



de Knikker<sup>®</sup>

keukens badkamers tegels

# Welkom in ons magazine!

U bent op zoek naar informatie en kennis omtrent de aanschaf van uw keuken en/of badkamer. Wij hopen dat ons magazine u meer duidelijkheid geeft en u van de juiste informatie voorziet.

Want een nieuwe keuken of badkamer uitzoeken is erg leuk maar ook spannend. U wilt de juiste keuzes maken en niet over één nacht ijs gaan. Maakt u gerust een afspraak met één van onze adviseurs. Zij kunnen u eerlijk advies geven en u verder begeleiden bij de aanschaf van uw keuken en badkamer.

Al meer dan 30 jaar is De Knikker in Alphen aan den Rijn een vertrouwd adres voor de realisatie van uw nieuwe keuken of badkamer. In de afgelopen jaren ontwikkelden wij een totaalconcept voor u. Met hoogwaardige producten en complete service. In nauw overleg met u als klant verzorgen wij elk aspect. Van de eerste schets tot de verbouwingswerkzaamheden en de oplevering van uw nieuwe aanwinst.

Als zelfstandig specialist kunnen wij u en uw woonwensen 100% centraal stellen. En wij zouden niet anders willen. Want met een keuken of badkamer op maat wordt het leven een beetje aangenamer. Hier een bijdrage aan leveren is voor ons het mooiste wat er is.

Veel leesplezier en wij zien u graag terug in onze showroom!

*Anjan de Knikker*





# DE BADKAMER

---

Van was- naar  
wellnessruimte

NAAR DE BADKAMERS



De leukste plek  
van het huis

---

# DE KEUKEN

NAAR DE KEUKENS

# DE BADKAMER

Van was- naar  
wellnessruimte





Recentelijk onderzoek toont aan dat de badkamer boven aan het lijstje staat met ruimtes die huizenbezitters het liefst zouden vernieuwen of aanpassen. De badkamer heeft een levensduur van gemiddeld 20 jaar. In de laatste decennia heeft deze ruimte een ware metamorfose ondergaan. Veel badkamers zijn daarom hoognodig aan een opknapbeurt toe.

Was de badkamer in de vorige eeuw nog voornamelijk een wasruimte, tegenwoordig zijn genieten, ontspannen en design de "keywords" bij het uitzoeken van een nieuwe badinrichting. Het huidige aanbod in de sanitair markt laat dan ook niets te wensen over. U kunt uw ideeën, wensen en dromen volledig waarmaken als u op zoek gaat naar een nieuwe wellness-ruimte thuis.

Badkamers zijn een volwaardig onderdeel van de woning geworden. U kunt op deze leefruimte echt uw persoonlijk stempel drukken. De variaties zijn bijna eindeloos. Was u vroeger nog regelmatig beperkt in uw keuzes als het ging om de inrichting door bijvoorbeeld een te kleine ruimte of een onhandige locatie van uw ramen, deuren of schuine dak; tegenwoordig zijn vrijwel alle producten op maat leverbaar en kunt u met een slim ontwerp meer uit uw ruimte halen dan u ooit voor mogelijk hield.

## Levensbestendig

---

Een investering van een badkamer is niet niks. Let bij de indeling en keuze erop hoe u over een aantal jaren de badkamer verwacht te gebruiken. Graag wonen we allemaal zo lang mogelijk zelfstandig en we gebruiken de

badkamer liefst zonder hulp van anderen. Door de juiste keuzes te maken van bijvoorbeeld een drempelloze douche of een lage instap, een thermostaatkraan of een goed bedienbare wastafelkraan kunt u onbeperkt lang genieten van de aankoop. Vandaag de dag zijn er talloze mogelijkheden die het gebruiksgemak ten goede komen zonder dat het direct aan de producten te zien is.

## Slimme investering

---

Een badkamer is niet alleen een slimme investering voor uw welzijn, ook is het, naast de keuken, de ruimte waarop aspirant huizenkopers primair selecteren als zij een keuze maken voor hun nieuwe woning. Gezien de huidige ontwikkelingen op de huizen- en hypotheekmarkt kunnen huizenkopers vaak maar net voldoende hypotheek krijgen om hun nieuwe huis gefinancierd te krijgen. Extra financiering voor de verbouwing, zoals vroeger heel gebruikelijk was, zit er vaak niet meer in. Vandaar dat de keuken en badkamer vaak extra kritisch worden bekeken in het selectieproces. Mocht u dus ooit van plan zijn uw huis te verkopen, dan is een nieuwe badkamer een slimme investering; voor nu en voor straks.



# Badkamer ontwerp

Hoe aantrekkelijk het ook lijkt om, op zoek naar uw nieuwe droombadkamer, de vele badkamershowrooms, badkamerbladen en internetpagina's af te gaan speuren; een nieuwe badkamer start met een ontwerp van de ruimte.

Zonder goed ontwerp is het vrijwel onmogelijk om de beste keuzes te maken voor uw nieuwe badkamer. Er zijn namelijk wel honderden merken, duizenden producten en ontelbare modellen, kleuren en designs verkrijgbaar waaruit u kunt kiezen. Zonder goed ontwerp haalt u niet het maximale uit uw ruimte en uw budget. Uw wensen bepalen het ontwerp en het ontwerp bepaalt welke producten daar het beste in- en bijpassen.

U zult verbaast zijn wat u met de beschikbare ruimte en de producten, die in de huidige markt verkrijgbaar zijn, kunt doen. Zelfs van de kleinste ruimte en het krapste budget is door een slim en creatief ontwerp de meest fantastische badkamer te maken. Met het uiteindelijke ontwerp in uw han-

den gaat u vervolgens op zoek naar de producten die het beste passen bij uw smaak en financiële mogelijkheden.

U kunt natuurlijk uw badkamer zelf ontwerpen door het maken van een tekening of met behulp van de diverse online ontwerpprogramma's, maar waarschijnlijk is het ontwerpen van badkamers niet uw dagelijkse werk en zult u mogelijk niet op de hoogte zijn van alle producten en technische innovaties die momenteel op de markt verkrijgbaar zijn. Het beste startpunt is dan ook om u te laten adviseren door een creatieve badkamerontwerper.

## Een goed ontwerp maakt een mooie badkamer

Wij heten u van harte welkom in onze showroom waar onze adviseurs die gespecialiseerd zijn in het ontwerpen van badkamers u graag verder helpen. Wij nemen de tijd voor u en luisteren allereerst goed naar uw wensen. Daarna zullen wij samen met u de eerste schetsen van uw badkamer maken. Om zodoende tot een ontwerp te komen die geheel naar uw tevredenheid is.

**MAAK EEN AFSPRAAK**







# Persoonlijke verzorging

Ondanks de bredere functie van de huidige badkamer staat uw dagelijkse persoonlijke verzorging bovenaan bij de invulling van uw nieuwe wasruimte. Mensen staan tegenwoordig langer voor de spiegel dan vroeger.

In uw badkamermeubel wilt u dus alle spullen voor uw dagelijkse verzorging kunnen opbergen en onder handbereik hebben. De nieuwe meubels zijn niet alleen fraai, maar ook kleine wondertjes in efficiënt ruimtegebruik. Het is aan te bevelen om, alvorens u een keuze maakt voor een nieuwe inrichting, enkele dagen zeer bewust de verrichtingen in uw huidige badkamer te volgen:

- Waar hangt nu bijvoorbeeld de handdoek die u dagelijks gebruikt en waar ligt de buffervoorraad?
- Hebt u voldoende ruimte voor uw crèmes, aftershaves, toilet-papier, afval, vuile was en hoe zou u dit anders en/of wellicht efficiënter willen?
- Hebt u voldoende ruimte in uw huidige bad en/of douche?
- Staan er regelmatig gezinsleden tegelijk te dringen voor de was-tafel?
- Bent u een type voor een snelle douche of wordt u pas echt wak-ker als u 15 minuten onder de warme stralen heeft gestaan?
- Hebt u graag een harde waterstraal of misschien liever een re-gendouche?
- Waar stoort u zich aan in uw huidige badkamer en welke onder-delen worden eigenlijk helemaal niet gebruikt?

Antwoorden op deze en tal van andere vragen maken dat u straks een veel betere selectie kunt maken. Zij zorgen ervoor dat u straks nog meer zult genieten van uw nieuwe badkamer.



# Een extra prikkel voor uw ogen en oren

De verlichting van de badkamer kan veilig en mooi worden ingebouwd in het plafond of in het badkamermeubel zelf, maar er bestaat ook een scala aan speciaal voor de badkamer ontwikkelde verlichtingsarmaturen.

## Licht

---

Het verdient aanbeveling om ook voor de badkamer een verlichtingsplan te maken. Daarop kunt u vooraf aangeven welke plaatsen u op welke manier verlicht wilt hebben. U kunt bijvoorbeeld kiezen voor zachte verlichting in het plafond en fellere lampen bij de spiegel. Het is een aanrader om uw badkamer verlichting altijd te voorzien van dimmers. Zij zijn de echte sfeermakers.

## Led-verlichting

---

Met de intrede van led verlichting is het mogelijk, tegen geringe kosten, uw badkamer echt bijzonder en spannend te maken. Net als de interieurarchitect dat zou doen. Zo creëert u met een terugvallende, verlichte

plint onder uw bad een zwevend effect en met een verlichte achterwand bij uw toilet extra diepte. Laat uw gedachten eens de vrije loop of laat u adviseren door een creatieve badkamerontwerper.

## Geluid

---

Hebt u al de mogelijkheid overwogen om de geluidsinstallatie in uw huis of slaapkamer uit te breiden met luidsprekers in de badkamer? Met een sfeervol muzikje wordt baden en douchen pas echt een feest! Ook kunt u in uw nieuwe badkamer een LCD tv integreren. Gegarandeerd dat u er nog meer zult genieten, aangezien u er nog vaker gaat vertoeven. Het ochtendnieuws tijdens het wassen of die spannende film, die de rest van het gezin toch niet wil zien, tijdens het badderen. Een LCD tv in uw badkamer maakt uw nieuwe leefruimte pas echt compleet. Voor de kosten van de huidige LCD tv's hoeft u het ook niet te laten.



# Van wasstraat naar wellnessruimte

Met het steeds drukker en hectischer worden van onze samenleving is de huidige mens op zoek naar meer en kwalitatief betere ontspanningsmomenten om zo een goede levensbalans te creëren.

Als er één ruimte is die u de mogelijkheid biedt om u totaal te ontspannen en te laten genieten van alles dat water en warmte u te bieden heeft, dan is dat wel de badkamer.

Met een massagebad, een stoombad, regendouche, sauna of infraroodcabine bouwt u uw badkamer om tot uw eigen thermen. Al deze producten zijn desgewenst volledig op maat te integreren in uw nieuwe wellnessruimte. Genieten wordt daarmee eerder regelmaat dan uitzondering, omdat u zelf kunt bepalen hoeveel en hoe vaak u ervan gebruik maakt.

Behalve dat de huidige wellness-toepassingen een zeer prettige ervaring zijn, bieden ze ook veel weldaad voor lichaam en geest. Zo zijn astma- en bronchituspatiënten vaak gebaat bij een regelmatig gebruik van een stoombad en zorgt een infraroodcabine bij veel reuma- en rugpatiënten voor pijnvermindering en een verbetering van de levenskwaliteit. Laat u eens informeren door een wellness-specialist of huisarts wat stoom, warmte, hydromassage en lichttherapie voor uw gezondheid kan betekenen. Er zijn diverse importeurs van wellnessproducten die u de mogelijkheid bieden om, vrijblijvend en in alle privacy, de verschillende mogelijkheden op het gebied van wellness uit te proberen.





# Badkamer en suite

Wat let u om een belangrijke ruimte als de badkamer ook niet wat belangrijker te maken qua oppervlak door deze te vergroten of te verplaatsen. Vaak zijn er genoeg mogelijkheden om een stukje van de ruimte naast de huidige badkamer bij de badkamer te betrekken of soms zelfs de hele aangrenzende ruimte, waardoor u al uw wensen kunt verwezenlijken.

**Ook zijn huisverlatende kinderen een goede aanleiding om van hun oude slaapkamer een prachtige grote badkamer te maken.**

Zeer populair is op het ogenblik de slaap- en badkamer en suite. Door de muur tussen de slaapkamer en de badkamer geheel of gedeeltelijk te verwijderen creëert u tegelijk èn een grote badkamer èn een grote slaapkamer. U loopt zo zonder obstakels van uw slaapkamer naar uw badkamer en vice versa.

Ook wordt het op deze wijze nog gezelliger om in uw badkamer te vertoeven.

Als de mogelijkheden het toelaten verdient het aanbeveling uw televisie zo te positioneren dat u hier zowel vanuit bad als vanuit bed zicht op heeft. Dat wordt genieten in optima forma.





# Waarom niet **twee badkamers?**

Een badkamer is een ruimte waarin uw privacy erg belangrijk is. Dat geldt voor u, maar ook voor uw gasten en kinderen. Vaak gebruiken de logés en de kinderen allemaal dezelfde badkamer. De ervaring leert dat het zowel voor u als voor uw gasten prettig is als iedereen zijn of haar eigen badkamer heeft.

Niet alleen is het erg praktisch, maar ook vanuit privacy overweging is het prettig als iedereen kan wassen en plassen zonder anderen tot last te zijn. Is het niet erg plezierig dat uw badkamer alleen van u is en u uw gang kunt gaan zonder gestoord te worden? Een tweede badkamer hoeft niet veel te kosten of veel ruimte in beslag te nemen, terwijl het wel een enorme meerwaarde heeft voor u en uw huis. Een ruimte van 220 x 100 cm is al meer

dan voldoende om een simpele maar nette douche, toilet en wastafel te plaatsen. Bij elkaar hoeft dit ook niet meer dan € 2.000,- te kosten.

**“Live like the Americans” en gun ook uw kinderen en gasten hun eigen badkamer!**

# Natuurlijk met bad

Wegzinken in een heerlijk geurende schuimmassa is en blijft natuurlijk pure verwennerij.

De keuze van uw bad wordt voor een groot gedeelte bepaald door de mogelijkheden en indeling van uw badkamer. Er zijn tientallen merken en wel honderden modellen en maten baden verkrijgbaar. Op dit moment worden de rechte, strakke modellen het best verkocht, omdat deze de huidige minimalistische trend volgen. Bedenk echter bij het maken van uw keus dat een strak bad niet altijd het beste comfort biedt. Zeker als u een fervent badgebruiker bent of wanneer u uw bad uitrust met een massagesysteem, dan is het ligcomfort dat een bad biedt een belangrijk aandachtspunt. Zoals je van een mooi bord niet altijd lekker kunt eten, zal een mooi bad niet altijd even lekker liggen.

Daarnaast is de keuze voor een bad, net als met een bed, afhankelijk van heel persoonlijke voorkeuren. Vindt u het bijvoorbeeld belangrijk om tot uw nek in het water te liggen en niet met de knieën en schouders droog te blijven, dan is een diep bad en/of een bad met een ruime bodemmaat een prioriteit. Is uw vrouw een stukje kleiner dan dat u bent, dan is het belangrijk dat zij zich in bad goed kan afzetten zodat ze niet onderuit glijdt en dus ook alléén van het bad kan genieten. Er zijn baden verkrijgbaar waarbij de

armsteunen tegelijk dienst doen als comfortabele voetensteun. Daarom: zoveel mensen, zoveel wensen, zoveel verschillende baden.

## Baden voor senioren

---

Door de huidige vergrijzing ruilen veel senioren hun bad in voor een ruime douche, om vervolgens daar later weer spijt van te krijgen. Met name voor mensen met spier- en gewrichtsklachten is een warm bad, al dan niet voorzien van een massagesysteem, een weldaad voor het lichaam. Voor veel (oudere) mensen verhoogt een dagelijks warm bad de kwaliteit van leven, omdat zij minder pijn hebben. Ook mensen met stramme spieren en gewrichten bewegen, door de opstuwende kracht van het water, beter in bad dan er buiten. Vaak is het verstandiger om na te denken over een plateau, zitje of handige instaphulp bij het bad, dan het bad geheel af te schrijven. Ook bezoekende kinderen en kleinkinderen zijn over het algemeen blij als de badkamer van ouders of grootouders voorzien is van een bad.







# Douchewanden transparant en ruim

Om te voorkomen dat u de hele badkamer tijdens het douchen nat spat, plaatst u rondom uw douchezone een scheidingswand of douchedeur. Deze wanden zijn verkrijgbaar in talloze, fraaie variaties. Zeer populair zijn tegenwoordig de douchewanden waarbij geen of zo weinig mogelijk profielen worden toegepast.

Minimalistisch, tijdloos en eenvoudig in onderhoud typeren de meest gevraagde modellen. De geheel profielloze douchewanden beschikken, in plaats van over profielen, over scharnieren. Deze wanden worden over het algemeen volledig op maat gemaakt. De monteur komt bij u thuis de douchewand opmeten en vervolgens wordt deze enkele weken later bij u geplaatst, op de millimeter aangepast op uw situatie. Schuine wanden, vloeren, opstapjes etc. zijn dan geen enkel probleem meer.

## Inloopdouche

Inloopdouches zijn douches zonder deur. Vooral de laatste jaren zijn deze erg populair geworden. Vaak worden ze ingezet op de plaats waar vroeger het bad stond. Hierdoor ontstaat er ruimte voor een zeer ruime douche,

die plaats biedt voor twee. Door het ontbreken van een deur zijn inloopdouches ook vaak interessant geprijsd en eenvoudig in onderhoud. Een inloopdouche past ook in de huidige minimalistische trend.

