Dekton® by Cosentino til den danske

Michelin-restaurant Ti Trin Ned

1. **Projektdetaljer**Michelinrestaurant Ti Trin NedLocation: Toldkammeret 9, 7000 Fredericia, DanmarkFærdiggørelse: Januar 2019  
   Projektforløb: 9 måneder
2. **Arkitektur & Interiørdesign**  
   Arkitekt: BILLUND/HANSEN ARKITEKTER, <http://www.billundhansen.dk>Indretningsdesign: DAMGOODPEOPLE, <http://damgoodpeople.com>Bygherre: RealDania By & Byg
3. **Cosentino Materialer**

Anvendelse: Vægbeklædning i produktionskøkken

Materiale: Dekton®

Farve: Kreta

Tykkelse: 0,8 mm

Mængde: 140 m2 XXL klinker i str. 2700 x 1400 mm, oplimet

Anvendelse: Vægbeklædning og bordplader i servicekøkken

Materiale: Dekton®

Farve: Domoos

Tykkelse: 0,8 mm (væg)

Mængde (m2): 25 m2 væg- og søjlebeklædning

Tykkelse: 20 mm (bordplade)

Mængde: 20 m2 digitalt opmålt bordplade monteret omkring bygningens betonsøjler

1. **Den mest interessante arkitektoniske & designmæssige vinkling på projektet**

Den ultrakompakte overflade, Dekton® by Cosentino, spiller en markant rolle i den nyindrettede, nordisk-inspirerede Michelin-restaurant, Ti Trin Ned - både i det effektive produktionskøkken og restaurantens åbne servicekøkken – og skaber en unik sammenhæng mellem den nordiske indretning, kravene til funktionalitet og den stemning, som sætter rammerne om en aften på Ti Trin Ned.

1. **Om valget af Cosentino materialer til projektet**

Valget af Dekton® er et stærkt personligt materialevalg, der er taget med afsæt i den særlige kombination af funktionalitet og æstetik, som gør Dekton® attraktiv for professionelle køkkener.

*’Den ridse-, stød- og varmefasthed, som Dekton® giver os, er identisk med funktionalitet og de egenskaber, som vi søgte - uden på nogen måde at på kompromis med æstetik og indretning.’*

Rainer Gassner | Ejer & Køkkenchef

1. **Om Ti Trin Ned & samarbejdet med Cosentino**

Ejerne af Ti Trin Ned, restaurantchef Mette Hvarre Gassner og køkkenchef Rainer Gassner, har siden 2001 været drivkraften bag restaurant Ti Trin Ned, som i 2017 var én af de første danske restauranter uden for København og Aarhus, der modtog den eftertragtede Michelin-stjerne. I over 15 år har restauranten ligget i mindre funktionelle, historiske bygninger og i forbindelse med flytningen til nye faciliteter på byens havnefront har parret investeret al deres professionelle know-how i indretningen af restauranten med et mål om at tage funktionaliteten til et helt nyt niveau for det team, der giver Ti Trin Ned sin unikke karakter. Med hver eneste detalje har de søgt at flette elementerne til en helt ny gæsteoplevelse og samtidig skabe rammerne om en hverdag, hvor funktionalitet, minimal vedligeholdelse og en høj grad af holdbarhed er i centrum. De havde intet forudgående kendskab til Dekton® men blev fascineret af den fleksibilitet, som overfladen tilfører køkkenet, hvor den modsat mange andre overflader tåler en forholdsvis hårdhændet håndtering af ekstremt varme gryder og pander, skarpe metalredskaber og de mange vidt forskellige råvarer.

På Ti Trin Ned kommer råvarerne direkte fra restaurantens egne marker i produktionskøkkenet, hvor kokketeamet bakker op og forbereder sæsonens aktuelle menuer. Flowet fortsætter til restaurantens åbne servicekøkken, hvor gæsterne kan følge den sidste klargøring og anretning, som er en del af den totaloplevelse, som en aften på Ti Trin Ned er – og som Mette & Rainer meget beskrivende kalder ‘Vores Verden’.

