

COMFORTABEL WONEN



BADKAMERS, TEGELS, KEUKENS, SERRES EN GLAZEN WANDEN



INFORMATIEMAGAZINE

COMFORTABEL WONEN

Inhoud



Badkamers



Tegels



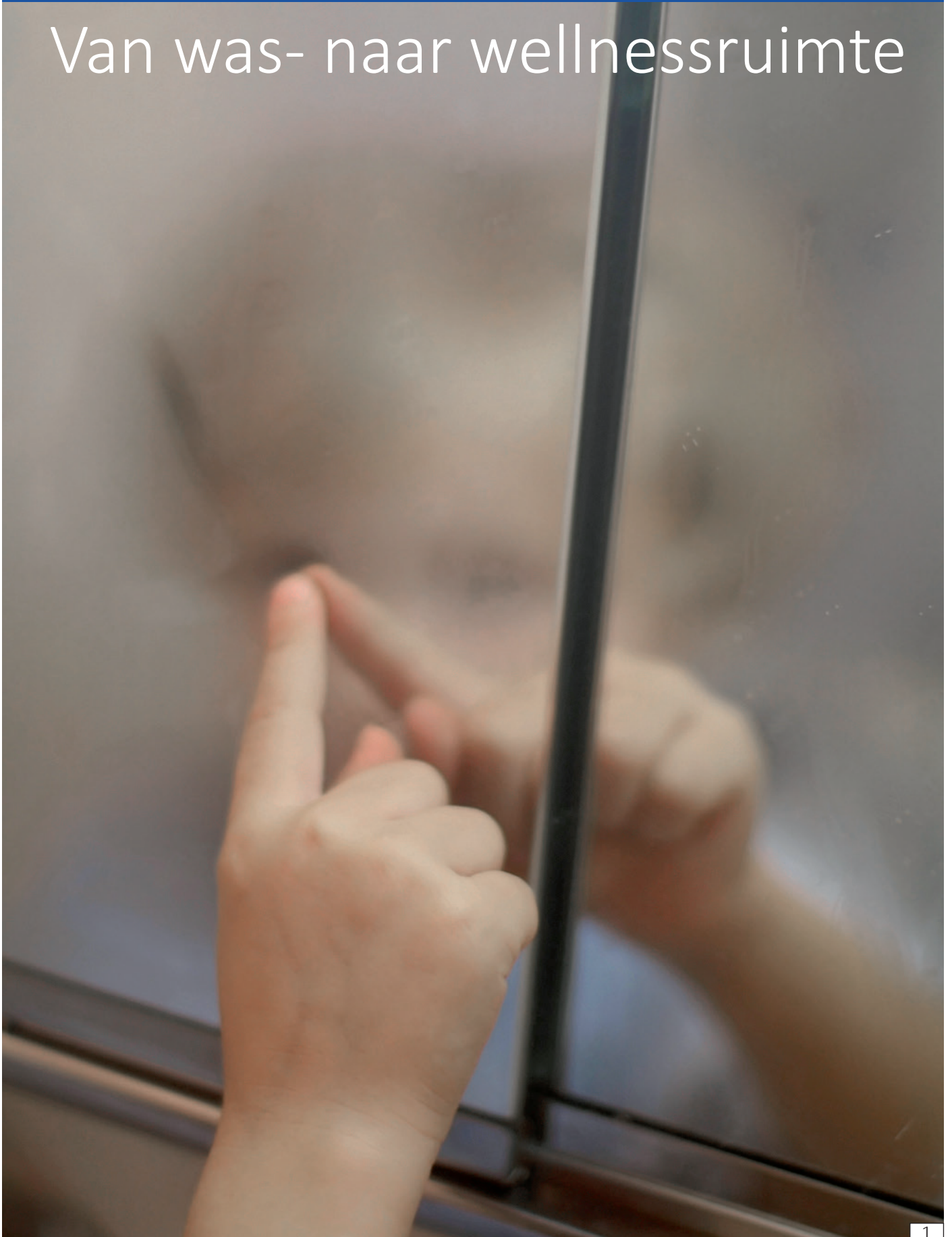
Keukens



Serres en glazen wanden

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 wellnessruimte 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.



Badkamerontwerp

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 handen 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

Nederland telt vele sanitair specialzaken waar adviseurs werken die u graag helpen met het ontwerp van uw nieuwe badkamer. Dit gebeurt in vrijwel alle gevallen geheel kosteloos. De meeste sanitair specialisten beschikken bovendien over programma's die u de mogelijkheid bieden om het ontwerp fullcolour in 3d te bekijken. Dit maakt het oriënteren een stuk eenvoudiger, omdat u al fotorealistisch kunt visualiseren waar de producten straks in uw nieuwe badkamer komen te staan en hoe ze eruit zien.





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 wonderdjes 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, aftersaves, toiletpapier, 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 wastafel?
- Bent u een type voor een snelle douche of wordt u pas echt wakker als u 15 minuten onder de warme stralen heeft gestaan?
- Hebt u graag een harde waterstraal of misschien liever een regendouche?
- Waar stoort u zich aan in uw huidige badkamer en welke onderdelen 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.



5

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 muziekje 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 slaap-

kamer. 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!





Wand- en vloer**afwerking**

Met de afwerking van uw vloeren en wanden bepaalt u de sfeer en stijl van uw badkamer. De mogelijkheden hierin zijn tegenwoordig vrijwel onbeperkt. Momenteel wordt er vaak gekozen voor zwart/grijs tinten of bruin/zand tinten. De kleur van het badkamermeubel wordt dan vaak hierop afgestemd. Het overige sanitair is vaak glanzend of mat wit.

Wat we echter steeds meer zien is dat naast de vloertegels ook grootformaat panelen van kwartscomposiet worden gebruikt om de badkamerruimte mee af te werken. Met Jumbo platen van 320 cm x 150 cm kunnen strakke oppervlakken uit één stuk vervaardigd worden. Zo blijft niet alleen het aantal voegen beperkt, wat visueel voor een harmonieus resultaat zorgt, het komt ook de hygiëne ten goede. Een interessante bijkomstigheid is dat de grootformaat platen over bestaand tegelwerk geplaatst kunnen worden.

Daarnaast is kwartscomposiet geschikt voor praktisch elk onderdeel van bijvoorbeeld een sanitaire ruimte. Van de wastafel en achterwand van het toilet en bidet tot de badombouw, badmeubels, scheidingswanden, vloeren en zelfs de muren. Met een beperkt aantal delen de ruimte zoveel mogelijk in één enkel materiaal uitvoeren.

Met uw nieuwe badkamer als volwaardige leefruimte kunt u er ook voor kiezen om de wanden of gedeeltes

van wanden, die niet direct met spatwater in contact komen, te stuken. Hiermee integreert u uw badkamer nog meer met de rest van het huis. Als u de gestuukte muren afwerkt met een buitenlatex, dan kunt u deze vervolgens gewoon met een vochtige doek reinigen. Strak en bovendien budgettair verantwoord!

Kleur

Verder kunt u natuurlijk variëren met kleuren. Een muur of badmeubel in een afwijkende of knallende kleur kan uw badkamer heel bijzonder en persoonlijk maken. Een betonnen afwerking van de muren maakt uw badkamer basic en megastrak. Vloertegels met een houtpatroon, die tegenwoordig overigens niet van echt hout te onderscheiden zijn, maken de badkamer weer erg sfeervol en kunnen ook perfect dienst doen in overlappende ruimtes, bijvoorbeeld van slaapkamer naar badkamer. Een detail van mozaïek maakt uw badkamer speels en eigentijds.

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.



Sanitairacryl

De meeste baden die u bij de badkamerspecialist aantreft, zijn gemaakt van sanitairacryl. Dit is een hoogwaardige kunststof dat ten opzichte van het geëmailleerde plaatstaal veel voordelen biedt. Het materiaal is namelijk door-en-door gekleurd, een krasje of een lichte schadde poetst u er met een autopolish zo weer uit. Acryl is van nature stroef en voelt altijd warm en comfortabel aan. Doordat sanitairacryl poriënvrij is, kunt u het eenvoudig reinigen en zal vuil en kalk zich niet zo snel aan het materiaal hechten. Let op dat uw bad wel van echt door-en-door gekleurd sanitairacryl is gemaakt, veel bouwmarkten verkopen namelijk gewone acrylbaden die een ABS basis hebben en niet door-en-door gekleurd zijn. Deze baden hebben dan ook niet de eigenschappen van sanitairacryl; u kunt deze niet repareren en onder de invloed van zonlicht verkleuren ze snel. Verder kunnen er, als het materiaal in aanraking komt met alcohol, (dat zich vaak in schoonmaakmiddelen bevindt) snel kleine krasjes ontstaan (craquelé) die er niet meer uitgaan. Sanitairacryl is doorgaans hoogglans.

Solid Surface

Stijgend in populariteit zijn de baden die gemaakt zijn van een solid surface materiaal. Solid Surface is al jaren zeer in trek bij architecten en designers om zijn strakke en tijdloze uitstraling. Bovendien heeft het satijn matte materiaal een hoge aaibaarheidsfactor en voelt het warm en prettig aan. Doordat Solid Surface alsmaar populairder wordt en daarmee ook steeds betaalbaarder, is het niet meer alleen weggelegd voor de happy few. Scene Solid surface wordt samengesteld uit voornamelijk mineralen die worden gemengd met organische polymeren. Het vloeibare materiaal wordt vervolgens gevormd in een mal. Het resultaat is een homogeen



011

en volledig naadloos product. Door zijn hygiënische kwaliteiten is solid surface erg populair als toepassing in ziekenhuizen en laboratoria. Het materiaal is zeer solide, stijf en heeft de hardheid van steen. Het is brandwerend, slijtvast, niet-poreus, bestand tegen chemische middelen en eenvoudig om te reinigen. Omdat de binnenkant van het product gelijk is aan het oppervlak is een Scene Solid Surface product bovendien volledig repareerbaar waardoor het een enorme levensduur kent. Solid Surface is doorgaans mat.



012

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 profieloze 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



14



15



16

handdouche betekent een inloopdouche in bijna alle gevallen dat de vloer (en spulletjes) naast en in de buurt van de inloopdouche 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 dunnere 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, kwartscomposiet 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. Tegelvoegen zijn bij uitstek de plaatsen waar bacteriën zich vastzetten die vuiligheid en schimmels veroorzaken. Bovendien zijn tegelvoegen lastig om te reinigen. Dit probleem heeft u niet wanneer de vloer gemaakt is van kwartscomposiet 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.

Douchegoot

Waar water stroomt, moet water afgevoerd worden. 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) weggewerkt 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.



28



29



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 soft-closingsysteem, 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 grijs tinten. 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 kraan 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 modieuze badkamermeubilair. Qua kleuren zijn wit en antraciet momenteel favoriet. Maar ook badkamermeubels uitgevoerd in mdf met fineer 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 wasbak een spiegel te hebben. Bovendien creëer je op die manier nog meer opbergruimte en kan iedereen een eigen kastdeel krijgen voor persoonlijke verzorgingsproducten.

Intelligente badkamerspiegel

De modernste spiegels zijn voorzien van alle comfort die je maar wensen kunt. Verlichting hoeft niet meer boven of naast de spiegel te worden gemonteerd, maar is volledig in de spiegel geïntegreerd. Deze spiegels zijn voorzien van TL- of ledverlichting, waarbij de ledverlichting in sommige gevallen ook nog eens dimbaar is. Verder is de intelligente badkamerspiegel naar keuze te voorzien van een geïntegreerde scheerspiegel, digitale klok, radio en zelfs een iPod-aansluiting.

Verwarmde badkamerspiegel

Een verwarmde badkamerspiegel? Heeft u dan geen badkamerradiator meer nodig? Jazeker wel. Een verwarmde badkamerspiegel is zeker niet geschikt om de ruimte te verwarmen. Maar tijdens het douchen of baden zetten de warme waterdampen zich af op het koude spiegelglas in de vorm van condens. Door de spiegel licht te verwarmen voorkomt u deze condensvorming en zal de badkamerspiegel niet beslaan. Spiegelverwarming is te bedienen met infrarood aan- en uitschakeling.





36



37



38

Wastafel en toilet, uniek of in een set

De wastafel en het toilet worden vaak als setje gezien. Dit komt omdat de meeste fabrikanten van wastafels en toiletten modellen uitbrengen die tot een bepaalde serie behoren. In de praktijk zijn het toilet en de wastafel totaal verschillende objecten die eerder worden gekozen om hun materiaal, vorm, maat en functionaliteit dan om het merk of de serie waartoe ze behoren.

Wastafels

Designers leven zich naar hartelust uit op de wastafel. Geen wonder, want het is het meest functionele attribuut in de badkamer. Bovendien lenen de huidige materialen en technieken zich hier bij uitstek voor. Keramiek, kunststof, natuursteen, rvs, composiet, glas, solid surface of combinaties daarvan bieden de creatieve vrijheid om de wastafel tot een bijzonder object te maken. En dan hebben we het nog niet eens over de mogelijke vormen en de mogelijkheden waarop de waskom in de badkamer wordt geïntegreerd. In een meubel, hangend of staand.

Het maken van een juiste keuze voor de wastafel begint met een puur functionele vraag; wilt u alleen of tegelijk met meerdere personen gebruik maken van de wastafel? In het laatste geval is het handiger om de bak wat groter te kiezen en deze uit te rusten met twee kranen. Een wastafel met een breedte vanaf 100 cm biedt voldoende ruimte voor twee kranen. Deze kunt u op het blad plaatsen of uit de muur laten komen. Het voordeel van wastafelkranen uit de muur is dat het onderhoud van het wastafelblad een stuk eenvoudiger wordt.

Praktisch als wij zijn worden vanuit de meeste nieuwe badkamers in Nederland voorzien van een badmeubel. Dit heeft tot gevolg dat de wastafels bijna altijd worden gedragen door een badmeubel. Vrijwel alle wastafelbladen hebben 1 of 2 bakken die naadloos worden geïntegreerd in het blad, waardoor er geen naden of kieren zijn waar vuil en bacteriën zich in kunnen ophopen. Ook maken geïntegreerde bakken het dagelijks onderhoud een stuk eenvoudiger.

Populair zijn de keramische wastafels. Dit komt met name door hun stoere uitstraling en krasvastheid. Bovendien past de keramische wastafel het best bij het toilet, dat ook bijna altijd van keramiek is gemaakt. Keramische wastafelbladen zijn wel vaak beperkt in

breedte. Als u een blad wenst dat breder is dan 160 cm, dan bent u op een ander materiaal aangewezen. Wastafels gemaakt van kwartscomposiet zijn in opkomst. Het materiaal wordt al jarenlang gebruikt voor het maken van keukenbladen, maar nu heeft het ook zijn weg gevonden in de sanitairmarkt. Niet alleen zijn wastafels en douchebakken gemaakt van het unieke kwarts, maar ook voor de afwerking wordt dit materiaal gebruikt. U kunt daarbij denken aan wanden, vloeren en ombouwen voor bad en toilet.





41



42

Toiletten

Toiletten zijn er in alle soorten, maten en uitvoeringen. Steeds vaker worden de modellen en kleuren aangepast aan de overige badkamerproducten, zodat een totaal badkamerconcept kan ontstaan. De meeste toiletten zijn gemaakt van keramiek. Slecht enkele merken bieden exclusieve toiletten aan van solid surface.

De belangrijkste keuze die u moet maken is of u een staande toilet met vast waterreservoir wilt of een hangend model, waarbij het waterreservoir achter de muur is geplaatst. De staande toiletten komen we voornamelijk nog tegen in de meer klassieke badkamer. Een 'zwevend' toilet heeft dan ook heel wat voordelen: het is fraai om te zien, neemt optisch veel minder ruimte

in en de vloer eronder is eenvoudig schoon te houden. Vraag bij de aanschaf van een nieuw toilet naar een passende toiletzitting die is voorzien van het zogenoemde "softclose systeem" waardoor de zitting en deksel zachtjes sluiten en niet meer met een klap neervallen.

De bedieningsplaten van het spoelsysteem zijn ware designproducten die zowel qua vorm als kleur in een groot aantal varianten verkrijgbaar zijn. Bij de meeste spoelsystemen is het waterverbruik teruggebracht van 9 naar 6 liter of is het waterverbruik in het reservoir in te stellen. Dit kan men nog verder beperken door te kiezen voor een systeem met spoelonderbreker of het geavanceerde waterbespaarsysteem, dat per spoelbeurt maar 2,5 tot 4 liter water vergt.



43



44

45

Bidet

In Nederland is het nog niet zo ingeburgerd, maar in het buitenland is een badkamer zonder bidet niet compleet. Veel Nederlandse vakantiegangers zullen zich in de badkamer van het hotel dan ook wel eens afgevraagd hebben waar het bidet nu eigenlijk precies voor dient. En na wat experimenteren bleek het in ieder geval uitermate handig om de vermoeide voeten in te wassen! De oorspronkelijke functie is echter een andere.

Een bidet is bedoeld voor de reiniging van de intieme lichaamsdelen. Anders dan op een wc zit u op een bidet met het gezicht naar de muur, zodat u eenvoudig de kraan kunt bedienen. Als u wat minder ruimte in de badkamer heeft, kunt u natuurlijk ook kiezen voor een toilet met geïntegreerde onderdouche.



46

Urinoir

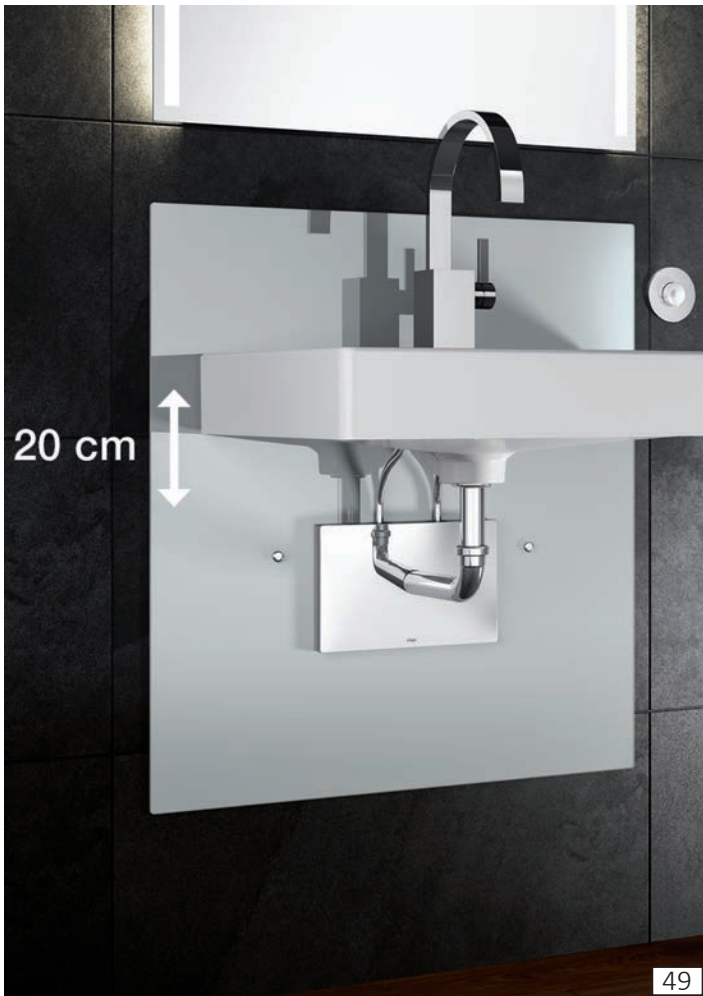
Tot voor kort was het urinoir vooral te vinden in openbare gelegenheden. Maar gelukkig vinden we het urinoir ook meer en meer in de badkamers. Een urinoir is voor de heren een uitkomst en biedt behoorlijk wat voordelen boven een gewoon toilet. Het hangt op stahoogte aan de wand, hetgeen het “zuiver richten” bevordert en spatten op en naast het toilet voorkomt. Een deksel sluit het urinoir mooi en hygiënisch af. Bovendien verbruikt de hangende heren wc aanzienlijk minder spoelwater dan een gewoon toilet. Ook de meeste vrouwen zijn voorstanders van een urinoir; de zitting van het naasthangende toilet kan dan gewoon gesloten blijven.



47



48



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 onder-

kant 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 wastafel-element 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.





56



57



58

De kraan, functionele schoonheid

Bent u ook zo gek op een verkwikkende douche in de ochtend? Of een ontspannend bad aan het einde van een vermoeiende dag? Fris, helder, koud of warm... kiezen staat vrij. Onmisbaar hierbij is een perfect functionerende kraan. Eéngreeps, met thermostaat of gereguleerd op een energiezuinige manier. Het is de kraan die de weldaad aan water reguleert en tegelijkertijd functionaliteit en design verenigt. Eigenlijk kunnen we de kraan gerust de onbetwiste kroon op het badkamersanitair noemen.

Bedieningsgemak

De vormgeving en afwerking van kranen blijkt een bron van inspiratie. Veel bekende designers hebben al een kranenserie op hun naam staan. Met hun chromen behuizing zijn kranen ook de blikvangers van de badkamer. Bijzonder aantrekkelijk is ook de nieuwe generatie kranen in roestvrijstalen uitvoering.

Kranen volgen qua design de algemene badkamer-trends. Strakke ronde of vierkante vormen die naadloos bij de stijl van uw badkamer aansluiten. Naast deze moderne uitvoeringen zijn nog steeds de nostalgisch aandoende combinaties van chroom met keramische draaiknoppen in trek; prachtig in een oud landhuis. De strakke kranen met kruisgrepen geven een knipoog naar het verleden. Wat u ook kiest, vergeet nooit dat het bedieningsgemak net zo belangrijk is als het uiterlijk van de kraan. Gelukkig kunnen die twee uitstekend samengaan.

Waar moet u bij de aanschaf op letten? Natuurlijk allereerst een prettige grip en bedieningsgemak. Bovendien dienen de onderdelen van de kraan zodanig vloeiend te zijn dat het water er goed vanaf kan lopen. Dit helpt kalkaanslag te voorkomen en zorgt ervoor dat de kraan eenvoudig te reinigen is. Daarnaast is de uitloop van de kraan belangrijk. Is deze hoog en lang genoeg om gemakkelijk handen en gezicht te kunnen wassen en de wasbak schoon te spoelen?

“Out of the box” kranen

De grootste ergernis bij kranen, die zijn gemonteerd op een wastafelblad of een badrand, is de aanslag van kalk en vuil op de plaats waar de kraan is gemonteerd. Deze

is vaak moeilijk te verwijderen. Daarom wordt er steeds meer gekozen voor wastafel- en badkranen die op de muur zijn bevestigd. Buiten het hygiënische voordeel ook esthetisch zeer verantwoord. Bij baden kunt u er ook voor kiezen om deze te laten vullen via de badoverloop; u heeft dan helemaal geen uitloop meer nodig.

Met het huidige aanbod van kranen hoeft u ook niet de gebaande paden te bewandelen. Denk “out of the box” en kijk eens rond naar wastafel- en badkranen die op de grond staan of uit het plafond komen. Wastafelkranen uit de muur zijn ook al meer regel dan uitzondering geworden.

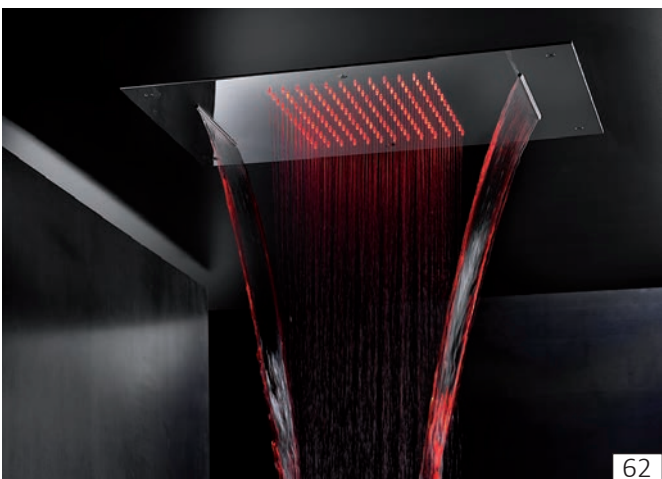




60



61



62



63

Energie- en waterbesparende kranen

Er zijn zoveel soorten kranen verkrijgbaar, dat kiezen moeilijk is. Omdat u in de badkamer altijd over zowel koud als warm water beschikt, ligt de keuze voor een praktische mengkraan op of boven de wastafel voor de hand. Bij de ééngreepskraan is het kiezen van de favoriete temperatuur gewoon een kwestie van de kraan in de voor u ideale stand laten staan. Veel kranen zijn tegenwoordig voorzien van een economische startfunctie. Dat betekent dat er uitsluitend koud water uit de kraan komt als de hendel in de middenstand staat. Daardoor daalt het warmwaterverbruik met maar liefst 30%. Omdat het water niet onnodig verwarmd wordt, bespaart u dus energie. Toch blijft het comfort behouden; u krijgt net zo snel warm water als bij een kraan zonder de EcoStart functie.

Naast deze energiebesparende kranen zijn er ook waterbesparende kranen waarbij de maximale doorstroom is beperkt tot 8 liter water per minuut. Met de nieuwste waterbesparende kraan kies je zelf wanneer je water bespaart. Moet je een vaas, emmer of pan met water vullen, dan laat je de hele straal stromen. Voor bijvoorbeeld het wassen van je handen of groenten kies je de halve straal en dan verbruik je 40 tot 50% minder water dan wanneer je een hele straal laat stromen.

Thermostatische mengkraan

Voor de douche ligt een thermostatische mengkraan voor de hand. Dankzij de thermostaat in de kraan beschikt u altijd over dezelfde temperatuur en heeft u uw handen vrij voor het wassen. Een thermostaatkraan biedt niet alleen comfort, maar ook veiligheid voor u en uw gezin. Als u kinderen heeft dan zijn thermostaatkranen eigenlijk een must. De kans op verbranden is namelijk nagenoeg nihil dankzij de door u vastgestelde temperatuur en de stopknop die verhindert dat de kraan eenvoudig op een hogere stand dan 38°C gedraaid kan worden.

Voor uw bad is een thermostaatkraan niet persé noodzakelijk maar wel aan te bevelen. U hoeft dan niet iedere keer te controleren of het badwater wel de juiste temperatuur heeft. Bovendien is het praktisch bij het haren wassen en veilig als uw kinderen in het bad spelen.

Douchen in de regen

De laatste jaren worden regendouches steeds populairder. Een regenbui in de badkamer brengt in tegenstelling tot een regenbui buiten extra plezier en genot met zich mee. De regendouches zijn verkrijgbaar als handdouche in een doorsnede van 10 tot 15 cm en als vaste douche tot een doorsnede van wel 80 cm. Denk er wel aan dat het uitermate handig is om, als u kiest voor een vaste douche, er ook nog een losse handdouche bij te nemen.

