Danska Michelin restaurangen   
To Trin Ned har valt Dekton®

*Hög- och lågupplösta bilder: https://bit.ly/2IoAIZQ*

*Filmer Cosentino Youtube.*

*Video 1: https://youtu.be/wApkY7ERPbI*

*Video 2: https://youtu.be/WG2PHSzx3vk:*

1. **Projektdetaljer**Michelinrestaurang Ti Trin NedPlats: Toldkammeret 9, 7000 Fredericia, DanmarkProjektet stod klart: Januar 2019  
   Projektets längd: 9 måneder
2. **Arkitektur & Interiördesign**  
   Arkitekt: BILLUND/HANSEN ARKITEKTER, <http://www.billundhansen.dk>Inredningsdeseigner: DAMGOODPEOPLE, <http://damgoodpeople.com>Byggherre: RealDania By & Byg
3. **Cosentino Material**

Användningssområde: Väggbeklädnad i produktionsköket

Material: Dekton®

Färg: Kreta

Tjocklek: 0,8 mm

Mängd: 140 m2 XXL skivor i str. 2700 x 1400 mm

Användningssområde: Väggbeklädnad och bänkskivor i serviceköket

Material: Dekton®

Färg: Domoos

Tjocklek: 0,8 mm (vägg)

Mängd: (m2): 25 m2 vägg- och stänkskydd

Tjocklek: 20 mm (bänkskiva)

Mängd: 20 m2

1. **Den mest intressanta arkitektoniska och designrelaterade vinkeln på projektet**

Ultratunna Dekton® skivor från Cosentino, är en viktig faktor i den Nordisk inspirerade Michelin-stjärniga restaurangen Ti Trin Ned. I det effektiva professionella köket samt i restaurangens öppna förberedningskök skapar det en unik koppling mellan den naturinspirerade interiören, kraven på funktionalitet och atmosfären som är en viktig del av en kväll på Ti Trin Ned.

1. **Om valet av Cosentino-produkter till projektet**

Valet av Dekton® är ett starkt personligt val av ett material som valts ut med fokus på den unika kombinationen av funktionalitet och estetik som gör Dekton® så attraktiv för professionella kök över hela världen.

“Motståndet mot repor, stötar och värme som Dekton® erbjuder oss representerar exakt de egenskaper vi söker – utan att äventyra med estetik och inredning.” berättar Rainer Gassner, ägare & chef de cuisine

1. **Samarbetet mellan Cosentino och Ti Trin Ned.**

Ägarna till Ti Trin Ned, restaurangchef Mette Hvarre Gassner och chefskock Rainer Gassner har sedan 2001 varit de drivande krafterna Ti Trin Ned, en av de första danska restaurangerna utanför Köpenhamn och Århus för att ta emot den mycket eftertraktade Michelin-stjärnan i 2017. I 15 år har restaurangen varit belägen i gamla, historiska och inte mycket funktionella byggnader – och i samband med flytten till en ny plats i Fredericias mest attraktiva område, investerade paret all sin yrkeskunskap i byggandet den perfekta restaurangen och ett kök – som syftar till att ta funktionalitet till en helt ny nivå.

Genom att fokusera på alla detaljer strävar de efter att smälta samman alla inredningsdetaljer till en helt ny gästupplevelse – och samtidigt skapa en uppsättning för arbetsflödet och den kreativa atmosfären genom att fokusera på funktionalitet, ett minimum av underhåll och hög hållbarhet. Under byggnads- och designprocessen blev Mette & Rainer Gassner för första gången bekant med Dekton® och fascinerades av flexibiliteten som materialet erbjuder. I motsats till många andra material klarar den ganska grov hantering av extremt heta plåtar och pannor, skarpa metallverktyg och de många väldigt olika ingredienserna.

