные методы обработки и новейшую фурнитуру, мы создали мебель, которая сохраняет вид долгие годы и приносит удовольствие своим владельцам.

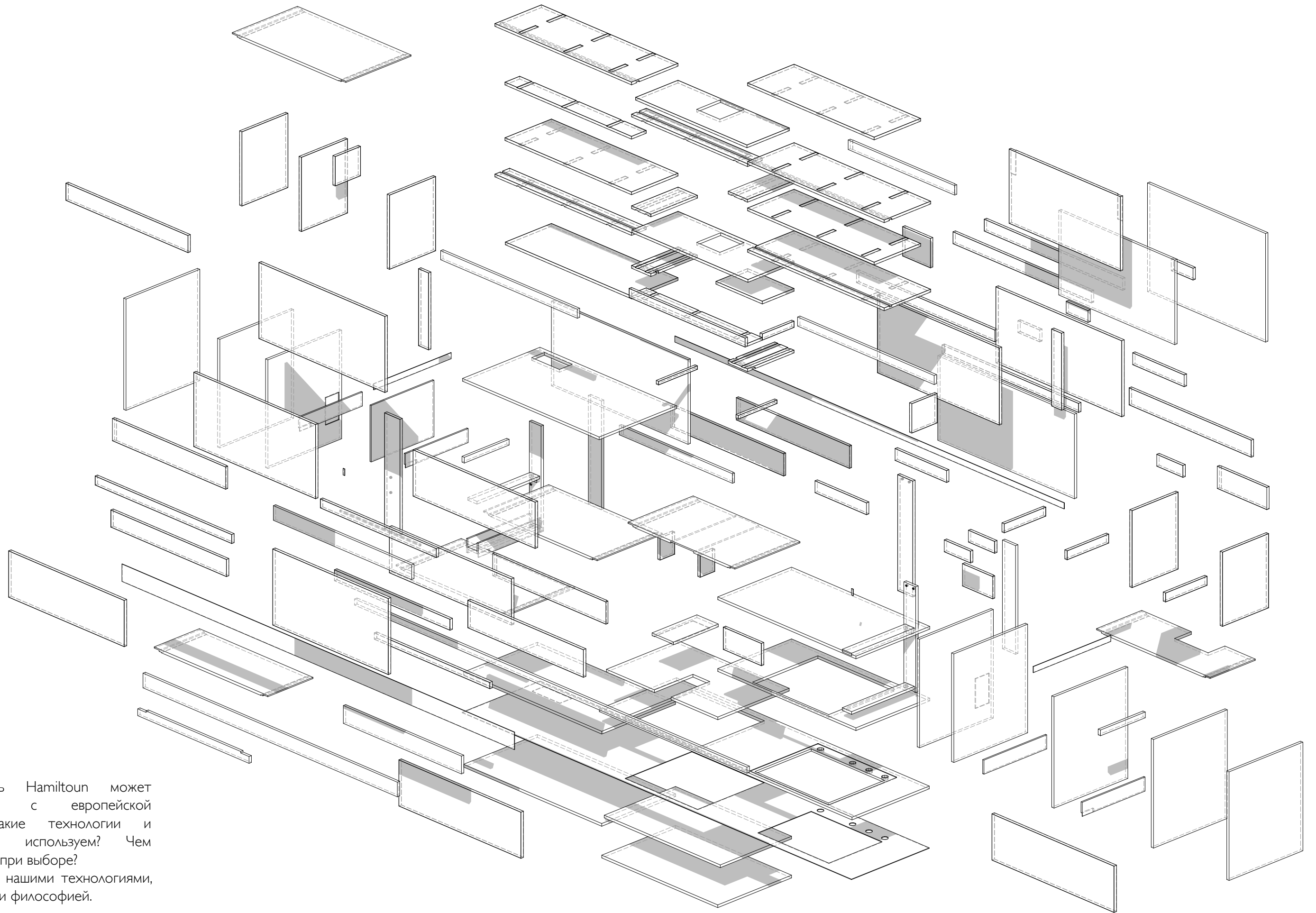
Простой декор фасадов напомнит о прибрежных городках Лазурного берега, остекленные шкафчики наполнят помещение уютом, а благодаря встроенному освещению вы умело расставите акценты. Создавая Muse, мы уделили внимание внутреннему наполнению. Большие и удобные ящики вместят в себя все, что требуется современной хозяйке, а широкая и толстая столешница подарит удовольствие от приготовления самого сложного блюда.