Bij douchegarnituren denken we niet meer alleen aan de standaard handdouche, gemonteerd in een houder op een glijstang. Met het “nieuwe douchen” gaan we zoveel stappen verder als u zelf maar wilt. Van thermostaatkraan met spaarstandbegrenzer, via de multifunctionele douchesets met thermostaat, hand-, regen- en schotsedouche tot aan de complete “wasstraten” met zijdouches en een verkwikkend stoombad aan toe. Douchen wordt inderdaad puur genot!

Samen douchen

Samen douchen, onhandig? Dat is verleden tijd. Er bestaat nu een doucheset die een compromisloze mix is van elegantie en functionaliteit. De focus op het samenvoegen van exclusiviteit en functionaliteit is zichtbaar terug te zien in het design. Een doucheset met een hoofddouche en een handdouche die tegelijkertijd gebruikt kunnen worden. Omdat de hoofddouche en de stang 60° naar beide kanten draaibaar zijn zodat de functionaliteit van deze doucheset optimaal is. Ook het design is exclusief en dit is in alles doorgevoerd: de smalle hoofddouche, de elegante bediening en de vlakke rozetten. De handdouche geeft de doucheset een moderne uitstraling. Met zijn kleurcombinatie chroom en zwart en met de zwarte doucheslang geeft deze handdouche een twist aan het design.





65



66

Niet meer stoten aan de badmengkraan
 De baduitloop van een badmengkraan is vaak een lastig obstakel waar je je lelijk aan kunt stoten als je nog even in bad wilt nadouchen. Daarnaast is een badomstelknop vaak een ontsierend element en een bron van kalkaanslag. Er is nu een innovatieve baduitloop die door het draaien niet alleen de functie van badomstel vervult (water van douche naar bad of omgekeerd) maar ook onder de body van de kraan wegklikt, waardoor je er tijdens het douchen niet meer tegenaan kunt stoten.

In een handomdraai een slokje uit de kraan
 Er zijn nu ook wastafelmengkranen waarbij de uitloop gedraaid kan worden om een drinkfonteinje te creëren. Handig bij het tandenpoetsen of om gauw even een slokje te drinken!



67



Behaaglijk **warm en mooi**

68

Comfortabel en aangenaam, zo ervaart u uw badkamer het liefst. Deze belangrijke ruimte, die inmiddels is uitgegroeid tot een van de belangrijkste kamers van uw huis, moet u behagen gedurende de momenten dat u er verblijft. Een aangename temperatuur is daarbij onontbeerlijk. Een koude vloer of een kille badkamer is te voorkomen door te zorgen voor een adequate verwarming. De huidige designradiatoren stralen zowel warmte als stijl uit. Door het veelvoud aan merken, modellen en maten vindt u altijd een type dat voldoet aan uw smaak en behoefte.



69



70



71



72



73

Belangrijk is dat de warmteopbrengst van uw radiator voldoende is voor uw ruimte. Het zou erg jammer zijn als u uw badkamer straks niet op temperatuur krijgt. De sanitairspecialist kan u hierin goed adviseren.

De hedendaagse radiator is niet alleen een verwarmingsobject, hij wordt ook regelmatig als handdoekenrek gebruikt. Bedoeld om uw handdoek te drogen maar ook om u te voorzien van een heerlijk warme knuffeldoek voor als u uit de douche komt.

De meest basic designradiator die nog steeds goed verkoopt bestaat uit een simpel buizen frame, een soort ladder die u in verschillende maten en modellen kunt krijgen. Deze bieden de mogelijkheid om op bepaalde locaties tussen de buizen een of meerdere handdoeken op te hangen. De moderne uitvoeringen zijn veel strakker en hebben in plaats van buizen een strakke plaat die ook weer in diverse maten en kleuren verkrijgbaar zijn. Voor de plaat kunnen een of meerdere beugels worden geplaatst waarover een handdoek past.

Bij de nieuwste modellen wordt ook gebruik gemaakt van ledverlichting. Daarnaast zijn er radiatoren verkrijgbaar die voorzien zijn van een extra laag, ter bescherming tegen roestvorming. Ideaal voor het gebruik in vochtige ruimtes. U ziet dat zelfs de mogelijkheden met designradiatoren eindeloos zijn.



Vloer- en wandverwarming

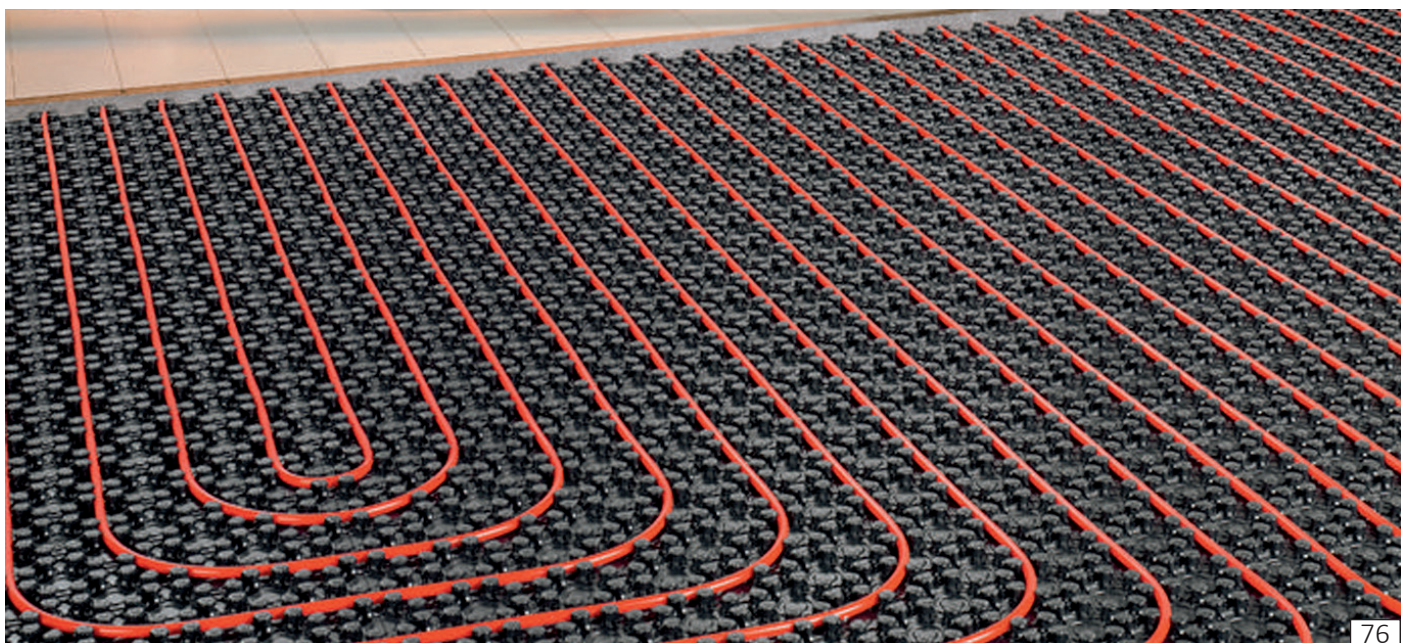
Het merendeel van de badkamers wordt momenteel voorzien van vloerverwarming. Een logische ontwikkeling aangezien vloerverwarming het comfort in uw badkamer verveelvoudigt. Warme voeten zonder badmatten of pantoffels, gewoon omdat de vloer behaaglijk warm is.

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.



Bubbelen: eigentijds badplezier

Lekker wegzakken in een warm bad is een weldaad. Genieten van een massagebad doet daar nog een schepje bovenop. Het warme water en de stralen of bubbels verkwikken en ontspannen het lichaam geleidelijk tot zeer intens.

Door de watermassage komen spieren tot rust, wordt de bloedsomloop gestimuleerd en de huid geprikkeld. En u kunt het daarbij net zo geriefelijk maken als u wilt: met een lekker glaasje erbij, een boek of een tijdschrift of met uw favoriete muziek op de achtergrond.

Twee systemen

Er is een aantal termen in omloop als we het over bubbelen hebben. Bubbelbad, whirlpool en jacuzzi (is eigenlijk merknaam) zijn de meest voorkomende. In principe zijn er maar twee soorten massagebaden: baden met het hydrosysteem (water) en baden met het spasysteem (lucht). Bij het hydrosysteem wordt een deel van het water uit het bad weggezogen en rondgepompt via een buizenstelsel. Via diverse inspuitsjets wordt het water vervolgens onder (hoge) druk op het lichaam gespoten. In het spasysteem spuiten sproeiërs (met behulp van een luchtpomp) lucht die van buitenaf wordt aangezogen in het water, waardoor dit gaat borrelen. Bij de meeste merken kunt u het hydrosysteem en spasysteem ook combineren in één bad. U kunt dan

zelf, op het moment dat u in het bad zit, bepalen waar u het meeste zin in heeft. Optimaal genieten dus.

Hygiëne

Ter voorkoming van vorming van vuil en bacteriën (zoals legionella) in de leidingen van uw massagesysteem is het belangrijk dat u een systeem kiest waarbij de leidingen volledig leeglopen na het gebruik van het bad, waardoor de vorming van restwater wordt voorkomen. Kies bij voorkeur een luchtsysteem waarbij de luchtjets in de bodem voorzien zijn van terugslagklepjes. Let bij de keuze van het watersysteem erop dat het water bij voorkeur via de afvoer wordt aangezogen door de pomp. Omdat de afvoer het laagste punt is van het bad, kan het water hierdoor het beste weglopen. De terugslagklepjes en de bodemaanzuiging zorgen er ook voor dat u tijdens het inschakelen van het systeem niet verrast wordt door het afgekoelde badwater van uw voorganger. Uw systeem dient u periodiek te reinigen met een speciale whirlpoolreiniger. Dit is een zeer eenvoudige handeling.



Hydromassage

Voor mensen met rug-, spier- en gewrichtspijnen is een massagebad van harte aan te bevelen. Ook mensen die problemen hebben met de bloedsomloop, spataderen en cellulitis kunnen gebaat zijn bij een massagebad. Let daarbij op dat u kiest voor een watermassagesysteem (hydromassage). Een spasysteem (lucht) werkt ontspannend en is goed tegen stress, maar masseert niet! Ga bij de aanschaf van een hydromassagesysteem niet overhaast te werk. Ga bij voorkeur even in het bad van uw keuze zitten en verzeker u ervan dat de stralen die uit de waterjets komen ook daadwerkelijk uw lichaam op de gewenste plek raken. Als u bijvoorbeeld last heeft van uw onderrug, is het dus essentieel dat die plek wordt gemasseerd. Aangezien uw benen vaak vlak op de bodem van het bad liggen, is het belangrijk dat de waterjets zo laag mogelijk in het bad zijn geplaatst, anders vormen de jets een leuk schouwspel, maar masseren doen ze niet. Bij enkele merken kunt u zelf de posities van de jets aangeven, waardoor u een massagebad op maat krijgt.

Proefbubbelen

Als u de aanschaf van een massagebad overweegt, is het verstandig eerst een "proefrit" te maken. De aanschaf van een goed systeem is een investering waar u heel veel jaren van wenst te genieten. Veel speciaalzaken beschikken over testruimtes of kunnen u doorverwijzen naar een van hun leveranciers waar u vrijblijvend verschillende systemen met elkaar kunt vergelijken en vervolgens een goede keuze kunt maken.

Baden en bubbelen

Plezier voor twee





Even **stoom** afblazen

De Turken en Romeinen wisten het al: een stoombad of hammam is een weldaad voor lichaam en geest. In onze tijd betekent het ook - en vooral - meer fun dan ooit! Want wat is er lekkerder dan even stoom afblazen door op ieder moment van de dag een ontspannend en verkwikkend stoombad te kunnen nemen in uw eigen hammam? Genieten in optima forma!

De weldadige warmte van stoom opent de poriën, reinigt de huid, stimuleert de bloedsomloop en voert afvalstoffen uit het lichaam. Stoom is, aangevuld met heerlijke aroma's als eucalyptus of dennen, een verademing voor de luchtwegen. Mensen met astma, bronchitis, verkoudheid, hooikoorts en verstopping van de luchtwegen voelen zich aanmerkelijk beter na een (regelmatige) stoomgang. De slijmremmende werking van een stoombad zorgt voor extra zuurstof en lucht! In een stoombad krijgt uw doucheritueel een compleet andere dimensie: het wordt een dagelijks terugkerend festijn!

Heerlijk stomen én ontspannen douchen

Een hammam kunt u als standalone monteren of voorzien van douche. Veelal wordt uit praktische overweging gekozen voor een hammam met een geïntegreerde

douche. Bij een separate hammam heeft u namelijk altijd nog een aparte douche in de nabijheid van de hammam nodig waar u zich in kunt afspoelen en afkoelen.

U kunt ervoor kiezen om uw hammam op maat te bouwen, waardoor deze volledig één wordt met uw badkamer of u kunt kiezen voor een kant-en-klare cabine waarin de douchegarnituren en stoomtechniek een vaste positie hebben. Het voordeel van een hammam op maat is dat u de afwerking volledig zelf kunt bepalen. Tegels, mozaïek, stucwerk, alles is dan mogelijk.

Ook kunt u zelf de ruimte in de hammam bepalen en er bijvoorbeeld voor zorgen dat u en uw gasten heerlijk ruim kunnen zitten. Dat zitten kan bijvoorbeeld op speciale stoomklapbankjes - in het geval u wat minder

ruimte tot uw beschikking heeft -, op strakke stoombankjes of heerlijk op ergonomisch vormgegeven en verwarmde banken.

Ook bijvoorbeeld de vorm en maat van het plafond kunt uzelf bepalen; wat dacht u bijvoorbeeld van een romantische sterrenhemel waaronder u heerlijk kunt wegdromen. In het geval van een hammam op maat zijn de mogelijkheden vrijwel eindeloos.

Slimme techniek

De vorming van stoom geschiedt door een stoomgenerator. Deze kan op allerlei slimme locaties worden geplaatst. De losse stoomgeneratoren zijn leverbaar vanaf 2Kw voor stoombaden met een inhoud van circa 2 m3 tot stoomgeneratoren van wel 45 Kw voor stoombaden waarin wel 30 personen kunnen plaatsnemen. Deze stoomgeneratoren dienen binnen een straal van 5 meter van het stoombad komen te hangen. Ook in de kelder of op zolder is mogelijk.

Er bestaan ook stoomklapbankjes waarin een kleine stoomgenerator is geïntegreerd. Met name voor renovatieprojecten waarbij een douche moet worden omgebouwd tot hammam zijn dit hele slimme en budgettaire interessante oplossingen. U hoeft slechts koud water en stroom aan te sluiten en het genieten kan beginnen.

Verder zijn er nog stoomdeuren leverbaar waarbij de stoomtechniek heel slim in het deurkozijn is wegge-

werkt. Helemaal nieuw zijn de uiterst strakke en luxe glasplaten waarachter de stoomtechniek is weggewerkt en waarbij het stoombad wordt bediend door een lichte druk op de glasplaat. Adembenemend mooi!

Douchen moet

Tijdens het stomen openen uw poriën zich waarna deze door de stoom worden schoongespoeld. Na het stomen zitten er dus allerlei afvalstoffen op uw huid die u er met water (en zeep) dient af te spoelen. Ook vormt het afdouchen een belangrijk onderdeel van het wellness tafereel waarbij het spel van opwarmen en afspoelen het afweersysteem traint en zorgt voor extra energie. Dus het is belangrijk dat u zich na het stomen afspoelt met koel water.

De kant-en-klare stoomcabines zijn vaak standaard voorzien van allerlei luxe douches, zoals zijstralers, regen- en Schotse douche (watervaldouche). In een hammam op maat kunt u zelf bepalen waar en welke douches u wenst aan te brengen. Het verdient aanbeveling om in ieder geval een schotse douche aan te brengen, omdat het heerlijk is om na een intens stoombad uw lichaam te koelen onder een waterval.

Als u kiest voor een hammam op maat met een separate douche dan is het aan te bevelen, voor de echte hammambeleving, een fonteintje met koud water in de hammam aan te brengen.





Sauna, infrarood of beide

Het weldadige en therapeutische effect van warmte op ons lichaam kent een lange geschiedenis. Al in de prehistorie maakte men gebruik van zogenaamde zweethutten. De Finnen zijn eigenlijk de echte uitvinders van de huidige sauna. Het genot van een sauna is tegenwoordig niet meer alleen weggelegd voor degenen die regelmatig een wellnesscentre of –hotel bezoeken. Genieten van een sauna kunt u ook gewoon thuis, in uw eigen vertrouwde omgeving.

In plaats van voor een sauna kunt u ook voor een infraroodcabine gaan. Ogenscheinlijk lijken beide erg veel op elkaar, omdat ze van buiten en binnen dezelfde uitstraling kunnen hebben, maar qua werking zijn ze toch erg verschillend. Wat is het verschil en wat zijn de overeenkomsten?

Opwarmen

Het opwarmen van een sauna duurt circa 1 uur; dan is hij klaar voor gebruik. Een infraroodcabine, die voorzien is van kortegolf infraroodstralers, is na inschakeling direct klaar voor gebruik. De stralingswarmte dringt daarbij diep in uw lichaam, zonder dat de lucht hoeft te worden opgewarmd. Zo bespaart u tijd en energie.

Temperatuurbereik

Na inschakeling van uw saunakachel of infraroodstralers wordt uw cabine verwarmd. De sauna zal uiteindelijk een temperatuur bereiken van circa 90°C en de infraroodcabine een temperatuur van circa 50°C. Dit is dan ook een van de belangrijkste verschillen in de beleving van het klimaat.

De een ervaart de hete saunacabine en de inademing van de hete droge lucht als prettig, terwijl de ander het milde klimaat van een infraroodcabine prefereert. Zowel de temperatuur van de sauna als het vermogen van de infraroodstralers zijn individueel in te stellen.



82

Zweten

Als u de sauna binnenkomt, zal uw huid onmiddellijk reageren op de intense hitte. Uw poriën openen zich en het lichaam zal direct proberen te gaan transpireren in een poging de huid te koelen. De saunawarmte wordt geabsorbeerd door de bovenste huidlaag. De kortegolfstraling van de infraroodlampen dringt echter door tot de diepste huidlagen (tot wel 5 mm diep), waar de warmte beter wordt verdeeld en vervolgens zorgt voor een prettige opwarming van uw lichaam. Het zweten laat wat langer op zich wachten omdat de huid allereerst van binnen wordt opgewarmd. De transpiratie is bij de meeste mensen echter intenser dan bij een sauna.

Gezondheid

Buiten het feit dat het gebruik van een sauna of infraroodcabine goed is voor uw geestelijke ontspanning en welzijn, kent het gebruik van warmte bij therapieën en in de gezondheidszorg een lange historie. Door de opwarming van de huid worden de bloedcirculatie, de stofwisseling en de zweetklieren geactiveerd. Maar het gebruik van een sauna en infraroodcabine heeft meer voordelen voor uw lichaam:

Hart en bloedvaten: training van de vaatspieren, verbetering aderconditie en doorbloeding, goed tegen spataderen, regulering en verlaging van de bloeddruk, heilzaam bij winterhanden en wintertenen.



83

Stofwisseling: ondersteuning van de afvoer van toxines, melkzuren en afscheiding van vochtophoping in het weefsel (oedeem).

Huid: zachtere en soepelere huid door het losraken van dode huidcellen, positieve werking tegen talgkliertjes, psoriasis, puistjes en eczeem, ontslakkende werking, vermindert cellulitis, minder gevoelig voor temperatuursinvloeden.

Spiëren: ontspanning van spieren en gewrichten, behandeling van spier- en gewrichtspijnen.

Preventie: verbeterde weerstand tegen griep en verkoudheid, bevordering afweersysteem, conditieverbetering en verbranding calorieën.

Specifiek voor een sauna geldt dat de ingeademde hete saunalucht de afgifte van slijm stimuleert (goed voor bronchitispatiënten), de ademhalingswaarde verbetert en de spiervezels in luchtpijpvertakkingen ontspannen (positief voor astmapatiënten).

Specifiek voor de infraroodcabine geldt dat, door de dieptewerking van de straling en het feit dat er gericht kan worden bestraald, infraroodstraling het immuunsysteem stimuleert en kan helpen bij de behandeling van ontstekingen en infecties (zoals artritis en chronische reuma). Ook bij zenuwpijnen kan infraroodstraling voor

verlichting zorgen. Verder helpt infraroodstraling bij het laten helen van niet-geïnfekteerde wonden en bij de verbetering van het regeneratieproces (vermindering van littekenvorming). Sporters gebruiken een infraroodcabine vaak als warming-up voor de spieren en als hulp bij het stretchen.

U hoeft niet echt te kiezen

In de praktijk wordt de infraroodcabine wat vaker gebruikt dan de sauna. Dat komt vooral omdat de cabine, in tegenstelling tot alle andere wellness toepassingen, niet hoeft te worden opgewarmd. Hij is altijd klaar voor gebruik op de momenten dat u hem nodig heeft. Bijvoorbeeld aan het begin van de dag of als u 's avonds thuiskomt en last heeft van een pijnlijke of vermoeide rug. Het voordeel van een kortegolf infraroodcabine is verder dat u in het witte licht gewoon een krant of boekje kunt lezen. Een therapie sessie duurt circa 15 minuten en vraagt dus niet veel van uw tijd. Na gebruik hoeft u ook niet persé met ijskoud water af te douchen als u dat niet prettig vindt.

Een saunagang daarentegen moet u plannen en is ook meer bedoeld voor uw ontspanning. Een ervaren saunaganger zal ook de voorkeur hebben om verschillende saunagangen te maken om zo maximaal het spel van opwarmen en afkoelen te kunnen toepassen. Een wellnessavondje, waar de sauna een onderdeel van is, wordt ook vaker samen of met het gezin beleefd.

Als uw budget het toestaat, hoeft u niet te kiezen tussen een sauna of een infraroodcabine, omdat ook een combiuitvoering tegenwoordig tot de mogelijkheden behoort. Het is namelijk mogelijk om uw sauna te voorzien van een infrarood therapieplek. U wijst dan gewoon een plaats aan in uw sauna waar de stralers moeten worden ingebouwd. Hiermee creëert u een plek waar 2 personen tegelijk comfortabel kunnen genieten van een therapie sessie. Op een ander gewenst moment schakelt u de saunakachel in en wordt de ruimte omgetovert tot sauna. Zo hebt u het beste van beide werelden onder handbereik in dezelfde cabine.

Wellness op maat

Een sauna is allang geen klein houten huisje meer waarin u claustrofobische gevoelens zou kunnen krijgen. De huidige sauna's worden aan de buitenzijde tot aan het plafond betegeld of voorzien van strak stucwerk. In plaats van een kleine deur kunt u een of meerdere wanden volledig voorzien van glas, waarmee de sauna een prachtig designobject wordt. Het is ook mogelijk een hammam, douche en/of sauna te koppelen aan elkaar, waarmee de saunadeur exact gelijk is aan de hammamdeur. Natuurlijk volledig van glas, zonder opstap en zonder profielen. Populair is ook de opstelling waarbij de sauna en de hammam of douche gescheiden worden door een glazen wand, waardoor u zo van de sauna in uw hammam kijkt en vice versa. Dat bedoelen we met Wellness op maat.





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.







- Wandpanelen voor een snelle badkamerrenovatie. Met decoratief plaatmateriaal is het mogelijk om de badkamer binnen een dag te renoveren. De platen kunnen over bestaand tegelwerk geplaatst worden met een beperkt aantal voegen. Er zijn ook panelen die naadloos en 100% waterdicht op elkaar aansluiten. Nauwelijks tot geen voegen komt de hygiëne ten goede en maakt het onderhoud en de reiniging eenvoudig. Een ideale oplossing dus voor vochtige ruimtes als douche en toilet. De wandpanelen zijn beschikbaar in verschillende kleuren.
- Speciaal ontwikkelde concepten voor de kleine badkamer benutten de beperkte ruimte optimaal en laten toch voldoende bewegingsruimte. Baden, douchebakken, whirlpools en douchewanden zijn zodanig modulair te combineren dat de ruimte optimaal wordt benut en functioneel bruikbaar blijft.
- In grotere badkamers ontstaan veel mogelijkheden door het werken met muurtjes of door afgebakende delen te creëren met bijvoorbeeld kasten. Denk ook eens aan de mogelijkheid om uw slaapkamer bij de badkamer te betrekken.
- Denk aan het tijdig inplannen van bijkomende voorzieningen zoals verwarming, verlichting, wandcontactdozen, aansluiting voor de wasmachine, etc.
- Zorg voor een goed verlichtingsplan, waarop u aangeeft welke plaatsen u op welke manier verlicht wilt hebben. U kunt bijvoorbeeld kiezen voor zachte verlichting in het plafond en felle lampen bij de spiegel. Een verlaagd plafond met led-verlichting langs de randen is een prachting gezicht. Bedenk dat slecht geplande verlichting de zorgvuldig bepaalde uitstraling van uw badkamer teniet kan doen!
- Het doortrekken van de omroepkabel biedt de mogelijkheid om straks vanuit het bad televisie te kijken of naar de radio te luisteren.
- Badkamermeubels zijn niet alleen fraai, maar veelal ook kleine wondertjes bij ruimtegebruik.
- Met een eigen badkamer voor de kinderen wordt “uitkleden, wassen en tandenpoetsen” bijna een feest. En worden de kinderen groter, dan groeit de badkamer moeiteloos mee. Tot tienerversie of stijlvolle gastenbadkamer.
- Bezoek een sanitairspecialist in het oriëntatieproces. Hij kan u voorlichten, met tekenprogramma's adviseren bij het plannen, informeren over materialen en prijzen, hij coördineert en verzorgt de montage en kan daarop ook garantie verlenen.

Tegels



Tegels: persoonlijk & functioneel

Tegels zijn meer dan een praktische oplossing voor de bekleding van uw wanden en vloeren. Met tegels kunt u namelijk de persoonlijke stijl van uw interieur tot in iedere ruimte doortrekken. Op de vloer en op de wand en zelfs tot het terras. De keuze in soorten, maten, vormen, structuren, kleuren, patronen en accessoires is, dankzij geavanceerde technieken, enorm. Van serene Oosters tot zon doortrokken Mediterraan. Van luxeuze chic tot pure eenvoud.

Natuurlijk en individueel

Tegels hebben de laatste jaren een andere plaats in het interieur gekregen. Tot voor kort werden tegels vooral vanuit functioneel oogpunt gekozen. De badkamer, het toilet en de keuken hadden daardoor het alleenrecht. Praktisch, hygiënisch en duurzaam waren de belangrijkste argumenten. Niet verwonderlijk, want tegels zijn en blijven uiterst hygiënisch en vooral ook makkelijk in onderhoud.