Hos Ti Trin Ned kommer ingredienserna direkt från restaurangens egna gård till produktionsköket där teamet av kompetenta kockar förbereder menyerna i de ständigt skiftande årstiderna. I en öppen del köket som ligger inne i restaurangen kan gästerna uppleva de sista förberedelserna och detaljerna som är en viktig del av den kulinariska upplevelsen “Vår värld” – Ti Trin Neds signatur.

Under processen var det viktigt att skapa ett naturligt flöde mellan de två nästan sammanlänkade men ändå separata köken – och valet var att blanda två olika ytor: Den mörka, nästan svarta Dekton® Domoos för bänkskivor och väggbeklädnader i öppet kök – och den gråa, lugna Dekton® Kreta inspirerad av klassiska, något slitna cementgolv från Cosentino®s prisbelönta Industrial Collection för produktionsköket.

Det stora, ljusa produktionsköket kännetecknas av XXL-plattor i storlek 2700 x 1400 mm, monterade från golv till tak tidigt i byggprocessen. Resultatet är stora, släta väggar där antalet fogar till ett minimum och utgör ett av Danmarks mest underhållsfria, professionella kök.

Å andra sidan krävde Dekton®-lösningen i serviceköket en detaljerad digital mätning av den nästan färdiga restaurangen. Många inredningsdetaljer kombinerat med byggnadens pelare och inte minst en önskan att minska antalet leder till ett minimum och syfta till estetisk perfektion, krävde speciell precision – och en extremt kort leveranstid.

“Vi är imponerade av funktionaliteten hos Dekton® – samtidigt som vården om vår miljö och tankarna om återvinning och respekt som driver framåt forskning och utveckling på Cosentino ligger i linje med vår filosofi om att ta hand om resurserna i värld. Det är bara ett extra plus. ‘ Rainer Gassner | Ti Trin Ned

Samarbetet med Ti Trin Ned har varit en spännande utmaning för Cosentino: “Från att vara en okänd leverantör för att vara en viktig del av inredningen på den nya Ti Trin Ned har det varit en kreativ process. Många lösningar har diskuterats och testats – och vi är stolta över att kunna lägga till ett nytt namn på den långa internationella listan över haute cuisine restauranger som har valt Dekton® och Cosentino för sitt interiör, säger Hans Eg, generaldirektör för Danska del av den internationella spanska Cosentino-gruppen.

*För ytterligare information ta kontakt med Gitte Jæger | PR ansvarig Cosentino Danmark | Telefon +45 23 90 95 44 | Mail* [*gitte@bindeled.dk*](mailto:gitte@bindeled.dk)

#### **Om Ti Trin Ned**

I ett mycket personligt kök strävar Mette & Rainer Gassner som ägare, motiverande styrkor och inspiratorer för den perfekta, enkla, nyanserade och karakteristiska gourmetupplevelsen. Djupt rotad i lokalområdet värdesätter och odlar de den unika interaktionen mellan Ti Trin Ned köket och naturen, skogen, havet och inte minst deras egna fält vid Himmerigskov nära Fredericia – som alltid är ett centralt element i Ti Tri Neds gastronomi Ned. Visionen är att erbjuda en ny gastronomisk upplevelse och presentera en detaljerad och vacker matupplevelse för alla sinnen – med önskan om erkännande och överraskning.

Guide Michelin 2019: \*

#### **Om Mette Hvarre Gassner | Ti Trin Ned Restaurangchef**

Medlem av Danmarks nationella kulinariska lag  
De olympiska spelen för kockar, 2012  
Brons på Nordens kock år 2012 Årets kock 2011  
Årets restaurangkock 2010 av den danska restaurangguiden  
Finalist för årets kock 2010, 2008 och 2007  
Utbildad från Aagaard Kro, 2001

#### **Om Rainer Gassner | Ti Trin Ned Kock de Cuisine / Kitchen Manager**

Coach och omgivande styrelse för kommande kockar  
Sol over Gudhjem (Kocktävling), deltagare 2012  
Kock / Kökschef på restaurang Aagaard Kro, Egtved, 1999  
Sous Kock på restaurang Hindsgavl Slot, Middelfart, 1995  
Chef de Partie på Bürchnerhof, Wallis, 1994  
Kock i Marché, Toronto, 1993  
Utbildad från Künstlerhaus, München, 1992