Muse



HAMILTON



Почему мебель Hamilton может посоревноваться с европейской продукцией? Какие технологии и материалы мы используем? Чем руководствуемся при выборе? Познакомьтесь с нашими технологиями, нашим видением и философией.

Рабочая поверхность

Продуманная, стойкая к истиранию и температурному воздействию, гигиеничная и удобная рабочая поверхность — ключ к созданию удобной кухни. Мы заранее отказались от древесины: мы считаем, что этот материал недостаточно долговечен и быстро теряет вид, если используется рядом с мойкой и варочной поверхностью. Впрочем, мы готовы использовать деревянные столешницы по требованию клиента.

Для рабочих поверхностях мы применяем восемь типов материала: сталь, мрамор, гранит, кварцевый агломерат, керамику, ламинат, закаленное стекло и искусственный камень. Каждый из них имеет свои преимущества и недостатки. Чтобы помочь вам в выборе идеальных материалов, мы провели испытания и выявили, как они реагируют на воздействия разного типа: бытовые загрязнения, царапины и истирание, агрессивные среды (в том числе, чистящие средства), высокую температуру, как быстро очищаются и насколько гигиеничны.

Результаты испытаний мы свели в единую таблицу, размещенную на следующем развороте, где оценили каждый из материалов по пятибальной шкале:

Отлично	● ● ● ● ●
Хорошо	● ● ● ● ○
Удовлетворительно	● ● ● ○ ○
Плохо	● ● ○ ○ ○
Очень плохо	● ○ ○ ○ ○

Ориентируясь на таблицу, вы сможете выбрать оптимальную столешницу в соответствии с собственными требованиями.

Истирание и царапины

О поверхностях, устойчивых к царапинам, говорят все чаще. Скажем честно: материалов, обладающих абсолютной устойчивостью к механическим повреждениям, не существует. Любую поверхность, от закаленного стекла и стали до гранита и мрамора, можно поцарапать. Вопрос лишь в твердости предмета, которым пытаются повредить столешницу.

В ходе испытаний мы выяснили, какой из доступных нам материалов наиболее устойчив к царапинам. В качестве «орудия» мы выбрали острые предметы из материалов различной твердости.



Испытания показали, насколько часто мы — как потребители — заблуждаемся в отношении прочности и стойкости материалов. Так, считается, что сталь обладает высокой твердостью, но, по факту, поверхность из нее легко царапается. Тем более, если она полирована.

Если вы хотите получить столешницу, на которой через несколько лет не будет царапин, выбирать сталь не стоит. Стальная рабочая поверхность — хорошее решение для тех, кто ценит состаренные вещи. Через некоторое время такая столешница обретет колоритный вид.

Самой высокой твердостью обладает керамика. За ней следует натуральный гранит, достаточно сложный в обработке. Кварцевый агломерат и стекло — на третьем и четвертом месте соответственно.

Разумеется, речь идет о закаленном стекле: обычное не обладает должной твердостью. Благодаря нанотехнологиям на поверхность стекла можно нанести особый защитный материал, который убеждает столешницу от царапин и других повреждений. Hamilton использует нанотехнологии для некоторых видов стекла.

Не следует забывать и о фактуре. Так, искусственно состаренная сталь не боится лишних царапин, а на ламинате с текстурой под дерево повреждение

Гигиеничность

Мы знаем, насколько важна чистота для многих из наших клиентов, и насколько внимательно они относятся к гигиене дома. Гигиеничность столешницы — важный параметр, влияющий на микроклимат кухни и безопасность приготовленной пищи и необработанных продуктов питания. Поэтому мы провели тест, который показал, как реагируют разные материалы на загрязнения с последующей очисткой. Эксперты оценили, задерживаются ли грязь и бактерии на поверхностях различных типов.