Maar er zijn tegenwoordig meer redenen om voor tegels te kiezen. In het interieur worden natuurlijke materialen steeds meer toegepast. Tegels passen daar uitstekend bij. Afgezien van het feit dat keramische tegels uit 'modderpap' worden gefabriceerd en aan het oerelement 'steen' herinneren, kunnen moderne keramische tegels de natuur ook steeds meer nabootsen. Tot aan houtnerf, marmer, graniet of leisteen toe. Niet meer van echt te onderscheiden, maar u geniet wel van alle voordelen van keramische tegels. Zoals kleur- en lichtecht, antistatisch, duurzaam, gezondheidsvriendelijk en onbrandbaar.

Bovendien biedt het uitgebreide assortiment aan kleuren en dessins u ongekende mogelijkheden. Zo kunt u ook de woon- en slaapkamer, de gang en de keuken geheel naar eigen smaak van tegels voorzien die u jarenlang plezier verschaffen.

Natuurlijk kunt u uw keuze ook baseren op de complete wand- en vloertegelconcepten die de vakspecialist u biedt. Al dan niet aangevuld met een persoonlijke finishing touch. Laat u eens voorlichten over de mogelijkheden van tegels. Er gaat vast en zeker een wereld voor u open.

Vloertegels en wandtegels: het verschil

Tegels zijn een praktische oplossing voor de bekleding van wanden en vloeren van eigenlijk elke ruimte in huis. Er is heel veel keuze in formaat, kleur, structuur, dessin en combinaties daartussen. Met tegels is het mogelijk

om uw huis geheel naar uw persoonlijke smaak in te richten. In uw zoektocht naar de mooiste tegels voor uw project is het van belang te weten of de tegel bestemd is voor vloer of wand. Een vloertegel kan namelijk wel als wandtegel worden gebruikt, mits de juiste lijm wordt gebruikt, maar andersom geldt dat niet.

Vloertegels zijn 'hot'

Een vloertegel heeft meer te verduren dan een wandtegel. Op een vloer wordt gelopen, vallen spullen, rennen kinderen en huisdieren en er wordt met meubels geschoven, terwijl een wandtegel alleen maar mooi hoeft te zijn. Vloertegels moeten dus sterker en slijtvaster zijn dan wandtegels en dat wordt bereikt door een iets ander bakproces. Daarom kan een wandtegel niet op de vloer worden gebruikt, maar kan een vloertegel prima tegen de wand worden toegepast.

Spelen met tegels

Het formaat, de kleur, het dessin en het patroon waarin de tegels worden gelegd, bepalen gezamenlijk de sfeer die u creëert. En natuurlijk de hoogte van de betegeling. Opvallend is de terugkerende trend muren weer tot aan het plafond te betegelen. U schept daarmee een ruimtelijk effect én een luxeuze uitstraling. Zeker wanneer u de overgang van tegels naar plafond met een prachtige sierstrip accentueert. Natuurlijk kunt u ook op andere hoogten op de wand te versiering een dergelijke strip aanbrengen.





92



93



Vooral grootformaattegels, zowel vierkant als langwerpig, worden op wanden en vloeren nog steeds veelvuldig toegepast. Maar daarnaast beleven de kleine glasmozaïeksteentjes, die door hun formaat ook op ronde vormen kunnen worden aangebracht, een revival. Over het algemeen zorgen grote tegels en een diagonale toepassing voor een ruimtelijk effect, terwijl kleinere tegels voor een intieme sfeer zorgen.

Een mooie combinatie van beide vormen vierkante tegeltjes ingebed in verspringende grootformaat vloertegels. Of onderbreekt u een prachtige, egale klassieke vloer of muur eens met een fresco-achtig element. Via digitale technieken kunt u zelfs voor echte schilderijen kiezen. Kras- en lichtbestendig.

En ligt uw voorkeur niet bij symmetrisch, dan zijn grillig uitgesneden tegels die, met passende tegelstukken kunnen worden gecombineerd, misschien de oplossing voor u.

Over de kleuren en dessins kunnen we kort zijn: die zijn vrijwel oneindig. U kunt dan ook uw eigen creativiteit ten volle benutten. Houdt u daarbij wel een paar basis

regels in gedachten. Lichte kleuren maken de ruimte groter, donkere kleuren juist niet. In ruimten die u voornamelijk 's avonds gebruikt, zorgen intensieve kleuren voor vrolijkheid terwijl donkere ruimten om warme kleuren vragen. En contrasterende kleuren werken onrustiger dan harmonieuze kleuren.

Met of zonder glazuur

Mat, halfmat, hoogglans, extra geglazuurd, ongeglaazuurd of met structuur. U mag het zeggen. Uw smaak is doorslaggevend voor de keuze van de toplaag van uw tegel. Ongeglaazuurde tegels, zoals terracottategels, hebben een wat doffere uitstraling en passen uitstekend in een meer nostalgische leefomgeving. Ongeglaazuurde tegels zijn van nature ruwer. U doet er wel verstandig aan om deze, vooral in intensief gebruikte ruimten, te voorzien van een vuilafstotende beschermlaag.

Glanzende tegels daarentegen verhogen het effect van een hightech interieur. U hoeft alleen in bepaalde mate rekening te houden met de ruimte waar u de tegels toepast. Kiest u voor geglazuurde vloertegels in uw badkamer, dan moeten deze bijvoorbeeld wel enigszins stroef oftewel antislip zijn.



95



96



97

Té stroeve tegels zijn daarentegen, zeker voor ouderen, een bijna letterlijke valkuil. Wanneer u aan uw tegel-specialist hiervoor echter een waarde van R10 vraagt, begrijpt deze onmiddellijk wat u bedoelt. Geglazuurde tegels zijn niet poreus en daarom van alle tegels het meest vuilafstotend en makkelijkst in onderhoud.

De laatste details

U heeft uiteindelijk uw keuze gemaakt? Leg deze dan voor de zekerheid nog even voor aan de vakman. Die weet precies welke kleuren, formaten en materialen bij elkaar passen. Bovendien kan de vakspecialist u adviseren over de allerlaatste details. Want daarmee maakt u uw tegelwand of vloer pas echt af. U heeft de keuze uit

decorstrips, plinten, traptegels, dunne strips, geprofileerde strips voor hoekjes... noem maar op.

Een duidelijke nieuwe trend bestaat uit het afwerken van de buitenhoeken van muren met een afgerond profiel. Het liefst in hetzelfde materiaal als uw tegels. Wanneer u niet voor hoekprofielen kiest, let u er dan op dat de zijkant van uw tegel geglaazuurd is. Een ander belangrijk item zijn de voegen. Maar al te vaak het stiefkindje. Voegen zijn echter veel kwetsbaarder dan tegels. Zeker in badkamers en keukens worden deze voortdurend aan water en temperatuurverschillen blootgesteld. Kies daarom voor een 'resistente' voeg en bespaar hier, als het even kan, niet op. Zo weet u zeker dat u jarenlang zult genieten van uw fraaie tegelwand of -vloer.



98



Tegels voor buiten



103

Naast dat tegels eigenlijk overal in huis zijn toe te passen, is er een sterk groeiende trend om tegels ook buiten rondom je huis te verwerken. Werd in het verleden vaak gekozen voor 30x30 stoeptegels, klinkers of grindtegels, tegenwoordig wordt steeds vaker gekozen voor keramische terrastegels. De eigenschappen van keramiek zijn zó goed en sterk dat het een ideaal product is voor buiten. En je creëert er een fantastisch effect mee door bijvoorbeeld je woonkamervloer door te trekken van binnen naar buiten. Er komt echter wel wat bij kijken om vloertegels ook goed te verwerken en langdurig mooi en stabiel te houden voor een optimaal resultaat.

Duurzame, lichtgewicht terrastegels

De afgelopen jaren is hard gewerkt aan een juiste oplossing om de mooiste vloertegels nu ook heel makkelijk buiten te kunnen gebruiken zonder dat dit, zoals te vaak, een veel te hoog kostenplaatje met zich

meebrengt. Hiervoor is een uniek product bedacht: duostone. Duostone is de combinatie van hoogwaardige keramische vloertegels van 1 cm dik die verlijmd zijn op een speciale onderlaag van volledig gerecycled materiaal! Een speciaal gaskeramiek dat superlicht is, maar zo sterk als steen en bovendien isolerend, hittebestendig, geluiddempend en duurzaam.

Uni of met dessin

Door de dikte van 4 cm en een rijk formaat van 60x60 cm ontstaat een massieve tegel die maar een fractie weegt van betonnen of natuurstenen tegels. Door dit beperkte gewicht zijn ze bijzonder gemakkelijk te verwerken, gewoon rechtstreeks op een goede en stabiele onderlaag van zand. En naast de al hele fraaie unitegels maken vooral de speciaal ontworpen dessins je terras of buitenvloer een geweldige plek waar je naar blijft kijken. Door de combinatie uni en dessin krijg je een buitenvloer met een twist.



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.

In het ideale geval maakt u eerst een keukenproefrit. Met verrijdbare kasten bouwt u het keukenplan na. Zo kunt u bewegen in uw toekomstige keuken en leert u alle afstanden realistisch inschatten. Bovendien krijgt u een goed beeld van de praktische opbouw van de keuken.

Gebruik bij uw planning een checklist zodat u niets over het hoofd ziet. Zo voorbereid bent u een plezierige en zinvolle gesprekspartner voor uw keukenadviseur. Met uw ideeën en zijn vakmanschap bent u verzekerd van méér dan kookplezier. Een goede voorbereiding is, zeker bij het plannen van een keuken, absoluut meer dan het halve werk!





keukenspecialist.nl



ontdek *jouw* stijl bij ons
www.keukenspecialist.nl



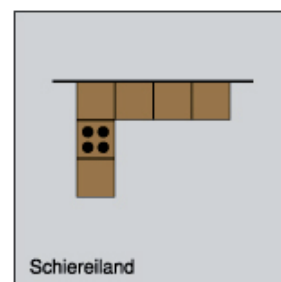
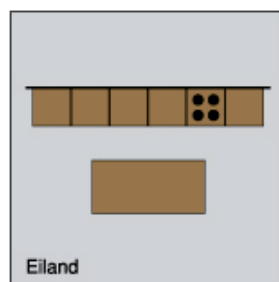
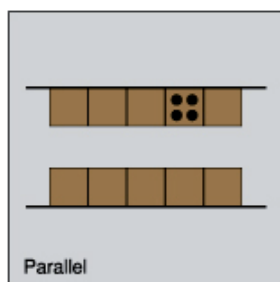
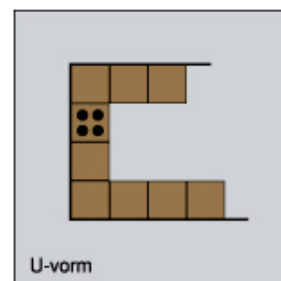
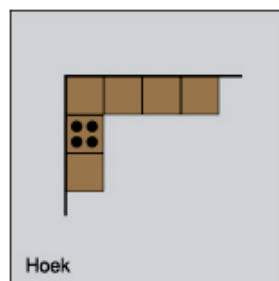
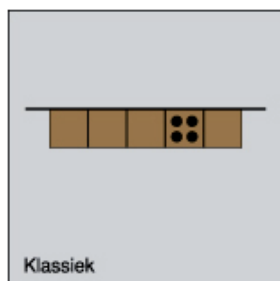


Voldoende werkruimte houdt het langer gezellig...

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!

*Samen koken
geeft veel plezier,
maar dan moet
er natuurlijk wel
voldoende
werkruimte
aanwezig zijn.*



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.



107

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.



108

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



EEN WERELD AAN INSPIRERENDE KEUKENAPPARATUUR



INSPIRATIEHUIS 20|20

U overweegt een nieuwe keuken of u wilt uw huidige keuken aanpassen, maar waar begint u? Bij de apparatuur, want die vormt immers de basis van elke keuken. Bij inspiratiehuis 20|20 in Hoofddorp vindt u een zeer uitgebreide collectie van vier toonaangevende merken op gebied van keukenapparatuur: Bosch, Siemens, Gaggenau en Neff. In dit unieke inspiratiehuis ontdekt u alle trends en innovaties op het gebied van keukenapparatuur en wordt u begeleid in het oriëntatieproces.

ZELF ERVAREN?

Wilt u weten wat er allemaal mogelijk is in uw keuken? Ga dan eens kijken bij Inspiratiehuis 20|20, want hier begint de ontdekkingsreis naar de ideale keuken. De adviesgesprekken, kookdemonstraties, lezingen en workshops dragen allemaal bij aan de beste keuze van apparatuur. Wilt u deelnemen aan één van deze activiteiten?

Maak dan een afspraak via www.inspiratiehuis2020.nl.

Inspiratiehuis 20|20, Taurusavenue 36
2132 LS, Hoofddorp, 088 - 424 4445,
inspiratiehuis2020@bshg.com

INSPIRATIEHUIS 20|20

In inspiratiehuis 20|20 laten topmerken elk op unieke wijze de nieuwste trends en innovaties op het gebied van keukenapparatuur zien. In vier showrooms onder één dak kunt u het duurzame karakter van Bosch ervaren, het innovatieve karakter van Siemens, de exclusieve uitstraling van Gaggenau en de passie voor koken van Neff.

De ervaren adviseurs nemen graag de tijd voor u. Zij bespreken uw persoonlijke situatie, behoeften en wensen en brengen deze in kaart. Met dat inzicht wordt het voor u makkelijker om de juiste keuze te maken uit de verschillende inbouwapparaten en kookmethoden. Kiest u voor gebruiksgemak in de keuken? Voor duurzaamheid? De ervaren adviseurs begeleiden u graag in uw oriëntatieproces en kunnen u voorzien van vrijblijvend advies dat aansluit op uw lifestyle en wensen.



BOSCH

SIEMENS

GAGGENAU





111

Ergonomie in apparatuur

Bij de plaatsing van apparatuur wordt nogal eens te weinig rekening gehouden met een gemakkelijke werkhogte. 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.

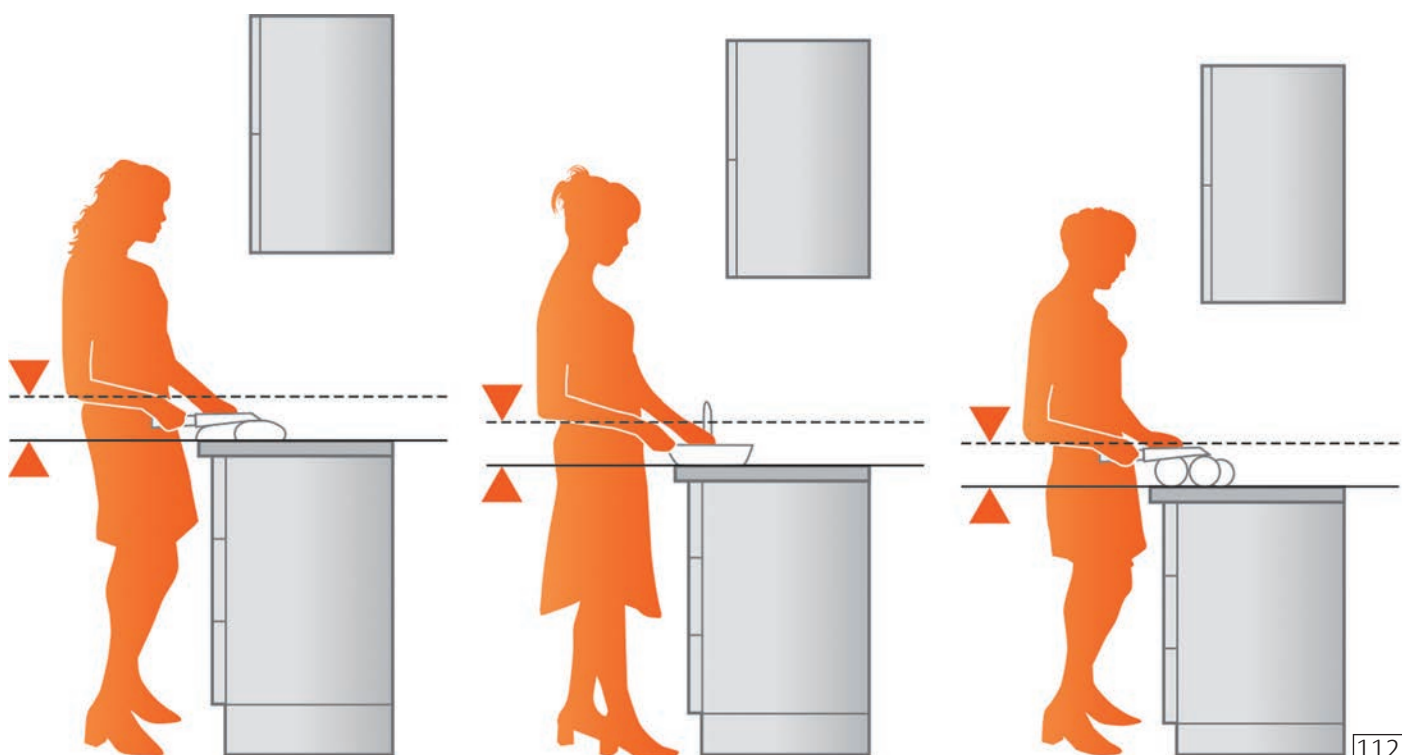
Wilt u toch een onderbouw vaatwasser, kies dan voor een model dat past bij de door u gekozen hoogte van het keukenblad. Daardoor krijgt u een mooie strak afgewerkte lijn, zonder verspringende plinten.

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 werkhogte 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 werkhogte voor uw aanrecht.



112



113



114

Aangepaste keukens

De gemiddelde keuken is voor rolstoelgebruikers en mensen die slecht ter been zijn, niet werkbaar. Hiervoor zijn gelukkig al tientallen jaren aangepaste keukens op de markt en ook hier is de ontwikkeling niet stil blijven staan. Naast de keukens zelf zijn ook keukenonderdelen als de spoelbak en de keukenkraan aangepast.

Wmo-keuken

De Wmo-keuken is een aangepaste keuken waarvoor vaak een Wmo-vergoeding mogelijk is. Deze keuken is ideaal voor rolstoelgebruikers en mensen die slecht ter been zijn. Deze ergonomische keuken is voorzien van drie bovenkasten en twee onderkasten met volledig uittrekbare voorraadvakken. Daarnaast is de Wmo-keuken standaard uitgerust met een ondiepe spoelbak, werkblad en uittrekbare snijplank. Dankzij het soft closing system sluiten de laden fluisterstil. Ten slotte zijn de kasten voorzien van 170 graden scharnieren – waardoor ze helemaal zijn open te klappen. Dit maakt het werken in deze keuken nog makkelijker. De Wmo-keuken is traploos 20 cm in hoogte nastelbaar, zonder deze te moeten demonteren.

Hoog/laag keukens

Een moderne, ergonomische en luxe keuken die met één druk op de knop 30 cm in hoogte verstelbaar is, met de zekerheid dat de gebruiker niet beklemd raakt. Dat is de speciale hoog/laag keuken met inkleembeveiliging. Het hydraulische systeem is geluidsarm, onderhoudsvrij en veilig. Uitgerust met twee bovenkasten en twee onderkasten met volledig uittrekbare voorraadvakken, een werkblad en een uittrekbare snijplank. Het soft closing system zorgt ervoor dat de lades altijd fluisterstil sluiten.

Ondiepe spoelbak

Standaard spoelbakken zijn voor personen die in een rolstoel zitten vaak lastig in het dagelijks gebruik. De gebruikelijke diepte van minimaal 15 cm is daarom speciaal voor rolstoelgebruikers teruggebracht tot slechts 10 cm. Deze ruime, maar ondiepe spoelbak is bovendien uitgerust met een klein, ondiep uitstortbakje dat het leeggieten van glazen en pannen een stuk eenvoudiger maakt. Ook voor personen die moeilijk ter been zijn, is de ondiepe spoelbak een handige hulp in de keuken. Met de drukknopbediening is de afvoerplug ook eenvoudig te bedienen. Dit systeem is vergelijkbaar met dat van een balpen: de afvoer is open als de knop is ingedrukt. Deze knop bevindt zich bovendien vooraan op de spoelbak en is daarmee gemakkelijk bereikbaar.

Kraanbediening

Wist u dat de kraan in de keuken het meest gebruikte item is? Het bedienen daarvan is niet voor iedereen even gemakkelijk. Let u vooral op de juiste keuze van de bediening zodat u, of u nu wel of geen fysieke hand- of armbepmerking heeft, toch zelfstandig de keukenkraan kunt bedienen. Een extra lange hendel is bijvoorbeeld ideaal voor gebruik vanuit een lagere positie, zoals een rolstoel. Er zijn meerdere mogelijkheden zelfs met een fantastisch design dat er absoluut niet als een medische kraan uitziet.



115



116

Kies voor kleur...



117

...of subtiële kleuraccenten



118

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 fineer, 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 hooglanslak in alle mogelijke kleuren. Kasten met verschillende stijlen, profielen, grepen en kleuren vormen naast elkaar een vernieuwende eenheid. Kortom, creëer je eigen persoonlijke keuken.





121



122

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.



123



124



125



126



127



Modern design...

128

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 keukens 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 natuurinten spelen hierin een grote rol. Klassieke kastjes en werkbladen, terracotta vloertegels of brede houten vloerdelen, een mooie robuuste schouw, porseleinen speelbakken 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.

...of de sfeer van vroeger?



129

Greeploos voor een strak design

In de moderne keuken zijn overbodige handgrepen weggelaten waardoor er een strak design ontstaat. Tegenwoordig zijn greeploze keukens in vrijwel alle prijsklassen verkrijgbaar.



Als u kiest voor een greeploze keuken moet u vooral om de vakkennis van de keukenadviseur vragen. Bij een keuken zonder handgrepen is het namelijk belangrijk om de belijning niet te doorbreken en daarom goed na te denken over de indeling van de inbouwapparaten. Daarnaast moet het werkblad een speciale randafwerking hebben die aan de voorzijde schuin is, zodat u gemakkelijk bij de bovenkant van de keukendeurtjes kunt zonder uw vingers te stoten.

Voor greeploze lades en klapdeuren bestaan mechanische én zelfs elektrische openingssystemen. U opent het meubel door het front zacht aan te tikken en bij het sluiten trekt de lade zichzelf gedempt dicht.

Tenslotte vraagt de afwerking van de keuken de nodige aandacht. Op dit moment is hoogglans met aluminium dé trend, maar er zijn ook andere nieuwe afwerkingen die speciaal voor de greeploze keukens zijn ontwikkeld. Zo zijn er fabrikanten die kunststof fronten speciaal voor de greeploze keukens voorzien van een coating, waardoor er geen vingerafdrukken meer te zien zijn. Vraagt u ernaar bij uw keukenadviseur, hij laat u graag de verschillende mogelijkheden zien.





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 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.





136



137



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

Ervaar de verademing
PERSOONLIJK INTERIEURDESIGN



HERKEN UW LIFESTYLE

Uw keuken moet geen eiland worden in uw huis maar onderdeel zijn van uw totale woonbeleving. Daarom ziet u bij ons keukens in compleet ingerichte stijkamers die aansluiten bij uw persoonlijke lifestyle. U wordt geadviseerd door consultants met het niveau van interieurdesigners. Samen met u creëren zij keukens en woonruimtes die meer zijn dan mooi en praktisch. Tijdloze elegantie van *SieMatic*.

Bekijk alvast voorbeelden op www.siematic.nl

SIEMATIC
ADVIESCENTRA:



SieMatic

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

Hoekkast

In een L-keuken verliest u vaak nuttige bergruimte in de hoek. Een hoeklade is de oplossing. De ruime lades kunnen tot in de achterste hoek gevuld worden, terwijl de lade-inhoud 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 opbergstelsel 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 opbergstelsel wordt vervaardigd van zeer hoge kwaliteit rvs, de deksels zijn van volkuntstof of rvs.

U-vormige lade onder de spoelbak

Een vergelijkbaar opbergstelsel 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).





143



144



145



146

Praktische indelingen voor elke lade

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

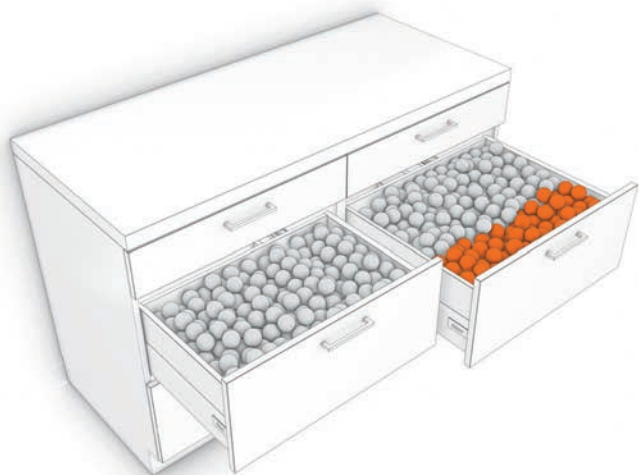
Houdt u ook van een ordelijke keuken?

Houdt u 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:

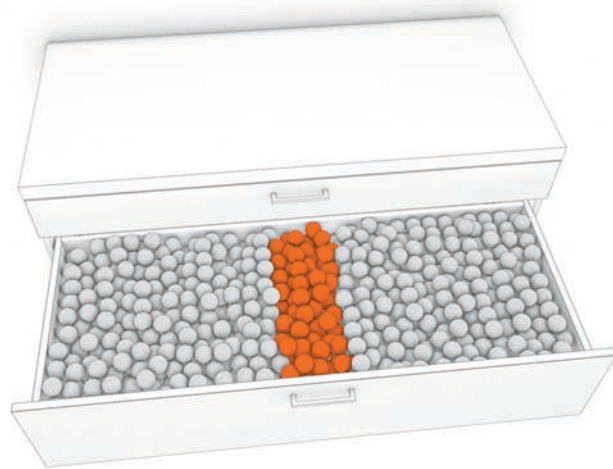
van roestvrij staal en kunststof tot luxueuze houten uitvoeringen. Ook buiten de besteklade bewijzen lade-indelingen dagelijks hun praktisch nut. Zo scheidt u eenvoudig orde en overzicht in uw voorraadkast, pottenlade en kruidenvoorraad.

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.



147



148

- Door diepe lades te gebruiken, kunt u tot 30% aan opbergruimte winnen
- Hoge lades zorgen voor 55% meer plaats winst
- In brede lades kunt u tot 15% meer opbergen



*Wie wil er nu binnen
koken als het ook
buiten kan?*

Buitenkeukens

Het buitenleven wint ook in Nederland steeds meer terrein. En niet alleen in de zomer; overkappingen en compleet overdekte terrassen zorgen ervoor dat we ook in het voor- en najaar volop buiten kunnen genieten. Want wat is er dan leuker om buiten het eten te bereiden en daarvan gezellig samen met familie of vrienden in de tuin te genieten.