#### **Om Ti Trin Ned**

I ett mycket personligt kök strävar Mette & Rainer Gassner som ägare, motiverande styrkor och inspiratorer för den perfekta, enkla, nyanserade och karakteristiska gourmetupplevelsen. Djupt rotad i lokalområdet värdesätter och odlar de den unika interaktionen mellan Ti Trin Ned köket och naturen, skogen, havet och inte minst deras egna fält vid Himmerigskov nära Fredericia – som alltid är ett centralt element i Ti Tri Neds gastronomi Ned. Visionen är att erbjuda en ny gastronomisk upplevelse och presentera en detaljerad och vacker matupplevelse för alla sinnen – med önskan om erkännande och överraskning.

Guide Michelin 2019: \*

#### **Om Mette Hvarre Gassner | Ti Trin Ned Restaurangchef**

Medlem av Danmarks nationella kulinariska lag  
De olympiska spelen för kockar, 2012  
Brons på Nordens kock år 2012 Årets kock 2011  
Årets restaurangkock 2010 av den danska restaurangguiden  
Finalist för årets kock 2010, 2008 och 2007  
Utbildad från Aagaard Kro, 2001

#### **Om Rainer Gassner | Ti Trin Ned Kock de Cuisine / Kitchen Manager**

Coach och omgivande styrelse för kommande kockar  
Sol over Gudhjem (Kocktävling), deltagare 2012  
Kock / Kökschef på restaurang Aagaard Kro, Egtved, 1999  
Sous Kock på restaurang Hindsgavl Slot, Middelfart, 1995  
Chef de Partie på Bürchnerhof, Wallis, 1994  
Kock i Marché, Toronto, 1993  
Utbildad från Künstlerhaus, München, 1992

**Om Dekton® by Cosentino**

Ultrakompakta Dekton® by Cosentino är ett revolutionerande och nytt innovativt material för arkitektur- och designvärlden, Dekton-ytan är en sofistikerad blandning av råvaror som används för att göra glas, porslin och kvartsytor. Dekton® skapas genom en teknik kallad TSP-teknik (Technology of Sinterized Particles) bestående av en innovativ ultra-komprimeringsprocess,

De unika tekniska egenskaperna hos Dekton® är överlägset skydd mot UV-ljus, repor, fläckar, termalchock samt minimal vattenabsorption. Dekton® kan återskapa alla typer av material med hög kvalitet. Ytan produceras i skivor av storformat (upp till 320 cm x 144 cm), med 5 olika tjocklekar (0,4cm, 0,8 cm, 1,2 cm, 2 och 3 cm). Dekton® är den perfekta ytan för ett brett utbud av applikationer, både inomhus och utomhus (fasader, utomhusbeläggning, beklädnad, bänkskivor, handfat etc.).

Som en del av vårt engagemang för hållbarhet och en cirkulär ekonomisk modell tillverkas olika Dekton®-färger med återvunnet material från produktens egen tillverkningsprocess. I 2016 erhöll Cosentino en miljödeklaration för Dekton®.

Dekton® har blivit vald som referensmaterial i olika arkitektoniska- och designprojekt över hela världen, som Rafa Nadal Academy by Movistar i Manacor, bostadsbyggnaden Valdebebas 127 i Madrid, 4 och 5-stjärniga Hipotels hotell i Palma de Mallorca, showroom Gunni & Trentino i Madrid, TOPA Sukalderia i San Sebastian, Archway Tower i London, Le Meridian hotell i Yilan (Taiwan), Cap Ferrat-byggnaden i Rio de Janeiro samt restaurangen The French Laundry av kocken Thomas Keller i Kalifornien.

[www.dekton.com](http://www.dekton.com)