Для теста мы подготовили смесь молока и яичного желтка, которую нанесли на поверхность столешницы на 16 часов. По прошествии этого времени мы протерли столешницу тканью, пропитанной нейтральным моющим раствором, затем оценили количество бактерий на загрязненном и чистом участках.

Закаленное стекло, сталь, искусственный камень и керамика показали лучшие результаты.

Оказалось, что результат зависит от фактуры материала. Гладкая, глянцевая поверхность очищается полностью. Шероховатая, напротив, становится идеальным «домом» для бактерий: на ней задерживается больше частиц грязи, и отмыть ее гораздо сложнее. Так, не самой высокой гигиеничностью отличается мраморная столешница. Если вы мечтаете о такой, обзаведитесь доской из качественного пластика: здесь вы можете разделять свежее мясо, резать фрукты, смазывать выпечку.

не будет так заметно, как на полированной поверхности.

Цвет также имеет большое значение. На темной столешнице царапины заметны лучше, чем на светлой, а однотонный материал проигрывает пестрому.

Конечно, существуют технологии восстановления поврежденных столешниц. Все материалы, кроме ламината, теоретически можно восстановить. Однако на практике это касается только искусственного камня: «Кориан» достаточно мягкий и хорошо поддается шлифовке.

Теплостойкость

Почему мы не очень любим древесину? Прежде всего, из-за низкой теплостойкости: на деревянную столешницу не поставишь нагретую сковороду или чугунный котелок. Мы неоднократно видели мебель, поврежденную кофеварками, снятыми с огня, слишком широкими для варочных поверхностей кастрюлями, которые, нагреваясь, портили столешницы. Чаще всего это происходит из-за невысоких решеток на варочных панелях, но истинная причина — в низкой теплостойкости материалов, из которых изготавливают кухни.

Испытание было очень простым: мы нагревали специальный цилиндрический предмет до 140°C, 180°C и 210°C, устанавливали его на тестируемую поверхность и оценивали результат. Мы определили верхний предел температурного воздействия, оценив максимальную температуру нагрева посуды, которую используют на обычной кухне. Так, джезва, снятая с огня, нагревается до 180-190°C, а сковорода — до 210°C.

Мы не оценивали стойкость материалов к воздействию посуды, нагретой до температуры выше указанного значения, поэтому не можем предоставить достоверную информацию.

Практически все материалы — сталь, керамика, мрамор, гранит и закаленное стекло — успешно выдержали испытания. Бережнее придется относиться к столешницам из искусственного камня, ламината и кварцевого агломерата.

Тип материала	Устойчивость к царапинам	Устойчивость к бытовым загрязнениям	Устойчивость к слабым кислотам	Устойчивость к сильным кислотам
Сталь состаренная / сатин	● ● ● ○ ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○	● ● ○ ○ ○
Сталь шлифованная	● ● ○ ○ ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○	● ● ○ ○ ○
Сталь зеркальная	● ○ ○ ○ ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○	● ● ○ ○ ○
Искусственный камень Кориан	● ○ ○ ○ ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○
Кварцевый агломерат	● ● ● ● ●	● ○ ○ ○ ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Ламинат HPL 12мм	● ● ● ○ ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ○ ○
Стекло закаленное	● ● ● ● ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Мраморы натуральные	● ● ● ○ ○	● ● ○ ○ ○	● ○ ○ ○ ○	● ○ ○ ○ ○
Граниты натуральные	● ● ● ● ●	● ● ● ○ ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○
Керамика основа ДСП	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

Стойкость к загрязнению

Разумного покупателя, который ценит в мебели не только дизайн, но и практичность, прежде всего, волнует легкость очистки и степень загрязнения поверхности. Сколько пятен появится на столешнице во время приготовления пищи? Сколько из них можно убрать влажной тканью, а сколько останется навсегда? Как часто поверхность придется мыть, чтобы она смотрелась идеально? Увы, идеальных материалов просто не существует, что бы ни говорили продавцы.