Enige kritische noten zijn echter wel van toepassing op een inloopdouche. Met een inloopdouche lever je namelijk aanzienlijk in op het douchecomfort. In een gesloten douche blijft de warmte van het water namelijk als een nevel om je heen hangen en krijgt de omgevingstemperatuur van circa 22°C weinig vat op de temperatuur in de douchezone. Bij een inloopdouche trekt het warme water als het ware de koudere omgevingstemperatuur de douche in, waardoor een stap naast de douchestraal gelijk als een enorme temperatuursverandering voelt. Hetzelfde gevoel krijg je als je na het douchen de douchedeur opent. Een ander nadeel van een inloopdouche is de wateroverlast. Tijdens het douchen, kan het water wel 150 cm van je af spatten. Tenzij je een enorme douche hebt en voorzichtig bent

met de handdouche betekent een inloofdouche in bijna alle gevallen dat de vloer (en spulletjes) naast en in de buurt van de inloofdouche nat zullen worden.

## Schuifwanden

---

Erg fraai zijn de nieuwe schuifwanden. Deze opstellingen zijn voorzien van deuren met een prachtig rolmechanisme dat gezien mag worden. Het voordeel van een schuifwand is dat het water altijd binnen de douchezone blijft. Dit in tegenstelling tot een douchedeur, waarbij er altijd nog een risico is dat bij het openen van de deur druppels op de grond vallen. Vaak is zo'n mooie ruime schuifwand al meer dan voldoende om een badkamer tot luxe badkamer om te toveren. Er zijn ook speciale badwanden verkrijgbaar die u kunt gebruiken als u uw bad tevens gebruikt om in te douchen.

## Veiligheidsglas

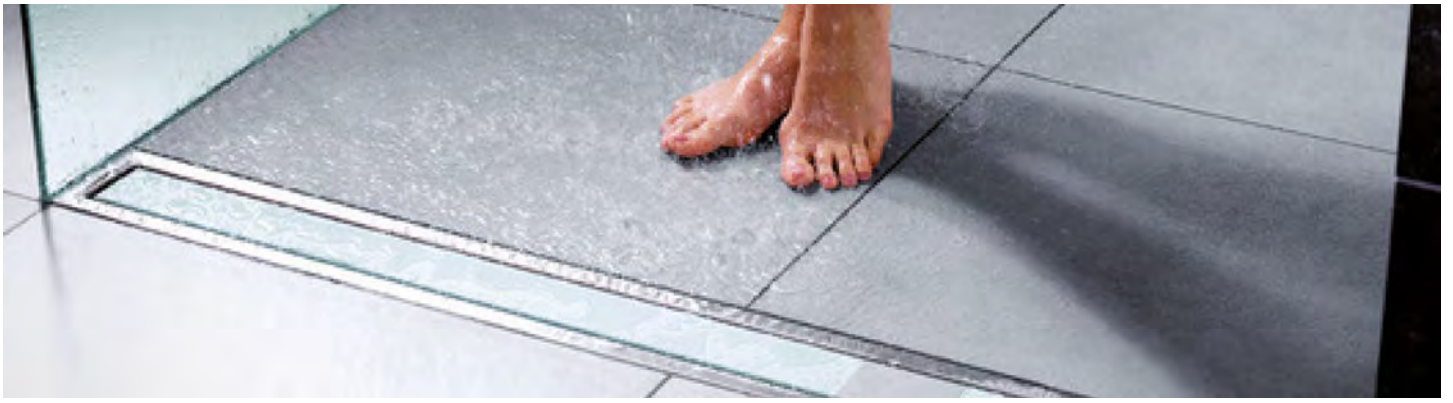
---

De meeste douchewanden worden geleverd in helder veiligheidsglas en moeten altijd voorzien zijn van de Europese CE-markering. De gangbare dikte veiligheidsglas voor standaardmaten tot circa 100 x 200 cm bedraagt 6 mm. Daarboven wordt meestal 8 mm gebruikt. Let vooral bij donkere glassoorten op de verplichte CE-markering, zodat u zeker weet dat ze aan de veiligheidsnorm voldoen. Er wordt namelijk goedkopere import op de markt gebracht die niet aan deze CE-norm voldoet.

Veel glazen douchewanden kunnen worden voorzien van een coating waardoor kalkaanslag en vuil minder kans krijgt. Dit scheelt aanzienlijk in het dagelijkse onderhoud. Belangrijk is wel dat u geen agressieve reinigingsmiddelen gebruikt. Deze verkorten namelijk de levensduur van de coating.







# Waar staat u op in uw douche?

Op vrijwel iedere plaats in huis kunt u tegenwoordig een natte cel (laten) aanbrengen. Zelfs onder een schuin dak of tegen muren die niet helemaal waterpas zijn, valt nog een douchebak met scheidingswanden te plaatsen. En die zijn dan niet alleen functioneel, maar zien er ook nog eens bijzonder fraai uit.

## Douchebak of douchevloer

---

Voor veel natte cellen is de douchebak de basis. Een douchebak uit sanitairacryl of solid surface is hygiënisch, voorkomt lekkages en slippartijen. Erg populair zijn de vlakke douchebakken. Deze nieuwste generatie luistert naar de naam douchevloeren. Omdat deze ultravlakke douchebakken volledig worden geïntegreerd in de vloer is de opstap geheel verdwenen en loopt u zonder obstakels zo uw douche in. Ruim douchen is de trend. Er zijn douchebakken verkrijgbaar tot een breedte van 210 cm waarmee op de plaats van het oude bad bijvoorbeeld een prachtige inloopdouche kan worden gecreëerd. Douchevloeren en -bakken uit acryl, kwartscomposit en solid surface zijn, behalve in glanzend en mat wit, vaak ook in diverse andere kleuren verkrijgbaar zodat u desgewenst een goede match kunt maken met de kleur van uw tegelvloer.

## Tegelvloer

---

In plaats van een douchebak wint ook het douchen op de tegelvloer weer aan populariteit. Geen douchebak, maar gewoon doorlopen van de badkamer zo de douche in. Vlakke douches zorgen voor een betere toegankelijkheid van de badkamer voor alle leeftijden. Tegelvloegen zijn bij uitstek de plaatsen waar bacteriën zich vastzetten die vuiligheid en schimmels veroorzaken. Bovendien zijn tegelvloegen lastig om te reinigen. Dit probleem heeft u niet wanneer de vloer gemaakt is van kwartscomposit met antibacteriële eigenschappen. Van dit materiaal worden niet alleen wastafels en douchebakken gemaakt, maar ook complete achterwanden en vloeren. Ideaal voor badkamers waar hygiëne zeer belangrijk is.





# Waar water stroomt, moet water afgevoerd worden.

## Douchegoot

---

Alle douchebakken en douchevloeren zijn daarom voorzien van een waterafvoer. Dagelijks verwerken deze afvoeren in de doucheruimte liters water, schuim- en douchegel uit appartementen of eengezinswoningen. Meestal nog in de vorm van het bekende doucheputje, maar steeds vaker in de vorm van een douchegoot.

De douchegoot is sinds 2005 verkrijgbaar op de Nederlandse markt en is een ware concurrent van het oude vertrouwde doucheputje. Een douchegoot wordt over de hele breedte van de douche geplaatst. Er zijn verschillende mogelijkheden bij douchegoten: goten voorzien van een roestvrijstalen rooster, een gesloten rvs rooster of een vrijwel onzichtbare spleet tussen de tegels, waarbij de douchegoot wordt afgewerkt met eenzelfde tegel als de rest van de douchevloer.

## Wandafvoer

---

Nog niet zolang op de markt is de wandafvoer. Door een ongekend geringe inbouwdiepte in de wand van slechts 25 mm is er zelfs in de kleinste badkamers alle ruimte voor deze afvoer. De tegelvloer wordt direct tot aan de wand gelegd. Geen hinderlijke en kostbaar op maat gesneden tegels voor het verval, maar een gelijkmatige afvoer van het water over de volledige breedte. Dankzij het tijdloze design en het minimalistische uiterlijk past deze afvoer naadloos in ieder badkamerinterieur. Ook uit hygiënisch oogpunt scoort de wandafvoer hoog. Bij vervuiling kunnen de afvoer en de aansluitleiding met een spiraal eenvoudig worden gereinigd.



# Badkamermeubels, functioneel en oogstrelend

Badkamermeubels zijn niet alleen een blikvanger voor het oog, ze vormen ook de oplossing voor de opbergproblemen van (bad)handdoeken, washandjes, toiletartikelen en schoonmaakmiddelen.

De meeste badkamermeubels zijn een combinatie van wastafel en bergruimte. En dat is uitermate handig en praktisch.

Achter de kastdeurtjes of lades worden alle leidingen en sifon(s) weggevoerd en de wasbak wordt in of op het blad gemonteerd. De overige ruimte wordt benut voor het opbergen van alle spullen die u in de badkamer nodig heeft.

Badkamerkasten zijn er in alle denkbare maten, zodat u de beschikbare ruimte bijna altijd optimaal kunt benutten. In plaats van een spiegel kunt u ook kiezen voor een spiegelkast, waarin verlichting en stopcontacten zijn gemonteerd. Uw flesjes en potjes zijn dan mooi aan het oog onttrokken, maar wel altijd binnen handbereik. Ladekasten zijn het handigst onder de wastafel. U hebt dan een volledig zicht op de inhoud van de kast en de lades voorkomen moeilijk bukken. Hoge kasten zijn vrijwel altijd met glazen of houten schapjes uitgevoerd. Er zijn tegenwoordig ook handige horizontale kolomkasten verkrijgbaar die u bijvoorbeeld boven het bad of toilet kunt bevestigen. Niets is tenslotte zo handig als wat extra opbergruimte.



## Softclosing

---

De betere badmeubels zijn voorzien van zelfsluitende lades; u hoeft de lade dan slechts zachtjes dicht te doen. Het laatste stukje sluit dan vanzelf. Ook zijn veel kastjes tegenwoordig voorzien van een zogenoemd softclosingsysteem, waardoor ook deze het werk het laatste stukje van u overnemen en geluidloos sluiten. Badkamermeubels zijn tegenwoordig de sfeermakers van de badkamer. Zo staat een grijsseikenhouten meubel perfect in een strak vormgegeven badkamer met grijstinten. Voor wat extra opbergruimte is het ook uitermate handig om een verticale of horizontale kast in eenzelfde kleur op een andere locatie in de badkamer op te hangen. Zo creëert u een prachtig geheel. Als u durft, kunt u een badmeubel ook bijvoorbeeld in oranje, zwart of blauw uitvoeren: succes gegarandeerd.

Let voor de kwaliteit van een badmeubel vooral op de afwerking van de randen. De naden tussen de voor- en de zijkanten van een badmeubel zijn het gevoeligst voor indringend vocht. De beste meubels zijn volledig mat of hoogglans gelakt, waardoor zich nergens naden bevinden wat de levensduur aanzienlijk verlengt.

## De juiste wastafel

---

De keuze voor het juiste wastafelblad is erg belangrijk. Wilt u bijvoorbeeld een wastafel waar u met zijn tweeën tegelijkertijd gebruik van kunt maken, dan is een extra brede wastafel of een wastafelblad dat uit twee bakken

bestaat noodzakelijk. Speciaal voor kleine badkamers zijn er tegenwoordig ook 100cm brede badkamermeubels met twee kraangaten. Dus ook in niet te grote badkamers kan nu genoten worden van de luxe van twee kranen zonder dat de ruimte meteen gevuld is met een (te) groot badkamermeubel.

U kunt de wastafelkranen traditioneel op het wastafelblad plaatsen, maar tegenwoordig wordt de wastafelkraan steeds vaker op de muur geplaatst. Dit ziet er fraai uit en bovendien vergemakkelijkt dit het reinigen van de wastafel. Als u geen losse wastafel op het blad wenst te plaatsen, dan kiest u voor een geïntegreerde wastafel, die bijvoorbeeld gemaakt is van kwartscomposiet, keramiek, gegoten kunststof of solid surface. Over het algemeen is een wastafelblad van gegoten kunststof, kwartscomposiet of solid surface strakker qua vormgeving dan een keramisch wastafelblad. Keramiek krast echter minder en heeft een meer natuurlijke uitstraling. De voordelen van kwartscomposiet zijn, naast de antibacteriële eigenschappen, dat het materiaal kras- en vlekbestendig is en daardoor ook gemakkelijk in het onderhoud.

Steeds vaker vinden natuurlijke materialen als kwartscomposiet, keramiek, hout, glas en staal elkaar in modieus badkamermeubilair. Qua kleuren zijn wit en antraciet momenteel favoriet. Maar ook badkamermeubels uitgevoerd in mdf met fijne en houtstructuur of zelfs massief hout zie je steeds meer in de badkamer terug.





# Een spiegel mag niet ontbreken

Wat zeker niet mag ontbreken in een badkamer is de badkamerspiegel. En dat is echt niet alleen zodat vrouwen hun make-up kunnen doen of ijdele mannen hun haar. Iedereen checkt tenslotte 's ochtends of alle slaap uit de ogen is, toch? Een spiegel in de badkamer is dus een must en ook bij badkamerspiegels zijn weer verschillende mogelijkheden waar je uit kunt kiezen.

## Spiegelkast

---

In plaats van een spiegel kunt u ook kiezen voor een spiegelkast. Dit is een ondiepe kast voor boven de wastafel, waarbij de deurtjes zijn voorzien van een of meerdere spiegels. Achter de draai- of schuifdeuren is voldoende ruimte voor al je verzorgingsproducten die mooi aan het oog worden onttrokken, maar toch onder handbereik blijven. De spiegelkast is ook ideaal voor de montage van verlichting en stopcontacten. Let bij de aanschaf van verlichting wel altijd goed op dat deze geschikt is voor badkamers of andere vochtige ruimtes.

## Dubbele spiegelkast

---

In een meerpersoonshuishouden wordt, om filevorming te voorkomen, steeds vaker gekozen voor dubbele wastafels. Overweeg in zo'n geval ook een dubbele spiegelkast. Niet alleen is dat mooier voor de symmetrie, het is ook praktisch om boven elke wastafel een spiegel te hebben. Bovendien creëer je op die manier nog meer opbergruimte en kan iedereen een eigen kastdeel krijgen voor persoonlijke verzorgingsproducten.



# Badkamer voor alle leeftijdsklassen en leeftijdsfasen

De badkamer is een ruimte voor persoonlijke verzorging en daar wil je het liefst zolang mogelijk zelfstandig gebruik van kunnen maken. Maar als je ouder wordt of een beperking hebt, dan kan het zelfstandig gebruiken van de badkamer een probleem worden. Voor wie minder goed ter been is, bestaat kans op uitglijden en is opstaan uit bad of van het toilet een probleem. Voor mensen in een rolstoel is de wastafel te hoog en zit de onderkast of afvoer in de weg.

Daarnaast zien we steeds vaker dat er meerdere generaties onder één dak gaan wonen. Het is dan prettig wanneer de woning leefbaar is voor alle bewoners. Dat geldt niet in de minste plaats voor de badkamer! Gelukkig zijn er steeds meer badkamerproducten en –hulpmiddelen verkrijgbaar die mensen in staat stellen om zolang mogelijk thuis te blijven wonen en de badkamer te gebruiken.

## Een veilige steun om de wastafel

De wastafel wordt vaak gebruikt bij persoonlijke verzorging in de badkamer: tanden poetsen, haren kamen, handen wassen,... Vaak leunt men tijdens deze activiteiten tegen de wastafel en soms wordt het keramiek zelfs als steunpunt gebruikt. Dit gebeurt bijvoorbeeld wanneer de beenfunctie en/of conditie wat minder is, maar ook tijdens het in- en uitstappen van bad of douche. Dit is natuurlijk een zware belasting voor de wastafel, die hier niet voor ontworpen is. Een veilige steun om de wastafel in de vorm van een wastafelbeugel biedt een oplossing.

De wastafelbeugel omsluit de wastafel volledig, zodat leunen/steunen op de wastafel verplaatst wordt naar de beugel. Er is voldoende ruimte voor de handen om de buis te omgrijpen, zonder de wastafel te raken. Zo wordt de beugel een veilige steun tijdens het opstaan/rechtstaan. De combinatie van de vier steunpunten op de muur en het solide materiaal zorgen ervoor dat de beugel de beschreven belastingen uitermate goed verdraagt.

## Elegante wastafel met verzonken greep

Speciaal voor rolstoelgebruikers zijn er wastafels die aan de voorzijde en zijkanten voorzien zijn van geïntegreerde verzonken grepen. Hierdoor kan de rolstoelgebruiker zich eenvoudig naar de wastafel toe trekken.

De onderkant van de wastafel is zo ontworpen dat er gemakkelijk een stoel of rolstoel onder past. De wastafels voor mindervaliden zijn tevens modern vormgegeven.

## In hoogte verstelbare wastafel

Bij het bepalen van de hoogte van de wastafel wordt gekeken naar de lengte van de gebruikers. Wanneer één van de gebruikers in een rolstoel zit, kan dit voor een uitdaging zorgen. Voor rolstoelgebruikers hangen wastafels vaak te hoog om zich te kunnen wassen en verzorgen. Bovendien heeft een rolstoelgebruiker ruimte onder de wastafel nodig voor de benen. Met een speciale wastafelmodule is het niet nodig om twee wastafels op verschillende hoogtes in de badkamer te plaatsen.

## Met één hand te verstellen

Met een speciale wastafelmodule is de wastafel met behulp van een hendel verstelbaar op een hoogte die prettig is voor de verschillende gebruikers. De wastafel kan met één hand in één beweging zowel naar beneden als naar voren gebracht worden, zodat de wastafel op een geschikte hoogte hangt en er voldoende beenruimte onder de wastafel beschikbaar is. Wanneer de wastafel nog verder naar beneden gebracht wordt, komt hij ook weer dicht bij de muur. Dit is erg handig voor bijvoorbeeld jonge kinderen. Wanneer de wastafel in een hogere stand gezet wordt, is dit gemakkelijk voor verzorgers of langere gebruikers van dezelfde ruimte.