Det var i hele processen vigtigt at skabe sammenhæng - og til de to næsten sammenhængende køkkener i den nye restaurant valgte parret et mix af to forskellige overflader: Den mørke, næsten sorte Dekton® Domoos til bordplader og vægbeklædninger i det åbne servicekøkken – og den lysegrå, rolige Dekton® Kreta, som er inspireret af klassiske, letslidte cementgulve fra Cosentino®s prisvindende Industrial Collection.

Produktionskøkkenet kendetegnes af storformats klinker på 2700 x 1400 mm, som blev opklæbet i det store, lyse produktionskøkken tidligt i forløbet. De store, rene flader og dermed det minimerede antal samlinger sikrer Ti Trin Ned ét af Danmarks meste vedligeholdelsesvenlige, professionelle køkkener. Modsat krævede montagen i servicekøkkenet detaljeret digital opmåling, da køkkenet stod næsten færdigt. De mange indretningsdetaljer kombineret med bygningens bærende søjler og ikke mindst ønsket om at minimere antallet af samlinger og skabe en æstetisk helhed stillede særlige krav til nøjagtighed – og ikke mindst til en ekstrem kort leveringstid.

*’Vi er imponerede over Dekton®s funktionalitet – og den miljøbevidsthed og de tanker om genanvendelse og respekt, som driver produktudviklingen hos Cosentino, er samtidig helt i tråd med vores filosofi om at passe på verdens ressourcer. Det er kun et ekstra plus.’*

Rainer Gassner | Ti Trin Ned

Samarbejdet mellem Ti Trin Ned har for Cosentino været en spændende udfordring:

’Fra at være en ukendt mulighed til nu at spille en markant rolle i indretningen af det nye Ti Trin Ned har været en kreativ proces, hvor mange muligheder er blevet vendt. Vi er stolte over, at vi i Danmark kan føje endnu et navn til den internationale liste af højt profilerede restauranter, der har valgt Dekton® og Cosentino i deres indretninger.’ , slutter Hans Eg, som tegner den danske del af den internationale spanske koncern.

*For yderligere oplysninger kontakt Gitte Jæger | PR ansvarlig Cosentino Danmark | Telefon +45 23 90 95 44 | Mail* [*gitte@bindeled.dk*](mailto:gitte@bindeled.dk)

*OM TI TRIN NED*

I et stærkt personligt køkken søger Mette & Rainer Gassner som ejere, drivkraft og inspiratorer det perfekte, enkle, nuancerede og karakteristiske. Dybt forankret i lokalområdet dyrker det unikke samspil mellem køkkenet og natur, skov, strand og ikke mindst fra egne marker på Himmerigskov tæt på Fredericia, som altid er en naturlig og bærende del af gastronomien i Ti Trin Ned.Visionen er at give en helt ny gastronomisk oplevelse og at formidle en detaljerig og smuk oplevelse for alle sanser med et ønske om genkendelse og overraskelse.

Guide Michelin 2019: \*

**Mette Hvarre Gassner**Restaurantchef | Medlem af Det Danske Kokkelandshold.

Kokkenes Olympiske Lege, 2012  
Bronze ved Nordens Bedste Kok, 2012  
Årets kok 2011  
Årets restaurantchef 2010 kåret af Den Danske Spiseguide  
Finaledeltager Årets Kok 2010, 2008 og 2007

Udlært fra Ågård Kro i september 2001

**Rainer Gassner**  
Køkkenchef | Coach og sparringspartner for upcoming kokkeprofiler

Sol over Gudhjem, deltager, 2012  
Køkkenchef på Ågård kro, Egtved, 1999  
Souschef på Hindsgavl Slot, Middelfart, 1995  
Chef de Partie på Bürchnerhof, Wallis, 1994  
Kok på Marché, Toronto, 1993  
Udlært fra Künstlerhaus, München i 1992