Нередко можно услышать о «специальных пропитках», которые якобы не дают бытовым загрязнениям — чаю и вину, соку и крови — впитываться в поверхность гранитной или мраморной столешницы. Это не совсем правда: да, пропитка существует и «работает» против простых загрязнений, но и она не дает абсолютной защиты. Несмываемые пятна остаются из-за микропор, в которые проникают жидкости. Очистить эти микропоры практически невозможно.

Стойкость к загрязнениям зависит от количества и размера пор, на которые, в свою очередь, влияют особенности самого материала и его обработки. Под обработкой мы понимаем и пропитку. Традиционные пропитки не очень хорошо противодействуют загрязнениям. Лучше «работают» нанотехнологические, создающие защитный барьер.

Второй аспект — степень шлифовки. Так, гляцевый кварцевый конгломерат не требует дополнительной пропитки: жидкость не проникает внутрь, не впитывается, и ее достаточно просто вытереть влажной тканью. Матовый конгломерат, увы, нужно

обрабатывать, в противном случае на его поверхности быстро образуются пятна. В рамках испытаний мы использовали все продукты, которые, как правило, присутствуют на кухне. Мы поливали поверхности столешниц вином, кофе, соком и другими жидкостями. На втором этапе мы оценивали стойкость к воздействию слабых кислот (например, лимонного сока и уксуса). На третьем — использовали сильные кислоты (в том числе, соляную, которая входит в состав средства для очистки мойки). Наконец, на завершающем этапе мы определяли легкость очистки.

Особое внимание мы уделили лимонному соку, соляной кислоте, уксусу, средству для удаления известкового налета. Пришлось сделать исключение для гранита: в этом материале может содержаться карбонат кальция, который реагирует на кислоту. Такой гранит столь же чувствителен к кислой среде, как и мрамор, а значит, быстро покрывается пятнами.

Можно ли избежать проблем с гранитом? В Hamilton оценивают природный камень, испытывая каждый образец. Вы можете сделать то же самое: попросите у продавца небольшой кусочек гранита, из которого будет изготовлена ваша столешница, и нанесите на него немного уксуса, лимонной кислоты или средства для удаления налета. Через 16 часов вы увидите, повреждена ли поверхность. Точно так же можно оценить и стойкость материала к другим загрязнениям: жидкостям для мытья посуды и очистки моек, овощным и фруктовым сокам, продуктам питания. Какой материал лучше выдерживает загрязнения и воздействие кислот? Несомненно,

кварцевый агломерат, закаленное стекло и керамика. С небольшими оговорками — ламинат, гранит и искусственный камень. Учтите, что мы использовали только ламинат высокого давления — H.P.L. (high pressure laminate). Только он имеет высокое качество, другие материалы на основе ДСП быстро придут в негодность. Насколько удачным будет мрамор? Его сложно назвать практичным: мрамор не очень хорошо переносит механические воздействия, а на его поверхности появляются пятна. Через какое-то время столешница получит антикварный вид. Если вы цените искусственно состаренную мебель, это оптимальное решение.

Обратите особое внимание на легкость очистки. Этот критерий лишь на первый взгляд незначителен. На деле при неудачном выборе поддержка чистоты может стать настоящей проблемой и отнять у вас время.

Мы оценили материалы по этому критерию. Оказалось, проще всего убрать пятна с закаленного стекла, керамики и искусственного камня, сложнее — со стальных поверхностей.

Есть и еще один фактор. Дело в том, что гляцевая поверхность, с которой можно без проблем смыть загрязнения, подвержена им больше всего. Хотите ли вы регулярно счищать отпечатки пальцев со столешницы?

Универсальных ответов и идеальных решений, увы, нет. Тем не менее, зная особенности того или иного материала, вы можете увеличить срок его службы и максимально облегчить себе жизнь.