Er is inmiddels een enorme keuze aan buitenkeukens. Een wel heel mooie bestaat uit een roestvrijstalen onderstel met een echt CaesarStone blad. Deze designkeukens worden aangeboden in een compleet assortiment, van small tot extra large en zijn naar keuze te voorzien van een spoelbak, koelkast, kookplaat, teppan yaki, wokbrander of combinatie daarvan.

CaesarStone is een hoogwaardig composietsteen dat, ook al omdat het zo onderhoudsvriendelijk is, uitermate geschikt is voor buitentoepassingen. "Buitengewoon" geschikt dus ook voor gardencooking!

Handige accessoires

Wie graag buiten kookt wil ook in de tuin van dezelfde gemakken zijn voorzien als in de keuken. Daarom zijn er slimme accessoires die zowel in de keuken als in de buitenkeuken niet misstaan. Bordhouders, kruidenrekken, foliesnijders en het messenblokken die zijn bedoeld voor de keukenlade, zijn dusdanig ontworpen dat zij gemakkelijk te verplaatsen zijn. Je hebt ze dus steeds binnen handbereik binnen én buiten.



150



151

Duurzame keukens

Oorspronkelijk was duurzaam synoniem aan degelijk: vervaardigd om lang mee te gaan. Tegenwoordig gaat het vooral om het effect op de duurzaamheid van het milieu en het leven op deze wereld. Daarbij kun je denken aan duurzame materialen waarvan het verkrijgen, maar ook het vervoeren, zo min mogelijk schade berokkend aan het milieu. Maar ook de verwerking van dat materiaal met zo min mogelijk restafval en de recyclebaarheid van het materiaal bij vervanging.



152

FSC-hout

Als grootgebruiker van hout voelen veel keukenfabrikanten zich nauw betrokken bij het milieu. Er wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van speciaal gekweekt en recyclebaar hout uit ecologisch beheerde bossen, oftewel FSC-hout. Deze Forest Stewardship Council controleert of de grondstoffen voor hout- en papierproducten afkomstig zijn uit verantwoord beheerde bossen, met alle aandacht voor de mensen en dieren die van het bos afhankelijk zijn.

Hout- en papierproducten die afkomstig zijn uit een FSC-gecertificeerd bos zijn herkenbaar aan het FSC-

label. Om er zeker van te zijn dat producten met dit keurmerk daadwerkelijk uit een verantwoord beheerd bos komen, moeten alle schakels in de handelsketen van het product worden gecertificeerd. Pas wanneer bijvoorbeeld een bosbeheerder, papierfabriek, papiergroothandel en drukkerij aan kunnen tonen zich aan de regels van FSC te houden, kan een product als FSC worden verkocht en mag het FSC-logo erop geplaatst worden.

De certificering van deze bedrijven gebeurt door onafhankelijke certificeerders.



153

Bamboekeuken

Eigentijds en trendy, maar vooral ook zeer duurzaam, is een keuken van bamboe. Bamboe vormt de basis voor zowel het corpus als de fronten. Dit snel groeiende gras "verhout" tijdens zijn levensduur en levert al na vijf jaar houten palen af met bijna dezelfde hardheid als tropische houtsoorten. Na winning van dit hout - dat overigens na zeven tot tien jaar groeien ook op natuurlijke wijze zou afsterven - komen uit de wortels eronder gewoon weer nieuwe bamboescheuten op. Een bamboebos gaat dan ook, in tegenstelling tot een tropisch regenwoud, nooit verloren maar vernieuwt zich juist continue.

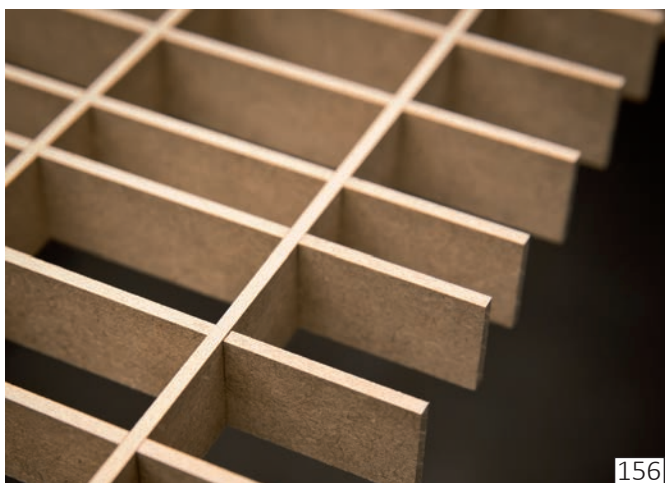
Na winning van het hout worden de bamboelatjes met elkaar verlijmd tot een harde massieve plaat waarvan de keuken wordt gemaakt. Dat verlijmen kan "plain" gebeuren waardoor de karakteristieke bamboeknoppen zichtbaar zijn of "zijdelings" waardoor een prachtige lange nerf ontstaat. In een nieuwe -density- bewerking worden de bamboelatjes eerst in elkaar geperst, waardoor het niet alleen keihard wordt, maar ook een mooie, donkere lijnstructuur krijgt. De hele verwerking van de keuken verloopt milieubewust in een FSC-gecertificeerde fabriek in Nederland. Er zijn twee natuurlijke basiskleuren: naturel en caramel. De overige kleuren worden verkregen door middel van waterbeits.



154



155



Eco keukens van eenjarige gewassen

Geheel nieuw in keukenland is de Eco-lijn. Oersterke, maar lichtgewicht keukens die o.a. zijn gemaakt van vezels van ecologisch verbouwde, snelgroeïende eenjarige gewassen als maïs en riet.

Het gebruikte materiaal voor de Eco-lijn lijkt op spaanplaat en is net zo stevig, maar vele malen lichter. Hierdoor zijn de keukens makkelijker te vervoeren én te monteren. Ook zijn de keukenonderdelen volledig te recyclen en zorgen de productie en het vervoer voor een lagere CO₂-uitstoot. Minder belastend voor het milieu dus!

Duurzame keukenbladen

Niet alleen de keukens, maar ook alle onderdelen daaromheen worden zoveel mogelijk uit duurzame materialen samengesteld. De nieuwste ontwikkeling op het gebied van toplaminaat keukenbladen is bijvoorbeeld Greenpanel; het eerste FSC-gecertificeerde, lichtgewicht plaatmateriaal voor een toplaminaatblad, volledig biologisch afbreekbaar en 100% recyclebaar.

Maar de keukens kunnen ook worden gecombineerd met een ECO-werkblad dat is voorzien van het cradle-to-cradle certificaat. Dit blad heeft de uitstraling van



graniet, maar betaalt voor 50% uit gerecycled materiaal als porselein, (spiegel)glas en gekristalliseerde assen aangevuld met natuurlijke materialen als kwarts en hars. De toegevoegde hars bestaat deels uit maisolie en is de natuurvriendelijkste hars op dit moment.

Duurzame keukenapparatuur

De duurzame keuken wordt gecompleteerd met de meest energiezuinige apparatuur voorhanden. Deze keukenapparatuur is te herkennen aan het A+++ label. De duurdere aanschaf verdient zich terug door een lager energie- en/of waterverbruik.

Duurzame kranen

Het verminderen van waterverbruik is in de huidige maatschappij van groot belang. Gelukkig bestaat er een kraan die het waterverbruik kan verminderen met 40 tot 50% - zonder af te doen aan het gebruiksgemak. Door middel van een smaakvolle en praktische draaischijf is het makkelijker dan ooit om water te besparen. Met deze functie krijgt de gebruiker de keuze om een halve of hele straal te laten stromen, afhankelijk van de behoefte. Met een halve straal verminder je het watergebruik tot zes liter per minuut. Deze functie is ook erg handig met kinderen in huis. Geen zorgen meer over de hoeveelheid water die de kinderen gebruiken wanneer de kraan aan staat. Een simpele, maar effectieve en flexibele oplossing die niks afdoet aan het moderne design. Het is dus geen keuze tussen gemak en duurzaamheid, maar het beste van twee werelden.



Nationale Innovatie en Duurzaamheidsprijs Wonen

Steeds meer bedrijven zien het belang in van duurzaam ondernemen. Om ook bedrijven in de afbouwbranche te stimuleren meer initiatieven te nemen op het gebied van innovatie in combinatie met duurzaamheid heeft het Voorlichtingsburo Wonen een prijs in het leven geroepen; “Nationale Innovatie en Duurzaamheidsprijs Wonen”.

Het Voorlichtingsburo Wonen reikt sinds 2013 jaarlijks de “Nationale Innovatie en Duurzaamheidsprijs Wonen” uit aan bedrijven die zich onderscheiden op het gebied van innovatie in combinatie met duurzaamheid. Sinds 2016 kent de prijs twee winnaars. Een prijs gaat naar een bedrijf dat zich onderscheidt in innovatieve en/of duurzame producten. De andere prijs gaat naar een woningontwikkelaar of -bouwer die op een onderscheidende manier woningen op de markt zet of bouwt met maximale aandacht voor innovatie en duurzaamheid. Het doel van de prijs is om bedrijven in bouw en afbouw extra te stimuleren zich te onderscheiden op dit zeer belangrijke thema. Bedrijven kunnen zowel zichzelf als andere bedrijven voordragen om in aanmerking te komen voor de prijs. Uiteraard moet de voordracht voorzien zijn van een duidelijke omschrijving van de vernieuwende activiteiten gericht op duurzaamheid die het voor te dragen bedrijf heeft ontwikkeld in het afgelopen jaar. Een jury kiest de definitieve winnaar. De prijs wordt

uitgereikt tijdens het jaarlijks congres van de Vereniging Comfortabel Wonen, waar het Voorlichtingsburo Wonen een onderdeel van is.

Winnaar 2015: Greenpanel van Dekker

Greenpanel is een dragermateriaal voor werkbladen in de keukenbranche dat een ecologische voetafdruk heeft die veel kleiner is dan de traditionele materialen. Op de CO2 ladder is een reductie van maar liefst 62% gerealiseerd, daarnaast is het materiaal als bijna vanzelfsprekend FSC gecertificeerd. Het is CARB2-gecertificeerd (California Air Resources Board) en voldoet daarmee aan de strengste normen voor samengestelde houtproducten ten aanzien van de emissie van formaldehyde. Een steeds nadrukkelijker thema als het gaat om het binnenklimaat. Verder is het materiaal volledig biologisch afbreekbaar en recyclebaar en kan het voor 100% worden hergebruikt. Bovendien recycleert Dekker al het restafval van dit materiaal dat in de productie ontstaat.



Handige hulpjes in de keuken

Keukenapparaten



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 info-centers waar u kookdemonstraties kunt bijwonen of de diverse systemen en uitvoeringen naast elkaar kunt bekijken. Of u doet op afspraak mee aan een kook-workshop 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 u 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 zogenoemd 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, halogeenvlampen 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 allernieuwste 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 snuffje 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.



Teppanyaki-plaat



Grillplaat

Pan(grootte)herkenning



170

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 teppanyaki-plaat, grillplaat en braadslede met stoominzet.

De teppanyaki-plaat geeft de Westerse keuken een Japanse touch. Het Japanse begrip 'teppanyaki' duidt op gerechten die op een hete ijzeren plaat (teppan) zijn gegraden 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 inductiekookplaten 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.





172

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 grijpprage 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.



173



Fornuizen met een nostalgisch trekje

Naast keukens waarin de industriële vormgeving domineert, blijft de landelijke keuken populair. Een keuken die doet denken aan grootmoeders tijd, met de geur van draadjesvlees en griesmeelpudding.



Waar imposante fornuizen de plaats innemen van de traditionele schouw en vorm geven aan het verlangen naar oude tradities, de sfeer en warmte van vroegere tijden, het romantische landleven.

Maar dan wel vertaald naar een eigentijds design. En met kleuren en technieken die passen in de keukens van nu.

Bij zo'n fornuis hoort natuurlijk een bijpassende schouwkap die qua vorm, breedte en kleur helemaal is afgestemd op het fornuis dat eronder staat. En natuurlijk eveneens voorzien van geavanceerde technieken uit de eenentwintigste eeuw!

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.



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

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.





Modulaire kookplaat

178

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 uitgehoud. 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.



179

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.



180

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 verrukkelijke gerechten op tafel te toveren.



181



182

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 bakkniveaus 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 gebruikte 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





185

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 grootscheeps 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 mo-

dellen 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.



186

Zelfreinigende ovens

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



187

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 as 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.



Multifunctioneel

188

Ovens worden steeds compacter en kunnen steeds meer. Alle mogelijke verwarmingsmethoden en combinaties zijn in één apparaat ingebouwd. Van hetelucht, boven- en onderwarmte, grillen en warm houden, tot zelfs ontdooien. Of bijvoorbeeld een combinatie met magnetron.



189

Dat is een multifunctioneel apparaat voor de echte kookliefhebber. Belangrijk: dit bijzondere apparaat is niet hetzelfde als een combi-magnetron. Want bij de oven met magnetron ligt de nadruk juist op de ovenfunctie.

U hebt dus een volwaardige ruime oven in huis met diverse verwarmingsmethoden. Die oven kunt u efficiënt combineren met de magnetron-functie. Een appeltaart bijvoorbeeld, bakt u zo in 20 minuten niet alleen gaar maar ook heerlijk bruin!

Bij een aantal uitvoeringen kunnen vaak gebruikte instellingen in het geheugen worden opgeslagen. Zo weet u zeker dat uw gerechten er iedere keer weer even lekker gebakken uitkomen. Ook kunt u meerdere functies achter elkaar instellen met behulp van de 1-2-3-functie.

Voor de supersnelle mens is er nu een inbouwoven die het gerecht, inclusief een smakelijk korstje, letterlijk bereidt met de snelheid van het licht! Behalve van de conventionele warmtebronnen maakt deze oven gebruik van halogeenlicht. Van diepgevroren tot heerlijk krokante pizza in 6 minuten!

Ergonomisch en veilig

Ovens worden ook steeds ergonomischer en veiliger. Eenvoudig, professioneel en veilig, daar draait het om.



Eenvoudig is vooral het bedieningspaneel (digitaal display) met duidelijke instructies, eenduidige functies en zelfs suggesties voor de in te stellen temperatuur. Een enkele druk op een knop of het aanraken van indicaties op een glazen front volstaat om de oven te bedienen en door het oplichten van de gekleurde bedieningsvlakken of symbolen kunt u precies zien welke functies u heeft ingesteld.

Op de graad nauwkeurige temperatuurregeling en -beveiliging, braadautomaten voor ontdooien, bereiden en snelbraden garanderen de professionaliteit. En tot slot zorgen veiligheidsuitschakelingen, kinderbeveiliging en grillelementen die in de bovenwand zijn verzonken voor meer veiligheid.

Er zijn nu ook ovens met een softclose deur. Hierbij sluit de deur geleidelijk en zacht. Verder zijn er ovens beschikbaar met een ergonomische ovendeur. Deze ovendeur heeft een greep die meedraait in de hand. Vervolgens kan de deur in zijn geheel onder de ovenruimte worden geschoven.

Summum op het gebied van gemak, ergonomie en veiligheid is de oven met uitrijbare ovendeur. Daarbij trekt u de bakplaten en roosters eenvoudig naar u toe in plaats van dat u moet bukken en de hete bakplaten apart moet uittrekken. Hierdoor kunt u de gerechten gemakkelijk en op een zeer veilige manier van de bakplaten nemen.



Tot slot zijn er tegenwoordig een aantal ovens uitgerust met telescooprails met stopfunctie. Na volledig uittrekken is slechts een zachte druk nodig om de functie te deblokken en de rails weer in te schuiven.





Panorama-design

193

Als u graag kookt en regelmatig een uitgebreide maaltijd voor familie of vrienden op tafel zet, wilt u natuurlijk over de mogelijkheden van meerdere apparaten kunnen beschikken. En het liefst mooi naast elkaar ingebouwd op de juiste hoogte, zodat u niet hoeft te bukken en er gemakkelijk bij kunt.

De trend daarbij is het zogenoemde panorama design. Inmiddels veel toegepast en als u de fraaie mogelijkheden ziet, begrijpt u meteen waarom. Het op één lijn plaatsen van inbouwapparatuur in uw keuken geeft een mooi strak beeld.

Belangrijk is wel dat de in te bouwen apparatuur zich ook leent voor deze toepassing, zodat naden ook mooi in elkaars verlengde doorlopen zonder storende onderbrekingen.

U kunt eindeloos naar wens combineren met apparaten als ovens, stoomovens, magnetrons en koffiezetapparaten. Nieuw is de kubusvorm, waarbij de apparaten in één blok een naadloos geheel vormen. Maar de meeste apparaten kunnen ook verticaal op een harmonieuze manier met elkaar worden gecombineerd.

Helemaal mooi en functioneel wordt het als de opstelling wordt gecombineerd met warmhoud- en/of accessoiresladen.



194

*Koken was nog nooit
zo makkelijk.*



195



196

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 sensor-systeem 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 begrepen 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



198



199



200

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



201



202

De magnetron

een echte alleskunner

Deze keukenhulp is snel, makkelijk en onmisbaar. De magnetron van nu is een multifunctioneel apparaat voor ontdooien, verwarmen en op hoog niveau koken.

Bovendien bespaart de magnetron tijd; een appeltaart of cake is in een combi-magnetron zo gebakken. En dat biedt u ouderwets bakplezier. Geen wonder dat de moderne magnetron in steeds meer huishoudens te vinden is.

Wanneer u voor de aanschaf van een magnetron kiest, is de belangrijkste vraag die u zich vooraf moet stellen: wil ik alleen kunnen koken of ook bakken? In het eerste geval kiest u voor de magnetron. In het tweede geval voor de combi-magnetron waarbij de microgolffunctie met een heteluchtsysteem, boven- en onderwarmte en/of grillfunctie wordt aangevuld. Dat betekent dat in deze combi-magnetron een mooi bruin korstje op uw gerecht komt.

Al deze systemen zijn los van elkaar of tegelijkertijd te gebruiken. Wilt u dat uw magnetron een echte kookfunctie vervult, dan moet u voor een vermogen van minimaal 700 Watt kiezen. Hoe hoger het vermogen hoe korter de bereidingstijd. Er zijn al magnetrons met een vermogen van maar liefst 1300 Watt. Voor huishoudelijk gebruik is een magnetron met een vermogen van 900 Watt echter ruim voldoende.

Afgezien van deze twee hoofdtypen zijn er magnetrons in alle soorten en maten. En van eenvoudige handknoppenbediening tot en met geavanceerd en computergestuurd. Duidelijke displays met tiptoetsen en overzichtelijke symbolen maken het programmeren van

uw magnetron tot een fluitje van een cent. Bovendien zijn de energieniveaus makkelijk in te stellen, zodat u voor iedere toepassing het beste resultaat verkrijgt. Duurdere modellen hebben daarnaast veelal automatische kook- en ontdooiprogramma's, die gekoppeld zijn aan het gewicht van wat u klaar wilt maken.

Ook zijn de meeste magnetrons met een timer uitgerust, waarbij u in combinatie met het vermogen de juiste bereidingstijd kunt instellen. Een duidelijk signaal waarschuwt u dat u aan tafel kunt.

Koken met een magnetron is gezond en het natuurlijke aroma van de gerechten blijft behouden. De apparaten zijn ideaal voor werkende mensen en gezinnen met kinderen. En natuurlijk voor iedereen die altijd goed en gezond wil eten.



203



204

De werking van een magnetron

Het idee om microgolven te gebruiken om voedsel te verwarmen is, naar verluidt, ontdekt door radarspecialist Percy Spencer. Op een dag merkte hij dat een chocoladereep die hij in zijn zak had zitten, was gesmolten. Hij begreep als echte technicus dat de microgolven van zijn radar hier de oorzaak van waren. Na jaren van experimenteren is in 1947 de eerste echte magnetron geïntroduceerd. Met een hoogte van maar liefst 1,80 meter en een gewicht van 340 kilogram!

Inmiddels is er wel wat veranderd, maar het principe is nog steeds hetzelfde. Heel eenvoudig gezegd, werkt een magnetron door moleculen via microgolven in beweging te brengen. Door wrijving van de moleculen ontstaat warmte. Wrijf maar eens stevig in uw handen en u voelt hoe wrijving al heel snel warmte oplevert. De wrijvingswarmte zorgt er dan ook voor dat het voedsel warm wordt en de smaak, vitamines en voedingsstoffen bewaard blijven.

Koken in de magnetron is dus zeker zo gezond als op traditionele wijze uw maaltijd bereiden. Magnetrons zijn veelal voorzien van een uitneembaar, meestal glazen, draaiplateau voor een zo optimaal mogelijke verspreiding van de microgolven. Gerechten en levensmiddelen worden hierdoor sneller en gelijkmatiger ontdooid, opgewarmd of gegaard.

Ook zijn veel magnetrons voorzien van ingenieuze reflectietechnieken waardoor geen draaiplateau meer nodig is. De bruikbare binnenruimte en de gebruiksmo-

gelijkheden nemen daardoor aanzienlijk toe. De belangrijkste functie is het kunnen instellen van het vermogen.

Elke bereidingswijze vraagt om zijn eigen instelling. Zo is voor de warmhoudfunctie slechts 90 Watt nodig, terwijl voor koken en braden al snel zo'n 600 Watt ingesteld moet worden. De gebruiksaanwijzing bevat dan ook altijd een tabel waarin u kunt zien welk vermogen en welke tijd u moet instellen om uw gerecht precies zo te krijgen als u graag wilt hebben.

Een magnetron is dan ook heel makkelijk te bedienen. Alle functies zijn in één oogopslag duidelijk herkenbaar en via makkelijk te bedienen knoppen of tiptoetsen in te schakelen. Op een display is te zien wat u heeft ingesteld en hoe ver het apparaat met uw opdracht is gevorderd. Sommige magnetrons hebben zelfs meerdere displays, zodat u per functie kunt volgen wat er gebeurt.

De meeste magnetrons en combi-magnetrons zijn zowel vrijstaand als voor inbouw verkrijgbaar.

Soorten magnetrons

Na een drukke dag als het eten snel op tafel moet staan, maar ook als je eens echt uitgebreid wilt koken, is de magnetron ideaal. Gerechten waarvan je dacht dat ze onmogelijk te bereiden waren, zijn nu eenvoudig klaar te maken. Dankzij het bedieningsgemak, de technische hoogstandjes en de verschillende kookfuncties van de magnetron. Er zijn drie groepen magnetrons: de magnetron, de combi-magnetron en de oven met magnetron.

De magnetron

Niet alleen de professionele keuken kan tegenwoordig geen dag meer zonder magnetron; ook in uw eigen keuken is dit apparaat nog maar moeilijk weg te denken. Voor wie een keukenhulp zoekt voor het bereiden van een snelle hap is de magnetron hét aangewezen apparaat.

Je kunt er echter nog veel meer mee, zoals ontdooien, een beker melk opwarmen, water voor een kopje thee koken, borden voorverwarmen en natuurlijk allerlei gerechten op een gezonde manier bereiden. Een ideale keukenhulp dus, waarvan de kleinere modellen zelfs in een bovenkastje kunnen worden ingebouwd.

De combi-magnetron

In tegenstelling tot een magnetron kan een combi-magnetron - ook wel magnetron met ovenfunctie of oven met magnetronfunctie genoemd - ook bakken, stomen, grillen en crispen. Combi-magnetrons staan garant voor plezierig koken met een fantastisch resultaat. Bovendien creëer je een hoop extra ruimte in de keuken door de verschillende kookfuncties in één apparaat te combineren.

De oven met magnetron

Elke oven met magnetron biedt weer andere mogelijkheden. De compacte oven met magnetron is een

multifunctioneel apparaat voor de echte kookliefhebber. Belangrijk: dit bijzondere apparaat is niet hetzelfde als een combi-magnetron. Want bij de compacte oven met magnetron ligt de nadruk juist op de ovenfunctie. U hebt dus een volwaardige ruime oven in huis met diverse verwarmingsmethoden. Die oven kunt u efficiënt combineren met de magnetron-functie. Een appeltaart bijvoorbeeld, bakt u zo in 20 minuten niet alleen gaar, maar ook heerlijk bruin!

Keuze afhankelijk van gezin en gebruik

Welk apparaat het meest voor u geschikt is, is afhankelijk van uw gezinssituatie, wat u er precies mee wilt doen en hoe vaak u het wilt gebruiken. Bent u een echte hobbykok die uitgebreid wil grillen, stomen, crispen en bakken of wordt het voornamelijk een pizza of een kant-en-klaarmaaltijd? Een oven met magnetron heeft zoveel mogelijkheden dat al je kookwensen aan bod kunnen komen.

Bovendien kan hij in relatief weinig tijd een volledige maaltijd bereiden. Belangrijk daarbij is het vermogen. Minimaal is zo'n 600 Watt gewenst, maar bij duurdere modellen kan dat oplopen tot wel meer dan 1.000 Watt. Hoe hoger het vermogen, hoe korter de bereidingstijd.

Vrijstaand



Inbouw



Begrippen en functies

De magnetronfunctie

Door het vermogen van de magnetron in te stellen, kunt u de bereidingstijd regelen. Met de magnetronfunctie bespaart u tijd bij de bereiding van de meeste soorten voedsel, maar dit is in wezen een secundair voordeel. Echt belangrijk is dat de smaak en de voedingswaarde optimaal blijven.

De magnetronfunctie wordt verder gebruikt voor het ontdooien, voedsel opwarmen, bereiden van sauzen zonder dat u voortdurend hoeft te kloppen en het smelten van bijvoorbeeld boter of chocolade.



207

Ontdooien

Ben je in alle drukte vergeten iets uit de diepvries te halen? Geen probleem, met de magnetron kunt u diepgevroren producten razendsnel ontdooien zonder dat ze hun smaak verliezen. Sommige magnetrons hebben zelfs een snel-ontdooi-systeem dat tot maar liefst zeven keer sneller ontdooit dan een normale magnetron.

Hete lucht

Naast de combi-magnetrons met conventionele bovenwarmte, zijn er ook veel modellen waarbij de warme lucht in de oven wordt rondgeblazen. Dit maakt bijvoorbeeld het bakken en braden op twee niveaus mogelijk. Bij "echte" hete lucht (ook wel 3-D hete lucht genoemd) is een verwarmingselement geplaatst voor de ventilator. Deze functie zorgt ondermeer voor een gelijkmatige temperatuur in de oven (waardoor bakken en braden op meerdere niveaus mogelijk is) en een snelle voorverwarmingstijd. Er zijn zelfs magnetrons met een zogenoemde

Quick-heat-functie die de oven binnen 3 minuten op 175 graden kan brengen.

Boven- en onderwarmte

De combinatie van boven- en onderwarmte is ideaal voor het bereiden van gerechten met een vulling. De onderwarmte maakt dat de bodem perfect knapperig wordt en de combinatie van boven- en onderwarmte zorgt voor optimale garing en een uitstekend bakresultaat.

