

ONTWERPEN · REALISEREN · LEVEN

KEUKEN

Magazine

ONTDEK

de trends



Ed.
20
25

KOELEN, KOKEN, AFWASSEN

De nieuwe slimme
keukenhulpjes

Alles op orde

Borden & pannen slim
opgeborgen

Je keuken is leefruimte

Individuele
woonoplossingen



BOUWCENTER

Weet hoe 't werkt!

Een keuken koop je niet elke dag.

Van de cover

Elegant en tijdloos – dat zijn de premium matte Zenas-fronten in wit. Dit is meer dan alleen een ontwerp; het is een verfijnde keuze die je keuken direct naar een hoger niveau tilt. Deze panelen voegen een vleugje moderne verfijning toe en komen bijzonder goed tot hun recht in combinatie met hout en marmer, wat een harmonieuze balans tussen warmte en moderniteit creëert. Dankzij de speciale anti-vingerafdrukcoating blijven de panelen er altijd vlekkeloos uitzien, zonder dat je constant hoeft te poetsen.

Kortom, Zenas in premium mat wit is niet alleen stijlvol en trendy, maar ook praktisch en innovatief. Een absolute must-have voor de moderne keukens!



► Een strak marmeren werkblad dat overgaat in een stijlvol houten barretje. De perfecte balans tussen luxe en gezelligheid. De moderne kookplaat met geïntegreerde afzuiging biedt designgemak en is naadloos in het werkblad geïntegreerd, zodat je optimaal kunt koken én genieten.



De mooiste keukens

Vind je bij ons!



BOUWCENTER



Keukens

Het kloppende hart van je huis

Tijdens een uitgebreid diner of even een snelle hap, bespreek je de dag of maak je juist mooie plannen voor de toekomst. In iedere fase van je leven; koken voor je date, lang borrelen met vrienden of koekjes bakken met je kinderen. Jouw keuken is de plek waar iedereen samenkomt en gezelligheid centraal staat. Jouw keuken is het kloppende hart van je huis!

In de nieuwste editie van het Keukenmagazine kun je dit jaar lezen over hoe je jouw keuken kunt omtoveren tot een bruisend middelpunt van je huis, passend bij jouw levensstijl. Van slimme technologieën, energiezuinige apparaten en creatieve keukenoplossingen tot verrukkelijke recepten van Yotam Ottolenghi. Hij is meester in het combineren van 'nostalgie' en 'nieuw'. Met zijn boek Comfort en negen restaurants weet hij als geen ander hoe je jouw huis vult met de geur van vertrouwde klassieke gerechten in een modern jasje. Krijg je al zin om aan de slag te gaan? .



Een strakke, moderne keuken of juist een traditionele keuken met authentieke elementen? Samen met jou ontwerpen wij keukens, zodat iedereen zich thuis voelt. Neem alvast een voorproefje van al het moois en lekkers in dit Keukenmagazine en wij zien je graag in onze showroom voor nog meer inspiratie én persoonlijk advies. Zien we je snel bij Bouwcenter?



BOUWCENTER

Weet hoe 't werkt!