Падение металлической посуды	Падение стеклянной посуды	Падение ножа	Легкость очистки	Гигиеничность	Теплостойкость
● ● ● ● ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ○	● ● ● ○ ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
● ● ● ○ ○	● ● ● ○ ○	● ● ● ○ ○	● ● ○ ○ ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
● ● ○ ○ ○	● ● ○ ○ ○	● ● ○ ○ ○	● ● ○ ○ ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
● ● ● ● ○	● ● ● ● ○	● ● ○ ○ ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ●	● ○ ○ ○ ○
● ● ● ● ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○	● ● ● ○ ○	● ● ● ● ○	● ● ● ○ ○
● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○	● ● ● ○ ○	● ● ● ● ○	● ● ○ ○ ○
● ● ● ● ○	● ● ● ● ●	● ● ○ ○ ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
● ● ● ● ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ○	● ● ● ○ ○	● ● ○ ○ ○	● ● ● ● ●
● ○ ○ ○ ○	● ○ ○ ○ ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

Прочность

Упавшая чашка, нож, опрокинутая кастрюля или консервная банка могут повредить поверхность: на недостаточно прочном материале появится скол или вмятина.

Оценить ударопрочность мы смогли в ходе четырех испытаний, взяв четыре предмета:

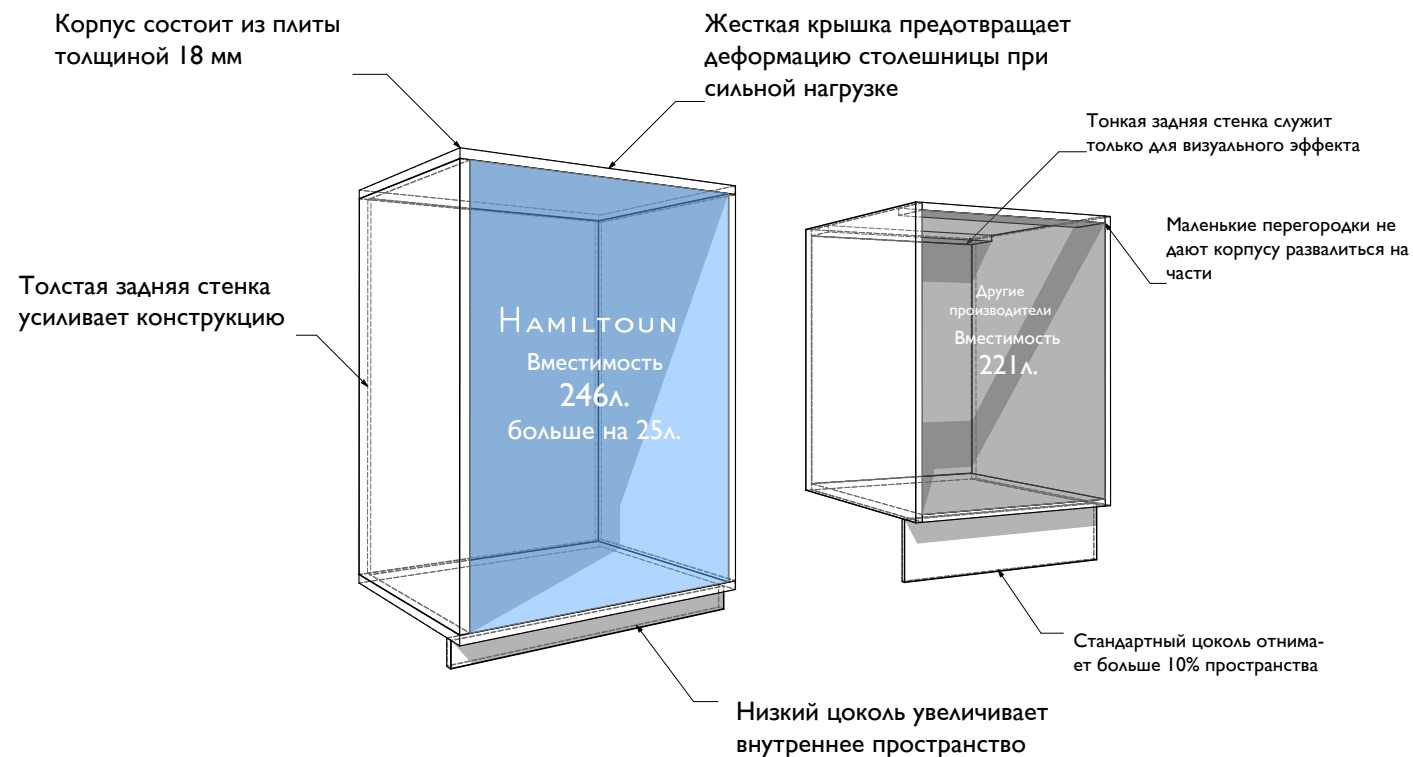
- железный шар (вес — 500 грамм, высота — 100 см);
- нож (вес — 145 грамм, высота — 30 см, падение — острием вниз);
- баночка Nutella (вес — 395 грамм, высота — 60 см, падение — углом);
- кастрюля (вес — 2200 грамм, высота — 60 см, падение — углом).

