

La importancia de la calidad de las encimeras para evitar la acumulación de bacterias

[Multimedia](#)

No se puede obviar la ingente cantidad de bacterias y gérmenes que se acumulan en la cocina, sobre todo en zonas como la encimera. Es fundamental que esta esté fabricada con materiales que permitan alcanzar las cotas más altas de higiene. Una de las mejores alternativas es, como en muchos otros casos, la piedra natural.

No se puede ignorar la ingente cantidad de bacterias y gérmenes que se acumulan en la cocina, sobre todo en zonas como la encimera. Es básico que esté fabricada con materiales que permitan alcanzar las cotas más altas de higiene. Una de las mejores alternativas en este sentido es el [Silestone de colores](#), es decir, la piedra natural. Las empresas fabricantes apuntan que "en el momento de crear un nuevo diseño para la cocina, se ha de elegir una encimera que incluya efecto antibacteriano y que destaque por su durabilidad". Estos son los dos principales requisitos que buscan los clientes al comprar este tipo de elementos.

No se puede pasar por alto que la encimera es uno de los elementos esenciales de la cocina. En ella van integrados dos elementos esenciales: la zona de cocción o placa y la zona de lavado. Desde empresas especialistas como Encimeras Madrid resaltan que "sobre la encimera se acometen tareas para las que es preciso disponer de un lugar limpio y resistente a los golpes y a las altas temperaturas". Hay que recordar que sobre esta superficie se manipulan alimentos y que, por lo tanto, esta ha de estar libre de gérmenes y bacterias. Para su fabricación se usan sobre todo materiales como el cuarzo y el granito ya que responden a las más altas demandas tanto en lo relativo a estética como a estilo. El cuarzo natural es uno de los materiales más duros y su porosidad es nula. Además, su textura evita que las bacterias se acumulen y sobrevivan. Es muy sencillo de limpiar y está disponible en una gran variedad de colores y acabados. Sobre estas superficies es perfectamente posible echar mano de productos de limpieza potentes.

Lo cierto es que las posibilidades que ofrece el cuarzo son casi ilimitadas. Por su parte, las encimeras de granito, otra piedra natural, son muy resistentes al rayado y a los cambios de temperatura. Lo que se hace es aplicar antes un tratamiento específico que es hidrófugo y antibacteriano. Esto lo hace ser uno de los materiales predilectos para las cocinas y una de las principales alternativas por las que se decanta quien quiere reformar estos espacios.