INHOUD

EDITIE 2025



100 Eten is zoveel meer dan alleen je maag vullen. Dat bewijst Yotam Ottolenghi met zijn soulfood.



16 Een gepersonaliseerde planning maakt de keuken tot jouw eigen leefruimte.



LEVEN DOE JE IN DE KEUKEN

- 16 Deze keuken past bij ons**
Alleen, met z'n tweetjes of voor het hele gezin: de perfecte keuken voor elke levensfase.
- 30 Naadloze harmonie**
Veel te mooi voor alleen de keuken: keukenmeubels en -systemen veroveren jouw hele woonwereld.
- 35 Checklist voor keukenplanning**
Aan alles is gedacht: het 10-puntenplan is de optimale voorbereiding op het adviesgesprek.
- 36 Kleine keukens groot(s) gedacht**
Kwaliteit en kwantiteit zijn twee heel verschillende zaken. Dat bewijzen deze keukenontwerpen voor kleine ruimtes.
- 40 Buitenissig?**
Een mooi vormgegeven achterwand is veel meer dan een spatscherm. Het is een verrijking van je designkeuken.
- 46 De kampioenen**
De winnaars van de „Gouden Driehoek“ imponeren met een goed doordachte én gedetailleerde planning.
- 58 Systematisch georganiseerd, gestructureerd & gesorteerd**
Te gek van buiten – nog te gekker van binnen: slimme organisatiesystemen voor kasten, lades en uittrekelementen.
- 68 Het lijkt op...**
Natuurlijk materiaal of een hoogwaardige imitatie – het ideale oppervlak voor elke behoefte.
- 70 De kracht van een georganiseerde keuken!**
Fairy Organized: een opgeruimde keuken brengt rust en structuur. Tips van opruimcoach Eefje Sedee.
- 80 Het wow-effect**
Beursfavorieten waar de redactie dit jaar heel enthousiast van werd.
- 86 Kelder 2.0**
De nieuwe bijkeukens maken het dagelijkse huishouden veel aangenamer.
- 110 Hier loopt het lekker!**
Upgrade je spoelunit met kranen die slim omgaan met water en wastafels die stijlvol in het geheel passen.
- 112 Volstrekt helder!**
De nieuwste vaatwassers zorgen voor een blijvend lager water- en elektriciteitsverbruik.
- 118 Alles fris!**
De nieuwste generatie koelkasten en vriezers maakt voedsel daadwerkelijk langer houdbaar.



94 Moderne kookplaten herkennen de pangrootte en passen zich automatisch daarop aan.



116 Kneiden, roeren, mixen en kleinsnijden – met deze machines wordt ploeteren weer prachtig!



128 Lissabon heeft voor elk wat wils, van zoet tot hartig.

KOKEN & GENIETEN

- 54 Scherpslijpers!**
Schillen, fileren, hakken en zagen – het juiste mes voor elke snijtaak.
- 64 Creatief met brood**
Meesterbakker Axel Schmitt geeft traditionele baksels een nieuw, cool imago.
- 74 Voor de bakker**
De nieuwste ovens bevatten de perfecte functie voor elke bereidingswijze.
- 90 Doei damp**
Afzuigkap of downdraft – deze krachtige afzuigunits zorgen voor schone lucht.
- 94 Wat een plaatje**
Innovatieve technologie regelt automatisch de temperatuur en zelfs de grootte van de kookzone.
- 100 Voedsel voor de ziel**
Sterrenchef Yotam Ottolenghi over waarlijk hartverwarmende recepten.
- 106 Kruiden is een kunst**
Het kiezen van individuele smaken is niet het enige wat telt – het draait ook om de harmonie ertussen.
- 116 Vlijtige keukenhulpjes**
Deze krachtige keukenmachines en mixers overtuigen met hun prestaties én looks.
- 126 Supercool**
Een speciale wijnkoelkast biedt optimale temperatuurzones voor alle soorten wijn.

REPORTAGE & REIZEN

- 12 Zoutbloemen**
In de nazomer wordt in de Zuid-Franse Camargue het verfijnde fleur de sel geoogst.
- 122 Architectuur ontmoet wijnbouw**
Een bezoek aan wijnmaker Thomas Hensel in de Pfalz.
- 128 Olà Lisboa!**
De Portugese hoofdstad is de reis meer dan waard – ook culinair!

DECO & MATERIALEN

- 28 Ga lekker zitten!**
Een mooi gedekte tafel verhoogt de voorpret. En dan moet die liefdevol bereide maaltijd nog beginnen.
- 56 Snipper-dag**
Eerst snijden, dan serveren: deze snijplanken kunnen zó mee op tafel.

NEWS & SERVICE

- 6 Eten doe je met je ogen**
Met deze esthetische hoogstandjes komen alle zintuigen van de kookfan aan hun trekken.
 - 132 Column**
Heerlijke nieuwe keukenwereld. Hoe KI het dagelijks leven op zijn kop zet.
- Colofon**



HET GROENE GOUD

Matcha is een mooi alternatief voor een kop koffie: naast de gebruikelijke cafeïnekick voorziet het je lichaam van belangrijke antioxidanten. Schuimig geklopt en decoratief geserveerd in de serviesreeks „Nesuto“ geeft het je een mega-motivatieboost over de hele linie (asa-seleccion.com).