Мы классифицировали результаты в соответствии с характером и масштабом деформации:

1. Деформация отсутствует.
2. Незначительные вмятины или сколы.
3. Заметные вмятины или сколы;
4. Глубокие вмятины или сколы.
5. Раскол столешницы.

Выбирая предметы и высоту падения, мы учитывали особенности ежедневной работы на кухне. Условия были приближены к реальным. Кроме того, мы использовали материалы высшего качества: тестировали закаленное стекло вместо обычного и ламинат H.P.L. вместо низкокачественного. Тестируя керамические столешницы, мы использовали два типа внутренней подложки. Это важно: подложка влияет на ударопрочность керамики. Мы несколько преувеличили воздействие на образцы: в реальной жизни удары такой силы встречаются редко. Результаты зафиксированы в таблице. Из какого бы материала ни была изготовлена столешница, при сильном ударе ее можно испортить. Обращаться с тяжелыми и заостренными предметами стоит аккуратно, даже если речь идет о стали, граните или стекле.

Корпус



Уникальная конструкция

В Hamilton трепетно относятся к техническому аспекту и считают, что правильная, продуманная конструкция не менее важна, чем дизайн кухонной мебели. Мы разрабатываем проекты, ориентируясь на лучшие образцы европейской продукции, производим и реализуем собственные технологии при производстве корпусов. Корпус каждого ящика, каждого шкафа и стеллажа Hamilton изготовлен из плиты толщиной 18 мм. Это касается не только боковых частей изделия: наша мебель оснащена толстой крышкой вместо ребер жесткости и полноценной стенкой из ламината вместо тонкого ДВП. Мы обеспечиваем непревзойденную прочность и длительный срок

Используемые материалы

Наша миссия — изготавливать мебель, доступную российским жителям и приближенную к европейской продукции по функционалу, дизайну, прочности и безопасности. В качестве основного материала корпуса мы выбрали ламинированную ДСП экологического класса E1 и класса влагостойкости P5. Это максимально безопасный стандартизированный тип продукции, который активно

службы мебели. Используя низкий цоколь, мы расширяем внутреннее пространство и придаем шкафу современный вид. Отказавшись от стандартных решений, мы увеличили объем на 11%: в наборе из 10 предметов вы получаете эквивалент одиннадцатого, не задействуя дополнительную площадь. Это — дополнительные 200 литров для хранения ваших продуктов и кухонной утвари. Практикуя новый подход к использованию пространства, мы делаем кухню удобной и просторной, а мебель — максимально вместительной и функциональной.

используют в Европе. Почему именно этот материал? Ламинированная древесно-стружечная плита представляет собой ДСП, облицованную толстой и достаточно прочной пленкой, устойчивой к загрязнениям и царапинам. Из ЛДСП делают 99% кухонь в России и мире. Это практичный и недорогой материал, который оценивают по четырем крите-

риям: качеству ДСП, толщине ламината, экологическому классу и водостойкости. Об экологичности и водостойкости стоит поговорить отдельно.

Экологический класс

ДСП выделяет формальдегид, источником которого является клей, входящий в состав плиты. Канцероген может навредить организму, и при выборе необходимо ориентироваться на уровень его выделения. На данный момент производители ориентируются на стандарты E1, E2 и E3. E1 — класс ДСП с минимальным уровнем выделения формальдегида. Это наиболее безопасный матери-

ал, который и используют в европейских странах. Многие российские производители предпочитают E2 и E3 — эти плиты дешевле. Мы не экономим на здоровье своих клиентов и используем максимально безопасную ЛДСП. Плиты, из которых мы изготавливаем кухни, выделяют не более 0,77 мг/м² в час. Это меньше значения, установленного стандартом E1.