Er is ook een wastafelement waarmee de wastafel op de gewenste hoogte omhoog of omlaag is in te stellen. De hoogteverstelling is volledig traploos tussen circa 70 cm en 90 cm. De op- en neergaande beweging verloopt bij dit nieuwe wastafelement volledig mechanisch en zonder stroom. De bediening kenmerkt zich door eenvoud: met één druk op de knop wordt de wastafel omhoog gebracht; om de wastafel weer naar beneden



te laten zakken, wordt het keramiek alleen maar met de hand licht naar beneden gedrukt. Wanneer de gewenste hoogte is bereikt, wordt deze stand gefixeerd door een tweede druk op de knop.

## Verhoogde en XL toiletten

Ook voor het watercloset zijn oplossingen beschikbaar voor personen met een beperkte mobiliteit. Zo kan de gebruiker vertrouwen op extra comfort met de XL-toiletten. Deze XL-toiletten zijn maar liefst 10 cm breder en 3,5 cm hoger dan conventionele toiletten en zijn beschikbaar in een wand- en staande uitvoering. Het assortiment toiletten bevat ook een 'plus 6 cm' verhoogd wandcloset en staand closet uitvoering. Met 6 cm extra in hoogte wordt zitten en opstaan vergemakkelijkt. De aansluitmaten van de wandcloset uitvoeringen komen overeen met de standaard versies en zijn daardoor geschikt in renovaties.

## In hoogte verstelbaar toilet

Volwassenen, en dan met name senioren, kunnen eenvoudiger opstaan wanneer de toiletpot hoger hangt. Kinderen daarentegen hebben het meest aan een wat lager hangend toilet. Met een speciaal wc-element wordt dit probleem verholpen: de zithoogte van dit wc-element kan individueel in hoogte worden versteld. Met één druk op de knop kan het wc-keramiek maximaal acht centimeter naar boven of beneden worden verplaatst.

## Wandbeugel

Wanneer de zijmuur binnen handbereik is, kun je een stevige handgreep plaatsen. Het is wel belangrijk dat deze beugel geplaatst wordt onder een hoek van 45 graden, want dan heb je de beste grip.

## Toiletbeugel

Als de zijmuur te ver weg is kun je één of twee opklapbare toiletbeugels plaatsen afhankelijk van hoeveel steun er nodig is. Wilt u ook de toiletrol binnen handbereik? Dan kun je aan de beugels een toiletrolhouder bevestigen. Deze is ook verkrijgbaar in een variant waarbij je met één hand het toiletpapier kunt afscheuren. De meest ideale oplossing is de plaatsing van twee toiletbeugels, omdat je dan je lichaam symmetrisch en dus gelijkmatig belast. Als je slechts één toiletbeugel plaatst, bepaal dan aan welke kant je de meeste steun nodig hebt. Zorg ervoor dat een toiletbeugel 15 tot 20 cm voor het toilet uit steekt. Hierdoor blijft je arm in een natuurlijke stand bij het gaan zitten en weer opstaan. Wanneer je minder goed ziet, is het verstandig om beugels te kiezen in een contrasterende kleur, dus bijvoorbeeld zwarte of antraciet beugels in een witte badkamer.

## Veilig douchen

Staat u minder stabiel dan kunt u zo lang mogelijk zelfstandig douchen met een veilige douchestang en een douchezitje dat precies de extra steun geeft die u nodig heeft om zelfstandig en veilig te bewegen. Hiermee beperkt u het risico dat u valt. Eigenlijk vindt iedereen zittend douchen heerlijk. Het is minder vermoeiend en lekker ontspannen.

Ook ideaal is de douchekophouder die met één hand te bedienen is. De douchekophouder glijdt gemakkelijk over de douchestang, ook als u hem aan de slang naar beneden trekt. Een slim mechanisme zorgt ervoor dat de douchekop vervolgens op de gewenste hoogte vast blijft zitten. Door de bediening met één hand houdt u uw andere hand vrij om u vast te houden.





# Vloer- en wandverwarming

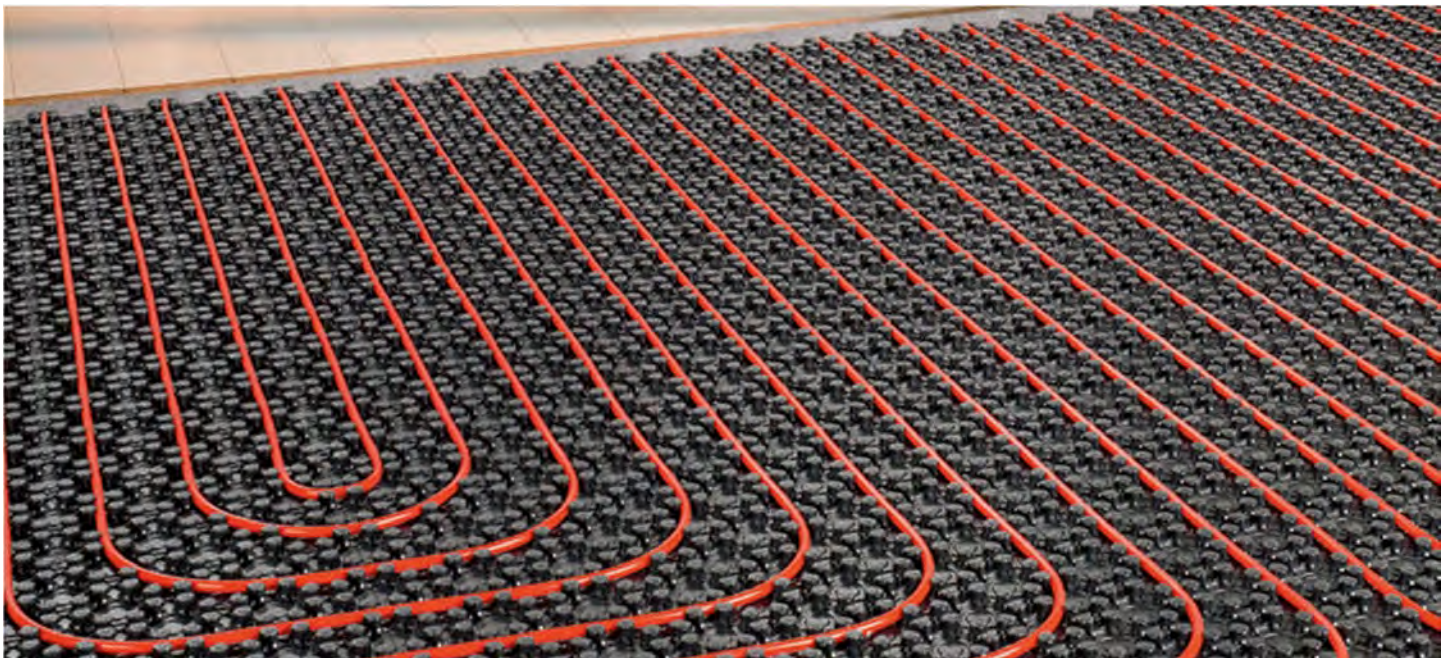
Het merendeel van de badkamers wordt momenteel voorzien van vloerverwarming. Een logische ontwikkeling aangezien vloerverwarming het comfort in uw badkamer verveelvoudigt. Warme voeten zonder badmatten of pantoffels, gewoon omdat de vloer behaaglijk warm is.

In de badkamer wil iedereen het tijdens de kille herfst- en winterdagen behaaglijk warm hebben. Zolang onder de warme douche wordt gestaan of in het warme bad wordt gelegen, is er geen probleem. Het onaangename rillen van de kou komt pas daarna. De reden hiervoor: het ontbreekt aan aangename stralingswarmte die we bijvoorbeeld ook voor de open haard ervaren. De oplossing voor de badkamer is wandverwarming. Deze heeft een voelbare behaaglijkheid en verdeelt de warmte gelijkmatig over de ruimte.

De wandverwarming functioneert als een straalkachel. Dit stralingsprincipe werd al omarmd door de oude Romeinen, die warme lucht door holle wanden voerden en zo een ruimte verwarmden. Tegenwoordig heeft de warme lucht plaats gemaakt voor watervoerende systemen die flexibel en vooral snel en netjes te monteren zijn.

De stralingswarmte heeft daarbij een belangrijk bijkomend voordeel: droge, warme wanden blijven schimmelvrij. Wandverwarming helpt zo mee om schimmelvorming in koude hoeken of vochtige plekken in de badkamer te voorkomen.

Uw beslissing om te kiezen voor vloer- en wandverwarming in uw nieuwe badkamer is een verstandige waar u en uw gezin veel plezier aan zullen beleven.





# Tips voor uw badkamer

- Zet voordat u begint met uw badkamerplanning uw huidige en toekomstige **leefpatroon** op een rij. Is het 's morgens spitsuur of zijn er verschillende ontwaakmomenten? Houdt u van douchen of baden? Of misschien van allebei?
- Bedenk dat de gemiddelde **levensduur** van een badkamer 20 jaar bedraagt. Wellicht moet u rekening houden met het feit dat u een dagje ouder wordt? We willen er niet aan denken, maar ouder worden zorgt soms voor kleine ongemakken. Door nu bij de inrichting van uw badkamer de juiste keuzes te maken, zullen tegen die tijd de ongemakken misschien als iets minder problematisch worden ervaren. Denk bijvoorbeeld aan een drempelloze douche of gemakkelijk en licht bedienbare kranen.
- Op zoek naar een **harmonieus geheel**? Met kwartscomposiet is niet alleen uw wastafel of douchevloer gemaakt van dit hoogwaardige materiaal. Met een beperkt aantal panelen kunt u eveneens de wanden en vloeren in uw badkamer uitvoeren met één enkel materiaal, met zo min mogelijk naden. Dit geeft een strak, modern en eigentijds resultaat.
- **Helder glas** past goed in een klein vertrek. Het zorgt voor optische ruimte. Ook grote spiegelvlakken dragen hieraan bij. Door de keuze voor een douchewand uit helder glas bereikt u dit resultaat, in tegenstelling tot een keuze voor getint glas of glas met een decor, dat de ruimte optisch kleiner maakt.
- **Grote tegels** vanaf 30x30cm gelden terecht als eerste keuze. Het muurvlak toont groter door de geringere aanwezigheid van voegen. Populair zijn ook grote tegels tot soms wel 100 cm die horizontaal worden gestapeld.
- Last van **koude voeten**? Tegenwoordig is voor een relatief gering bedrag elektrische vloerverwarming verkrijgbaar, die kan worden verwerkt in de tegellijm. De aanschafkosten zijn zeer gering, terwijl het comfort dat u er iedere ochtend en avond van heeft enorm is.
- Denk aan het **verwarmen** van uw badkamer. Een designradiator is een mooie, moderne warmtebron die ook nog eens heel praktisch de handdoek voorverwarmt en droogt.







De leukste plek  
van het huis

—  
**DE KEUKEN**



# Een goede voorbereiding is het halve werk

Een keuken is geen auto. Natuurlijk is een keuken geen auto, denkt u. Maar u zult versteld staan hoeveel keukens als een auto worden gekocht. Binnen no time en als een totaalpakket waar alleen een paar accessoires aan te veranderen zijn. Met het grote risico dat u na een paar weken tot de conclusie komt dat sommige zaken toch nét wat anders hadden moeten. En dan zit u, om in keukentermen te blijven, voor jaren met de gebakken peren. Een goede voorbereiding is dan ook het halve werk.

Zet, voordat u aan het inrichten van uw keuken begint, eerst alles goed op een rij. Wat moet de functie van uw nieuwe keuken worden? Is dat voornamelijk koffiezetten en een eenvoudige maaltijd klaarmaken? Of bent u een hobbykok en kookt u regelmatig uitgebreid en met meerdere personen? Gaat er in de keuken gegeten worden en wilt u er misschien ook nog lekker natafelen? Wilt u op gas gaan koken of kiest u voor keramisch of inductie? En wat voor achterwand past er het beste bij het werkblad van uw keuze? Houdt u van ultra modern design of spreekt de sfeer van vroeger u meer aan?

Een geslaagd bezoek aan een keukenspecialist begint met het uitwerken van uw eigen ideeën. Zorg daarom dat u een goed beeld heeft van wat u wilt en wat uw voorkeuren zijn. Neem een maatschetsje mee van de ruimte waarin de keuken moet komen en geef daarop ook de hoogte van het plafond en de maten en plaats van ramen, deuren en de radiator aan.

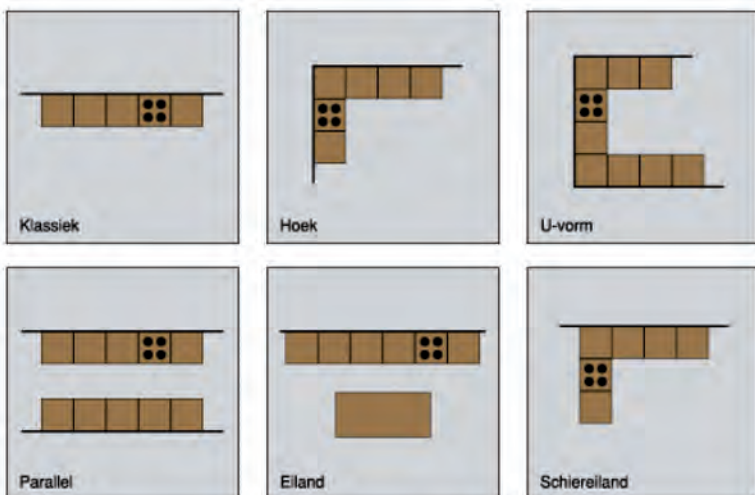
**MAAK EEN AFSPRAAK**





# Voldoende werkruimte houdt het langer gezellig...

Samen koken geeft veel plezier, maar dan moet er natuurlijk wel voldoende werkruimte aanwezig zijn. Denkt u eens aan twee afzonderlijke keukenblokken of een kookeiland. Meer ruimte kunt u natuurlijk ook creëren door uw keuken zo in te richten dat het werkblad van meerdere kanten bereikbaar is.



De meeste activiteit in de keuken gebeurt aan het werkblad. In het ideale geval bevindt dit zich tussen de zone waar u spoelt en de zone waar u kookt. Een goede keukenontwerper is creatief en gebruikt zijn praktische inzicht om de keuken helemaal af te stemmen op uw wensen, mogelijkheden en beperkingen. Daagt u hem maar uit!



# De functies van de keuken

Wie de keuken alleen gebruikt om 's morgens koffie te zetten, zal natuurlijk een andere keuze maken dan een fervente hobbykok bij wie de liefde voor het koken centraal staat.



Voor hem of haar gaat het immers niet alleen om oogstrelende en smaakvolle resultaten, maar zeker ook om de techniek, het gebruiksgemak, de functionaliteit en - niet te vergeten - het design van de apparatuur.

Voor de echte amateurkok zijn er grote, professioneel ogende fornuizen met bijpassende afzuigkappen. En bij inbouwapparaten zijn dat onbetwist de vele combinatiemogelijkheden waarmee nagenoeg elke gewenste opstelling gecreëerd kan worden. Kookkunst thuis is volop in beweging; regelmatig komen er nieuwe inventieve oplossingen op de markt.

Bent u een hobbykok - of hoopt u er ooit nog een te worden - zorg dan in ieder geval voor voldoende diepe kasten zodat u later altijd nog extra apparatuur kunt laten inbouwen.



# Ergonomie: pleeg geen aanslag op uw lichaam

Een goede keuken is niet alleen een lust voor het oog, maar ook voor uw lichaam. Want in uw keuken moet u zo plezierig en doelmatig mogelijk kunnen werken, zonder uw lichaam onnodig te belasten.



Een goed ergonomisch ontwerp begint met de indeling van de werkplek en de plaatsbepaling van de apparatuur en, niet te vergeten, de verlichting. Voor een logische "routing" is het bovendien van belang of degene die het meest in de keuken werkt rechts- of linkshandig is. En zorg voor royaal bemeten werkplekken rond de kookunit, de oven en de spoelbak.

## Lades, klapdeuren en kookopstelling

Lades in onderkasten zijn ergonomischer dan legplanken. Met volledig uittrekbare lades bewaart u immers altijd het overzicht op de volledige lade-inhoud. Voor uw bovenkasten zijn klapdeuren ergonomischer en veiliger dan gewone kastdeuren. Het front van klapdeuren opent zich naar boven in plaats van zijdelings. Dit verkleint de kans dat u zich het hoofd stoot aan het front.

De meest gebruikte kast in de keuken is deze voor het afval. Hier bestaan veel mogelijkheden. Met een U-vormige lade rond de spoelbak creëert u bergruimte voor sponsjes, vaatdoekjes en reinigingsmiddelen.

Er zijn inmiddels kookplaten waar de kookzones op een rij zitten. Zo'n kookplaat is bijzonder handig in gebruik omdat niet meer over de voorste kookzones heen gereikt hoeft te worden naar de achterste pannen. Datzelfde effect bereikt u ook met aparte kookmodules, het zogenoemde dominosysteem. Voor een dergelijke opstelling moet er wel voldoende ruimte in de keuken zijn, want het naast elkaar plaatsen van kookzones gaat ten koste van voorbereidingsruimte.