Proosten met porselein!
Het is gedaan met de flûte!
Champagne serveer je in stijl in deze „Beautiful Creatures“ vergulde porseleinen bekers (fuerstenberg-porzellan.com).



ETEN DOE JE MET JE OGEN

Bij deze exclusieve selectie visuele versnaperingen gaan vorm en functie hand in hand. Dan volgt die lekkere trek vanzelf.



GEMENGDE GEVOELEN

Deze klassieker onder de keukenhulpjes maakt het wel heel bont. Mengkom „Magarethe“ van getest breukvast Durostima kunststof is nu verkrijgbaar in maar liefst tien kleuren (rostistore.com).



HET BOTERT PRIMA

In restaurants is het weer terug in de gratie, dit vetrijke broodbeleg. Daar serveren ze de boter kleurrijk versierd bij lauwwarm, knapperig (zuurdesem)brood. Dus waarom zou je je eigen gasten niet ook op zo'n bont boeketje „boterbloemen“ trakteren? Meng gezouten boter (bijv. Beurre d'Isigny) met fijngehakte wilde knoflook en wortelgroen en vorm het geheel tot een bal. Versier deze vervolgens met eetbare wilde bloemen.



Culinaire wereldreis

Met zijn bodem van gerecycled aluminium is „Atlas“ geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie. Dankzij de keramische anti-aanbaklaag kun je in deze traditionele tajine klassieke, vetarme Arabische stoofpotjes bereiden met behoud van aroma (peugeot-saveurs.com).

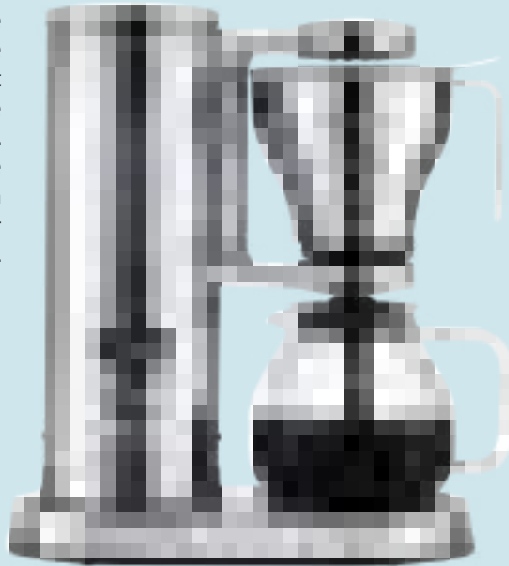


GROENTEN VOOR ELKE MAAND

Eet jij ook het liefste groenten uit het seizoen? Deze Seizoenskalender maakt het je makkelijk. Elke maand zie je in één oogopslag welke groente de meest duurzame keuze is. Extra handig: met 48 recepten bereid je gemakkelijk een vitaminerijke maaltijd zonder vlees. Fork Ranger.

EDEL STAAL

Niet alleen visueel aantrekkelijk: de geïntegreerde sensoren in deze filtermachine bewaken de optimale zettingtemperatuur en de ronde druppelaar zorgt voor een gelijkmatige verdeling van het water. Het slimme hitteplaatje houdt je koffie warm en voorkomt zure koffie door inkoken (aarde.com).



NOOIT MEER SCHILLEN

Ook zo'n liefhebber van een stevige stampot, maar heb je geen zin om een zak aardappels te schillen? Deze tip bespaart je veel tijd! Kook de aardappels voortaan in hun schil en laat ze na het koken schrikken in koud water. Het vel glijdt er dan zo vanaf. Hoef je alleen nog even de uitlopers en eventuele bruine, beurse en groene plekkjes weg te snijden.



VLEGTUIGETEN SAAI?