De combinatiefunctie

Bij het bakken in een combi-magnetron kunnen de verschillende mogelijkheden zoals grillen, boven- en onderwarmte, hete lucht en de magnetronfunctie los van elkaar of gecombineerd worden gebruikt. Gebruik bij combinatiekoken een keramische bakvorm of braadschaal, want deze laat de microgolven van de magnetron ongehinderd door.



208

Gewichtsautomaat

Bij een magnetron met een gewichtsautomaat berekent de magnetron zelf het vermogen en de bereidingstijd voor het ontdooien, verwarmen, koken of bakken. Alleen het soort gerecht en het gewicht hoeven nog te worden ingesteld.

Grillen

De grill bestaat bij een combi-magnetron uit verwarmingselementen of kwartslampen en zorgt voor een mooi bruin korstje op het eten.

Stomen

De stoomfunctie biedt de mogelijkheid om op een gemakkelijke en gezonde manier gerechten te bereiden. Door gerechten te stomen blijven de smaak, vitamines en mineralen volledig behouden.

Bij magnetrons met deze functie wordt veelal een speciale schaal geleverd die het stomen mogelijk maakt. Een sensor zorgt ervoor dat de ingestelde tijd pas in werking treedt als de stoomvorming optimaal is.

Snelstart

Met deze functie hoeft u slechts de tijd in te stellen en op de starttoets te drukken. De magnetron gaat onmiddellijk op de hoogste capaciteit van start. Voor uw lievelingsrecepten kunt u de instellingen eenvoudig in het geheugen opslaan.

Crispen

Bij het crispen wordt gebruik gemaakt van een schaal of plaat met een speciale coating, die door de microgolven



van de magnetron zeer snel verhit wordt tot 210 graden Celsius.

Hierdoor wordt de bodem van bijvoorbeeld een pizza heerlijk krokant. Bovendien werkt de crispfunctie buitengewoon snel. Vanuit diepgevroren toestand staat uw pizza al in 6 minuten knapperig en wel op tafel.

Invertertechniek

Een aantal modellen uit de nieuwste generatie magnetrons bevat de zogenoemde invertertechniek. Daardoor werkt de magnetron nog sneller en is zuiniger met energie.

Bovendien wordt de afgifte van energie gelijkmatiger en nauwkeuriger gedoseerd en wordt ook nog eens binnenruimte bespaard.



Ongekende mogelijkheden van de magnetron

Voorgerechten

Voor de magnetron kunt u gemakkelijk originele hapjes bedenken en wordt het klaarmaken van voorgerechten eenvoudig en plezierig.

Soepen

Soepen kunnen in de magnetron uitstekend worden gekookt, opgewarmd of ontdooid.

Rijst en pasta

Het opwarmen van gerechten op basis van pasta of rijst is gemakkelijk en het resultaat is verzekerd. Bij het koken van rijst en pasta moet de vloeistof die toegevoegd wordt altijd heet zijn, anders wordt de kooktijd aanzienlijk verlengd.

Wild en gevogelte

Kip, kalkoen, eend en gevogelte kunnen op alle mogelijke manieren in de combi-magnetron worden bereid (gekookt, gebraden, gestoofd, enz.) met zeer goede resultaten. Gebraden kip wordt bijvoorbeeld optimaal bereid met de functies “magnetron” plus “hete lucht”.

Vis

Vis in de combi-magnetron wordt niet alleen snel gaar maar behoudt ook zijn smaak en consistentie. De bereiding is eenvoudig. Het is voldoende de vis te wassen,



boter of olie toe te voegen, de vis op een bord te leggen en af te dekken met magnetronfolie. Gerookte vis bereidt u met de functies “magnetron” plus “grill”.

Groenten

Verse groenten die in de magnetron worden gekookt, behouden hun smaak, voedingswaarde en een vers en smakelijk uiterlijk. Diepgevroren groente kan rechtstreeks worden gekookt zonder dat ze eerst ontdooid hoeft te worden. Voeg weinig zout toe, want groenten die in de magnetron worden gekookt behouden al hun minerale zouten.

Vlees

Vlees dat in de combi-magnetron wordt bereid, heeft slechts eenderde tot de helft van de tijd nodig ten opzichte van de traditionele manier van klaarmaken. Om het vlees gelijkmatig gaar te laten worden, draait u het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Sauzen

In de magnetron kunnen sauzen snel en eenvoudig worden bereid. En u loopt bovendien geen risico dat ze gaan klonteren of aanbranden. De sauzen moeten een paar keer worden doorgeroerd tijdens het verwarmen. Kook sauzen op eierbasis op het laagste vermogen, dit om schiften te voorkomen.

Gebruikstips magnetron

- Bijna alle gerechten moeten bij het bereiden afgedekt worden om uitdroging te voorkomen. Dit kan met magnetronfolie. Er zijn ook speciale magnetronschalen in de handel; deze worden standaard geleverd met een deksel. Ook een glazen ovenschaal met deksel is goed te gebruiken.
- Gebruik altijd serviesgoed waarvan de fabrikant aangeeft dat het materiaal magnetronbestendig is.
- Water in bijvoorbeeld een glas kan al koken zonder dat je het kunt zien; als je het glas eruit pakt kan het plotseling overkoken (dit noemen we kookvertraging) en brandwonden veroorzaken. Dat kan voorkomen worden door een roerstaafje of een lepeltje in het glas te zetten.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om gerechten af te dekken. Aluminium is metaal en weerkaatst de microgolven van de magnetron. Gevolg: vuurwerk in uw oven!
- Kroepoek en papadums kunnen in plaats van in frituurvet ook heel goed knapperig worden in de magnetron. Verpak ze in wit keukenpapier en laat ze in ongeveer 30 seconden (ca 600 W) gaar worden.
- Producten die een velletje hebben (zoals aardappelen in de schil, een eidooier of tomaten), moeten vóór de bereiding enkele malen ingeprikt worden. Dit om de stoom te kunnen laten ontsnappen.
- Doe een ei nooit met schaal in de magnetron. Zelfs als het ingeprikt is, bestaat de kans dat het ontploft.
- Let op dat schalen in de magnetron erg heet kunnen worden. Gebruik altijd pannelappen bij het er uit halen.
- Plaats te bereiden producten zodanig in de schaal dat de delen die het minst snel gaar worden, aan de buitenkant liggen (bijvoorbeeld bij broccoli de steeltjes naar buiten). De buitenkant van een schaal vangt namelijk de meeste microgolven op.
- Voor het uitpersen van een sinaasappel of citroen kun je deze 20 seconden in de magnetron (700 W) leggen. De vrucht zal aanzienlijk meer sap geven.
- Gebruik voor het inpakken van groenten, aardappelen of andere producten nooit keukenpapier met afbeeldingen of iets dergelijks. Deze zullen in de magnetron verbranden of afgeven.



Aankooptips

- Om bijvoorbeeld koolbladeren te “blancheren” verpak je ze in wit keukenpapier en laat ze in de magnetron 2 tot 3 minuten zacht worden. Blancheer niet meer dan 4 bladeren tegelijk, want dan worden ze niet zacht.
- Een fles rode wijn is in de magnetron (30 seconden op circa 700 Watt) snel op temperatuur. Laat hem daarna voor het openen even rusten.
- Als een avocado niet rijp is, kun je het rijpingsproces versnellen door hem circa 1 à 2 minuten op ongeveer 700 Watt in de magnetron te “rijpen”. Laat de vrucht daarna enkele uren liggen op kamertemperatuur voordat je hem gebruikt.

Versnel het rijpingsproces van avocado's in de magnetron

- Honing of jam die versuikerd is, kan weer zacht gemaakt worden door het product zonder deksel 15 tot 45 seconden (afhankelijk van de hoeveelheid) in de magnetron op een vermogen van ongeveer 700 Watt te zetten. Ben daar echter heel voorzichtig mee. Suikerhoudende stoffen kunnen namelijk heel erg heet worden!!!
- Verras uw gasten eens met een lekker verwarmd doekje om de handen te reinigen. Dompel kleine gastendoekjes of servetten (niet van papier!) in water met citroensap, wring ze uit, rol ze op en plaats ze in een mandje in de magnetron. Verwarm ze op vol vermogen gedurende 30 seconden per doekje.

Warme servetten voor frisse handen

- Anders dan bij het traditionele koken, waarbij de warmte door de schaal wordt doorgegeven aan het voedsel, wordt bij de bereiding met microgolven de warmte binnen in het product zelf veroorzaakt. De bereiding gaat nog enkele minuten door nadat het voedsel uit de oven is gehaald. Het is daarom van belang de rusttijd die in recepten wordt aangegeven, goed in acht te nemen.
- De microgolven in een magnetron dringen 2 - 3 cm door in het gerecht. Zorg er daarom voor dat de producten die verwarmd moeten worden, niet hoger zijn dan 2,5 cm of schep het gerecht halverwege de bereidingstijd even om. Vries producten die u in de magnetron gaat bereiden altijd plat in.

- Houd bij de keuze van een magnetron rekening met de gezinssamenstelling en de functie waarvoor u hem wilt gebruiken: bent u een hobbykok of wilt u 's avonds snel een maaltijd klaarmaken.
- Is de combi-magnetron als enige oven in uw keuken gepland? Wellicht is een bakoven met magnetron dan een betere keuze.
- Gebruikt u de combi-magnetron naast een andere oven, dan is het handig als de bakplaten uitwisselbaar zijn. Helaas is dat echter niet altijd mogelijk.
- Kijk bij de aankoop ook of er een duidelijke handleiding bij het apparaat zit. Hier hoort in ieder geval een overzichtelijke tabel in te staan voor het bepalen van tijd en vermogen voor het bereiden van de verschillende gerechten.
- Let op of de huidige elektra-installatie voldoende is voor de aansluitwaarde van de (combi-)magnetron. Wellicht moet er in de meterkast iets aangepast worden.
- Het kookproces is beter te volgen als de bovenkant van de magnetron op ooghoogte wordt ingebouwd. En het is tevens een stuk beter voor uw rug!
- Magnetrons zijn verkrijgbaar in verschillende kleuren; houd er rekening mee dat bij het gebruik van kunststof in een lichte kleur na verloop van tijd kleurverschil kan ontstaan. Bij gespoten kleuren op materialen als glas of rvs heeft u daar geen last van.
- Wilt u een (solo)magnetron in een bovenkastje plaatsen, houd er dan rekening mee dat een bovenkastje vaak maar 30 cm diep is. Uiteraard beperkt u hierdoor de mogelijkheden; de magnetron is ook minder diep en hierdoor past een wat grotere schaal er vaak net niet in.





215



216



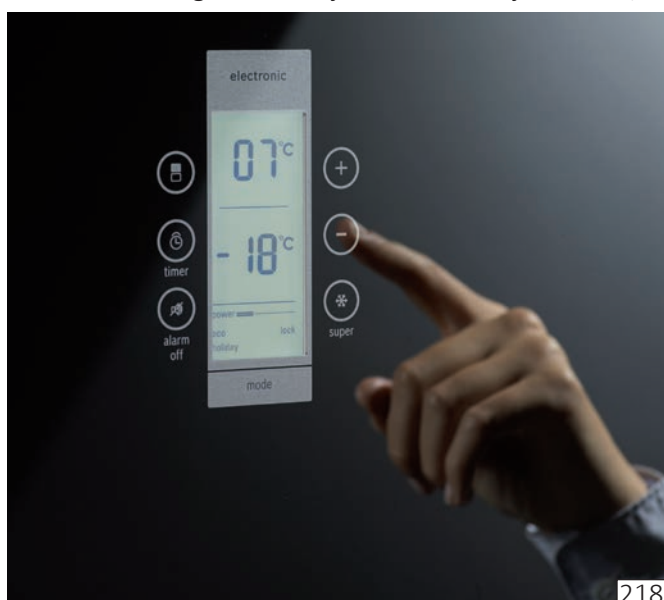
217

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,



218

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.

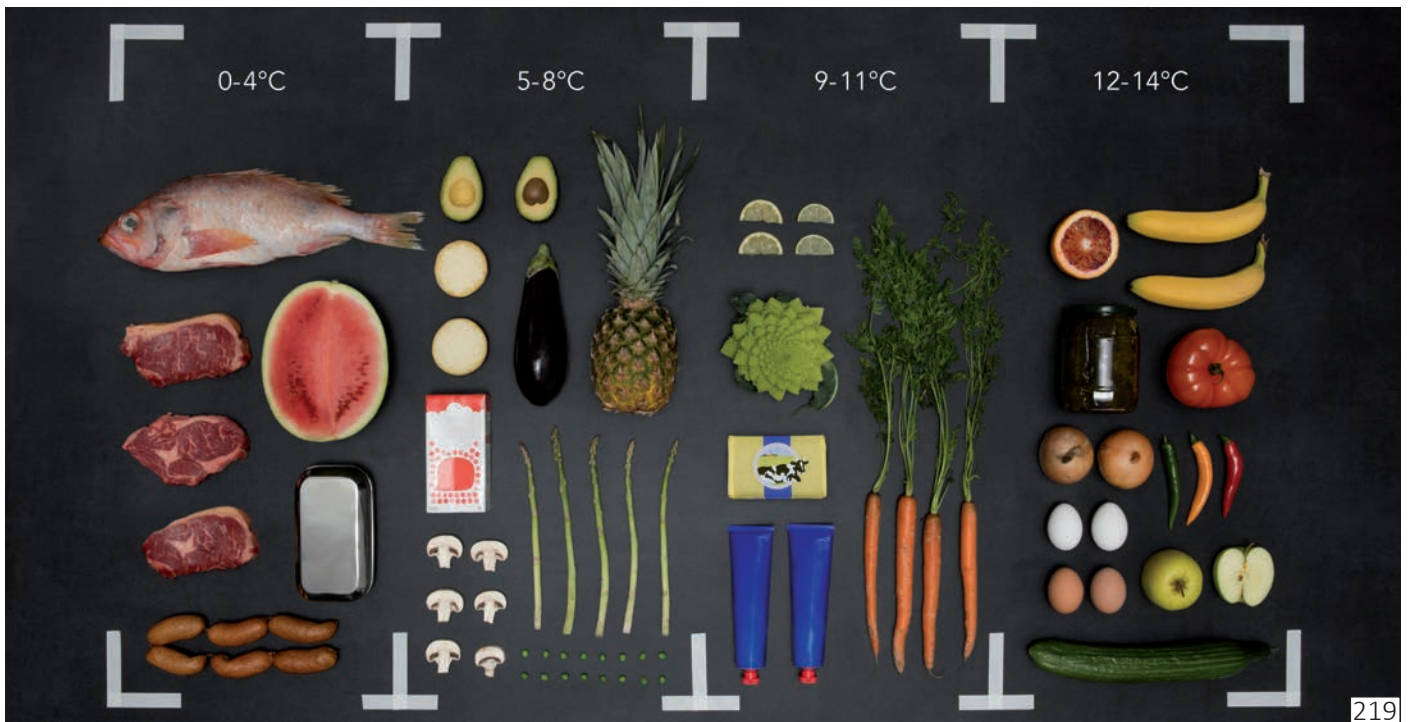
Amerikaan of Europeaan

De side-by-side koelkasten zijn populairder dan ooit. De indrukwekkende Amerikanen staan niet alleen stoer, maar bieden ook een ongekende 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.



Conditie 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 onttrok-

ken. 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 luchtcirculatie. 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 vocht-huishouding 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 pro-

cent) 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 tempera-



tuur in de koelkast en herstelt de temperatuur 10 keer sneller na het openen van de deur. De vochtigheids-sensor 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 diepvriestkasten 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 energieklasse 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. Plateaus en opbergvakken kunnen door simpelweg vastklikken bijna traploos in hoogte worden versteld, 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 diepvrieskisten ligt de verdampers rondom de binnenwand. In sommige diepvrieskasten vind je verdampers tussen iedere lade. In de meeste diepvrieskisten 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.



225



226



227



228



229

Diepvriescasten 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 diepvriescasten wordt het koudeverlies beperkt door het gebruik van deuren of laden. Inmiddels zijn er al zeer energiezuinige A++ inbouw-vriezers op de markt. Deze “consumenten” 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: gas-

vormig 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 verdampt 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 diepvriescast 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 omgevingstemperatuur, optimale vochtigheidsgraad en een ruimte die donker is en zo min mogelijk trillingen toelaat.



230



231



232

Er zijn twee soorten wijnbewaarkasten: de wijnbewaar-koelkast 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.



233

Afwasautomaten

De vaatwasser als luxeartikel is allang een gepasseerd station. In een tijd waarin we onze kostbare vrije momenten liever aan andere dingen besteden dan aan de afwas staat de afwasautomaat in steeds meer keukens. De vaat is ook voor fabrikanten niet langer het ondergeschoven kindje.

De oude types waren nogal eens waterzuchtig en energievretend en leverden de vaat soms niet geheel schoon of zelfs beschadigd af. Dat behoort al weer lang tot het verleden. Vaatwassers op ooghoogte, aparte bestekrekken zodat ook uw mooie tafelzilver er als nieuw uitkomt en praktisch ingerichte laadrekken verhogen de gebruikskwaliteit. Een opgeruimd aanrecht en een schone vaat is dus voor iedereen binnen handbereik.

Lichtprojectie

In de keuken wordt steeds meer gedaan dan alleen koken en eten. De ruimte ontwikkelt zich tot hét gastvrije hart van elk huishouden. Het is een plaats om samen met vrienden te koken, te lezen, te werken of om niets van je favoriete programma op tv of de website te missen. De keuken en woonkamer vloeien steeds meer in

elkaar over. Daarom moet een keuken niet alleen een lust voor het oog, maar vooral ook voor het oor zijn. Daarom hebben fabrikanten veel geïnvesteerd in de ontwikkeling en productie van zo geluidsarm mogelijke apparaten. Voor de vaatwasser is dat absoluut gelukt. Er zijn al vaatwassers die zo stil zijn, dat lichtprojectie op de vloer nodig is om te zien of hij klaar is met afwassen!

50% sneller afwassen

Om tegemoet te komen aan de vraag van veel consumenten, is inmiddels een aantal vaatwassers uitgerust met een speciale functie die de belangrijkste wasprogramma's verkort tot 50% van de normale tijd. Een aantal vaatwassers heeft een functie die de spoeltijd met bijna 70% verkort. Bijzonder daarbij is dat dit niet ten koste gaat van het afwas- en droogresultaat. Wel



AEG



TILT 'DELICAAAT' NAAR EEN HOGER NIVEAU

De eerste vaatwasser ter wereld waarvan u de onderste mand voorzichtig naar boven kunt verplaatsen. Uw glanzende vaat en kookgerei worden tot op een prettige werkhoogte gebracht. Zo kunt u efficiënter uitladen en effectiever inladen. Een vaatwasser die ontworpen is om aan al uw behoeften te voldoen.

wordt er relatief wat meer energie en water verbruikt. En als tijd op dat moment geen rol speelt, kan alsnog het ECO-programma worden ingezet.

In hoogte verstelbaar bovenrek

Glaswerk zoals hoge bierglazen en lange champagneflutes passen meestal niet in uw vaatwasser. Dat is nu geen enkel probleem meer bij de machines met een in hoogte verstelbaar bovenrek. Het bovenrek verstelt u, zelfs volledig gevuld, eenvoudig in hoogte zodat ook grote borden, snijplanken, schalen en het hoge glaswerk moeiteloos in de machine passen. En wilt u na een feestje de vaatwasser vullen met meerdere wijnglazen, dan bieden sommige merken daarvoor zelfs een speciale "party glass holder" waarmee het mogelijk is om in het onderste gedeelte van de vaatwasser 12 extra wijnglazen te reinigen.

Een ander nieuwtje in het "ruimteprogramma" is het onderrek waarin maar liefst drie rijen serviesgoed passen. De zogenoemde XXL-afwasautomaten bieden zelfs, bij dezelfde buitenafmetingen, zo'n 10 liter meer inhoud dan de conventionele modellen. Doordat de binnenuimte bij deze machines enkele centimeters hoger is geworden, kunnen ook borden met een grotere diameter probleemloos worden afgewassen.

Aparte bestekrekken

Sommige afwasautomaten zijn voorzien van een aparte besteklade in het bovenste niveau van de machine. Dit biedt u meer flexibiliteit bij het inruimen omdat de traditionele bestekmand in de onderste korf niet meer nodig is. Er zijn zelfs besteklades die zowel in de hoogte als de breedte verstelbaar zijn, waardoor ze nog beter geschikt zijn voor groter bestek als pollepels en gardes. Daarvoor wordt dan in het midden van de besteklade een element verlaagd, waardoor de benodigde ruimte wordt gecreëerd.

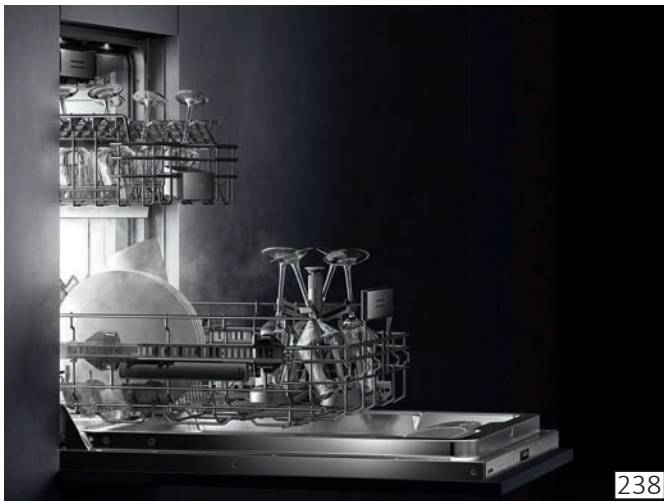
Meerdere sproeiniveaus

Geavanceerde afwasautomaten maken tegenwoordig gebruik van meerdere sproeiniveaus. Dit garandeert een stralend schoon afwasresultaat, ongeacht hoe de afwasautomaat is beladen. De onderste sproeiarm werkt daarbij vaak met een dubbele rotatie waardoor zelfs bij een volle belading de beste resultaten worden bereikt.

Automatisch programma

Steeds meer afwasautomaten beschikken over een automatisch programma. De afwasautomaat bepaalt zelf wat de beste en meest energie- en waterzuinige manier is om het servies schoon te krijgen. De watersensor en beladingssensor bepalen het optimale afwasprogramma aan de hand van de hoeveelheid en vuilgraad van het servies en zorgen zo voor een uitstekend wasresultaat en minimaal water en energieverbruik.





Stralend licht en maximaal gebruikscomfort

Ook het bedieningscomfort is bij de nieuwe afwasautomaten aanzienlijk verbeterd. Een voorbeeld hiervan is de binnerverlichting. LED lampen verlichten de ruimte in de afwasautomaat automatisch als de deur geopend wordt, zodat het vullen en leegmaken van de rekken eenvoudiger wordt.

Nieuw is ook het concept voor het soepel openen en sluiten van de deur, waarbij de deur ook in elke gewenste stand kan blijven staan. En wat dacht u van de AutoOpen-droging waarbij aan het einde van het programma, voor een snellere droging van de vaat, de deur automatisch opengaat?

Lage verbruikswaarden

Alle moderne afwasautomaten springen bijzonder zuinig om met water en energie. Een aantal vaatwassers is uitgerust met een IQ-drive motor met innovatieve magneettechnologie. Deze motor heeft een veel hogere motorefficiëntie. Een belangrijke besparing op de energie, tot maar liefst 40%, kan verder nog worden



verkregen als de machine kan worden aangesloten op de warmwaterleiding.

Multitab afwasmiddeloctie of doseerassistent

Dit handige hulpmiddel regelt voor alle soorten afwas-tabletten het programma zodanig dat de juiste elementen van het wasmiddel worden vrijgegeven op het juiste moment in de afwascyclus. Zodra het klepje zich opent, valt de tablet in een opvangbakje. Een gerichte waterstraal lost de tablet gecontroleerd en snel op, zodat het wasmiddel zich gelijkmatig door de machine verspreidt. Poeder of gel gebruiken is ook mogelijk met de doseerassistent.

Afwassen onder hoge druk

Met een vaatwasser die voorzien is van een zogenoemde PowerClean of IntensiveZone heeft u geen problemen meer met een hardnekkig vuile vaat. Zonder schrobben, weken of voorwassen glanzen pannen, borden en bestek weer als nieuw. De PowerClean of IntensiveZone bevindt zich achterin of onderin de vaatwasser, waar de hogedrukstralen zijn geplaatst. Deze leveren maar liefst 70% meer druk dan de gebruikelijke systemen. Daardoor wordt de vaat krachtig gereinigd, zonder dat het meer water kost. Bovendien wordt bij IntensiveZone de temperatuur licht verhoogd, zodat het hardnekkige vuil wordt losgeweekt. In de bovenkorf wordt de temperatuur en sproeidruk niet opgehoogd, waardoor u tegelijkertijd onbezorgd uw glazen op een zacht programma kunt wassen.

Snel en zuinig droog met zeoliet

Sommige afwasautomaten zijn voorzien van een speciaal reservoir dat gevuld is met het mineraal zeoliet. Zeoliet is een mineraal dat vocht en energie opslaat en het droogproces versnelt. Aan het einde van de laatste spoelgang verdampt het water door de verhitting van het vaatwerk. De warme, vochtige lucht wordt vanuit de binnenruimte van de afwasautomaat naar onderen geleid door het zeolietreservoir. Het mineraal neemt het vocht op en geeft daarbij warmte-energie af. De nu hete en droge lucht wordt teruggeleid naar de binnenruimte, zodat servies, glazen en bestek aanzienlijk sneller droog

worden dan bij conventionele afwasautomaten die alleen gebruik maken van condensatie. Op deze manier bespaart u veel energie en dus ook kosten, omdat er normaliter energie gebruikt wordt voor het droogproces.

In 1 uur schoon en droog

Dankzij het dubbele luchtcirculatiesysteem zet PowerDry een nieuwe standaard in drogen. De vaat wordt zeer snel gedroogd. En ook onwelkome effecten, zoals hete waterdamp, die bijna altijd bij het openen van de afwasautomaat vanuit de sproeiarmen uitstraalt, zijn eindelijk verleden tijd. De dubbele luchtcirculatie maakt vervelend nadrogen met de hand overbodig. Vooral glaswerk en plastic elementen worden vlekkeloos droog.

Meer rendement uit elke druppel water

Afwasautomaten met een waterbesparingsysteem verbruiken steeds minder water. Vaatwassers die maar 6 liter water gebruiken, zijn geen uitzondering meer. Dankzij een unieke technologie kan het water nu vele malen effectiever zijn werk doen. En het levert een uitstekend resultaat op: een glanzend schone vaat. En dat bij een uiterst gering stroomverbruik, waarbij het energielabel AAA staat voor de hoogste efficiëntie ten aanzien van energie, reinigen en drogen.