Met **klapdeuren** voor uw bovenkasten voorkomt u onnodig hoofdstoten





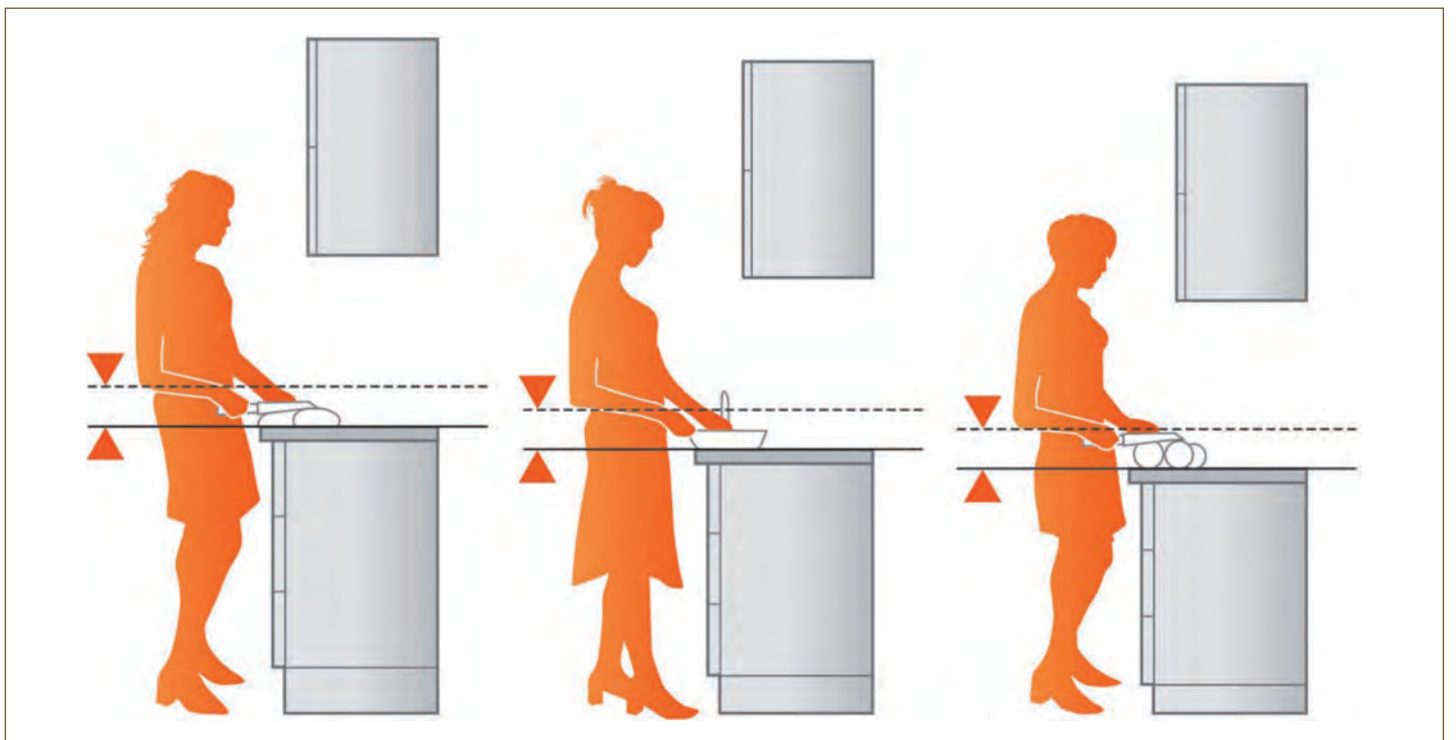
## Ergonomie in apparatuur

Bij de plaatsing van apparatuur wordt nogal eens te weinig rekening gehouden met een gemakkelijke werkhoogte. De afwas in de vaatwasser doen of de vaatwasser juist uitruimen gaat echt veel gemakkelijker als deze op zo'n 30 cm hoogte in een kast wordt geplaatst. Dat scheelt een hoop bukwerk.

Wilt u toch een onderbouw vaatwasser, kies dan voor een model dat past bij de door u gekozen hoogte van het keukenblad. Daardoor krijgt u een mooie strak afgewerkte lijn, zonder verspringende plinten. Ook het werken met ovens wordt steeds ergonomischer en veiliger. Denk daarbij aan bedieningspanelen met duidelijke instructies en bakplaten met telescoopgeleiders.

## Hoogte werkblad

Maar het allerbelangrijkste, waar vooral uw rug u dankbaar voor zal zijn, blijft de hoogte van het keukenblad. Daaraan brengt u immers de meeste tijd door van uw verblijf in de keuken. Ideaal is een werkhoogte waarbij u met een rechte rug kunt staan. Ga rechtop voor een muur staan. Houd uw bovenarm loodrecht naar beneden en uw onderarm horizontaal gestrekt met de handpalm naar beneden. Laat iemand aan de onderkant van uw handpalm een streepje zetten. Meet de afstand van het streepje tot de vloer, trek daar 12 cm vanaf en u heeft de juiste werkhoogte voor uw aanrecht.



# Materialen en kleuren

Er is nauwelijks een meubel te bedenken dat zo zwaar op de proef wordt gesteld als een keukenmeubel. Zware belasting, hitte, vet, zuur, olie, vocht, stoten en krassen, vuil en schoonmaakmiddelen stellen uitzonderlijk hoge eisen aan zowel de binnen als de buitenkant van de keukenelementen.

Omdat uw keuken er natuurlijk zo lang mogelijk perfect moet blijven uitzien, wordt er door de fabrikant dan ook veel zorg aan de afwerking besteed. Kunststof is uitstekend bestand tegen krassen en stoten en is leverbaar in talloze kleuren en dessins, waaronder vele houtstructuren. Speciaal voor greeploze keukens zijn er kunststof fronten in de handel, die voorzien zijn van een coating waardoor zelfs vingerafdrukken er geen vat meer op hebben.

Echt hout, zowel massief als finer, kenmerkt zich door het natuurlijk spel van kleur en structuur en heeft een chique uitstraling. De afwerking zorgt voor zowel een verhardende als vochtwerende laag, waardoor het hout zijn natuurlijke charme vasthoudt.



Verder zijn op dit moment met folie overtrokken en gelakte fronten bijzonder populair. Moderne gelakte fronten zijn spiegelglad zodat vuil en vet er geen vat op krijgen en alle vlakken bovendien eenvoudig te reinigen zijn.

## Veel of weinig kleur

Letterlijk in alle kleuren leverbaar, glanzend, mat en zelfs met de hand beschilderde decors zijn mogelijk. Zo kun je de keuken volledig laten opgaan in de rest van het interieur. Door te kiezen voor een opvallende kleur wordt de keuken juist benadrukt. Wel kleur, maar iets minder nadrukkelijk? Kies dan voor subtiele kleuraccenten voor de grepen of greeplijsten.

## Mix and match

In deze tijd waarin alles mogelijk is, kunnen alle mensen zichzelf zijn. Volg geen trends, maar volg je eigen unieke smaak. Combineer hout, marmer, graniet, rvs en glas met hoogglanslak in alle mogelijke kleuren. Kastjes met verschillende stijlen, profielen, grepen en kleuren vormen naast elkaar een vernieuwende eenheid. Kortom, creëer je eigen persoonlijke keuken.





# Spelen met zwart en wit

De klassieke basiskleuren zwart en wit vormen nog steeds een grote inspiratiebron voor het moderne interieur. Het zijn kleuren die blijven terugkeren in meubels, accessoires en ook in keukens.

Zwart en wit lenen zich ieder apart goed als basiskleur of creëren samen een krachtig contrast dat kan worden aangevuld met een levendig kleuraccent. Spelen met zwart en wit kunt u nu ook bij het kiezen van keukenapparatuur. Hoogglans zwart of wit of juist het intens donkere grafiet.

Witte apparatuur staat prachtig in een keuken met grijs-, antraciet- of beigetinten. Maar combineert ook uitstekend met diverse houtsoorten, zoals het trendy wengé. Een lichte keuken krijgt juist met zwarte hoogglans apparatuur de allure van opvallend design.

## Grafiet

Grafiet heeft van nature een rustige, strakke uitstraling en past daarom bij iedere keukenstijl.

Keuken en apparatuur vloeien op een natuurlijke wijze samen. Keukens met veel houtaccenten behouden met grafiet een warme uitstraling. En in kleurrijke keukens worden met grafietkleurige apparatuur juist rustpunten gecreëerd.

## Witte en zwarte accenten

Maar ook door middel van kleuraccenten van uw keukenkraan kunt u het kleurenpalet bespelen. Naast keukenkranen met witte en zwarte accenten zijn er ook andere kleurcombinaties verkrijgbaar zoals bijvoorbeeld rood wat terug kan komen in bijpassende fronten.



# Modern design... of de sfeer van vroeger?

De hedendaagse keuken heeft een modern karakter. Sinds een aantal jaren zijn trendy, strakke keukens niet meer weg te denken. De trend van puur design met een gewaagd karakter is nog steeds in volle gang.

Naast optimale functionaliteit wordt veel aandacht besteed aan het ontwerp, met daarin de nieuwste snufjes. Vrijwel elke fabrikant levert tegenwoordig keukens van uitstekende kwaliteit. Duurzame materialen, zoals hout en aluminium, geven de keuken een stijlvol tintje.

De designers en fabrikanten komen continu met nieuwe modellen en producten om voor te blijven lopen op de laatste ontwikkelingen. En daar kunt u natuurlijk uw voordeel mee doen.

## De sfeer van vroeger

---

Een andere ontwikkeling in de keukenbranche is die van de landelijke, rustieke keuken. Warme natuurtinten spelen hierin een grote rol. Klassieke kastjes en werkbladen, terracotta vloertegels of brede houten vloerdelen, een mooie robuuste schouw, porseleinen spoelbakken en nostalgische kranen voeren de boventoon.

Wat de rustieke keuken echt "af" maakt is een losstaand, nostalgisch fornuis, echter wel voorzien van alle gemakken. Maar er is natuurlijk ook volop moderne apparatuur, die qua vormgeving volledig is afgestemd op deze "back to basic" trend.





# Woonkeuken

De moderne keuken geldt als het centrum van elk huishouden. Gezellig bijkletsen aan de tafel in de keuken of lekker met de hele familie ontbijten. En daarmee is een trend in gang gezet.

De tijd dat een keuken een puur functionele ruimte was, is voorbij. De keuken is open of halfopen en betrokken bij de woonkamer en de rest van het huis. Daar spelen fabrikanten steeds meer op in met eigentijdse keukens die qua stijl en kleur helemaal passen bij de woonkamer. Keukens die als het ware overvloeien in de woonkamer en zo een onderdeel van de leefruimte worden.

Harmonie en gezelligheid in huis ontstaan namelijk niet door alleen een bank in de keuken te zetten. De keuken moet passen als een jas die past bij je manier van leven en wonen. Zo kunt u bijvoorbeeld kiezen uit een tafelblad van hetzelfde materiaal en dezelfde kleur als het werkblad van uw keuken. Heel praktisch is een antibacterieel keukenblad van kwartscomposiet, leverbaar in diverse kleuren en afwerkingen.

Heeft u een eilandkeuken? Voorzie dan bergruimte aan de achterkant van het eiland voor mooie wijnglazen, tafellakens en de waterkan. Maar ook door te spelen met de mogelijkheden van kastfronten en apparatuur kan de keuken een gerieflijk en huiselijk karakter krijgen, een verlengstuk van de woonkamer.



# Kindvriendelijke keuken

De keuken is voor veel gezinnen de belangrijkste ruimte in huis. Samen aan het ontbijt, in de middag een kopje thee aan de keukentafel en gezellig met z'n allen de dag doorspreken tijdens het avondeten. Het gebeurt allemaal in de keuken.

Voor volwassenen is de keuken bekend terrein, maar voor de kinderen onder ons is het een plek waar veel te ontdekken is. Wat zit er in de pan? Hoe smaakt dat? Is dat heet?

Kinderen zijn graag in de keuken. Vergeet u daarom niet om ook uw keuken kindvriendelijk in te richten. Het is belangrijk dat de keuken een veilige ruimte is. De besteklade moet op slot kunnen, de oven moet buiten het bereik van kinderen zijn en het is handig als alle keukenapparatuur is voorzien van kinderbeveiliging.



## Inductie

Inductie is veiliger voor kinderen dan andere warmtebronnen. De kookplaat wordt niet heet en schakelt zichzelf uit zodra de pan verwijderd wordt. Ook als men vergeet de plaat uit te zetten, schakelt deze automatisch uit.

Een aantal inductieplaten is uitgerust met een afneembare regelknop. Een kleine magneet waar alles - letterlijk en figuurlijk - om draait: bediening, reiniging en veiligheid. Als de regelknop niet wordt gebruikt, kan deze in een handomdraai van het bedieningspaneel worden gehaald. Alle kookzones die nog in werking zijn, schakelen zich dan automatisch uit. Op die manier kunnen speelgrage kinderhanden geen kwaad meer doen.

Er zijn nu ook volledig krasbestendige keukens te verkrijgen, met afgeronde hoeken en een speciaal terugveermechanisme in de deurtjes dat ervoor zorgt dat de kleine vingertjes er niet tussen kunnen komen. En dit is nog slechts een kleine greep uit een groot assortiment voorzieningen voor de kindvriendelijke keuken. Hierdoor is nu ook uw keuken veilig en kan uw hele gezin zich daar thuisvoelen.







# Optimale bergruimte

Wie ooit in een traditionele onderkast met legplanken naar een zakje peperkorrels heeft gezocht, zal de overzichtelijkheid en snelle toegankelijkheid van laden en uittrekelementen zeker weten te waarderen. Kies daarbij voor brede lades. In één lade van 90 cm bergt u 15% meer op dan in twee lades van 45 cm breed. Ook diepe en hoge lades vergroten de beschikbare bergruimte.

Keukenkasten zijn er tegenwoordig in veel breedte- en hoogtematen en kunnen worden uitgerust met de meest uiteenlopende draai- en uittrekmogelijkheden. Daardoor kunt u ook het achterste gedeelte van de bergruimte moeiteloos bereiken.

Nog steeds zeer in trek zijn de zogeheten apothekerskasten, volledig uittrekbare kasten die van twee kanten toegankelijk zijn. Nadeel is wel dat u altijd het volledige gewicht van de kast moet opentrekken. Ideaal is dan een grote kast met afzonderlijk uittrekbare lades. Dit zorgt er bovendien ook voor dat u een beter overzicht heeft over de voorraad.

In plaats van de gesloten kastjes boven het aanrecht worden ook dikwijls open kastruimten en schappen toegepast. Designmerken maken daarvoor vaak gebruik van roestvrijstaal of glas.

Een andere, ergonomische oplossing zijn de klapdeursystemen, die ervoor zorgen dat de deur uit het gezichtsveld is zodat u er niet meer tegenaan kan lopen.

## Volledig uittrekbare lades

Een echte bergkampioen is de voorraadkast met volledig uittrekbare lades. Met dit kasttype vergroten de bergmogelijkheden aanzienlijk. Bovendien is dit ook vanuit ergonomisch standpunt een aanrader. De binnenlades zijn volledig uittrekbaar en de inhoud is altijd gemakkelijk bereikbaar, zonder plaatsverlies tussen de lades.

# Ruimte benutten tot in het kleinste hoekje

De keuken is voor veel gezinnen de belangrijkste ruimte in huis. Samen aan het ontbijt, in de middag een kopje thee aan de keukentafel en gezellig met z'n allen de dag doorspreken tijdens het avondeten. Het gebeurt allemaal in de keuken.

## Hoekkast

In een L-keuken verliest u vaak nuttige bergruimte in de hoek. Een hoekkast is de oplossing. De ruime lades kunnen tot in de achterste hoek gevuld worden, terwijl de ladeinhoud goed overzichtelijk blijft. Kies voor hoge lades onderaan deze kast, ideaal voor het bergen van flessen en voorraad. Bovenaan vormen lage lades de ideale oplossing voor het bergen van werkbestek en klein keukengerei.



## Spoelbaklade

Ook onder de spoelbak kunt u extra bergruimte creëren. De lade wordt rondom de spoelbak gemaakt en is bijzonder handig voor het bewaren van vaatwasmiddelen, doekjes en schuursponsjes. Zo laat u geen bergruimte verloren gaan en hebt u alle benodigdheden bij de hand.



## Opbergoplossing voor kookeilanden

Waar laat u uw keukengerei als u een kookeiland heeft? In een opbergsysteem dat flexibel naar eigen wens kan worden ingericht en wordt ingebouwd in het werkblad. Zo is er onder andere keus uit een snijplankhouder, messenblok, afvalbakjes, een kruidenrek of gewoon opbergruimte. En bij een feestje haalt u het binnenste deel van de module eruit en vult u de bak met ijsblokjes om flessen in koud te houden. De volgende dag de afvoer openen en het water loopt zo weg. Dit opbergsysteem wordt vervaardigd van zeer hoge kwaliteit rvs, de deksels zijn van volkuniststof of rvs.



## U-vormige lade onder de spoelbak

Een vergelijkbaar opbergsysteem is een accessoire eiland, strak vormgegeven en uiterst functioneel. Het concept is leverbaar met verschillende modules, zoals bijvoorbeeld: een houten snijplank set, een messen set, olie/wijnfles houders en een afdruiptrek. Deze modules verhogen het gebruiksgemak in uw keuken en u heeft meer ruimte op uw werkblad. Dit accessoire eiland is beschikbaar in drie lengtes: 70 cm (voor 2 modules), 100 cm (voor 3 modules) en 130 cm (voor 4 modules).



# Houdt u ook van een ordelijke keuken?

Organiseer uw keukenlades met praktische indelingen. Een indeling voor de besteklade wordt vandaag als standaard gezien. U vindt ze in de meest uiteenlopende maten en prijsklassen: van roestvrij staal en kunststof tot luxueuze houten uitvoeringen. Ook buiten de besteklade bewijzen lade-indelingen dagelijks hun praktisch nut. Zo scheidt u eenvoudig orde en overzicht in uw voorraadkast, pottenlade en kruidenvoorraad.