Waarom smaakt eten anders in het vliegtuig? Zelfs als je je eigen boterhammetjes meeneemt, smaken die niet hetzelfde als thuis. Dat komt door de combinatie van de droge lucht en een lage luchtdruk. Je smaakpapillen reageren minder intens op voedsel en je reukvermogen neemt af. Vooral zoute en zoete smaken proef je minder goed en daardoor lijkt het eten vaak flauw en saai.



EI IN TOPVORM

Met „Flegg” komt je spiegelei gegarandeerd ongeschonden uit de pan. Eenvoudig in de ring klutsen en na het bakken aan het nylon handvat optillen. Vervolgens het handvat lichtjes indrukken en het ei glijdt zo op je bord (culinaris.de).



AAN TAFEL!



VISVOER

In het derde boek van Tobias Camman spelen vis, schaal- en schelpdieren de hoofdrol. De recepten zijn perfect voor de beginnende kok, maar zeker ook geschikt voor ervaren chefs. Leuk: bij ieder recept staat ook een wijntip. Uitgever Blossom Books B.V.



VIETNAMESE FAMILIEKEUKEN

An com is een prachtig kookboek vol home style Vietnamese gerechten, met handige tips over producten en bereidingswijzen. Zo maak je de lekkerste pho, springrolls, bánh mì, gekaramelliseerd buikspek, zoetzure vissoep en banaan-tapiocapudding. Nijgh & van Ditmar.



BLOEM, SUIKER, BOTER

Word een echte meesterbakker met 100 bakrecepten van Nicola Lamb. Wat moet je doen als je beslag in de schift gaat of de suikersiroop te heet is? Begin met een simpel recept en eindig met de uitdagende chocoladetaart met 18 laagjes. Fontaine Uitgevers.



SOLO SMULLEN

Emma de Thouars kookt al jaren voor zichzelf en doet niets liever. In Solo deelt ze recepten en geeft ze slimme tips over boodschappen doen voor één en restjes opmaken. De recepten zijn geschikt om te maken in kleine keukens zonder grote apparaten. Nijgh & van Ditmar.

KEMIE

HET KEUKENBLAD VAN JE DROMEN

Je vindt hem in de **Kemie Gallery**

Het kiezen van je ideale keukenblad kan een hele uitdaging zijn. Kleine stalen in een showroom geven vaak geen goed beeld van de tekeningen en details in een plaat, en de vele mogelijkheden in kleuren en materialen maken de keuze niet eenvoudiger.

Om je te helpen in het maken van de juiste keuze hebben we de Kemie Gallery opgezet. Op ons buitenterrein kun je rondlopen tussen een ruime selectie platen uit onze collectie.



Maandag - zaterdag
8:00 - 16:30



Ruim 100 platen
gepresenteerd



Alleen op afspraak via
een Kemie-dealer



Graandijk 7
5704 RB Helmond

Jouw Kemie-dealer

Een bezoek aan de Gallery is alleen mogelijk op afspraak via een Kemie-dealer. Scan de QR-code om de dichtstbijzijnde dealer te vinden.





ZOUTBLOEMEN

EEN BEZOEK AAN DE ZOUTTUINEN VAN ZUID-FRANKRIJK

Een van de fijnste zouten in zijn soort komt voort uit de diepten van de Middellandse Zee en wordt al bijna 1500 jaar rijkelijk gewonnen in de Franse Camargue. Het zout komt echter alleen onder bepaalde omstandigheden tot bloei – en laat dan het fragiele Fleur de Sel achter op het wateroppervlak.

Boven: al wanneer je de mediterrane regio Occitanië nadert, vallen ze op: de diep magentarode velden die zich uitstrekken langs de kust van de Middellandse Zee, met zijn lange zandstranden en het turkooisblauwe water.

Onder: het lijken kunstmatig ingekleurde vlakken, maar het zijn in werkelijkheid de tien hectare zouttuin, die hun kleur danken aan een bijzondere algensoort.

Rechts: ook al is het water roze, het zout blijft sneeuwwit.