Antibacteriële reiniging

Een nieuwe optie in vaatwasprogramma's is HygiënePlus: tijdens de laatste spoelgang houdt de afwasautomaat gedurende ongeveer tien minuten een hoge temperatuur aan van circa 70°C voor een antibacteriële reiniging van de vaat. Zeer geschikt voor gezinnen met baby's of mensen met allergieën die veel baat hebben bij een hoge hygiëne.

Het onmogelijke wordt mogelijk

Boven of onder, links of rechts? Alles is mogelijk met de nieuwe compacte inbouwafwasautomaten van slechts 45 of 60 cm. Deze creëren namelijk mogelijkheden die tot dusver onmogelijk waren bij de keukeninrichting. De nieuwe afwasautomaten zijn de eerste die in "zwevende" onderkasten kunnen worden ingebouwd, maar ook op ergonomisch verantwoorde werkhoogte in bijvoorbeeld kolomkasten. En wat waskracht, zuinigheid en snelheid betreft, doen ze zeker niet onder voor afwasautomaten in standaardformaat.

TwinLine: twee vaatwassers naast of boven elkaar

Een nieuw concept is TwinLine, een innovatieve serie vaatwassers die bestaat uit twee modellen in verschillende afmetingen. U beschikt hierbij over twee compartimenten die u onafhankelijk van elkaar kunt gebruiken. Op die manier heeft u voor ieder moment de juiste capaciteit.

Vaatwassers met een feestprogramma

U hebt het vast al eens meegemaakt; het feest is in volle gang, er wordt volop gegeten en gedronken en ondertussen is men in de keuken druk in de weer om snel wat glazen of bordjes met de hand af te wassen. Juist voor dit soort situaties is er nu een nieuw kort afwasprogramma.

Met dit speciale turbo programma is, na het opwarmen tot de juiste temperatuur, binnen 20 minuten het zojuist gebruikte serviesgoed weer fonkelend schoon en kunt u meteen de volgende afwas inladen. Het apparaat hoeft dan niet meer voor te verwarmen en gaat direct aan de slag om na 20 minuten alweer klaar te staan voor de volgende lading. Gezellige feesten kunnen immers lang duren.



De afzuigkap

een onmisbaar onderdeel van het keukenontwerp



Een afzuigkap in de keuken is een onmisbaar apparaat geworden. Tijdens het koken komen er geuren vrij en deze geuren worden door een afzuigkap afgezogen waardoor een prettig leefklimaat wordt gerealiseerd.

Uiteraard uitsluitend indien de afzuigkap op de juiste wijze functioneert en het is daarom van groot belang om er op toe te zien dat de afzuigkap er niet alleen mooi uitziet, maar dat ook de randvoorwaarden voor een goede werking aanwezig zijn. Eerst even een overzicht van de verschillende systemen:

Motorloze afzuigkap

Een motorloze afzuigkap kan worden aangesloten op het centrale ventilatiesysteem van de woning, maar de praktijk heeft uitgewezen dat deze systemen niet echt bevredigende resultaten bieden, dus wordt een motorloze afzuigkap steeds minder toegepast.

Afvoer naar buiten

De afzuigkap met de afvoer naar buiten: indien dit systeem toegepast kan en mag worden is het altijd de beste oplossing, mits het afvoerkanaal voldoet aan de daaraan te stellen eisen. Een goed afvoerkanaal bestaat uit (bij voorkeur) brandvertragende gladde PVC kanaalcomponenten. De vuistregel daarbij is dat hoe korter de weg naar buiten is en hoe minder bochten, des te beter de afgewerkte kookdamp kan worden getransporteerd. Een goed kanaal zonder weerstand, zorgt voor een goed werkende afzuigkap zonder geluidsoverlast. Flexibele afvoerkanalen dienen altijd te worden vermeden!

Recirculatiekap

De recirculatiekap is een afzuigkap die geschikt is voor keukens waar de afvoer naar buiten niet mogelijk is of niet toegestaan. Deze afzuigkap is voorzien van een actief koolstoffilter of recirculatiefilter. De kookdamp wordt door het filter en de koolstofcassette aangezogen, waarbij de geuren worden geneutraliseerd. De overgebleven, van geur geschoonde, kookdamp wordt vervolgens terug de keukenruimte in geblazen.

Bij dit soort afzuigkappen is het een absolute noodzaak om het actieve koolstoffilter om de 3 maanden te vernieuwen. De uitwasbare recirculatiefilters dienen ook om de 3 maanden te worden uitgewassen en hebben een levensduur van ongeveer 2 jaar.

Maar de ontwikkeling van recirculatiekappen staat niet stil. Met de nieuwste recirculatiemodellen op de markt kunt u rekenen op een permanente verbetering van de luchtgesteldheid boven het fornuis. Deze afzuigkappen zorgen voor 95% minder geurtjes en zijn ook nog eens stiller in gebruik. Bovendien gaat het actieve koolstoffilter 12 maanden lang mee voordat dit vervangen moet worden.





De allernieuwste ontwikkeling op het gebied van recirculatiekappen is het plasmafilter. Dit filter is speciaal ontwikkeld voor het zuiveren van kooklucht en kan eenvoudig op de motor van een afzuigkap worden geplaatst. Bij inschakeling van de afzuigkap wordt de luchtstroom gedetecteerd door een sensor die het filter volledig automatisch in- of uitschakelt. Geuren, vet, maar ook pollen, allergenen en andere verontreinigingen worden uit de lucht gefilterd.

Randafzuiging

Een aantal afzuigkappen is voorzien van randafzuiging. Dat wil zeggen dat de af te zuigen damp en luchtjes niet meer naar het midden van de afzuigkap worden gezogen (waarbij altijd nog een deel langs de zijkant in de ruimte verdwijnt), maar door luchtstromen, die ontstaan langs de randen van de afzuigkap, worden verwijderd. Dit systeem werkt zeer efficiënt en is bovendien stiller in gebruik. Damp en geuren worden nu nog beter afgevoerd. Het afwasbare vetfilter is verborgen achter het paneel dat gemakkelijk naar beneden geklapt wordt, waardoor het eenvoudig te reinigen is.

Zonder vetfilters

Een interessante nieuwe ontwikkeling is de afzuigkap zonder vetfilters: een wereldwijd gepatenteerd systeem. De kookdamp wordt door de afzuigkap versneld aangezogen en tijdens dit proces 2 x boogvormig gedraaid. Hierdoor ontstaat een werveling, waarbij de zware vetdelen uit de kookdamp worden geslingerd door middel van middelpunt vliedende kracht en vervolgens worden opgevangen in een rvs schaal. Het resultaat is een afzuigkap waarbij 97% van de vetdelen wordt opgevangen, dus geen vervuiling van het afvoerkanaal of de koolstofcassette. Omdat de lucht zonder weerstand wordt aangezogen, is het geluidsniveau verwaarloosbaar. Natuurlijk zorgt het systeem er ook voor dat de motorcapaciteit volledig kan worden benut.

De allerlaatste ontwikkeling op het gebied van afzuigkappen: de persoonlijk samen te stellen afzuigkap, volledig op maat en afgestemd op de individuele wensen van de gebruiker. Sinds kort is op internet een maatwerk module actief die de toekomstige gebruiker in staat stelt om binnen 8 stappen een geheel gepersonaliseerde afzuigkap samen te stellen. Het 8 stappen plan hoeft niet meer dan 8 minuten in beslag te nemen en dan verschijnt de offerte met de verkoopprijs. Met deze offerte gaat men vervolgens naar de keukenzaak en waar de afzuigkap besteld kan worden.

De verschillende afzuigkappen:

De schouwkap

De schouwkap is een mooi ontworpen afzuigkap in rvs, aluminium of met glasaccenten, en tegenwoordig zelfs ook volledig in glas. Deze afzuigkappen kunnen als wandmodel of als eilandmodel worden geleverd.





248



249



250

De laatste jaren is het zogenaamde “hoofdrijke” model een trend geworden. Het apparaat is schuin naar boven geplaatst waardoor de kans om je hoofd te stoten wordt verminderd.

De integrale afzuigkap

Deze modellen worden nagenoeg geheel weggewerkt achter de kasten en doen dus onzichtbaar hun werk. Van dit soort afzuigkappen zijn meerdere uitvoeringen verkrijgbaar. Soms als tussenunit, waarbij het naar voren te trekken deurpaneel als opvangscherm dient.

De vlakscherm afzuigkap

Een afzuigkap die voor een gedeelte is weggewerkt in de kasten en waarbij het scherm naar voren kan worden getrokken indien afzuiging gewenst is.

De werkbladafzuigkap

Een staand model die achter de kookplaat wordt gemonteerd, meestal voorzien van verlichting, die de kookdamp direct aanzuigt daar waar het ontstaat. Er bestaan modellen die tevens als afzetruimte kunnen worden gebruikt en ook in dit soort afzuigkappen is tegenwoordig een ruime keuze.

De downdraft afzuigkap

Vanuit de Verenigde Staten overgewaaid en op dit moment een zeer gewild apparaat. De afzuigkap is nagenoeg onzichtbaar in het werkblad achter de kookplaat gemonteerd en wanneer afzuiging gewenst is, komt het apparaat vanuit het werkblad zo'n 40 cm omhoog en zuigt de kookdampen op perfecte wijze af. Het grote voordeel van dit soort systemen is dat de afzuigkap niet zichtbaar is als niet gekookt wordt en het biedt nog meer mogelijkheden aan het ontwerp van de keuken. Koken voor het raam, met uitzicht op de tuin, zonder dat de afzuigkap in de weg hangt is een veel toegepaste oplossing.



251

De plafondafzuigkap

Dit soort afzuigkappen worden in het plafond ingebouwd en ontnemen dus ook niet meer het vrije zicht naar de woon of eetkamer, c.q. de tuin.

De inbouwunits

Deze afzuigkappen, verkrijgbaar in diverse uitvoeringen, worden in een bestaande schouw of kast geplaatst. De mooie antieke schouw in een boerderij bijvoorbeeld, wordt met een inbouwunit een heuse afzuigkap.

Weggewerkt in achterwand

De laatste trend wordt gerealiseerd met de afzuigkap die in de rugwand van de keuken is geïntegreerd. In keukenland is de voorzetwand een opkomend fenomeen en dat betekent dat achter deze wand de apparatuur wordt "verstopt". In de wand is een rechthoekige uitsparing zichtbaar, die naar voren opent op het moment dat de afzuigkap wordt aangezet. De afzuigkap is dus volledig in de achterwand weggewerkt.

Technische mogelijkheden afzuigkap

De technische mogelijkheden van alle aangegeven afzuigkappen gaat veel verder dan alleen een sterke ventilator. Er bestaan afzuigkappen die met een sensor de aan te zuigen damp berekenen en aan de hand daarvan de capaciteit van de ventilator regelen; een goede afzuigkap is voorzien van een naloop automaat, die ervoor zorgt dat na het koken de ventilator nog zo'n 15 minuten doorgaat en dan automatisch uitschakelt; de verlichting van sommige modellen is dimbaar en LED verlichting wordt steeds meer toegepast. Bedenk dat een afzuigkap vaak ook als een irritant apparaat in de keuken wordt ervaren en dat dus een goede keuze vooraf heel belangrijk is. Bovendien moeten de technische mogelijkheden ter plaatse van tevoren goed moet worden geanalyseerd.





255

Luchtcompensatie

Het belangrijkste bij luchtafvoer is de zorg voor luchtcompensatie: wat u afvoert moet ook weer worden aangevoerd. Als daarvoor geen goede voorziening is aangebracht, ontstaat onderdruk en wordt lucht aangezogen via daarvoor niet geschikte openingen, zoals de schoorsteen van uw open haard.

Zorg ervoor dat uw leverancier bij de berekening van de luchtcompensatie ook rekening houdt met andere luchtverbruikende toestellen, die tegelijk in bedrijf zijn.

Als u een open haard stookt en tegelijkertijd de afzuigkap op volle toeren laat draaien, is een roostertje in het kozijn zeker niet meer voldoende om de verbruikte lucht te compenseren.

De meest voorkomende fout is dat de verschillende leveranciers wel kijken of er voldoende luchttoevoer aanwezig is voor het door hen geplaatste toestel, maar "vergeten" dat er vaak meerdere luchtverbruikende toestellen tegelijkertijd moeten kunnen werken.



256



257

Koffieautomaten

Koffie- en espressoautomaten winnen nog steeds sterk aan populariteit. Steeds vaker zijn deze apparaten niet alleen van binnen bijzonder, maar ook van buiten dankzij het design.



Door het 360-gradendesign is de apparatuur ook vrijstaand een lust voor het oog. En wat te denken van extravagante verlichting zoals van het display, het kopjesplateau en het bonenreservoir? Een echt designstatement voor in uw keuken! En waar een professionele barista jaren voor nodig heeft, kunt u nu thuis met één druk op de knop. Maximaal koffiegenot door de combinatie van technische kennis en onovertroffen vakmanschap.

Naast vrijstaande koffie- en espressoautomaten is er ook volop keuze uit 60 cm brede koffiemachines die stijlvol kunnen worden ingebouwd in het keukeninterieur. Het inbouwen kost niet meer ruimte dan voor een doorsnee magnetron. De apparaten zien er niet alleen fantastisch uit, de kwaliteit van de koffie, espresso, cappuccino en latte macchiato is volgens kenners al even fantastisch!

Inbouw koffie- en theepadmachines

Er zijn ook inbouw koffie- en theepadmachines verkrijgbaar. De machine, met een hoogte van slechts 45 cm en een uitneembaar waterreservoir voor maar liefst 15 kopjes, is geschikt voor alle soorten koffie- en theepads. In de bijgeleverde padhouder passen één of twee pads, extra grote pads of pads met een bijzondere smaak. Met de handige smaakselector is zowel de koffiesterkte als de hoeveelheid per kopje instelbaar. Door de geringe diepte is het apparaat ook geschikt voor inbouw in een bovenkastje.

Design op het aanrecht

En we mogen zeker ook de nieuwste koffiemachines niet vergeten. Puur design waarvoor u graag een plekje op uw aanrecht inruimt. Deze apparaten leveren met één druk op de knop niet alleen de heerlijkste koffie of espresso, maar ook een onvervalste cappuccino, zonder dat u eerst de melk apart hoeft op te schuimen. Datzelfde geldt voor een echte latte machiatto. Deze typische Italiaanse koffie, geserveerd in een hoog glas, kenmerkt zich door een mooie scheiding van een laag warme melk onder in het glas, een laag espresso koffie en een laag melkschuim.



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 heteluchtstelsel. 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 heteluchtstelsel 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 serviesgoed en warm houden van gerechten



Keukenbladen





263



264

Centrale plaats in de keuken



265

De belangrijkste plek in uw keuken is ongetwijfeld het aanrecht of meer eigentijds: het keukenblad. Ga maar eens na hoeveel uren per week u daar bezig bent. Het is de basis voor het bereiden van een maaltijd. U maakt er alle ingrediënten op klaar, u kookt er aan en wast er aan af. U gebruikt het als werkplek voor allerlei keukenmachines én als sieralement. Kortom, het is de centrale plaats in de keuken.

Wist u overigens dat het woord “aanrecht” van aanrichten komt dat vroeger het bereiden en opdienen van spijs en drank betekende? Tot begin jaren zestig kon men voor een keukenblad kiezen uit terrazzo of.....terrazzo. Het overbekende zwart-witgevelekte aanrecht met spoelbak in zwart-witblokjes. Uniformiteit alom.

Het keukenblad is inmiddels echter net zo aan mode onderhevig als de rest van de keuken. Dit katern laat u zien wat er op dit moment zoal te koop is. Veel nieuwe materialen, mooie structuren, hygiënisch, makkelijk schoon te houden en met prachtige spoelbakken en kranen. Laat u inspireren!



266

Toplaminaat

Toplaminaat is een geregistreerd handelsmerk voor HPL (High Pressure Laminate, ook wel laminaat of kunststofplaat genoemd). Een keukenblad van Toplaminaat heeft een ondergrond (veelal van watervast verlijmd multiplex) met daarop een harde top-laag van HPL.

Greenpanel

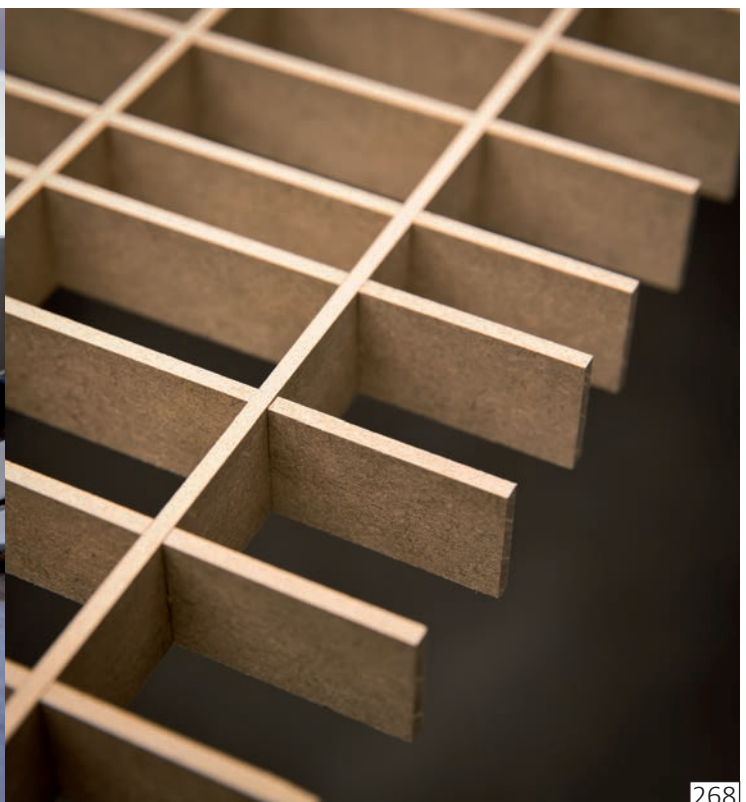
De nieuwste ontwikkeling op het gebied van Toplaminaat ligt bij het dragermateriaal. Greenpanel is het eerste FSC-gecertificeerd, lichtgewicht plaatmateriaal voor uw Toplaminaat-blad met alle voordelen van de 'normale' Toplaminaat-bladen. Zo is het verkrijgbaar in een breed kleurenpalet en met vele randafwerkingen. Daarnaast is Greenpanel in vele vormen te leveren, zelfs rond gebogen. Greenpanel draagt het FSC-keurmerk, waardoor u de garantie heeft dat het hout afkomstig is uit goed beheerde bossen. Het plaatmateriaal is bovendien volledig biologisch afbreekbaar en 100% recyclebaar.

Toplaminaat keukenbladen zijn gemakkelijk in het gebruik. Ze zijn niet poreus en daardoor hygiënisch en



makkelijk schoon te houden. Toplaminaat biedt een groot kleurassortiment en daarnaast is er ook een ruime keuze uit structuren en dessins. Toplaminaat kan uitstekend worden afgestemd op de kleuren van uw keuken en interieur. De nieuwste kleuren worden steeds natuurgetrouwer met zelfs voelbare structuren.

Naast het ruime kleurassortiment kunt u uw keukenblad een persoonlijk tintje geven door de vele mogelijkheden voor randafwerking. U kunt daarvoor kiezen uit diverse materialen, waarbij vooral aluminium en kunststof in bijvoorbeeld dezelfde kleur als het werkblad populair zijn. Een aantal uitvoeringen is ook leverbaar met een waterkering.





269

Een keukenblad van Toplaminaat heeft een prachtige uitstraling, is prettig in het gebruik en heeft een bijzonder gunstige verhouding tussen prijs en kwaliteit. In combinatie met een luxe of opvallende randlijst creëert u uw eigen betaalbare design-keukenblad! Wat dacht u van de nieuwste 'gefrijnde' randlijst die meegewerkt wordt in de PP-rand waardoor deze minder stootgevoelig is dan de houten lijst en bovendien in alle Toplaminaat-kleuren leverbaar.

Dagelijks afnemen met een vochtige doek en uw Toplaminaat keukenblad blijft als nieuw. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met de gebruikelijke zachte, niet schurende, huishoudmiddelen. Droogt u uw blad na het schoonmaken altijd goed na met een droge (thee)doek.

Gebruikstips

Plaats nooit hete voorwerpen, zoals pannen, direct op het blad. Gebruik ook altijd een snijplank als u iets wilt snijden of hakken.

Printmotief op de achterwand

Naast achterwanden in hetzelfde of juist contrasterend dessin als het werkblad, zijn er nu ook achterwanden met een prachtig printmotief. Deze prints lopen uiteen van reëel tot fantasierijk en geven de keuken een heel eigen aanzien.

De "Visuals"-achterwanden hebben dezelfde kwaliteiten als de Toplaminaat-keukenbladen: ze zijn praktisch en onderhoudsarm. De maximale afmetingen zijn 400 x 60 cm.

Trends

- Klassieke vergrijsde houtdecoren in combinatie met uni-decoren.
- Naast zwart en wit zijn warme grijstinten overal terug te zien. Het straalt rust en elegantie uit.
- Grijs-tinten (parelmoer) in combinatie met vergrijsde houtdecoren worden een hot thema.
- De kleur wit zet door, zowel in ton-sur-ton als in combinatie met warme houtdecoren.
- Toplaminaat met een structuur benadrukt het karakter van het decor.
- Dun is de mode, ook voor werkbladen: Toplaminaat is er al vanaf 11 mm dikte!
- De trend van 'used look' zet door, de structuur is nauwelijks van echt steen te onderscheiden.
- De houtstructuren blijven onverminderd populair. Hierbij is wel een kleine verschuiving; het blokmotief heeft plaats gemaakt voor een rustig motief in lange banen met een trendy ruwgezaagd motief.



270

Compact laminaat

Compact laminaat is een massief laminaat van 10 mm dik met een HPL (High Pressed Laminate) toplaag. Dit sluit perfect aan op de toenemende vraag naar greeploze keukens met een dun werkblad.

Maar ondanks de stijlvolle, geringe dikte is dit keukenblad toch bijzonder solide. Het is hard, compact, stootvast en net zo kras- en slijtvast als Toplaminaat.

De bladen zijn, met een zogenoemde V-groove, ook leverbaar met een dikte van 40, 60, 80 of 100 mm (en naar wens nog dikker). Met deze techniek wordt de rand uit het materiaal gevouwen en vormt het één geheel met het blad. Hierdoor lopen structuur en dessin van het blad door in de rand. Keukenbladen van compact laminaat zijn leverbaar in een groot aantal kleuren in effen en houttint- en steendecoren.

Omdat deze keukenbladen niet poreus zijn, is het oppervlak vlekbestendig en eenvoudig te reinigen. Dagelijks afnemen met een vochtige doek en uw keukenblad blijft als nieuw. Hardnekkige vlekken en aangekoekt vuil kunt u eenvoudig verwijderen met de gebruikelijke zachte huishoudmiddelen. Het blad altijd goed nadrogen met een (thee)doek.

*Hard, compact en
stootvast*





273

Massief edelhout

Hout geeft al generaties lang het interieur van huizen een natuurlijke, warme uitstraling. Bij een keukenblad van massief edelhout kunt u kiezen uit verschillende houtsoorten, van licht tot heel donker.

Niet alleen heeft elke houtsoort zijn eigen specifieke eigenschappen, zelfs van dezelfde houtsoort is geen enkel blad exact hetzelfde. Evenmin als dat bij bomen het geval is.

Edelhouten keukenbladen zijn verkrijgbaar met diverse randafwerkingen, zowel in vlakke uitvoering als met waterkering.

Mooi, maar (vocht)gevoelig

Hout is een (vocht)gevoelig materiaal. Daarom moeten de meeste keukenbladen van edelhout regelmatig behandeld worden met een speciale olie. Daardoor blijft het blad mooi en glad en is de kans op vlekken het kleinst.

Neem uw keukenblad dagelijks af met een vochtige doek. Verwijder vuil en vlekken direct. Hardnekkige vlekken kunt u wegschuren met grover schuurpapier, waarna u het blad een normale onderhoudsbeurt geeft met de speciale onderhoudsolie.



274

Natuursteen (graniet)



275

Graniet wordt gevormd door de stolling van magma en wordt op verschillende plaatsen in de wereld gewonnen in een grote diversiteit aan soorten. Daardoor heeft elke plaat graniet zijn eigen uiterlijk en is geen keukenblad qua structuur en kleur gelijk.

Het grote voordeel van graniet is dat dit materiaal zeer hard is en daardoor in hoge mate kras- en stootbestendig is. Door het blad te polijsten krijgt het granieten werkblad een zeer gesloten oppervlak. De meeste soorten zijn toch nog enigszins poreus, waardoor vlek- vorming na verloop van tijd nog niet helemaal uitgesloten is. Om dit te voorkomen moet u uw granieten blad

regelmatig behandelen met een speciale polish om het oppervlak gesloten en mooi glanzend te houden.

Het schoonmaken van een granieten werkblad is simpel: neem uw keukenblad dagelijks af met een vochtige doek. Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met de gebruikelijke zachte huishoudmiddelen. Agressieve stoffen moeten onmiddellijk worden weggespoeld zodra deze op het blad terechtkomen.

Graniet is verkrijgbaar in vele kleuren en met diverse randafwerkingen, zowel in vlakke uitvoering als met een waterkering.



Met graniet haalt u één brok natuur in huis

276

Keramiek

Met zijn egaal getinte, 100 % kleurvaste oppervlak kan het keramisch keukenblad uw keuken vele gezichten geven. Het laat zich uitstekend combineren met de achterwand en de randafwerking, maar ook met bijvoorbeeld roestvrijstaal.

Een keramisch keukenblad is zeer gebruiksvriendelijk. Het is zo hittebestendig dat schalen uit de oven er direct opgezet zouden kunnen worden. Het is harder dan graniet en dus zeer krasbestendig. Verder is het materiaal watervast, vlekbestendig, hygiënisch en onderhoudsarm.

Bij normale verontreiniging hoeft u het blad slechts af te nemen met een natte doek. Vlekken kunt u met een sopje of Cif verwijderen en kalkplekken kunt u behandelen met natuurazijn. Gebruik echter nooit harde schuurmiddelen, zuren of agressieve chemische producten. Dat soort middelen moet u bij morsen direct verwijderen om onherstelbare schade te voorkomen.

Keramiek XL

Keramiek is ook verkrijgbaar in extra grote maten, zodat een keramisch blad uit één stuk gemaakt kan worden. Met afmetingen van maar liefst 1,20 x 3,60 meter heet dit assortiment dan ook heel toepasselijk Keramiek XL. U kunt bijvoorbeeld kiezen voor een eilandblad dat nu uit Keramiek XL naadloos geleverd kan worden. Ook het

kleurassortiment en de afwerkingsmogelijkheden van Keramiek XL zijn groots.