## Praktische indelingen voor elke lade

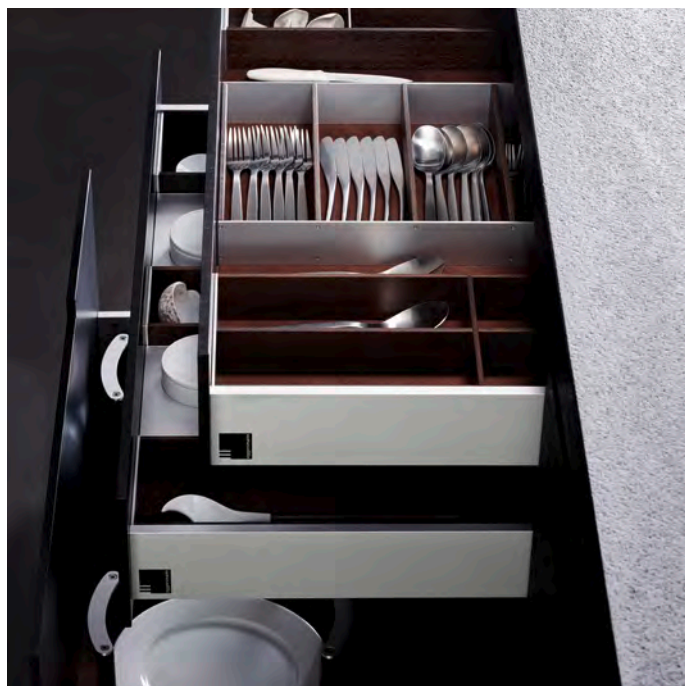
---

Ook lade-indelingen zijn een goede oplossing voor het opbergen van keukengerie. Van handige dwarsverdelingen die kookpotten en deksels scheiden tot bestekindelingen in hout, staal of kunststof.

## Overzicht in uw lade

---

Bewaar uw kookpotten en pannen in een hoge lade onder het kookvuur. Breng overzicht in uw lade met een praktische verdeling. Zo hebt u altijd de passende deksels onmiddellijk bij de hand. Ook voor voorraad zoals flessen, snijplanken, voorraaddozen en verpakkingen bestaan lade-indelingen. Het voordeel hiervan is dat uw lade-inhoud altijd overeind blijft staan, ongeacht de snelheid waarmee u de lade opent en sluit.



# Koken op gas

Tot enkele jaren geleden waren de mogelijkheden van koken beperkt: gas of elektrisch. Door de snelle technische ontwikkelingen zijn er, naast het nog steeds populaire koken op gas, nieuwe kookvormen ontstaan zoals keramisch koken en inductiekoken.



De verschillende kooksystemen zijn nagenoeg allemaal verkrijgbaar in een groot aantal uitvoeringen: met één of met juist heel veel pitten of kookzones, vrijstaand, inbouw, modern, nostalgisch, als domino-element of als semiprofessioneel fornuis. Nieuw zijn de kookplaten die naadloos in het werkblad kunnen worden ingebouwd. Dat geeft direct een heel ander beeld aan het design van de keuken.

Verschillende fabrikanten hebben toonzalen en infocenters waar u kookdemonstraties kunt bijwonen of de diverse systemen en uitvoeringen naast elkaar kunt bekijken. Of u doet op afspraak mee aan een kookworkshop om ze zelf uit te proberen.

## Gas-op-glas

Nederlandse consumenten én professionals koken nog steeds het liefst op gas. Het is vertrouwd, makkelijk te regelen en snel warm. Niet voor niets treft men in de keukens van restaurants bijna altijd gasfornuizen aan, al bewijzen sommige toprestaurants tegenwoordig dat het zeker ook anders kan. Als antwoord op het feit dat de plaat onder de gasbranders lastig schoon te maken is, werd het gas-op-glas-systeem geïntroduceerd. Hierbij zijn de gasbranders op een vlakke, makkelijk te reinigen, glasplaat geplaatst.

## Vrijheid in de keuken

Wanneer u helemaal met de tijd wilt meegaan, kunt ook kiezen voor een nieuw concept dat bestaat uit losse gaspitten waarvan de branders geïntegreerd zijn in het werkblad. Dit concept geeft iedere keuken een

uitzonderlijke uitstraling. De unieke uitvinding geeft de vrijheid om de pitten naar eigen wens in te delen en biedt meer ruimte voor de pannen. Het kookgedeelte is daarnaast ook nog eens bijzonder gemakkelijk te reinigen.

## Veiligheid voorop

Gaskookplaten worden ook steeds meer voorzien van diverse elektronische functies die het koken een stuk gemakkelijker en vooral veiliger maken. Zo is er bijvoorbeeld een systeem dat de gasvlam onmiddellijk weer ontsteekt als deze per ongeluk uitgaat. Ook nieuw is de hoofdschakelaar die met één druk op de knop de gastoevoer onderbreekt.

Extra veilig is de thermo-elektrische beveiliging die vanaf maart 2010 verplicht is op alle gaskookplaten en -fornuizen. Bij zo'n thermo-elektrische beveiliging zijn alle branders voorzien van een zogenaamd thermokoppel. Als dat wordt verwarmd, wekt het een spanning op die ervoor zorgt dat de gastoevoer open blijft. Gaat de vlam per ongeluk uit, dan koelt het thermokoppel snel af, de spanning valt weg en het gas wordt binnen 90 seconden automatisch afgesloten.

## Verticale vlam

Bij de meeste gaskookplaten loopt de vlam schuin langs de bodem van de pan. Ook zijn er vlamverdelers die de vlam verticaal naar boven richten. Dankzij deze verwarmmethode wordt de vlam direct op de onderzijde van de pan gericht en bereikt uw gerecht sneller het kookpunt. De gaskookplaat met verticale vlam werkt veel efficiënter en energiezuiniger in vergelijking tot de standaard gaskookplaten. Deze gaskookplaat levert u dan ook een snellere kooktijd op en een energiebesparing tot 20%.







# Keramisch koken

Koken op keramisch glas is inmiddels de normaalste zaak van de wereld geworden. Keramische glasplaten hebben een vlak en strak uiterlijk en zijn daardoor zeer makkelijk schoon te maken.

Onder de glasplaat kunnen verschillende verwarmingstechnieken zoals elektrische spiralen, halogeenlampen of andere verwarmingselementen schuilgaan. Door de toepassing van nieuwe technieken gaat het opwarmen van de kookzones tegenwoordig razendsnel.

De meeste keramische kookplaten hebben variabele kookzones van verschillende diameters. Daardoor kunnen pannen onafhankelijk van het formaat toch efficiënt verhit worden. De allermodernste kookplaten zijn daarbij uitgerust met een autofocussysteem, waarbij de kookzone zich automatisch aanpast aan de diameter van de pan. Extra brede zones zijn handig voor bijvoorbeeld braadsledes of vispannen.

Een nieuw snufje is de aankookautomaat; gerechten worden razendsnel aan de kook gebracht en vervolgens wordt automatisch teruggeschakeld naar een vooraf ingestelde temperatuur en kooktijd. Wilt u helemaal up-to-date zijn, dan kunt u daarnaast kiezen voor vele nieuwe functies zoals:

## — Restwarmte-indicatie

Voor alle kookzones wordt afzonderlijk aangegeven of ze nog warm zijn.

## — Timer

Met de timer kan de gewenste kooktijd worden ingesteld. Is deze verstreken, dan schakelt de kookzone automatisch uit.

## — Geheugenfunctie

Met de geheugenfunctie kunnen vaak gebruikte toepassingen, zoals aan de kook brengen of gaar laten worden, worden opgeslagen en eenvoudig weer worden opgeroepen.

## — Sensorbediening

Door de sensortoetsen aan te raken kunnen de afzonderlijke functies en vermogens worden ingesteld. Omdat de elektronica zich onder de keramische plaat bevindt, is het bedieningspaneel glad en egaal en daardoor gemakkelijk schoon te houden.

## — Stop and Go-functie

Met deze functie kunnen alle kookzones met een druk op de toets op stand 1 worden ingesteld. De laatst gebruikte standen worden in het geheugen genomen, waardoor met een nieuwe druk op de toets de ingestelde vermogens weer worden geactiveerd. Makkelijk als tijdens het koken bijvoorbeeld de telefoon gaat.

## — Kinderbeveiliging

Deze beveiliging voorkomt dat de kookplaat ongewild in werking wordt gesteld door bijvoorbeeld kinderen.

## — Veiligheidsuitschakeling

Deze schakelt de kookplaat automatisch uit bij het overschrijden van een maximale gebruiksduur. Veilig als bijvoorbeeld vergeten wordt de plaat uit te schakelen.

# Koken met inductie

Bij inductiekoken is er geen sprake van een warmtebron, maar wordt de warmte door een magnetisch veld, afkomstig van een inductiespoel onder de keramische plaat, rechtstreeks opgewekt in de panbodem. Daarmee is ook verklaard waarom een inductiekookplaat alleen kan werken met pannen die een gladde stalen of gietijzeren oftewel een magnetisch gevoelige en geleidende bodem hebben.

De kookplaat wordt alleen heet omdat de pan hitte afgeeft. De omgekeerde wereld dus. Omdat de kookplaat zelf niet heel erg heet wordt, kunnen overgekookte vloeistoffen niet inbranden en is de kookplaat daarom eenvoudig te reinigen. Met de schoonmaakvergrendeling, waarbij de bediening 20 seconden wordt geblokkeerd, kunt u dit tijdens het koken ook heel eenvoudig doen als er iets is overgekookt.

De inductieplaten zijn zeer nauwkeurig te regelen en reageren heel erg snel. Nieuw is een zeer gebruiksvriendelijk bedieningsconcept waarbij het even met de vinger de kookplaat aanraken al voldoende is om de kookzone en vervolgens de juiste temperatuur te selecteren. Maar er zijn ook inductieplaten op de markt die met een (afneembare) draaischijf bediend worden.

Een inductiekookplaat is bovendien bijzonder geschikt voor mensen die nog wel eens willen vergeten het gas uit te doen: als de pan van een inductieplaat wordt gehaald, schakelt de kookzone automatisch uit en geeft de plaat geen warmte meer af. Dus kan er niets vervelends meer mee gebeuren. Zelfs als u vergeet de pan eraf te halen, schakelt de kookplaat ook uit als deze te heet wordt. Veiligheid dus alom!

## Energiezuinig en snel

Inductiekookplaten zijn in het gebruik efficiënter dan keramische- en gaskookplaten, omdat er nagenoeg geen warmteverlies is. Het resultaat daarvan is een energiebesparing tot wel 40 procent ten opzichte van een traditionele kookplaat. Een ander bijkomend voordeel is de snelheid waarmee wordt gekookt. Op een inductiekookplaat kookt 2 liter water binnen 5 minuten, tegen 10 minuten op bijvoorbeeld een keramische kookplaat.

## Zonevrij koken

Bijzonder handig zijn de inductieplaten die "zonevrij" koken mogelijk maken. Het grote voordeel hiervan is dat de kookzones als het ware vergroot worden, waardoor ze geschikt zijn voor verschillende maten pannen. Als een deel van de pan maar op het kruisje in de kookzone staat, wordt deze automatisch en veilig verwarmd. Groter kookgerei, zoals een ovale braadpan, kan zelfs op twee zones tegelijk worden verwarmd.

## Zoneloze inductiekookplaten

Een zoneloze inductiekookplaat heeft, zoals de naam al zegt, geen losse kookzones, maar één groot oppervlak dat in zijn geheel kan worden benut. Pannen kunnen naar wens op de kookplaat worden gezet. De kookplaat detecteert de locatie van de pan en past zich aan de vorm en de grootte aan. Dankzij intelligente technologie biedt de kookplaat plaats aan pannen in alle soorten en maten.







# Pan(grootte) herkenning

## Alleskunner met accessoires

Meer flexibiliteit tijdens het koken met verschillende accessoires, waarmee de inductieplaat wordt omgetoverd in een alleskunner. Verschillende kookstijlen komen binnen handbereik met de teppanyakiplaat, grillplaat en braadslede met stoominzet.

De teppanyakiplaat geeft de Westerse keuken een Japanse touch. Het Japanse begrip 'teppanyaki' duidt op gerechten die op een hete ijzeren plaat (teppan) zijn gebraden of gebakken (yaki). Maar de speciale plaat is niet alleen geschikt voor de bereiding van Japanse gerechten. De directe contacthitte is geschikt voor alles dat ook op andere wijze kan worden bereid, zoals scampi, maar ook groenten en diverse vis- en vleessoorten.

Met de grillplaat haalt u, ook als het buiten geen barbecueweer is, die onnavolgbare grillsmaak in huis. Alles kan erop: vis, vlees en groenten. Omdat de plaat gewoon weer van de inductieplaat te verwijderen is, is schoonmaken een eenvoudig klusje.

Een ander accessoire is de speciale braadslede, die precies op een flexibele kookzone past en dus in zijn geheel te gebruiken is voor allerlei braad, smoor en suddergerechten. Spannend wordt het met de stoominzet, waarmee in een handomdraai een gezonde maaltijd kan worden bereid. De braadslede kan worden gevuld met een laagje water, wijn of bouillon met eventueel een bouquet garni. De speciale stoominzet wordt in de braadslede gezet en dat is alles wat er nodig is om te stomen: groenten, aardappelen, rijst, vis, kip, enz.

## Geïntegreerd TFT-scherm

Het allernieuwste op het gebied van inductietechnologie is een inductiekookplaat met een geïntegreerd TFT-scherm. Of er nu één of meerdere kookzones en functies worden gebruikt, dankzij het middenvoor

geplaatste, overzichtelijke display is er altijd direct toegang tot alle belangrijke informatie; zowel van de individuele inductiezones als van de kookplaat in zijn geheel.

## Pan- en pangrootteherkenning

Door een pan op de kookzone te plaatsen wordt deze verwarmd. Binnen de grenzen van de kookzone wordt ook de grootte van de pan herkend. Als de pan van de kookzone wordt genomen, wordt de energietoevoer weer vanzelf gestopt.

## Nooit meer aanbakken

Een braadsensor controleert automatisch het niveau van de ingestelde temperatuur. Behalve dat dit energie bespaart, voorkomt het ook aanbranden of uitdrogen van het voedsel.

## Smelt- en warmhoudstand

Er zijn diverse inductie-kookplaten die zijn uitgerust met speciale voorgeprogrammeerde functies met smelt- en warmhoudstand. Zeer geschikt voor het warmhouden van een gerecht, het sudderen van vlees of stoofschotels en het smelten van bijvoorbeeld chocolade.

## Aankookautomaat

De inhoud van de pan wordt op het hoogste vermogen aan de kook gebracht, waarna automatisch op een lagere stand wordt overgeschakeld.



## — Timer

Na afloop van de ingestelde kooktijd schakelt de kookzone automatisch uit. De timer kan veelal ook als kookwekker worden gebruikt.

## — Sensorbediening

Door de sensortoetsen aan te raken kunnen de afzonderlijke functies en vermogens worden ingesteld. Omdat de elektronica zich onder de keramische plaat bevindt, is het bedieningspaneel glad en egaal en daardoor gemakkelijk schoon te houden.

## — Afneembare bediening

In plaats van sensorbediening kan ook worden gekozen voor een afneembare, magnetische knop. Door de knop te kantelen zijn alle kookzones afzonderlijk te activeren. Door de knop vervolgens te draaien, regelt u de temperatuur van de kookzone. De knop wordt door een lichte magnetische kracht vastgehouden op de kookplaat. Hierdoor is de knop eenvoudig te verwijderen om de kookplaat schoon te maken, maar ook om te voorkomen dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld. De kookplaat is zo 100% beveiligd tegen grijpgrage kinderhandjes.

## — Kinderbeveiliging

Deze beveiliging voorkomt dat de kookplaat ongewild in werking wordt gesteld door bijvoorbeeld kinderen.

## — Veiligheidsuitschakeling

Deze schakelt de kookplaat automatisch uit bij het overschrijden van een maximale gebruiksduur. Veilig als bijvoorbeeld vergeten wordt de plaat uit te schakelen.

## — Beveiliging tegen oververhitting

Hierdoor zijn de inductiespoel en de kookplaat beveiligd tegen oververhitting. Als bijvoorbeeld een pan droogkookt, schakelt de kookzone automatisch uit.

## — Een gewoon stopcontact volstaat

Inductie- en keramische kookplaten hebben 2 of 3 electriciteitsgroepen nodig om voldoende vermogen te kunnen leveren. Een nieuwe innovatie op het gebied van inductie is de "smartinduction", waarbij de aansluitwaarde van de kookplaat slechts 3,68 kW is. Met andere woorden: een gewoon stopcontact (230 Volt x 16 Ampere is 3,68 kW) volstaat om te koken op inductie.





# Wokken

Wokken of roerbakken is een, van oorsprong uit Azië afkomstige, kooktechniek voor het bereiden van voedsel in een wok (in Indonesië wadjan of wadjang), in sterk verhitte olie en op een hoog vuur. Hierbij wordt het gerecht continu omgeroerd of omgeschud.



Wokken stamt uit de omgeving van de Chinese stad Kanton en is ontstaan in de tijd dat er weinig hout groeide en vuurbronnen dus schaars waren. Hierdoor was men gedwongen tot economisch koken. De oplossing vond men door groenten en vlees in kleine stukjes te snijden en in een bolle pan, boven een hoog vuur, snel te bakken.