Het is een heldere, warme ochtend begin augustus dat ik op pad ga om de beroemde zoutvelden van de Camargue te bezichtigen. Ik kende het mysterieuze gebied natuurlijk al wel van foto's. Daarop lijken hemel en aarde elkaar aan te raken en in elkaar over te lopen als op een aquarel bestaande uit roze, blauwe en witte tinten. Maar het idee dat ik deze ongerepte natuur nu in het echt ga aanschouwen, is oprecht overweldigend en mijn opwindende over wat ik vandaag kan verwachten, stijgt voelbaar. Na een kort taxiritje vanuit het middeleeuwse stadje Aigues-Mortes

ontmoet ik Antoine bij de ingang van de Salins du Midi. Hij zal me rondleiden in zijn koninkrijkje. Met zijn zongebruinde huid en gespierde postuur voldoet deze opgeruimde saunier precies aan het beeld dat ik heb van zo'n zoutboer. Na een hartelijke begroeting alsof we elkaar al tijden kennen, rijden we samen in zijn open Jeep rustig door dit unieke landschap, met zijn kenmerkende ondiepe waterbekkens en zilte kwelders. Daarbij blaast de frisse rijwind een vochtig-zilte zeelucht in mijn gezicht. Het is nog erg vroeg in de morgen, de zon staat nog laag en de wereld om ons

heen baadt in een warm, gouden licht. In de voorbijglijdende bekkens glinstert het water in verschillende tinten, variërend van azuurblauw en turkoois tot felroze, afhankelijk van het zoutgehalte.

EEN PLEK VOL HISTORIE

Na een korte rit arriveren we bij de kust, waar een smal kanaal uitmondt in de azuurblauwe zee. Alleen loopt het water hier niet naar de zee, maar wordt het zeewater juist landinwaarts geleid. Antoine begint te praten over de geschiedenis van de Salins du Midi. „Deze zoutvelden zijn al eeuwen in gebruik“, vertelt de saunier. Op de achtergrond snorren intussen zachtjes de pompen die het water landinwaarts voeren. „De monniken uit het klooster van Saint-Gilles begonnen hier al in de middeleeuwen met >>

Normaal
zeezout zet
zich af op
de bodem.
Fleur de Sel
drijft juist
aan het
oppervlak.



zoutwinning. Destijds was zout net zo waardevol als goud en diende het zelfs als betaalmiddel. Daar komt ons huidige woord ‚salaris‘ nog vandaan“, zo weet Antoine. Er mag dan in de afgelopen eeuwen veel veranderd zijn, het zout wordt nog steeds op dezelfde wijze gewonnen.

NATUURLIJKE KRINGLOOP

Samen kuieren we over de dijk tussen twee roze oplichtende waterbekkens. Hij legt uit dat het water in de bekkens langzaam verdampt door het zonlicht. Daarmee neemt het zoutgehalte steeds verder toe. De intense kleur is te danken aan de duna-liella salina, een bijzondere algensoort. „De algen“, zo legt Antoine uit, „vormen het belangrijkste voedsel voor kleine kreeftachtigen. Voor hen zijn dit de ideale leefomstandigheden. Deze kleine organismen zijn op hun beurt weer een belangrijke bron van voedsel voor de flamingo's, waarvan er duizenden in het natuurreservaat leven.“ Hij heeft het nog niet gezegd of we zien een groepje van deze majestueuze vogels op enige afstand aan ons voorbij trekken. Hun smalle silhouetten steken elegant af tegen de blauwe lucht en ik besef direct dat geen enkele foto die ik met mijn mobieltje zou maken, zou kunnen tippen aan de werkelijkheid. Ik laat het ding dus maar in mijn tas zitten en kijk liever naar de verdwijnende vlucht vogels.