Er worden diverse warme steenkleuren aangeboden die de natuur heel dicht benaderen. Maar het materiaal speelt ook in op trends, zoals kleuren die aansluiten bij de beton look. De kwaliteit, de eigenschappen en het onderhoud van Keramiek XL is exact hetzelfde als van Keramiek.

Trends

- De oxidekleuren zijn terug van weggeweest.
- Betonlook: een keukenwerkblad met de uitstraling van beton, maar de voordelen van keramiek (kras-, vlek-, schok- hittebestendig). Beton is namelijk poreus, keramiek niet.
- De 1 cm-bladen zijn nu van echt massief keramiek en daarom kan er een dubbel facet aan geslepen worden. Een goedkoper alternatief voor de verstekrand.
- Keramiekbladen zijn verkrijgbaar in 6 mm inclusief verlijmd verstekrand of vanaf 1 cm massief.



Composietsteen



Composiet is een machinaal vervaardigde steensoort die voor z'n 90 % bestaat uit fijne, in de natuur voorkomende kwartskorrels en voor het resterende deel uit bindmiddel. Bovendien is door de toevoeging van kwarts het materiaal bijna net zo hard als diamant en daardoor krasbestendig, ideaal dus voor in uw keuken.

Composiet is een machinaal vervaardigde steensoort die voor ongeveer 90 % bestaat uit fijne, in de natuur voorkomende kwartskorrels en voor het resterende deel uit bindmiddel. Bovendien is door de toevoeging van kwarts het materiaal bijna net zo hard als diamant en daardoor krasbestendig, ideaal voor in uw keuken.

Composieten keukenbladen zijn ook nog eens onderhoudsvriendelijk en in vele kleuren en structuren verkrijgbaar, zoals gepolijst (glanzend), leather look (mat) en Volcano (ruwer). Op het oppervlak met een matte finish zijn vingerafdrukken en vet eerder zichtbaar dan op de gepolijste uitvoeringen. Op het volcano oppervlak is dat juist weer minder zichtbaar. De bladen zijn verkrijgbaar met diverse randafwerkingen, zowel in vlakke uitvoering als met waterkering.

Natuursteen of beton look

Als het gaat om kleuren zien we een duidelijke trend naar composieten bladen met een natuurstenen look. Inspelend op de populaire marmertrend zijn er nu composiet werkbladen die de looks van een natuurstenen blad als het ware kopiëren, maar dan met de voordelen van composiet: oersterk, hard, kras-, vlek-,

schok- en hittebestendig. Maar ook de kleuren die erg doen denken aan een betonnen werkblad, zijn enorm in trek. Kleine oneffenheden in het oppervlak maken het werkblad nog realistischer.

Composiet kunt u schoonmaken met de gebruikelijke zachte huishoudmiddelen zoals bijvoorbeeld allesreinigers. Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel. Het vetvrij maken gaat uitstekend met glasreinigers. Kalkvlekken verwijdert u het beste met schoonmaakazijn of een antikalkmiddel. Omdat Composiet een gesloten materiaal is, hoeft u niet bang te zijn dat de vlekken erin trekken.

Gebruikstips

- Snij of hak nooit direct op het blad. Het is slecht voor uw messen en er kan een hardnekkig staalresidu op uw blad achterblijven..
- Gebruik altijd een snijplank en zet hete pannen altijd op een onderzetter om een "thermoshock" te voorkomen.
- Ga nooit op het blad staan of zitten.
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen.

Ultracompact Dekton

Een recente ontwikkeling binnen de keukenbranche is een keukenblad gemaakt van een splinternieuw materiaal: Dekton. Het is geen natuursteen, geen composiet en geen keramiek. Het is een ultracompact materiaal en gemaakt van een geavanceerde mix van grondstoffen die gebruikt worden om glas, materialen in porselein en kwartsoppervlakten te maken.

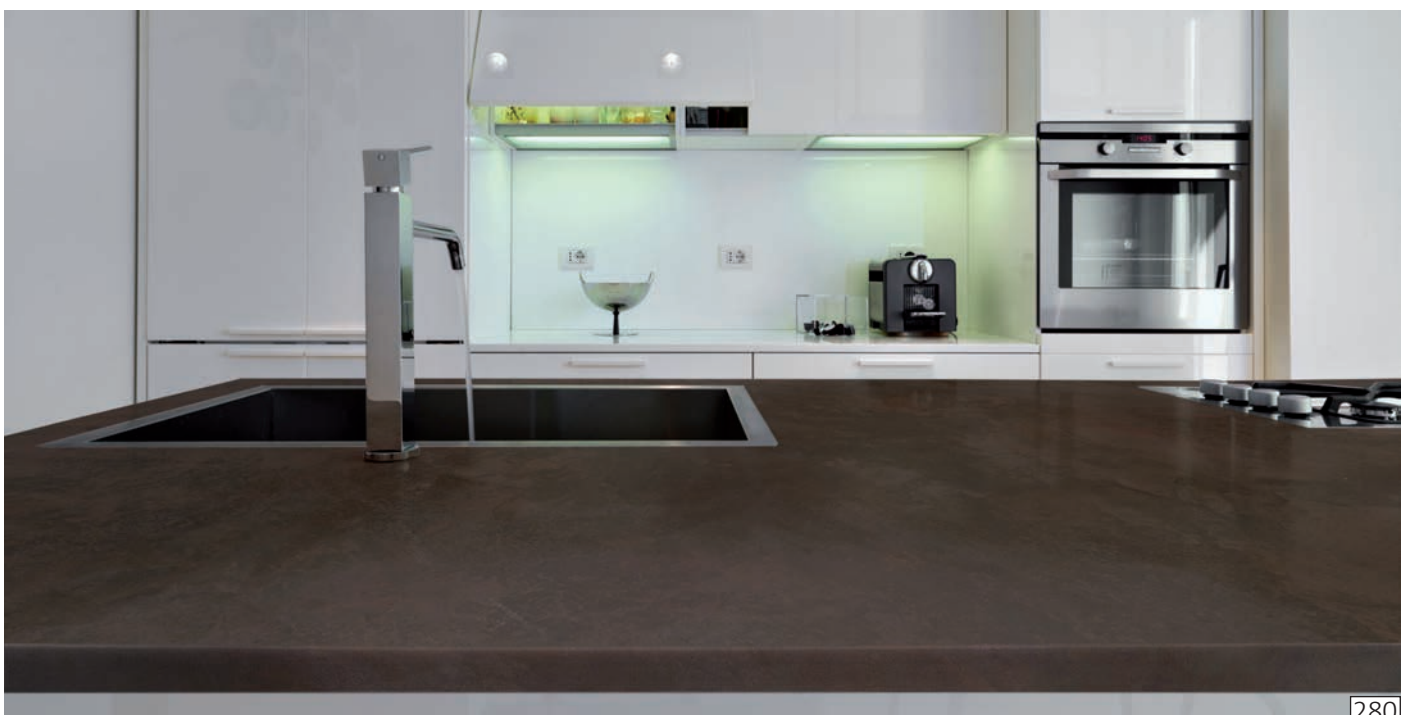


Dekton is een hard materiaal dat het resultaat is van een versnelde versie van het natuurlijke natuursteenproces. De PST-technologie (Particle Sintering Technology) zorgt dat de kleine, minerale deeltjes samensmelten en dat de interne structuur verandert waardoor er onder hoge temperaturen en druk een ultracompact oppervlak kan worden gemaakt.

Het kleurvaste Dekton past, door zijn veelzijdigheid aan kleuren, in iedere keuken. Modern, klassiek, rustiek... De kleuren uit de Solid, Natural en Tech collectie hebben iedere een eigen, authentieke uitstraling. Er is sinds kort een nieuwe variant van Dekton op de markt, het inno-

vatieve Dekton XGloss. Deze nieuwe, gepolijste versie van Dekton bieden een kristalheldere glans en zijn door de uiterst hoge hardheid bestand tegen vrijwel alles.

Een aanrechtblad van Dekton is te verkrijgen in 4 diktes: 0,6 cm, 0,8 cm, 1,2 cm en 2 cm. Deze aanrechtbladen zijn van de hoogste kwaliteit. Zo is een Dekton blad sterk bestand tegen vlekken, krassen, schokken en slijtage, heeft het een dimensionale stabiliteit en een hoge drukweerstand. Ook is het blad beschermd tegen UV-straling en dus ook geschikt voor toepassing in de buitenkeuken.





Glas

De absolute top in design keukenbladen is een blad van gehard glas. Naast hoge scores op het gebied van design, slijtvastheid en kleurkeuze, blinken glazen keukenbladen uit in praktisch gebruik.

De bladen zijn verkrijgbaar in verschillende diktes en zelfs in een heel dunne variant van slechts 10mm. Voor het oppervlak kan een keuze worden gemaakt uit mat, glanzend of satijn.

De onderzijde van het blad is voorzien van een coating, waardoor eventuele krassen nauwelijks zichtbaar zijn. Dit materiaal leent zich niet alleen uitstekend voor keukenbladen, maar ook voor bijvoorbeeld achterwanden, tafels en vensterbanken.

Het blad kan gewoon worden afgenomen met een natte doek of, bij sterke vervuiling, met een sopje. De bladen zijn hittebestendig tot zo'n 230°C. U dient wel altijd een onderzetter te gebruiken.



Gevulde kunststoffen

Vandaag de dag zijn er steeds meer verschillende soorten kunststof. Niet alleen plaatmateriaal, maar ook materialen die uit diverse componenten bestaan en aangeduid worden als gevulde kunststof.

De fabricage van deze kunststoffen is een vloeibaar procédé. Het kan dus in allerlei vormen worden gegoten. Zo kunnen er bijvoorbeeld ook spoelbakken van worden gemaakt. Voor keukenbladen wordt echter plaatmateriaal gebruikt.

Het is een heel bijzonder materiaal. Het laat zich bewerken als hardhout en kan nagenoeg onzichtbaar worden verlijmd. Wat het eens te meer geschikt maakt voor de keuken zijn de vormbaarheid en het omvangrijke kleurenpalet, die maken dat tal van ontwerpen gerealiseerd kunnen worden. Zo kan bijvoorbeeld een keukenblad worden vervaardigd in precies de stijl die bij u past.

Gevulde kunststoffen hebben voor toepassingen in de keuken ideale eigenschappen. Ze zijn watervast, niet poreus en uiterst hygiënisch. Het is een schuurbaar materiaal waardoor eventuele krasjes en hardnekkige vlekken makkelijk kunnen worden weggewerkt. Het is bovendien goed bestand tegen de gebruikelijke zachte huishoudmiddelen. Gebruik wel altijd een snijplank en voor hete pannen een onderzetter.



283

Speciale spoelbak voor kokendwaterkranen

In combinatie met een kokendwaterkraan is het aan te raden om een onderbouwspoelbak te kiezen waarvan het werkbladmateriaal nagenoeg naadloos doorloopt in de wanden van de spoelbak, maar waarvan de bodem is vervaardigd van roestvrijstaal. Dat maakt de bak niet alleen uiterst trendy, maar ook bestand tegen de hoge temperaturen van het water uit de kokendwaterkraan.



284



285

Beton

Geen enkel ander keukenblad oogt zo robuust en solide als een betonnen werkblad. Een uitstraling die nog sterker wordt met een betonnen spoelbak, die er één naadloos geheel mee vormt. Deze massieve blikvanger past door zijn koele, strakke uiterlijk in vrijwel elk design.

Omdat het keukenblad van echt gewapend beton wordt gemaakt, vertoont het ook alle natuurlijke kenmerken daarvan, inclusief de verschillen in kleur en structuur. Het blad is in verschillende diktematen verkrijgbaar in betongrijs en antraciet.

Keukenbladen van beton zijn hard, warmtebestendig en milieuvriendelijk. Voor het dagelijks onderhoud kunt u een vochtige doek of een sopje gebruiken. Verder zal het blad regelmatig behandeld moeten worden met een onderhoudsmiddel om indringen van vlekken tegen te gaan en de glans te behouden. Gebruik ook altijd een snijplank, want beton kan snel krassen.

LightBeton

Nieuw op het gebied van betonnen keukenbladen is Lightbeton. Dat is zo'n 60% (!) lichter dan standaard beton en daarmee voor veel meer toepassingen geschikt. Toch is het minstens zo robuust en onverwoest-

baar als normaal beton. Temeer daar het materiaal ook nog eens nauwelijks vlekgevoelig én repareerbaar is, dankzij de unieke beschermende coating!

In aanvulling op LightBeton is er ook een unieke bijpassende spoelbak beschikbaar met rvs-bodem. Hierdoor vormt de strakke bak een eenheid met het blad. Door de hitte bestendige bodem van rvs, kan de bak prima gecombineerd worden met een kokendwaterkraan.

Wat is LightBeton?

LightBeton is een met glasvezel versterkt betonsteen met een kern van lichtgewicht polystyreen hardschuim. Maar al is de samenstelling anders, de uitstraling is hetzelfde. LightBeton heeft namelijk alle kenmerken van gewoon beton: de verschillende structuren, de haarscheurtjes en de lichte en donkere delen. Voor een extra robuust effect in uw keuken kan hetzelfde materiaal als uw keukenblad ook op de vloer worden toegepast.

Terrazzo

Als u een landelijke keuken wilt, is terrazzo hét materiaal voor uw keukenblad. Het materiaal straalt niet alleen de sfeer uit van grootmoeders tijd, maar het bezit ook dezelfde ouderwetse degelijkheid. Zo duurzaam zelfs dat u er een levenlang plezier van heeft.

Terrazzo is een verzamelnaam voor een mengsel van beton en marmerkorrels. Het kan precies op maat in nagenoeg elke vorm worden gegoten. Na het drogingsproces wordt het blad geslepen en geïmpregneerd.

Het is standaard verkrijgbaar in een aantal actuele kleuren, maar op aanvraag zijn ook veel andere kleuren mogelijk. De standaarddikte is 4 cm. Dit kan desgewenst worden opgedikt tot 8 cm.

Voor het dagelijks onderhoud hoeft u het blad slechts af te nemen met water en zachte zeep. Om het blad lang mooi te houden, dient u het zo nu en dan te behandelen met een speciale terrazzo-polish.

Gebruik bij hete voorwerpen altijd een onderzetter. Snijden en hakken dient altijd op een snijplank te gebeuren. Dat is beter voor zowel uw blad als het mes.

Terrazzo is een mengsel van beton en marmerkorrels





Roestvrijstaal

287

Roestvrijstaal (rvs) is een materiaal met vele mogelijkheden en past helemaal in de keuken van nu. Watervastheid en hygiëne vormen geen probleem voor rvs.

Door deze eigenschappen, het tijdloze uiterlijk en professionele uitstraling is het materiaal dan ook bijzonder geschikt voor de fabricage van keukenbladen. Keukenbladen van rvs zijn verkrijgbaar met een glad geborsteld oppervlak in zijdeglans of mat, met een wafelmotief of met een fijne etsstructuur.

Voor de randafwerking kan worden gekozen uit een waterkering of een vlak omgezette rand. De hoekverbindingen en de aansluiting van de spoelbakken kunnen

naadloos (en dus uitermate hygiënisch) worden gerealiseerd. Massief rvs-bladen zijn er in 4, 12 en 20 mm dikte.

Bij normale vervuiling hoeft het blad alleen maar afgenomen te worden met water en een ontvettende zeep. Bij sterke vervuiling kunnen de plekken behandeld worden met veel water en Staalfix. Omdat rvs krasgevoelig is, dient snijden en hakken altijd te gebeuren op een snijplank.



288

Fenix: extreem mat

De nieuwste serie maatwerkbladen heet Fenix, een materiaal met een extreem mat uiterlijk. Erg verrassend is dat de bladen ondanks de massieve uitstraling zijdezacht (soft touch) aanvoelen. De onderscheidende toplaag zorgt dat Fenix een aantal unieke eigenschappen kent en een uitstekende aanvulling is op het TopCore-assortiment.



289

De voor de toplaag gebruikte nanotech coating zorgt ervoor dat de kleur nooit wegvalt, omdat het materiaal niet reflecteert, het extreem matte oppervlak laat geen enkele vingerafdruk zien en... kleine krasjes poetst u met een sponsje zo weer weg!

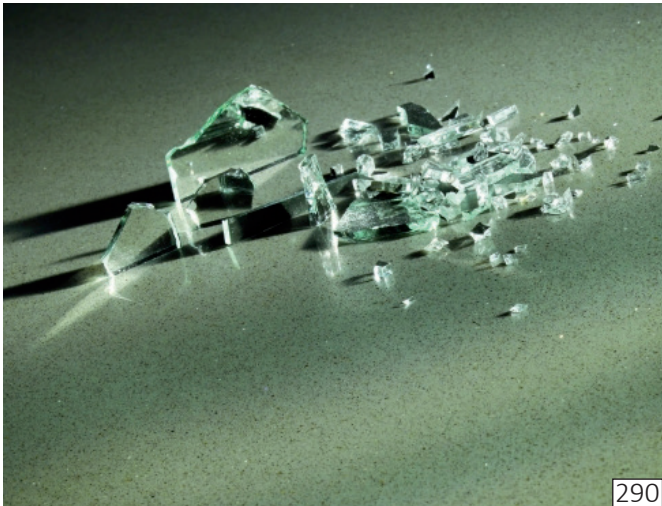
Bovenop die bijzondere kwaliteiten kennen de 1 cm dikke Fenix-bladen alle praktische voordelen van TopCore. Het materiaal is dus vormvast (ook bij temperatuurver-

anderingen), niet statisch, kras-, stoot- en schuurvast, hittebestendig, hygiënisch en eenvoudig te reinigen.

Acht mooie kleuren

De collectie telt bij introductie meteen al acht mooie kleuren, van Off White tot Dark Forest met houtstructuur. Dankzij de afwerking met de bekende V-Groove(vouw)techniek loopt het patroon door in de rand, wat het blad een massieve uitstraling geeft.

Duurzame keukenbladen



Er lijkt een nieuw tijdperk te zijn aangebroken, waarin we ons meer dan ooit bewust zijn van het milieu en waarin duurzaamheid een belangrijke rol speelt. Recyclen is een belangrijke stap naar een betere wereld. Duurzame keukens worden gecombineerd met duurzame keukenbladen.



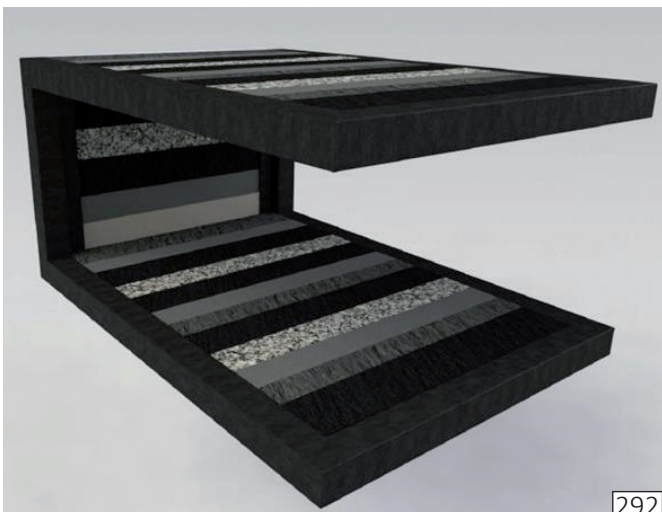
Ook in de keukenbladen kunnen we dit terugvinden: ArteEco is een materiaal dat natuurlijke en gerecyclede materialen samenvoegt om zo tot een nieuw product te komen. Hierbij wordt 94% van het proceswater hergebruikt. Bovendien bestaat het materiaal van deze duurzame keukenbladen voor 50% uit gerecycled materiaal zoals porselein, (spiegel)glas en gekristalliseerde assen. Daarnaast ook uit natuurlijke materialen als kwarts en hars. De toegevoegde hars bestaat gedeeltelijk uit maïs olie en is de natuurvriendelijkste hars op dit moment. Bovendien zijn alle ECO-producten cradle-to-cradle gecertificeerd.

Dekton Trilium

Dekton Trilium is een ruwe, roestachtige kleur met ecologische eigenschappen. Zo wordt Trilium geproduceerd met stoffen en elementen afkomstig uit eigen materiaalproductie. Afval wordt dus hergebruikt. Dekton Trilium bestaat uit een mix van kleuren, variërend van grijs tot diepzwart, dat een verroest en metallic effect uitstraalt. Ondanks dat het metallic effect heeft, voelt het materiaal aangenaam en zacht aan. Het materiaal is zowel kras-, vlek-, schok-, hitte-, UV-bestendig en kleurvast. Daardoor is Dekton ook zeer geschikt voor buitentoepassingen, zoals in een buitenkeuken of als buitenvloer of gevelbekleding.

Gebruik van restmaterialen

Keukenbladenfabrikanten streven ernaar zo min mogelijk restafval over te houden. Om ervoor te zorgen dat een 'plaat' zo efficiënt mogelijk wordt gebruikt, wordt ieder onderdeel van een keukenblad genest op de plaat. Het restmateriaal dat vervolgens nog overblijft, krijgt een nieuwe bestemming, zoals bijvoorbeeld gemalen puin voor wegverharding. Ook andere toepassingen zijn denkbaar zoals een tuintafel of salontafel gemaakt van restmaterialen.



Tips voor keukenbladen

Bestel verschillende bladdelen en de achterwand gelijktijdig

Voor nagenoeg elk keukenblad, zeker die waarin natuurlijke materialen zijn verwerkt, geldt dat er vrijwel altijd nuances verschillen tussen bladen uit verschillende productieseries. Bestel daarom verschillende bladdelen en eventuele achterwanden, tafelbladen en vensterbanken gelijktijdig. Er wordt dan zorg voor gedragen dat de afwijkingen tot een minimum beperkt blijven.

Gebruik altijd onderzetters

Veel keukenbladen zijn van huis uit zeer warmtevast. Toch zijn de meeste bladen niet bestand tegen alle temperaturen. Een pan die rechtstreeks van de hittebron komt, kan meer dan 350°C zijn en dat is heet genoeg om nagenoeg elk blad aan te tasten. Daarom is het aan te bevelen altijd onderzetters te gebruiken als u aan het aanrecht werkt.

Werk standaard met

snijplanken

Hoe krasbestendig uw blad ook is, snijdt u liever niet rechtstreeks op het bladoppervlak. Om beschadigingen die zich niet meer laten herstellen te voorkomen, kunt u beter met snijplanken werken. Bovendien is dat stukken beter voor uw messen.



293

Test onderhoudsmiddelen vooraf uit op een niet zichtbare plek

Om hardnekkige vlekken te verwijderen, beschadigingen weg te werken of uw blad meer glans te geven, zijn bij de speciaalzaak diverse middelen verkrijgbaar.



294

Test een dergelijk middel altijd vooraf op een onopvallende plaats op het blad. Werk daarbij voorzichtig met een doek van buiten naar binnen om te voorkomen dat de plek door uitvloeiing groter wordt. De afwerking van werkbladen kan per leverancier verschillen. Lees daarom altijd vooraf uitvoerig de onderhoudsvoorschriften van uw leverancier!

Stopcontacten

Denk bij het kiezen van een keukenblad ook eens aan de stopcontacten. Er zijn speciale opbouwstopcontacten voor kookeilanden, maar ook inbouwstopcontacten die worden verzonken in het keukenblad. Als u ze nodig hebt, kunt u ze eenvoudig uitschuiven. Uw keukenadviseur kent de mogelijkheden en heeft een oplossing voor elke plaats waar u graag stroom heeft.



295

*Een fraai vormgegeven kraan
geeft iedere keuken iets extra's*



296

Keukenkraan

...de kers op de taart



297

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 schoonspoelen van groenten.



298



299



300



301



302

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 ingebouwde 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 gekneed 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



303

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.



304

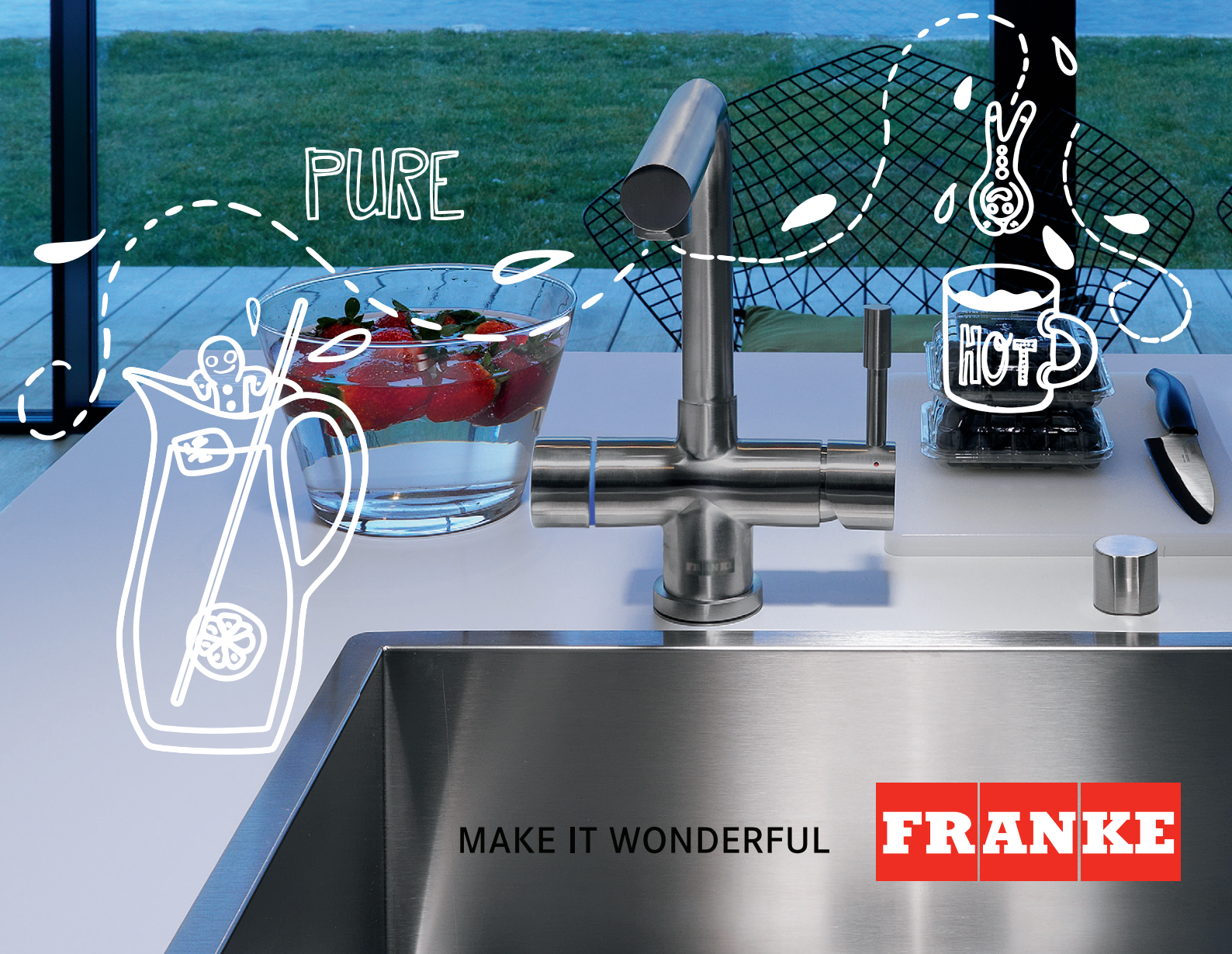


305

ALLES UIT 1 KRAAN

Naast koud, warm en kokend water kunt u met de 4-in-1 kraan nu ook gefilterd water tappen. Het gefilterde water is vergelijkbaar met de pure smaak van bron water. Naast de zachte smaak heeft het gefilterde water ook veel voordelen voor het kokend water systeem. Door het neutraliseren van kalk in het drinkwater, worden belangrijke mineralen behouden, maar kan er geen kalkafzetting in de boiler ontstaan. De filter beschermt daarmee het kokend water systeem en behoudt de warmteproductie. Met de toevoeging van de M-box is een snelle foutloze installatie gegarandeerd.