Een kenmerkende eigenschap van deze methode is dat de temperatuur hoger blijft dan de kooktemperatuur van water (dus ruim boven 100 °C). Met de nieuwste wokbranders kan het vermogen van het vuur met één knop worden opgevoerd van 0,3 kW tot 5,0 kW of zelfs 6,0 kW. De hitte kan dus heel precies bepaald worden.

Door de vorm van de wok is het contactoppervlakte groot zodat het vrijkomende vocht direct verdampt. Hierdoor is de bereidingstijd kort waardoor de typerende smaak ontstaat en kleur, smaak, vitamines en andere voedingsstoffen zoveel mogelijk bewaard blijven. Het design wordt uitgevoerd met steeds minder randen, waardoor de kookplaat eenvoudig te reinigen is.

Wokken kan tegenwoordig ook uitstekend op een speciale uitgeholde inductieplaat of op een conventionele inductiekookplaat met een speciale wokring, die op de inductieplaat wordt gelegd om een wokzone te creëren.

Door de **korte bereidingstijd** blijven kleur, smaak en vitamines behouden.





# Modulaire kookplaat

Met een modulair systeem ("domino"- of "combiset"-elementen) kunt u een kookcentrum samenstellen dat geheel is toegesneden op uw eigen specifieke eisen en wensen.

Bij de toepassing van kookmodules wordt de keuze tussen het koken op gas, op een keramische kookplaat of op een inductiekookplaat eigenlijk overbodig. De ideale kookunit kan namelijk eenvoudig naar wens worden samengesteld door de verschillende modules, desgewenst op verschillende warmtebronnen, te combineren.

Er is zelfs een speciale inductiewok verkrijgbaar. Deze module is voorzien van een inductiezone die is uitgehold. De bijgeleverde wokpan past hier precies in. Maar ook andere wokpannen kunnen probleemloos worden gebruikt. Een andere optie is een speciale wokring te gebruiken om een inductiekookplaat om te toveren in een inductie-wokzone.

Er zijn heel veel soorten kookplaten, branders, wokbranders, grillplaten, friteuses, barbecue- en teppan-yakiplaten verkrijgbaar die met elkaar of met een bredere kookplaat gecombineerd kunnen worden tot het ideale kookcentrum van uw nieuwe keuken.





# Onmisbaar in de keuken **de oven**

Zelf brood of een appeltaart bakken: het smaakt heerlijk en het hele huis geurt ernaar. Zowel voor culinair bakken als voor het afbakbroodje of een pizza is een oven natuurlijk onmisbaar. De oven is de laatste jaren hoogstaand technisch vernuft geworden. En dat allemaal voor uw gemak en plezier. Want het enige dat u nog hoeft te doen, is de juiste ingrediënten mengen om de meest verrukkelijkste gerechten op tafel te toveren.



## De verschillende ovenstelsystemen

### Conventionele oven

De conventionele oven is met name geschikt voor een traditionele manier van braden. Onder en boven in de oven bevinden zich verwarmingselementen die elektrisch worden verhit. Samen met de grill is deze onder- en bovenverwarming uitermate geschikt voor knapperig gebraden vlees of de bereiding van platte gerechten zoals pizza's en taarten.

### Hete lucht

Bij hetelucht- of turbo-ovens wordt hete lucht krachtig in de ovenruimte en rond het gerecht geblazen waardoor de warmte snel en gelijkmatig over de oven wordt verdeeld. Daarbij wordt gebruik gemaakt van een ringelement rondom de ventilator. Hierdoor is het mogelijk om op meerdere bakniveaus te bakken met een gelijkmatig bakresultaat. Een turbo-oven is dan ook uitermate geschikt voor het bereiden van meerdere gerechten tegelijkertijd en is met name geschikt voor grotere (vlees-)gerechten. Uiteraard zijn ook deze ovens uitgevoerd met een grillfunctie.



## Multifunctionele oven

---

Een multifunctionele oven is een combinatie van een conventionele en een turbo-oven. Hij combineert de eigenschappen van beide ovens, naar wens apart of gelijktijdig te gebruiken. Dit is de oven voor de gebruiker die regelmatig uitgebreid kokkerelt. De uitvoering "boven- en onderwarmte speciaal" of "hydrobakken" is ideaal voor het bakken van brood, gebak van gistdeeg en het afbakken van diepvriesproducten. Het vocht blijft namelijk in de oven waardoor de bakwaren niet uitdrogen. Er is ook een systeem dat "intensieve warmte" wordt genoemd. Dat is een combinatie van bovenwarmte en zeer sterke onderwarmte. Dat zorgt voor het beste resultaat bij recepten waarbij een krokante bodem en een sappige en zachte bovenkant gewenst zijn, bijvoorbeeld bij kwark- of vruchtentaart.

## Inductieoven

---

De unieke combinatie van inductiekoken met de geoptimaliseerde grillfunctie vermindert de kooktijd en het energieverbruik tot 50% en zorgt voor een heerlijk malse en perfect gebruide maaltijd. De revolutionaire inductieplaat in de oven is voorzien van een speciaal ontworpen inductieschaal. Inductie verwarmt rechtstreeks de pan, voor snel en energie-efficiënt inductiekoken. Omdat voedsel direct verwarmd wordt, kookt het gelijkmatig zonder uit te drogen, waardoor subliem geroosterde, malse resultaten worden gegarandeerd.

Wanneer de inductieplaat is aangesloten, selecteert u de voedselcategorie en het gewicht. De oven signaleert zelf wanneer de speciale schaal op de inductieplaat wordt geplaatst en start onmiddellijk het kookproces. Het

is niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen. De oven kan ook op de traditionele manier worden gebruikt, door eenvoudigweg de inductieplaat te verwijderen.

## Van klassiek tot 3D

---

Elk gerecht heeft z'n ideale methode om bereid te worden. Hoe meer en gevarieerder u bakt en braadt, des te meer eisen zult u aan uw oven stellen. Houd hier bij de keuze van uw oven rekening mee. Onder- en bovenwarmte is nodig voor 'klassiek' bakken en braden. Wilt u zeker weten dat uw cake niet uitdroogt? Dan is de verhoogde luchtvochtigheid van het nieuwe verwarmingssysteem "boven- en onderwarmte speciaal" of "hydrobakken" ideaal.







Met 'intensieve warmte' worden uw pizza's, brood en diepvriesgerechten ongekend krokant. Heerlijk om bijvoorbeeld in het weekend uw ongesneden 'halfje bruin' bakvers te maken. Voor gelijkmatige warmte via een ventilator zorgt de versie "hete lucht". En u pakt het echt groot-scheeps aan bij "3D-hetelucht". Maar liefst drie bakplaten kunnen tegelijk worden gebruikt.

En natuurlijk mag in deze opsomming ook de oven met magnetronfunctie niet ontbreken: ideaal voor het snel ontdooien en opwarmen van gerechten of het bruinen van bijvoorbeeld een appeltaart.

## De combi-stoomoven

Weinig tijd en toch lekker eten. Deze combinatie van een volwaardige oven en een stoomoven biedt een veelvoud aan bereidingsmogelijkheden. Koken met stoom is "hot"; het is een gemakkelijke, gezonde en smaakvolle manier van koken. De frisse kleur van levensmiddelen blijft behouden en ook vitamines blijven optimaal behouden. Een ander voordeel is dat er geen vet of olie gebruikt hoeft te worden.

Er zijn nu al modellen op de markt met een extra grote bereidingsruimte en uitgerust met vele bereidings-systemen waarover normaal gesproken alleen luxe grote ovens beschikken zoals: hetelucht plus, boven- en onderwarmte apart of in combinatie, grill met meerdere standen en een circulatiegrill. Uiteraard zijn deze modellen ook voorzien van alle functies die een stoomoven uit de topklasse kenmerken.

Een combi-stoomoven uitgerust met een gaarthermometer die is aangesloten op het menu maakt het u helemaal gemakkelijk. U gaart het vlees naar uw eigen smaak van rosé tot doorbakken. De oven waarschuwt u zodra de kooktijd verstreken is en schakelt zichzelf automatisch uit. Als een echte chef bereidt u zo de lekkerste gerechten.

## De XXL-oven

Als u regelmatig voor veel personen tegelijk kookt of als u voor gasten graag een meergangenmenu bereidt, dan zijn de nieuwe 90 cm brede ovens voor u een uitkomst. Door het benutten van de volledige breedte is er ruimte voor zelfs de grootste kalkoen of twee soufflévormen met bijvoorbeeld gegratineerde aardappelen. Grote porties hoeven dus niet meer in kleinere porties verdeeld en na elkaar in de oven gezet te worden.



# Zelfreinigende ovens

Wat is het meest onaangename van bakken? Precies: het reinigen van de oven. Gelukkig is daar iets op gevonden: de zelfreinigende oven.



Te herkennen aan onder meer de fraaie namen pyrolytische zelfreiniging of multi-cleansysteem. Het systeem beperkt de vervuiling van de oven tot een minimum, want alle voedselresten worden met een speciaal reinigingsprogramma op hoge temperatuur verbrand. Wat overblijft is wat als dat u gemakkelijk met een doek kunt verwijderen.

Een andere mogelijkheid om uw oven te reinigen is het Aqua Clean-systeem. Giet een laagje water in een bakplaat of direct in de ovenruimte, gedurende 30 minuten wordt dit water opgewarmd op 90°C waardoor het vuil wordt losgeweekt. Een akoestisch signaal geeft aan wanneer het tijd is de ovenruimte leeg (schoon) te maken.

Daarnaast zorgen uitneembare glazen binnendeuren en geavanceerd (katalytisch) email, met een actieve zelfreinigende werking, ervoor dat tijdens het bakproces vrijwel niets vastkoekt. Gladde wanden maken tot slot het schoonmaken echt tot een fluitje van een cent.

Nieuw voor de buitenkant is een speciaal ontwikkeld vlek-vrij roestvrij staal dat minder gevoelig is voor vingerafdrukken en het oppervlak extra krasbestendig en eenvoudig te reinigen maakt.



# Interactief besturingssysteem

De meeste ovens bieden tegenwoordig een gebruiksvriendelijk dialoogvenster waarmee automatische programma's kunnen worden ingesteld. Daarbij staan u vaak meer dan 100 elektronisch geregelde programma's ter beschikking, waarmee u gebak, brood, broodjes, vlees, wild, gevogelte, vis en dergelijke perfect kunt bereiden.

Het kiezen van verwarmingssoort, tijd en temperatuur is niet meer nodig. Bovendien wordt bij gebruik van de automatische programma's op het display aanvullende informatie weergegeven, zoals inschuifhoogte, een melding dat omdraaien of bedruipen van de gerechten nodig is, de opwarmtijd en de resterende tijd. Ook kunt u aangeven hoe gaar u het vlees wilt, bijvoorbeeld rood, medium of doorbakken. U hoeft slechts een temperatuurmeter in het vlees te steken en er kan niets meer fout gaan. Zo bereikt u perfecte resultaten, worden de smaken optimaal behouden en kunt u eenvoudig en veilig rekening houden met persoonlijke voorkeuren.

Als u vaak met eigen recepten werkt, is een interactief besturingssysteem ideaal voor u. U kunt dan kiezen uit uw favoriete taal en daarin tientallen eigen recepten invoeren. Met de infotoets roept u vervolgens, naast informatie over ondermeer de temperatuur, de verwarmingssoort en de tijd ook tips op voor het gebruik van het geschikte serviesgoed of accessoires. Erg praktisch is een oven die beschikt over een automatisch sensorsysteem dat de juiste temperatuur, tijd en ovenfunctie kiest voor elke manier van bereiding. Daarbij kan de oven kiezen uit verschillende bereidingsmethoden. U selecteert het gerecht en de soort bereiding. Vervolgens weegt de

oven het gerecht en berekent welke temperatuur en bereidingstijd daarvoor nodig zijn en op welk niveau het gerecht het beste in de oven kan worden geplaatst. Tot slot geeft de oven een seintje als het gerecht klaar is en schakelt zichzelf uit.

## Koken met wifi

Een leven zonder smartphone of tablet is niet meer voor te stellen. Smartphones zijn ongekend populair en steeds meer Nederlanders bedienen bijvoorbeeld hun geluidsinstallatie via een app. Maar keukenapparaten bedienen via wifi vanuit de luie stoel? De nieuwste innovatieve ovens kunnen worden bediend via een app. De app beschikt over een digitaal kookboek met recepten van waaruit de oven direct wordt aangestuurd. Het is mogelijk om zelf recepten toe te voegen en recepten te delen met vrienden. De oven stelt zichzelf in en geeft een push-bericht wanneer het gerecht perfect bereid is.



# Uw keuken op stoom... met een stoomoven

Koken met stoom heeft een rijke traditie. Al duizenden jaren geleden begreep men in het Verre Oosten en vooral in China dat koken met stoom gezonder, makkelijker en smaakvoller is dan andere bereidingswijzen.



Toen deze oeroude kooktechniek uiteindelijk zijn intrede deed in Europa, was hij met name voorbehouden aan een selecte groep van professionals in de hogere horecasegmenten. Langzamerhand kreeg echter ook de particuliere consument "lucht" van de vele voordelen van het koken met stoom. Inmiddels is deze bereidingswijze uitgegroeid tot de meest veelbelovende kookwijze van de eenentwintigste eeuw.

Door verhitting verdampt water en verandert in stoom. Omdat de gerechten niet meer met water in aanraking komen, blijven voedingsstoffen, vitamines en mineralen, maar ook de kleur en vorm goed bewaard.

De voordelen van koken met stoom; gezondere, smaakvollere maaltijden met daarnaast een kortere bereidingstijd. Kortom een oven die gegarandeerd een sensationele en gezonde smaakbeleving aan al uw gerechten geeft is de stoomoven. De stoomoven levert perfecte resultaten en werkt zeer nauwkeurig. Er zijn ovens met een ingebouwde vochtsensor die automatisch de benodigde hoeveelheid vocht toedienen voor een optimale stoomverdeling in de ovenruimte en perfect gestoomde maaltijden, zonder dat u het handmatig hoeft bij te stellen.

Ook zijn er ovens op de markt die heel eenvoudig te bedienen zijn door het touchscreen bedieningspaneel. Om het de gebruiker nog leuker en makkelijker te maken zijn er stoomovens met een ingebouwd receptenboek. Hiermee worden uw favoriete recepten visueel weergegeven voordat u ze selecteert. De intelligente oven selecteert vervolgens de juiste ovenfunctie, temperatuur en kooktijd, passend bij het gerecht. Zo bent u altijd verzekerd van een geslaagd gerecht.

Bij een stoomoven speelt water uiteraard een belangrijke rol. Sommige modellen hebben een waterreservoir, andere modellen worden aangesloten op de waterleiding en hebben ook een afvoer nodig. Houd hier dus rekening mee als u uw nieuwe keuken aan het plannen bent.



**Stoomovens** passen  
helemaal bij de **gezonde**  
**kooktrend** van nu



## Gezonder en smakelijker dan ooit

---

Vitamines en mineralen blijven bij het stoomproces beter bewaard en u heeft geen vette olie of boter meer nodig. U gebruikt ook minder zout en de opwarming gebeurt uiterst regelmatig. Daarmee is de stoomoven de meest gezonde methode om uw maaltijd te bereiden.

Vis en vlees blijven in de stoomoven mals en sappig en drogen niet uit. Aroma's en smaak komen volledig tot hun recht en de kleur, structuur en knapperigheid van het gerecht blijven met (combi-)stomen uitstekend bewaard.

De stoomoven is dan ook niet voor niets bijzonder geliefd bij topkoks, want vergelijkbare mogelijkheden en resultaten zijn op een andere manier nauwelijks denkbaar!

## Makkelijker kan haast niet

---

Uw gerechten kunnen nooit meer verbranden, aardappelen koken niet stuk en groenten behouden hun 'bite'. De instelling van een stoomoven is uiterst eenvoudig en u kunt - door gebruik te maken van de verschillende niveaus - zelfs een heel menu in één keer bereiden, zonder dat de smaken of aroma's zich mengen! Er is praktisch geen verschil in bereidingstijd tussen stomen en koken. Stomen is dus echt een optie voor dagelijks gebruik, ook als u even snel een maaltijd wilt bereiden.

## Ook de volgende dag weer net zo lekker

---

Als u een gerecht in de (combi-)stoomoven opwarmt - regenereren heet dat - dan smaakt dat weer net zo lekker als toen u het bereidde. Dat is een groot voordeel in vergelijking met andere opwarmtechnieken; structuur en smaak van het gerecht veranderen niet!



## Combi-stoomoven

---

Stomen met een combi-stoomoven heeft als extra voordeel dat stoom en hete lucht kunnen worden gecombineerd. De stoom geleidt de warmte perfect, zodat het eten gelijkmatiger gaart. Doordat de ovenfunctie gecombineerd wordt met stoom, is de vochtigheidsgraad zeer hoog waardoor gerechten niet uitdrogen en altijd sappig blijven.



Groenten stomen, vlees garen en bakken, het kan allemaal tegelijk in de combi-stoomoven dankzij de verschillende instelmogelijkheden van hete lucht en stoom. En natuurlijk blijven ook in de combi-stoomoven de voedingsstoffen, vitamines, smaak, kleur en structuur van de gerechten behouden. Dat de gaartijd bij een combi-stoomoven tot maar liefst 20 procent korter wordt, is dan ook slechts een bijkomend voordeel!

## Ideaal bij ruimtegebrek

---

De combi-stoomoven is ook ideaal als u geen ruimte in uw keuken heeft om zowel een stoomoven als een gewone oven te plaatsen.

Naast de verschillende stoommogelijkheden beschikt u dan, met één apparaat, ook over diverse "gewone" ovenfuncties.