Влагостойкость

Как долго ваша кухня выдержит повышенную влажность, очистку влажной тканью и брызги воды? На этот вопрос ответят стандарты. Существует несколько классов ДСП по степени разбухания. Лучший — P5. Ламинированные ДСП, которые используют в Hamilton, почти не подвержены воздействию влаги. Они не портятся из-за высокой влажности.

Изделие с цельным, неповрежденным ламинатом не отреагирует даже на погружение в воду. Очищенный от покрытия ДСП класса P5 при погружении в воду на 24 часа разбухнет лишь на 10% (против 33% в случае с плитой P2). Используя этот материал на кухне, вы не заметите повреждений, связанных с воздействием влаги, даже через 10-15 лет после покупки.

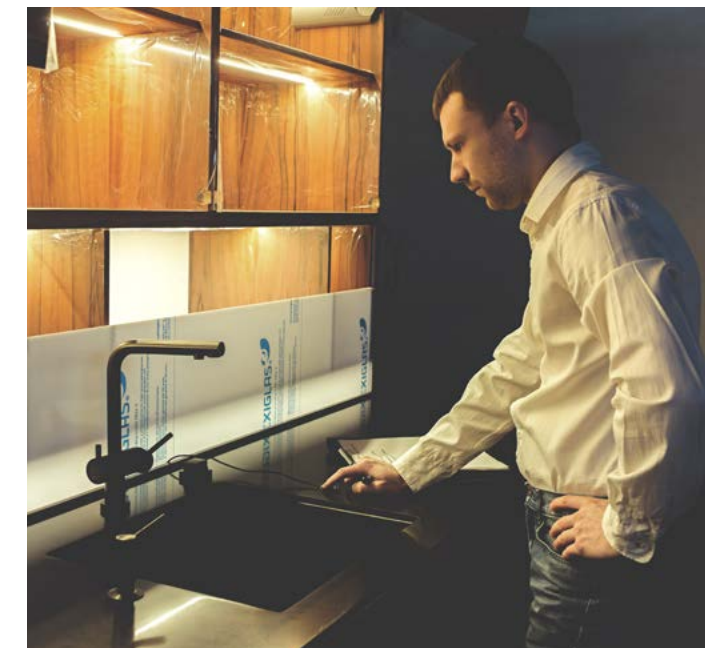
Тип материала	Экологичность	Стойкость к воздействию с водой	Прочность материала	Итог
Стандартная ДСП P2	● ● ○ ○ ○	● ○ ○ ○ ○	● ○ ○ ○ ○	● ○ ○ ○ ○
Используемая нами ДСП P5	● ● ● ● ○	● ● ● ○ ○	● ● ● ○ ○	● ● ● ○ ○
Лакированная ДСП P5	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○	● ● ● ○ ○	● ● ● ● ○
Лакированная фанера E1	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

Фабрика



Производственные процессы

Hamilton – производство нового поколения, не имеющее аналогов в России. Мы стали предприятием, эффективно внедрившим технологию nesting. Эта технология подразумевает создание точного проекта силами конструкторов и его реализацию в одном едином проекте. Мы гарантируем высочайшую точность сборки (с зазорами до 2 мм), отсутствие переплат за индивидуальный проект, беспрецедентную прочность каждого предмета. Приятным дополнением для наших клиентов будут фурнитура марок Blum, Hafele, Vauth-Sagel, системы хранения и кухонная сантехника европейского производства, экономичная диодная подсветка и пожизненное сервисное обслуживание. Каждая кухня проходит ряд проверок, и покупателю поступает технически совершенная мебель.



Фабрика



НАМИЛТОН



Телефон:

8-800-23-44-233

www.hamiltoun.ru

www.instagram.com/hamiltoun/

hamiltoun@hamiltoun.ru

ArtPlay@hamiltoun.ru

г. Москва, ул. Нижняя Сыромятническая,
д. 10, к. 2, стр. 3, вход А, этаж 2.