Wonderful Pure Water



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



306

Veilig en snel kokend water

Ga eens na hoe vaak je in de keuken kokend water nodig hebt. Als je zin hebt in een lekkere kop thee, als je snel een pasta met tomatensaus wilt maken, als je baby honger heeft en huilt, maar de fles nog niet is gesteriliseerd. Het is een lange lijst...

Hoe gemakkelijk is het dan als je direct kokend water voorradig hebt, gewoon uit de kraan. Maar je wilt je natuurlijk niet branden aan de kraan en je wilt al helemaal niet dat je kind of kleinkind toegang heeft tot het kokende water. Met een kokendwaterkraan komt er water van 100°C direct uit de keukenkraan, zonder dat je hoeft te wachten. Het aantal liters is afhankelijk van het type boiler. De kraan is zo goed geïsoleerd dat je geen gevaar loopt om je vingers aan de kraan te branden. Het speciale kinderslot zorgt ervoor dat het voor kinderen heel moeilijk is om kokend water uit de kraan te krijgen. Zo heb je dus veilig en snel een kopje thee, kokend water voor de pasta...

307

Direct gekoeld, gefilterd én bruisend water

Sjouwen met flessen bronwater behoort tot het verleden met de moderne multifunctionele keukenkraan. In combinatie met een filter laat de kraan het water smaken als mineraalwater.

Voor de liefhebber van mineraalwater met koolzuur: de keukenkraan levert binnen een handomdraai bruisend mineraalwater. Naar smaak wordt koolzuur toegevoegd aan gefilterd, gekoeld water uit de kraan. Er kan worden gekozen voor een beetje bubbels (medium), veel bubbels (sparkling), maar ook voor plat gezuiverd water (still).

Met LED indicaties (blauw, turquoise en groen) wordt op de kraan aangeduid of de kraan still, medium of sparkling water geeft. Het filter verwijdert metalen, vuil, chemicaliën en restdeeltjes uit het water die de smaak en geur beïnvloeden. Deze gekoeld waterkraan levert een besparing voor het milieu op ten opzichte van de flessen bronwater in de supermarkt. De plastic flessen zijn niet meer nodig.



In een handomdraai een slokje uit de kraan

Er zijn nu keuken- en wastafelmengkranen waarbij de uitloop gedraaid kan worden om een drinkfontein te creëren. Handig bij het tandenpoetsen of om gauw even een slokje te drinken.

Finishing

- Chroom als finishing overheerst nog steeds, maar staal en RVS-look zijn volop in opmars.
- Zwarte en witte kranen worden eveneens veel toegepast, zeker in ton-sur-ton keukens, dus bijvoorbeeld een wit blad, witte kastjes en een witte kraan.

Trends

- Elektronische kranen
- Led verlichting toegepast in de kraan
- Tweegats mengkranen
- Muurkranen
- Bijpassende zeepdispensers
- Kranen voor verschillende toepassingen, zoals bijvoorbeeld de kokendwaterkraan.



Spoelbakken

een ongekende keur aan mogelijkheden

De spoelbak is, samen met het keukenblad, het meest gebruikte deel van de keuken. Een spoelbak moet dan ook aan hoge eisen voldoen. Een goede spoelbak, vlak-inbouw, onderbouw of semi-onderbouw, sluit perfect aan op het keukenblad waardoor u geen last heeft van opstaande randen of richels. Het water veegt u eenvoudig van het aanrecht de bak in en vuil krijgt geen kans zich in de kieren te nestelen.

Speciale stoomovenspoelbak

Spoelbakken worden ook steeds vaker ontworpen naar functionaliteit zoals bijvoorbeeld de stoomoven-spoelbak. Dit innovatieve hoogstandje is bij uitstek geschikt bij een veelvoudig gebruik van de stoomoven. Stoomovenpannen en schalen hoeven dan niet meer uit te lekken boven het keukenwerkblad, maar kunnen in de speciale ruimte van de spoelbak worden geplaatst.





Ook het design wordt zeker niet vergeten

Voor iedere keuken en wens is wel een passende spoelbak leverbaar, enkele, dubbele of anderhalve bak, met of zonder afdruiplaat, rond, rechthoekig of vierkant. En dat is nog maar een kleine greep uit de mogelijkheden. Ook het design wordt daarbij zeker niet vergeten.

Zo zijn er inmiddels vierkante spoelbakken met een unieke korfplug, die precies hetzelfde model heeft als de spoelbak zelf: vierkant met licht afgeronde hoeken. De plug zelf is vervaardigd van glanzend rvs en het deel waar de plug in valt, van geborsteld rvs. Het effect is bijzonder strak en luxe!

Maar ook bij de rondere spoelbakken wordt aan design gedacht. De Powerplug vervangt de standaard korfplug in de spoelbak. De uitstraling is niet alleen heel luxe en strak, ook de bediening is heel eenvoudig. Met slechts één lichte aanraking opent het klepje zich. En niet onbelangrijk; de Powerplug is heel makkelijk te reinigen.

De Turbo afvoerplug is een speciale afvoerplug die geïntegreerd is in de spoelbakbodem. Tijdens het productieproces van de spoelbak wordt deze afvoerplug mee diepgetrokken. Het resultaat is een afvoerplug zonder naden die eenvoudig te reinigen en uitermate hygië-



nisch is. Afvoerplug en spoelbak vormen een esthetisch geheel. Daarnaast is de overloop mooi weggewerkt achter een logoplaatje.

Verder zijn er voor vrijwel elke spoelbak accessoires leverbaar zoals snijplanken, draadkorven en afdruiplaten. Er zijn zelfs spoelbakken met geïntegreerde compartimenten voor bijvoorbeeld organisch afval. Snijafval schuift u zo vanaf de snijplank de uitneembare emmer in. Kleinere compartimenten kunnen dienst doen als extra opbergmogelijkheid voor vaatdoeken, schuursponjes en de afwasborstel. Met gesloten deksel ziet uw spoelbak er netjes uit en met een zachte druk op het deksel kunt u weer bij uw werkgerief.

Gekleurd rvs

Ook op het gebied van rvs blijven de ontwikkelingen niet stilstaan. Producenten van rvs spoelbakken spelen in op de trend om kleur te gebruiken voor spoelunits en wastafels. Door een geavanceerde techniek toe te passen is het mogelijk om spoelbakken te produceren van gekleurd rvs. De speciale coating is uitgebreid getest op voedselveiligheid, kleurvastheid, krasvastheid en de bestandheid tegen chemicaliën. De gekleurde rvs spoelbakken zijn zowel voor de keuken als voor de badkamer verkrijgbaar.



En er is meer dan rvs

Tegenwoordig zijn er zelfs spoelbakken van modern vormgegeven beton. De vierkante vorm en de dikke wanden geven deze spoelbak een mooi robuust uiterlijk, waardoor een prachtig samenspel met het keukenblad ontstaat.

Of wat dacht u van een naar eigens wens betegelde retro-spoelunit. Een stenen spoelbak zie je doorgaans terug in keukens met een nostalgische, landelijke uitstraling. Bovendien is het mogelijk om het materiaal van het keukenblad, bijvoorbeeld graniet, terug te laten komen in de bodem. Stenen spoelbakken worden uitgevoerd met een vlakke of aflopende bodem. Waar in een vlakke bodem water blijft staan, stroomt het water in een aflopende bodem makkelijker weg. Hiervoor zijn speciale aflopende (envelop)bodems ontwikkeld. De stenen spoelbak is eenvoudig in te bouwen en te combineren met keukenbladen van diverse materialen.

Ook zijn er speciale spoelunits verkrijgbaar voor composietbladen, in dezelfde hoge kwaliteit en kleuren als de keukenbladen zelf. Bovendien zijn er kwartscomposiet spoelunits met ronde vormen gemaakt uit één stuk Silestone. Hierdoor versmelten werkblad en spoelbak naadloos met elkaar. Deze eigenschap brengt totale harmonie in de keuken. En met de eigenschappen die zo kenmerkend zijn voor dit materiaal is de spoelbak volkomen hygiënisch, uiterst duurzaam, kras- en vlekbestendig en opgewassen tegen de zure producten die in een woning voorkomen.



316

Ook in graniet en keramiek zijn er spoelbakken mogelijk in dezelfde kleur als het blad. Een andere optie is een spoelbak waarvan de wanden van hetzelfde materiaal zijn als het blad, terwijl de bodem van hittebestendig rvs is. Niet alleen heel strak, maar ook uiterst praktisch, want de bak kan gecombineerd worden met een kokendwaterkraan. Deze oplossing is in vele materialen beschikbaar, zoals in composietsteen, graniet, keramiek en lightbeton, maar ook in massieve kunststoffen.



317



318



319



320

IJzersterk kunststof

Uit nieuwe ontwikkelingen komen nieuwe materialen voort zoals kunststof materialen die uitermate geschikt zijn voor toepassing in de keuken.

Tectonite

Tectonite spoelbakken worden gemaakt uit drie componenten, te weten: SMC (Sheet Mould Compound) een op polyester gebaseerd materiaal, een derde generatie coating PIMC (Powder In Mould Coating) die de spoelbak de kleur geeft en een uniek oppervlak dat ontstaat in de mal. Tectonite is bestand tegen impacts die ontstaan bij dagelijks gebruik. De spoelbak is door-en-door getest en kan een klap weerstaan van 60N op de rand van de spoelbak.

Door de glasdeeltjes in de vernieuwde coating is Tectonite zeer resistent tegen UV-straling waardoor de kleur van de spoelbak behouden blijft. Daarnaast is het oppervlak schuurvast zodat geen vlekken ontstaan bij het schoonmaken. Het oppervlak is bestand tegen warmtebronnen tot wel 300° C. Een ovenschaal heeft bijvoorbeeld een temperatuur van 230° C. Doordat de spoelbak door de coating hermetisch gesloten is kunnen vloeistoffen niet in het materiaal trekken. Hierdoor zijn de vlekken eenvoudig te verwijderen. Het materiaal is erg licht wat het vervoer en transport in gebouwen erg eenvoudig maakt. Daarnaast zijn de spoelbakken eenvoudig te monteren. De Tectonite spoelbakken zijn ook nog eens 100% recyclebaar.

Fragranite+

Fragranite+ spoelbakken zijn door de vloeiende vormen, specifieke designs en natuurlijke kleuren gemakke-

lijk te combineren in diverse stijlen keukens. Fragranite+ bestaat voor 80% uit natuurlijke kwarts afkomstig van een hoog kwalitatieve steengroeve uit het Zwarte Woud en 20% kunstthars die, door toevoeging van kleuropigmenten, een decoratief geheel vormen. Het kwarts, wat in Fragranite+ wordt toegepast, is na diamant, robijn en topaas het vierde hardste materiaal ter wereld. Het is breukbestendig, slijtvast maar ook ongevoelig voor krassen, koude en bestand tegen temperaturen tot 280° C. Door toepassing van nog fijnere granietdeeltjes en een geoptimaliseerde consistentie van de compositie thars voor een gladder oppervlak, is dit materiaal vuil- en vlekafstotend en dus nog hygiënischer.

Het granietzand wordt op 600° C in de verbrandingsoven gekleurd waardoor het niet alleen kleurvast en UV-bestendig is, maar tevens ook bestand tegen de in het huishouden gewoonlijk gebruikte zuren en voorkomend vuil. Op onbeschermde oppervlakken kunnen bacteriën zich om de 20 minuten vermenigvuldigen en zo de hygiëne negatief beïnvloeden. De geïntegreerde SanitizedR-hygiënefunctie in de Fragranite+ spoelunits helpt het oppervlak schoon te houden en zorgt tevens voor een duurzame bescherming van de spoelunit. Het is geen vervanging voor de normale reiniging, maar helpt wel om oppervlakken bacterievrij te houden. Tests hebben aangetoond dat met SanitizedR behandeld Fragranite+ de groei van bacteriën en microben met 99% vermindert.

Stuk voor stuk producten die zijn ontstaan door trends en nieuwe technieken te combineren en die zorgen voor een bijzonder fraai en eigentijds eindresultaat.



Keukenverlichting

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.



325

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 rvs-look.



326

Tips voor uw keuken

- Zet voordat u naar een keukenadviseur stapt uw ideeën en wensen op een rij. Wordt de keuken voornamelijk gebruikt voor het zetten van koffie of bent u een echte hobbykok? Staat u meestal alleen in de keuken of dient er een werkplek voor meerdere mensen gecreëerd te worden. Is er opslagruimte buiten de keuken voorhanden of moeten er extra voorraadmasten in de keuken komen, etc. etc. Een checklist kan daarbij handig zijn.
- Neem een maatschetsje van uw keukenruimte mee als u naar een keukenwinkel gaat. Denk daarbij ook aan de maten van ramen, deuren, radiatoren en de plaatsing van water- en elektriciteitsleidingen.
- Een relatief kleine keukenruimte kan optisch groter worden gemaakt door de achterwanden te bekleden met spiegels of door te spelen met kleuren en tegelpatronen.

wilt hebben. Slecht geplande verlichting doet niet alleen de uitstraling van uw keuken teniet, maar werkt ook vermoeidheid in de hand en bederft uw kookplezier!

- Als er geen stopcontacten in de achterwand of onder de bovenkastjes kunnen (omdat er bijvoorbeeld een raam zit) is het handig om enkele stopcontacten in een la of in het werkblad te laten monteren. Bedenk dat u vooral stopcontacten nodig hebt in de zone waar u de maaltijd voorbereidt.
- Het doortrekken van de omroepkabel of het aanleggen van een paar extra luidsprekerboxen biedt straks de mogelijkheid voor wat “arbeidsvitaminen”.
- Let er op dat de verschillende leveranciers van luchtverbruikende en luchtverplaatsende toestellen (open haard, afzuigkap, mechanische ventilatie)



327

- De keuze van een aanrechtblad is bepalend voor de uitstraling van uw keuken. Vraag u dus goed van te voren af of u een granieten, composiet of ander materiaal keukenblad wilt hebben. Let ook goed op de garantie die u krijgt op het blad, want die kan per aanbieder verschillen.
- Denk aan tijdige inplanning van bijkomende voorzieningen zoals verwarming, verlichting, wandcontactdozen, aan- en afvoer voor de vaatwasmachine en de stoomoven, etc. Maak gebruik van een checklist.
- Zorg voor een goed verlichtingsplan, waarop u aangeeft welke plaatsen u op welke manier verlicht

voor de berekening van de noodzakelijke luchtcompensatie niet allemaal van dezelfde inlaatopening uitgaan. Als u de open haard en de afzuigkap dan tegelijkertijd aanheeft, krijgt u gegarandeerd problemen.

- Laat een vaatwasser op werkhoogte inbouwen in een speciale, inwendig 60 cm brede, (hoge) kast. Het werkt veel plezieriger en spaart uw rug.
- Als u nog niet aan een nieuwe keuken toe bent maar deze wel een nieuwe look wilt geven, kan keukenrenovatie voor u de oplossing zijn. Er zijn gespecialiseerde bedrijven die voor een relatief gering bedrag uw keuken letterlijk weer als nieuw maken.

Keuken kopen **zonder zorgen**

De Vereniging Comfortabel Wonen heeft, om consumenten te beschermen tegen vervelende ervaringen bij het kopen van een keuken, het Keurmerk Kwaliteit Keukenbranche in het leven geroepen.

Aan dit keurmerk kunnen de betere keukenzaken worden herkend, waar je met een gerust hart een keuken kunt kopen. Jaarlijks wordt door de onafhankelijke Stichting Kwaliteitsbevordering Keukenbranche aan een representatief aantal klanten van deze keukenzaken gevraagd naar hun ervaringen bij de betreffende keukenzaak. Daarbij komen alle aspecten van het kiezen en kopen, maar ook van de montage en het nakomen van eventuele service aan de orde.

Alleen keukenzaken die bij een zeer hoog percentage van de ondervraagde klanten op nagenoeg alle punten van de uitgebreide vragenlijst ruim voldoende scores krijgen voor dat jaar het keurmerk toegekend. De lat wordt daarbij bewust heel hoog gelegd. Een keuken koop je immers niet elke dag. En als consument wilt u -terecht- weten met wie u daarvoor in zee gaat.

Diploma

In heel Nederland zijn inmiddels keukenzaken die een dermate goed cijfer van hun klanten hebben ontvangen, dat ze zijn geslaagd voor hun klantvriendelijkheids- en



betrouwbaarheidsdiploma. Een diploma overigens, waarvoor ze elk jaar weer opnieuw examen moeten doen.

Meer informatie

Meer informatie over het Keurmerk Kwaliteit Keukenbranche kunt u verkrijgen op de website www.keurmerk-keukenbranche.nl of per e-mail bij het secretariaat van de Stichting Kwaliteitsbevordering Keukenbranche: info@keurmerk-keukenbranche.nl



Serres en glazen wanden

Glazen vouwwanden

Met prachtige design vouwwanden steekt u niet alleen uw woning in een modern jasje, optimale isolatie door dubbel glas en aluminium profielen besparen u ook nog eens aanzienlijke energie- en onderhoudskosten. Binnen enkele jaren heeft u uw investering terugverdiend.

Glazen vouwwanden voegen een extra dimensie aan uw woning toe. Uw woning en tuin worden één: de wanden kunnen 100% geopend worden en vormen een naadloze overgang van binnen naar buiten en andersom. De op maat gemaakte, flexibele glazen vouwwanden zijn eenvoudig te bedienen en kunnen in een handomdraai geopend of gesloten worden. Vouwwanden vergroten uw woonruimte en geven u het gevoel van volledige vrijheid.

De vele variaties in openingsmogelijkheden en de grote diversiteit in kleur- en materiaalkeuze maken deze vouwwanden geschikt voor elke woning, zowel bij nieuwbouw als bij verbouwingen. Vervul uw behoefte naar meer openheid geheel naar eigen wens. Ervaar meer licht, meer lucht, meer ruimte – meer comfort!





Terrasoverkappingen en serres

De reden voor een aanbouw van een serre of terrasoverkapping is vaak een uitbreiding van de woonruimte. Maar een dergelijke extra ruimte brengt nog veel meer voordelen met zich mee, waar u in eerste instantie misschien niet aan gedacht heeft.

Serres en beglaseerde veranda's zijn een bron van natuurlijke energie voor de woning. De beglaseerde ruimte verwarmt de permanente verblijfsruimten voor en vormt een isolatiebuffer tussen de buitengevel en de woningscheidende wand. Met behulp van de zon kan bij een buitentemperatuur van bijvoorbeeld -4 C° al een aangename binnentemperatuur van 20 C° bereikt worden. Dit zorgt voor een energiebesparing tot wel 20%. Met geïntegreerde automatische zonwering heeft u het hele jaar door een ideaal klimaat.

Bij een terrasoverkapping of terraskamer zijn meestal geen of geringe bouwkundige aanpassingen nodig om u toch het gewenste wooncomfort te bieden. U heeft een heerlijk beschutte plek tegen de onaangename wind en regen.





333



334

Balkon**beglazing**



Geen tuin en toch een serre? Met balkonbeglazing kunt u in een handomdraai uw balkon volledig afsluiten en creëert u als het ware een soort serre.

Uw woonoppervlakte wordt vergroot en de beglazing zorgt voor een ideaal woonklimaat. Zo fungeert de extra ruimte in de winter als isolatiebuffer. De praktijk heeft uitgewezen dat u dit wel tot 20% energiebesparing kan opleveren.

Wilt u bij mooi weer in het zonnetje zitten, dan schuift u de panelen eenvoudig ter zijde. En nog een bijkomend voordeel: de balkonbeglazing werkt ook nog eens geluidswerend. Speciaal hang- en sluitwerk maakt het mogelijk de ramen eenvoudig schoon te maken, ook aan de buitenkant.



Beeldverantwoording

- Dansani
- Viega
- Archief
- Dansani
- Archief
- Archief
- Hotbath
- Dansani
- Arte
- Ideal Standard
- Hotbath
- Viega
- Hotbath
- Dansani
- KWC
- Dansani
- Luca Sanitair
- Dansani
- Dekker
- Viega
- Viega
- Dekker
- Viega
- Viega
- Dansani
- Ideal Standard
- Dansani
- Arte
- Mijn Bad
- Dekker
- Dekker
- Luca Sanitair
- Dansani
- Dansani
- Dansani
- Ideal Standard
- Luca Sanitair
- Dansani
- Viega
- Dekker
- Luca Sanitair
- Mijn Bad
- Ideal Standard
- Viega
- Viega
- Dekker
- Dekker
- Arte
- Viega
- Handicare
- Handicare
- Ideal Standard
- Handicare
- Viega
- Handicare
- Damixa
- Hotbath
- KWC
- Luca Sanitair
- Hotbath
- Hotbath
- Hotbath
- Mijn Bad
- Damixa
- Damixa
- Viega
- Damixa
- Instamat
- Instamat
- Instamat
- Instamat
- Instamat
- Viega
- Viega
- Viega
- Archief
- Archief
- Archief
- KWC
- Archief
- Hotbath
- VTWonen Tegels
- Terre d'Azur
- VTWonen Tegels, fotografie: Dennis Brandsma, Styling: Fietje Bruijn
- Terre d'Azur
- VTWonen Tegels
- Terre d'Azur
- Terre d'Azur
- VTWonen Tegels
- VTWonen Tegels
- VTWonen buitentegels, fotografie: Jansje Klazinga, styling: Frans Uyterlinde
- VTWonen buitentegels, fotografie: Jansje Klazinga, styling: Frans Uyterlinde
- VTWonen buitentegels, fotografie: James Stokes, styling: Judith Dekker
- VTWonen buitentegels, fotografie: Jansje Klazinga, styling: Frans Uyterlinde
- VTWonen buitentegels, fotografie: Alexander van Berge, assistentie fotografie: Louiza Mei King, styling: Fietje Bruijn
- Archief
- Neff
- SieMatic
- SieMatic
- SieMatic
- Poggenpohl
- Neff
- Der Kreis
- Blum
- SieMatic
- Blum
- Blum
- Blum
- Dekker
- Reginox
- Orgalux
- Poggenpohl
- Poggenpohl
- SieMatic
- Blum
- Blum
- Archief
- Orgalux
- Orgalux
- Arte
- Der Kreis
- Der Kreis
- Der Kreis
- Dekker
- Dekker
- Bosch
- Damixa
- Damixa
- Bosch
- Foto: Eiko Waleson
- Archief

Beeldverantwoording

162.	Bosch	211.	Bosch	260.	Siemens	309.	Damixa
163.	Zanussi	212.	Neff	261.	Bosch	310.	Franke
164.	AEG	213.	Neff	262.	Arte	311.	Reginox
165.	Siemens	214.	AEG	263.	Arte	312.	Reginox
166.	AEG	215.	Bosch	264.	Arte	313.	Reginox
167.	Siemens	216.	Neff	265.	Dekker	314.	Reginox
168.	Neff	217.	Neff	266.	Arte	315.	Reginox
169.	Neff	218.	Bosch	267.	Dekker	316.	Arte
170.	AEG	219.	AEG	268.	Dekker	317.	Dekker
171.	Neff	220.	Neff	269.	Dekker	318.	Franke
172.	Siemens	221.	Bosch	270.	Dekker	319.	Franke
173.	Gaggenau	222.	Siemens	271.	Dekker	320.	Franke
174.	Gaggenau	223.	AEG	272.	Dekker	321.	SieMatic
175.	Bosch	224.	AEG	273.	Dekker	322.	Dekker
176.	Neff	225.	Bosch	274.	Dekker	323.	Dekker
177.	Neff	226.	Gaggenau	275.	Arte	324.	Dekker
178.	Gaggenau	227.	Siemens	276.	Arte	325.	Dekker
179.	Siemens	228.	Bosch	277.	Dekker	326.	Keukenspecialist
180.	AEG	229.	Zanussi	278.	Arte	327.	Poggenpohl
181.	Neff	230.	Gaggenau	279.	Arte	328.	Solarlux
182.	Neff	231.	SieMatic	280.	Arte	329.	Solarlux
183.	Bosch	232.	AEG	281.	Arte	330.	Solarlux
184.	AEG	233.	Siemens	282.	Dekker	331.	Solarlux
185.	Siemens	234.	Neff	283.	Dekker	332.	Solarlux
186.	Constructa	235.	AEG	284.	Dekker	333.	Solarlux
187.	Bosch	236.	Neff	285.	Dekker	334.	Solarlux
188.	Neff	237.	Siemens	286.	Dekker	335.	Solarlux
189.	Siemens	238.	Gaggenau	287.	Franke	336.	Solarlux
190.	Neff	239.	AEG	288.	Reginox		
191.	Neff	240.	Neff	289.	Dekker		
192.	Siemens	241.	Siemens	290.	Arte		
193.	Gaggenau	242.	Bosch	291.	Arte		
194.	Zanussi	243.	Neff	292.	Arte		
195.	Constructa	244.	Bosch	293.	Dekker		
196.	Siemens	245.	Gaggenau	294.	Dekker		
197.	Siemens	246.	Neff	295.	Damixa		
198.	AEG	247.	Neff	296.	KWC		
199.	AEG	248.	Bosch	297.	Damixa		
200.	Neff	249.	Arte	298.	KWC		
201.	Neff	250.	Gaggenau	299.	Damixa		
202.	Siemens	251.	Gaggenau	300.	Damixa		
203.	Siemens	252.	Constructa	301.	Solitaire		
204.	Siemens	253.	Franke	302.	Damixa		
205.	Bosch	254.	Franke	303.	Damixa		
206.	Neff	255.	Bosch	304.	Damixa		
207.	Bosch	256.	Siemens	305.	Franke		
208.	Neff	257.	Bosch	306.	AEG		
209.	Neff	258.	Bosch	307.	Franke		
210.	Neff	259.	Bosch	308.	Damixa		