## Multifunctioneel

---

Een stoomoven is niet alleen ideaal voor het bereiden van verse producten, maar ook voor:

- het steriliseren van babyflesjes
- het voorverwarmen van borden
- het ontdooien van diepvriesproducten
- het opwarmen van gerechten

# De koelkast

Welke deur in huis wordt het meest gebruikt? Juist, de deur van de koelkast. Want de koelkast of de koel-vriescombinatie, staat vol met spullen waar we de hele dag naar grijpen. Geen wonder dat koelapparaten tot de standaardinventaris van het westerse huishouden behoren.



## Combi's in opmars

Wie op zoek gaat naar een nieuwe, ziet al snel dat de moderne koelkast op tal van punten afwijkt van zijn voorgangers. Bij wie maar eens per week naar de supermarkt gaat, spelen in toenemende mate versheid en smaak, voorraad en uiterlijk en natuurlijk het aspect van gezond, vitaminerijk voedsel een belangrijke rol in het leven.

Levensmiddelen die langere tijd goed moeten blijven, kunnen vaak het best worden ingevroren. En levensmiddelen die in bevroren toestand worden gekocht, moeten thuis ingevroren blijven. Daarom zijn combi's, met vaak ruim bemeten vriesvak(ken), en diepvrieskasten sterk in opmars. Ook zijn er inmiddels (al vanaf nismaat 88) volop inbouw mogelijkheden voor side-by-side oplossingen van een koelkast met diepvriezer.



## Amerikaan of Europeaan

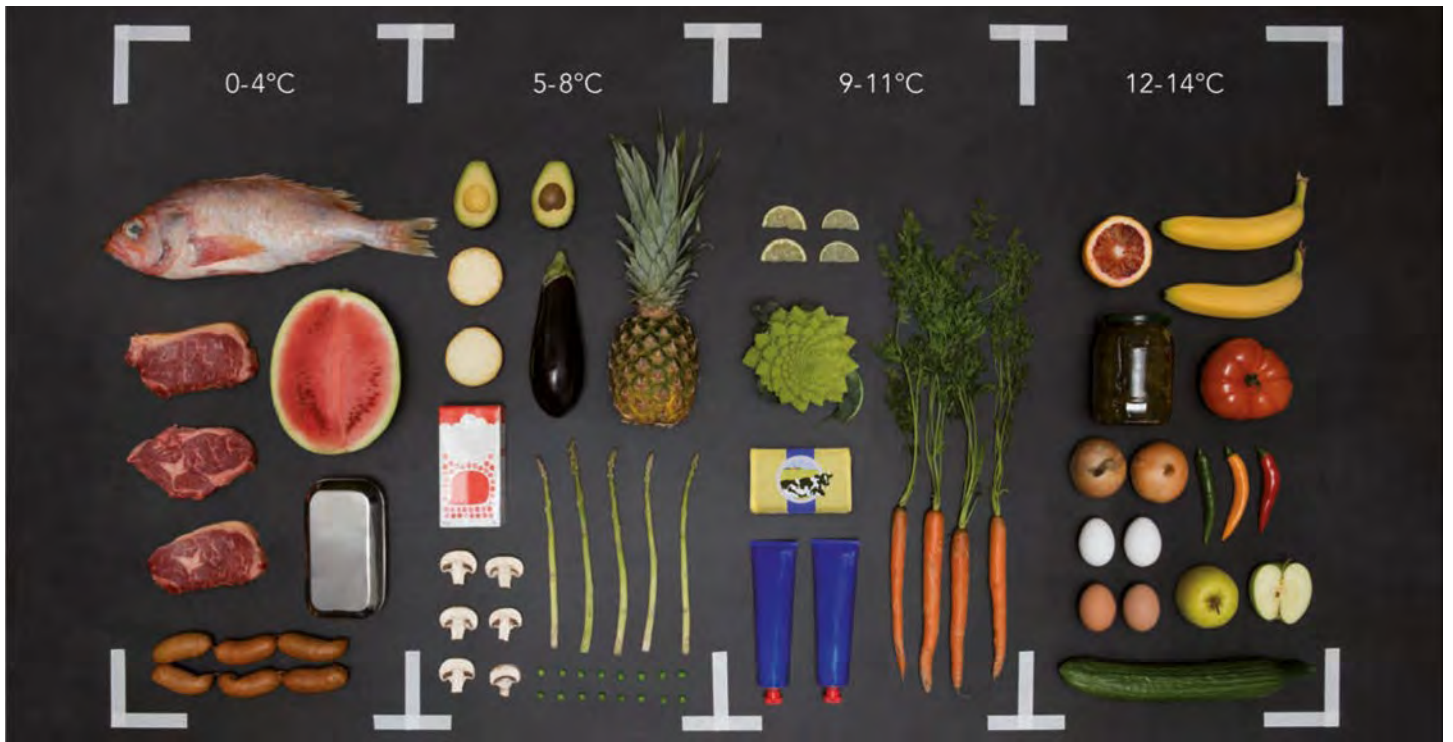
De side-by-side koelkasten zijn populairder dan ooit. De indrukwekkende Amerikanen staan niet alleen stoer, maar bieden ook een ongekennde hoeveelheid ruimte. Uitgerust met een tap voor ijswater, een ijsblokjesmachine of zelfs een geïntegreerde huisbar, brengt deze koelkast het goede leven wel heel dichtbij.

Ook zijn er Europese side-by-side koelkasten op de markt. Dit zijn een grote vrieskast en een grote koelkast die door middel van een tussenstuk gecombineerd kunnen worden tot een perfecte koel-vriescombinatie. Samen hebben ze 30% meer inhoud dan een conventionele side-by-side. Een aantal modellen met water- en ijsdispenser kan op de waterleiding worden aangesloten. Een aquastop beveiliging tegen overstroming.

## Uitwendige bedieningspanelen

Zichtbare veranderingen zijn verder bijvoorbeeld de uitwendige bedieningspanelen. De vroegere knopjes en controlelampjes zijn inmiddels vervangen door elektronische- en LCD-touchscreens met sensorbediening, die alle noodzakelijke informatie geven en waarbij met een lichte druk van de vinger elke gewenste functie kan worden geactiveerd.





## Condities exact regelbaar

Niet direct zichtbare verbeteringen zijn er ook. Tien, twintig jaar geleden werkten koelers en vriezers nog vrij onnauwkeurig: de temperatuur en de luchtvochtigheid in de binnenruimte was alles behalve constant. Koelen betekent in feite dat je de chemische en biologische processen vertraagt om op die manier de houdbaarheid van levensmiddelen te verlengen. Hoe kouder de koelkast, hoe langer je levensmiddelen kunt bewaren.

Tegenwoordig kunnen de condities in de koelkast heel exact geregeld worden. Ontdooien gaat veelal automatisch, zonder dat de koelkast hoeft te worden uitgeschakeld en het ontdooiwater wordt automatisch afgevoerd. Steeds meer koelkasten zijn voorzien van 'NoFrost' technologie waarbij de vriezer het koellichaam, de verdamper, automatisch laat ontdooien.



Het is een continu proces dat zich binnen de kast afspeelt. Het komt erop neer, dat met behulp van een ventilator warme lucht uit het interieur wordt onttrokken. Doordat de ventilator de lucht langs de verdamper blaast, wordt de lucht afgekoeld en de gekoelde lucht gaat dan weer terug in de kast. Het vocht verdampt uiteindelijk buiten het interieur. Een gelijkmatiger temperatuurverdeling en een lagere luchtvochtigheid, waardoor rijp en ijs geen kans krijgen, zijn het resultaat.

NoFrost heeft bovendien het voordeel dat ingevroren waren niet aan elkaar kunnen vriezen, producten herkenbaar blijven en etiketten ook nog goed leesbaar zijn. Een goedkoper alternatief voor NoFrost in het diepvriesgedeelte is StopFrost. In het plafond van het vriesgedeelte is het metalen StopFrost element geïntegreerd dat fungeert als katalysator waarop het meeste ijs wordt gevormd. Het StopFrost element moet simpelweg een keer per half jaar worden uitgenomen en onder de warme kraan worden afgespoeld. Snel en gemakkelijk.

## Verschillende koelsystemen

Steeds meer merken werken met twee gescheiden koelsystemen, een voor het vriesgedeelte en een voor het koelgedeelte, die los van elkaar kunnen worden ingesteld. Dat temperatuur en luchtvochtigheid niet overal in de koelkast gelijk zijn, is normaal. Meestal is het achterin de koelkast kouder dan voorin en is het bovenin warmer dan onderin. Dat komt omdat de verdamper, het systeem dat warmte onttrekt aan het interieur, meestal op of in de achterwand zit en omdat warme lucht lichter is dan koude en dus opstijgt. Hierdoor ontstaan verschillende temperatuurzones welke de mogelijkheid geven om levensmiddelen op te bergen bij de beste bewaartemperatuur. Deze is namelijk niet voor alle levensmiddelen gelijk, zo vragen vlees en vis bijvoorbeeld om een lagere bewaartemperatuur dan (smeerbare) boter, kaas en eieren.

## Dynamische koeling

Bij koelkasten met dynamische koeling - het bovenbeschreven principe wordt statische koeling genoemd - is geen sprake van natuurlijke lucht-circulatie. Hier zorgen één, soms twee ventilatoren voor een gelijkmatige verdeling van temperatuur en luchtvochtigheid. Bij dit principe verloopt de koeling van nieuw ingebrachte voorraden sneller en kunnen alle levensmiddelen op elk niveau worden neergezet, wat tegelijk een voordeel (makkelijker) en een nadeel (verschil in beste bewaar temperatuur) is.

De meeste koelkasten werken daarom met statische koeling. Het groentevak is een afgesloten ruimte en doet dus niet mee aan de statische of dynamische kringloop. Dit voorkomt versnelde uitdroging van de groenten en overmatige condensvorming elders in de koelkast. Bij sommige merken en types kan de vochtinhouding in het groentevak afzonderlijk worden geregeld.

## Verschillende klimaatzones

Naast koelkasten met twee temperatuurzones zijn er sinds enkele jaren ook types met drie of vier zones in de handel. Er zijn zelfs modellen waarbij de temperatuur per lade kan worden ingesteld. Behalve om de vrieszone (-18°C of kouder) en de koelzone (+2°C tot +10°C), gaat het om één of twee koudezones (-2°C tot +3°C) en soms een 'kelderzone' (+8°C tot +14°C). De koudezone, die ook wel 'nul graden zone' wordt genoemd, is er in twee

varianten: de droge koudezone (met een luchtvochtigheid van veertig tot vijftig procent) voor dierlijke producten en de vochtige koudezone (tachtig tot negentig procent) voor onverpakte plantaardige levensmiddelen.



In het nul graden vak kunnen levensmiddelen die aan bederf onderhevig zijn twee- tot driemaal langer goed worden gehouden dan onderin een conventionele koelkast (circa 5°C). Bovendien blijven smaak, vitamines en andere bouwstoffen langer behouden. Het biefstukje dat op vrijdag wordt gekocht, kan, zonder dat het ingevroren hoeft te worden, zonder bezwaren pas op zondag gebakken en gegeten worden.

Een handige toevoeging in sommige koelkasten heet 'superkoelen'. Als in één keer grote hoeveelheden levensmiddelen worden ingeladen, kan met deze functie het koelproces worden versneld. In de praktijk betekent dit dat de temperatuur eenmalig tot 2°C wordt verlaagd. De functie kan met de hand worden uitgeschakeld: in sommige types gebeurt dit automatisch na zes uur.

De meest innovatieve methode om voedsel langer te bewaren is de toepassing van vacuümtechnologie. Het koelsysteem combineert een lage bewaar temperatuur van bijna 0°C met een sterke reductie van het zuurstofgehalte en het op peil houden van de luchtvochtigheid, waardoor etenswaren en zelfs reeds bereide maaltijden tot vijf keer langer vers blijven.

Nieuw in de koeltechnologie is een slimme combinatie van een temperatuursensor en een vochtigheidssensor. De temperatuursensor waarborgt een stabiele temperatuur in de koelkast en herstelt de temperatuur 10 keer sneller na het openen van de deur. De vochtigheidssensor meet continu de luchtvochtigheid en houdt deze op het juiste niveau.





## Zuiniger en milieuvriendelijker

Andere verbeteringen houden verband met energiebesparing en milieu. Sinds 1980 zijn koelkasten meer dan zestig procent zuiniger geworden. Veel koelapparaten zijn dan ook voorzien van het energielabel A+++ . Deze koelkasten verbruiken maar liefst zo'n 70% minder energie dan koel- en diepvrieskasten met een A op het label (bij een A+ label is dat 50% minder).

Sinds 1 juli 2012 is het voor fabrikanten niet meer toegestaan om koel- en vriesapparatuur met energieklassen A of lager te verkopen aan de handel. Dat maakt A+ tot het minst zuinige label voor koelen en vriezen. En A+++ tot het allerzuinigste. Zeker voor een apparaat dat 24 uur per dag aanstaat, scheelt dat op jaarbasis dus een aardige slok op een borrel. De moderne koelkast is voor 95 procent of meer recyclebaar. Dat geldt ook voor de volstrekt onschadelijke koolwaterstoffen die tegenwoordig als koelmiddel worden toegepast.

## Actief filter

Een speciaal filter, dat tegenwoordig in steeds meer koelkasten wordt toegepast, beperkt de hinderlijke luchtjes die sommige levensmiddelen, zoals kaas, vis of knoflook, afgeven. Na verloop van tijd wordt op het bedieningspaneel van deze koelkasten automatisch aangegeven dat het filter vervangen moet worden.

## Grensverleggende productkenmerken

Naast alle technische aanpassingen, wordt door de fabrikanten ook veel aandacht besteed aan design, materialen en gebruiksgemak.

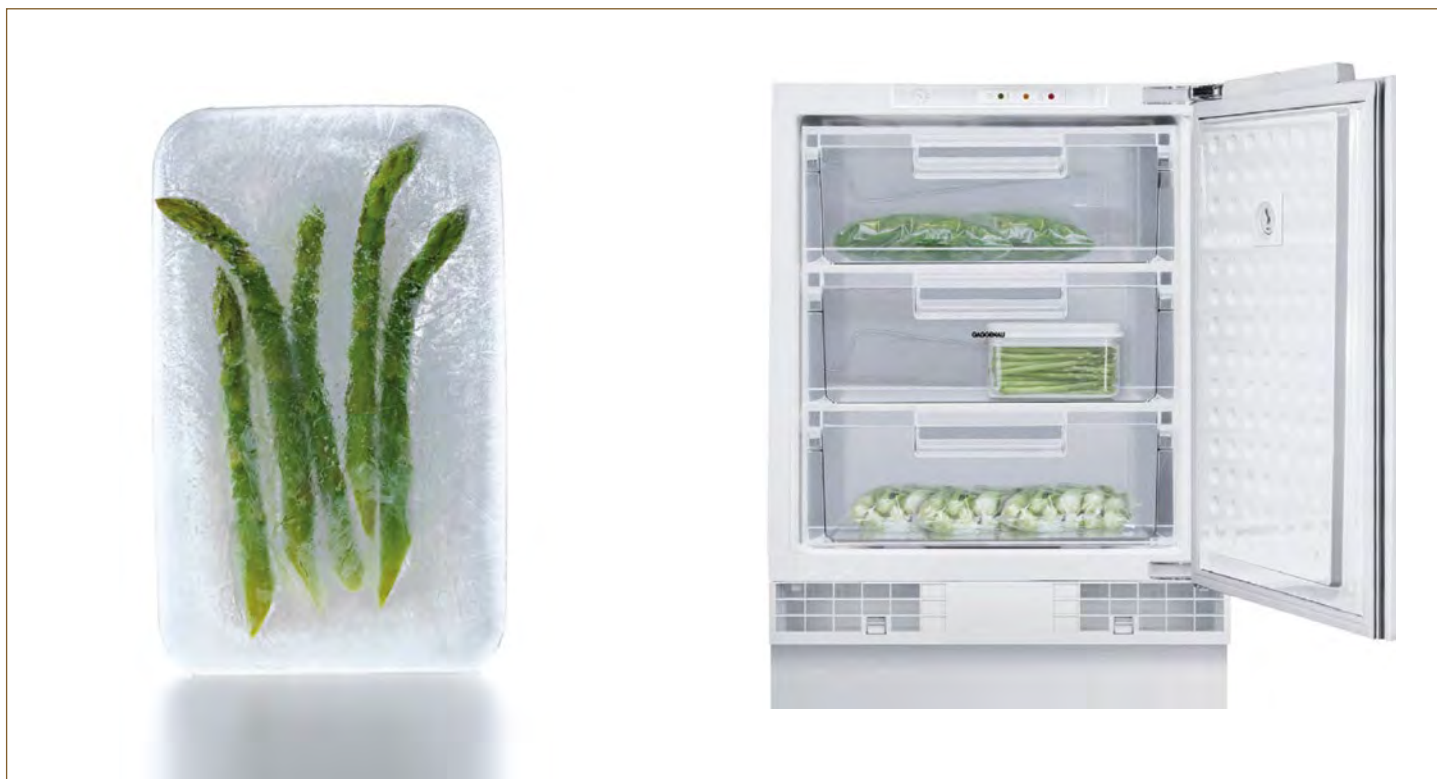
Laden zijn flexibel in te delen en voorzien van stevige telescoopgeleiders, zodat ze moeiteloos over de volle lengte kunnen worden uitgetrokken. Platteaus en opbergvakken kunnen door simpelweg vastklikken bijna traploos in hoogte worden veresteld, soms zelfs met een lift, en eerste klas materialen als metaal en glas zorgen voor stijlvolle accenten en benadrukken het hoge niveau van de apparaten. De speciale beschermplaat op veel roestvrijstalen deuren zorgt ervoor dat het stoere uiterlijk vrij blijft van vingerafdrukken.

Ook aan de verlichting is gedacht: het kenmerkende koelkastlampje van vroeger is vervangen door halogeenlampen of LED verlichting die de binnenruimte overspoelen met licht. En natuurlijk is de deur van een moderne koelkast voorzien van een speciale deurdemping zodat hij, ook als hij met zwaai wordt gesloten, op het laatste moment toch zachtjes dichtgaat en perfect sluit. Tot slot zijn de deuren van sommige modellen voorzien van een 90 graden openingshoek, waardoor ze strak tegen de muur geplaatst kunnen worden.



# Diepvriezers

De diepvrieskast, en in mindere mate de diepvrieskist, wordt steeds belangrijker. Ruim de helft van de Nederlandse huishoudens bezit er inmiddels een. Enkele wetenswaardigheden over het apparaat waar de kiloslager zijn bestaan aan te danken heeft.



## Side-by-side de nieuwe trend

In het verleden werden, anders dan bij koelkasten en koel-vriescombinaties, vooral vrijstaande diepvrieskasten verkocht. Dat is nu niet meer het geval. Omdat voor nagenoeg elke nismaat inmiddels wel een vriezer verkrijgbaar is, is het nu helemaal trendy om in de keuken voor een side-by-side inbouwoplossing te kiezen van een koelkast met vriezer.

## Technische werking

De technische werking van de diepvrieskasten is gelijk aan die van koelkasten en koel-vriescombinaties. Het koelproces wordt langer doorgezet, zodat temperaturen van minus 18°C en lager worden bereikt. In diepvrieskasten ligt de verdampers rondom de binnenwand. In sommige diepvrieskasten vind je verdampers tussen iedere lade. In de meeste diepvrieskasten is de condensor, het zigzagvormige buizenstelsel dat warmte afgeeft aan de buitenlucht, weggewerkt achter de buitenwanden. Deze geven daardoor enigszins warmte af.

## Ontdooien en invriezen

Er worden verschillende automatische ontdooi- of anti-rijpsystemen toegepast, die zorgen dat vochtige lucht uit de kist of kast wordt gehaald, waardoor rijp- en ijsvorming wordt tegengegaan ("NoFrost"). Bijna alle types beschikken over een invriesfunctie. Bij "Superkoelen" of "SuperFrost" wordt snel de laagst mogelijke temperatuur bereikt. Na 6 uur wordt deze functie automatisch uitgeschakeld. Door dit snelle invriezen blijft de consistentie van de levensmiddelen optimaal behouden. Volgens internationale standaardisatieafspraken moet een vriezer in een etmaal tenminste 4,5 kilo levensmiddelen per 100 liter inhoud van een temperatuur van +25°C tot minus 18°C kunnen afkoelen.

## Energieverbruik

Het energieverbruik van diepvriezers hangt sterk af van het aantal malen dat de deur wordt geopend en van de belading. Een halfvolle kast werkt minder efficiënt dan een volle. Sommige types hebben energiespaarfuncties.



Diepvrieskasten verliezen bij opening meer koude lucht dan diepvrieskisten. Dat komt omdat koude lucht zwaarder is dan warme. In diepvrieskisten blijft de koude lucht dus hangen, tenzij er door gerommel in de kist een luchtwerveling ontstaat. In diepvrieskasten wordt het koudeverlies beperkt door het gebruik van deuren of laden.

Inmiddels zijn er al zeer energiezuinige A++ inbouw-vriezers op de markt. Deze "consumeren" maar liefst 45% minder energie dan een vriezer met een A-label. Zeker voor apparaten die 24 uur per dag aanstaan, scheelt dat op jaarbasis een aardig bedrag.

## Uitwendige bedieningspanelen

---

De vroegere knopjes en controlelampjes zijn bij veel diepvriezers inmiddels vervangen door overzichtelijke displays, die alle noodzakelijke informatie geven en waarbij met een lichte druk van de vinger de gewenste functie kan worden geactiveerd.

## Beproefde techniek op veel fronten drastisch verfijnd

---

Koelen en vriezen is gebaseerd op het natuurkundige verschijnsel dat vloeistoffen verdampen (lees: gasvormig worden) als ze verwarmd worden en daarbij warmte opnemen. Vergelijk het maar met een duik in het zwembad op een warme zomerdag. Terug op het droge verdampst het zonlicht de waterdruppels op de huid, wat een verkoelend effect heeft. Dit basisprincipe van koelen en vriezen is al heel lang bekend: de oude Egyptenaren maakten er - met de middelen die hen ter beschikking stonden - al gebruik van.

Sinds de eerste elektrische koelkast op de markt kwam, is de op dat principe gebaseerde technologie niet of nauwelijks meer veranderd. Maar wel werden steeds nieuwe vindingen toegevoegd en slaagden de fabrikanten erin om in vrijwel alle stappen van het koel- en vriesproces verfijningen aan te brengen.

Of het nu gaat om gebruiksgemak of houdbaarheid van levensmiddelen, om zuinigheid of milieuvriendelijkheid; op alle fronten geven de moderne koel- en diepvrieskast en de koel-vriescombinatie de voorgaande generaties het nakijken.



# Wijnklimaatkast een must voor de echte levensgenieter

In een wijnklimaatkast kan wijn perfect op temperatuur worden gebracht en optimaal worden bewaard. Het bewaren en laten rijpen van wijn vraagt om een stabiele omgevings-temperatuur, optimale vochtigheidsgraad en een ruimte die donker is en zo min mogelijk trillingen toelaat.







Er zijn twee soorten wijnbewaarkasten: de wijnbewaarkoelkast biedt dezelfde klimatologische omstandigheden als een koele kelder. Binnen in de kast is de luchtvochtigheid 70%, de toevoer van verse lucht wordt geregeld door actieve koolfilters en speciale dempers voorkomen dat uw kostbare wijnvoorraad ook maar even trilt. Het zijn de optimale condities voor het lang bewaren van wijn.

Er zijn echter ook wijnklimaatkasten die de wijn op de juiste serveertemperatuur houden. Ideaal voor wijnliefhebbers die graag regelmatig van een glaasje willen genieten.

Wijnklimaatkasten zijn veelal voorzien van enkele, van elkaar gescheiden en onafhankelijk van elkaar te regelen temperatuurzones. Daardoor is het mogelijk om zowel rode als witte wijn tegelijk op de ideale temperatuur te bewaren en een ander gedeelte te gebruiken om de wijn langzaam op drinktemperatuur te laten komen.

Wijnbewaarkasten zijn veelal voorzien van uittrekbare en in hoogte verstelbare rekken, die zijn uitgevoerd in metaal of hout, en die veel verschillende formaten flessen aankunnen. Luxe wijnklimaatkasten hebben plateaus die vervaardigd zijn uit aluminium en onbehandeld beukenhout, waardoor geur- en smaakoverdracht effectief wordt voorkomen. Door een speciale constructie blijven de flessen, ook bij het uitschuiven, zeer stabiel liggen.

Wijnklimaatkasten kunnen volledig in de keuken worden geïntegreerd zodat alleen het bedieningspaneel nog zichtbaar is, maar zijn ook als vrijstaand model, uitgevoerd in bijvoorbeeld roestvrijstaal, verkrijgbaar.



# Servieswarmers

Veel gerechten en dranken die warm geserveerd worden, verliezen snel hun karakteristieke smaak. Het koude porselein onttrekt de oorspronkelijke warmte aan de gerechten of drankjes. Het gevolg daarvan is dat het aroma niet optimaal tot ontwikkeling kan komen. De manier om lang te kunnen blijven genieten is een servieswarmer.



Zo'n servieswarmer, veelal een inbouwlade welke in verschillende hoogtes te verkrijgen is, warmt het servies op door middel van een heteluchtsysteem. De bodemplaat wordt elektrisch verwarmd en een ventilator zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte.

De lades, afgestemd op de hoogte van een inbouw koffiemachine of bak- of stoomoven, zijn niet alleen heel stabiel, maar ook volledig uittrekbaar. Daardoor pakt u serviesgoed dat achterin staat met even groot gemak als dat wat voorin staat. De antislipbodem zorgt ervoor dat alles stabiel blijft staan en kan eenvoudig uit de lade worden genomen om schoon te maken.

De temperatuur van een servieswarmer is instelbaar, zodat voor elke soort serviesgoed de juiste temperatuur kan worden ingesteld.

Naast servieswarmers zijn er ook warmhoudlades. Deze hebben, naast de mogelijkheid om het servies te verwarmen, als extra functie het warmhouden van gerechten. Door het toegepaste heteluchtsysteem gebeurt dat zonder dat de gerechten uitdrogen.

Er zijn ook handige accessoireladen verkrijgbaar in hetzelfde design als de apparatuur, die uitstekend gecombineerd kunnen worden met een servieswarmer of warmhoudlade.

**Opwarmen van servies-  
goed en warm houden  
van gerechten**



# Keukenkraan ... de kers op de taart

Een fraai vormgegeven keukenkraan geeft iedere keuken iets extra's. Toch is de techniek van een kraan minstens zo belangrijk. En het is immers het meest gebruikte voorwerp in de keuken, dus ook het gebruiksgemak is een belangrijke factor voor de uiteindelijke keuze.

Een moderne keukenkraan is meestal van het type ééngreepsmengkraan, met de hendel op de kraan zelf of separaat op het blad. Met één hand kan de kracht van de waterstraal en de gewenste temperatuur worden ingesteld. Let er bij de plaatsbepaling van de kraan op dat u goed in de hoeken van de spoelbak(ken) kunt komen.

Nog handiger is een kraan met uittrekbare handdouche. Daarmee maakt u niet alleen de spoelbakken makkelijker schoon, maar kunt u ook eenvoudig een emmer vullen zonder dat die onder de uitloop van de kraan gewurmd hoeft te worden. Bovendien kan dit type kraan meestal ook omgeschakeld worden naar een zachtere waterstraal voor bijvoorbeeld het schoonspelen van groenten.





## Kraan met licht

---

Heel veilig is een kraan met geïntegreerde LED verlichting. Bij warm water geeft de kraan een hel rode kleur aan het water. Bij koud water wordt de waterstraal fel blauw verlicht. Zo ziet u in één oogopslag of het water heet, lauw of koud is. Dat betekent nooit meer vingers branden aan te heet water! Het is de waterstroom zelf die een onzichtbaar ingebouwd dynamo aandrijft voor het opwekken van energie om kleur te geven aan het water. Dus geen stopcontact nodig.

## Hygiëne in de keuken

---

Gehaktballen gedraaid, deeg geknead of in de tuin gewerkt? Dan wil je graag je handen wassen, maar niets is onhandiger in de keuken dan met vieze handen de kraan willen gebruiken. Hygiëne en gebruiksgemak zijn de basisbehoeften van iedere keukenprins(es). Dé oplossing bij vieze handen: een keukenkraan met innovatieve Easy Touch-technologie.



De Easy Touch-functie is een techniek die al veelvuldig wordt toegepast bij diverse huishoudapparaten zoals de inductiekookplaat en nu dus ook bij de keukenkraan. Het design is ogenschijnlijk niet anders dan gebruikelijk. Maar door simpelweg de kraan aan te raken met de rug van de hand, pols of onderarm wordt deze aan of uit gezet: erg praktisch en hygiënisch in gebruik. De kraan blijft brandschoon. Uiteraard blijft het handmatig bedienen van de kraan ook mogelijk.

## Loodvrije kraan

---

Om nog meer te streven naar eco- en milieuvriendelijke producten is er een loodvrije kraan ontwikkeld. Een natuurlijke stap voor het welzijn van de maatschappij en het milieu. Het proces om loodvrije kranen te produceren is ingewikkeld en vereist nieuwe kennis over het fabriceren van het materiaal, daarom is het des te bijzonder dat deze kraan op de markt is. Naast het feit dat deze kraan 100% loodvrij is, ligt er ook een focus op een smaakvol design, gebruikersgemak en milieuvriendelijke kenmerken. Dit is een natuurlijke keuze voor ieder die streeft naar een duurzame levensstijl zonder compromissen te hoeven maken.





# Keuken verlichting

De keuken is in eerste instantie een plek waar gewerkt wordt, vaak met scherp gereedschap en hete voorwerpen. Daarom is het hebben van goed en voldoende licht noodzakelijk. Daglicht werkt het prettigst, maar niet iedere keuken kan daar in voldoende mate over beschikken.

Bovendien wordt de keuken ook 's avonds gebruikt. Er zal, kortom, verlichting aangebracht moeten worden. Hoe meer in de keuken plaatsvindt, des te belangrijker wordt echter ook de sfeer. Een eetkeuken, of de keuken die het ontmoetingspunt is van het gezin, zal huiselijkheid en gezelligheid moeten uitstralen. Een keuken vraagt dus om meerdere soorten verlichting.



## Op welke plaats?

In de keuken zijn verschillende plekken aan te wijzen waar licht nodig is. Voordat u de verlichting uitkiest, doet u er goed aan te bepalen welke plaatsen dat zijn, en welk soort verlichting zij nodig hebben. Heeft u bijvoorbeeld een tafel in de keuken, dan kan daaraan gegeten maar ook gewerkt worden. In dat geval wilt u waarschijnlijk de mogelijkheid hebben de lichtval aan te passen. Dat kan onder meer met spots die u onafhankelijk van elkaar kunt inschakelen. Eventueel kunt u ze nog aanvullen met dimmers. Om een dergelijk verlichtingsplan op te stellen, kunt u de bouwtekening als basis nemen. Daardoor zult u minder snel voor onaangename verrassingen komen te staan tijdens de uiteindelijke montage. Vergeet u tot slot niet de aanwezige stopcontacten te inventariseren en in uw plan op te nemen. De moderne keuken, die uitgerust is met diverse elektrische apparaten, zal er niet gauw te veel hebben.

## Basisverlichting

De basisverlichting verlicht de gehele ruimte en dient om u een direct en duidelijk overzicht te geven van de keuken. Dit licht doet u ook aan, wanneer u niet lang in de keuken hoeft te zijn. Doorgaans bestaat de basisverlichting uit één lamp aan het plafond of spots die in het plafond zijn ingebouwd. Daarbij is een verlichtingssterkte van 120 tot 150 lux in de regel voldoende. Een ander alternatief is een armatuur waarmee u het licht kunt verdelen naar de belangrijkste plaatsen. LED spotjes zijn hiervoor bijzonder geschikt. Deze spotjes hebben nog als voordeel, dat zij gedimd kunnen worden, zuinig en duurzaam zijn en bovendien zijn ze zeer decoratief.



## Werkverlichting

---

Vooral bij het aanrechtblad, het kookgedeelte en de gootsteen is de lichtval belangrijk. U zult er dan ook op moeten letten, dat het licht op deze plekken niet van achter valt. U werkt dan immers in uw eigen schaduw. De verlichting die u hier aanbrengt zal gericht, maar toch ook enigszins diffuus moeten zijn; het laatste om schaduwwerking zoveel mogelijk te vermijden.

Bevinden zich boven het aanrechtblad keukenkasten, dan is een aangewezen plek voor de lichtbron in of onder deze kasten, zodanig gemonteerd dat het licht niet in de ogen maar op het blad schijnt. Voor deze toepassing is LED verlichting zeer geschikt. Deze verlichting geeft voldoende licht en is zeer zuinig. Daarnaast geven deze spots veel minder warmte af waardoor kastbodems niet meer beschadigen. Tegenwoordig is er ook dimbare LED verlichting, dit verhoogt de sfeer in de keuken. Op werkplekken waarboven geen kasten zijn geplaatst kunnen wandarmaturen gericht licht geven. Een andere mogelijkheid is richtbare spots in een verlaagd plafond te monteren, wat ruimtelijk gezien een speels accent geeft aan de keuken.

## Sfeerverlichting

---

Om in de keuken goed te kunnen werken, heeft u aan de basis- en werkverlichting voldoende. Een extra lampje aan de wand of in een nis, kan echter net dat beetje meer geven aan uw keuken, en de gewenste sfeer scheppen. Met verlichting kunnen ook accenten in de keuken worden aangebracht. Mooi serviesgoed plaatst u bijvoorbeeld op een verlicht LED schap. Met een LED randje langs uw keukenblad, wordt deze 's avonds mooi geaccentueerd. In sfeerverlichting heeft u ruime keuze uit allerlei soorten lampen.

## LED verlichting

---

LED verlichting is een energiezuinige vorm van verlichting. Het verbruikt aanzienlijk minder energie dan andere lichtbronnen, geeft warm, wit licht en is ideaal als werkplekverlichting. Bovendien hebben LED lampen een bijzonder lange levensduur, afhankelijk van het type tot wel meer dan 50.000 branduren! Voor een vergelijkbare lichtopbrengst als 20 watt halogeen, heeft u een LED spot nodig met een lichtopbrengst van 300 lumen. De nieuwste LED lampjes zijn ook dimbaar en afgewerkt met echt rvs in plaats van rvslook.







# de Knikker<sup>®</sup>

keukens badkamers tegels

## Contact

Van Foreestlaan 11 (achter Avifauna)  
2404 HC Alphen aan den Rijn

0172-469595  
[info@deknikkerkeukens.nl](mailto:info@deknikkerkeukens.nl)  
[deknikkerkeukens.nl](http://deknikkerkeukens.nl)

## Openingstijden

Dinsdag t/m donderdag  
9.00 tot 17.30 uur

Vrijdag 09.00 tot 20.00 uur

Zaterdag van 10.00 tot 16.00 uur

## Colofon

Teksten: Comfortabel wonen  
Miele

Fotografie: Comfortabel wonen

Ontwerp: Graphic Design, Driebruggen  
[ontwerpbureau.com](http://ontwerpbureau.com)

MAAK EEN AFSPRAAK