GESCHENK VAN DE NATUUR

We maken onze volgende stop bij een van de laatste bekkens. Het water heeft daar al zo'n 60 kilometer door het netwerk van kanalen afgelegd en daarbij duidelijk aan zoutgehalte gewonnen. Onder specifieke weersomstandigheden, wanneer de lauwe, droge aflandige wind een plotselinge piek in de zoutconcentratie veroorzaakt, wordt hier het Fleur de Sel geogst. Antoine demonstreert



Smaakexplosie

Puur of gemengd met natuurlijke smaken – het knapperige Fleur de Sel verrijkt hartige en zelfs zoete gerechten met zijn verfijnde minerale smaak.

hoe de fijne, zachte kristallen met speciale houten spatels voorzichtig van het wateroppervlak geschept worden. Hij daagt me uit het ook eens te proberen, maar ik bezwijk onder het gewicht van het kletsnatte zout. Een ervaren zoutboer schept per dag zo'n 2000 kilo en ik kan me nu goed voorstellen hoe slopend dit werk is, dat niet machinaal kan worden gedaan. In totaal wordt hier jaarlijks 1000 ton Fleur de Sel geogst. Dit klinkt als een hoop, maar het is slechts een fractie van de 300.000 ton zeezout die in de Salins du Midi wordt gewonnen. „Fleur de Sel is zo gewild vanwege zijn verfijnde smaak“, legt Antoine uit. „Het bevat niet alleen natriumchloride, maar ook vele andere mineralen. Hierdoor krijgt het zijn unieke smaak.“ In tegenstelling tot normaal zeezout worden de zoutbloemen niet gereinigd en zelfs niet gemalen. Na een droogfase van ongeveer zes maanden in waterdoorlatende zakken, worden de fragiele kristallen in hun natuurlijke staat – met enkel nog wat restvocht – verpakt voor de verkoop. Aan het eind van onze tour nodigt Antoine mij uit voor een kleine proeverij. Op een tafel staan verschillende soorten zout opgesteld, van grof zeezout tot het fijne Fleur de Sel. In een directe vergelijking komt de nobele smaak van deze zoutbloemen pas echt duidelijk naar voren. Tegen je gehemelte ontplooit zich de knapperige textuur en de subtiele minerale smaak. Die maken Fleur de Sel terecht tot een van de duurste zouten ter wereld. <<

De kostbare
en zacht
smeltende
zoutbloemen
ontstaan
alleen onder
speciale
klimatologische
omstandigheden.

Boven: reeds van verre torenen de „camelles“, de witte zoutbergen, boven het landschap uit, als bakens aan de blauwe zomerhemel.

Links: de flamingo's vinden volop rust en voedsel in de zouttuinen.

Rechts: als sneeuwvlokjes glijden de lichte kristallen van het Fleur de Sel door Antoines handen.



Foto's: COMPAGNIE DES SALINS/ Le Saunier de Carmargue

Deze keukens past bij ons

INDIVIDUEEL ALS HET LEVEN ZELF

Ben je alleenstaand, een stelletje of lid van een gezin? Dat maakt nogal verschil voor de eisen die je aan je keuken stelt. Wel heeft iedereen behoefte aan een functionele én flexibele ruimte voor contact. Onze keukenadviseurs hebben een passende oplossing voor elke levensfase.



1 Afhankelijk van de kleur- en materiaalkeuze en de opstelling van de kasten heeft deze keuken een heel eigen, uniek effect op de vormgeving van de ruimte. Met de uitgebreide ontwerp mogelijkheden kunnen keukenruimtes flexibel worden aangepast aan verschillende ruimtelijke concepten en woonconcepten. **2** Koel, slim glas ontmoet warme houtlook en greeploze elegantie ontmoet verticale staafgreep. De verlengde fronten van het keukeneiland creëren een geraffineerde, kubusvormige look. Het Frame Rack met zijn legplanken en effectvolle verlichting brengt leven in de hoge kastenwand. **3** Dit kookeiland is een elegant bi-colore ontwerp met een romp in „Loft Dark Oak“, die mooi aansluit bij de achterwand, en een werkblad in grijze steenlook. Individueel samenstellen is nu nog gemakkelijker met verschillende standaardhoogtes, waaronder de nieuwe hoogte van 84,5 centimeter.

Het keukenleven met kinderen.

Het leven verandert. Constant. Maar zelden zo snel en dynamisch als met kinderen in huis. De keuken vormt daarin de spil, waar elke dag veel van afhangt. Bij kleine kinderen staat vooral de veiligheid voorop. Hoekbeschermers, kindersloten op kasten en kindveilige stopcontacten zijn daarbij onmisbaar. Onderhoudsarme materialen zoals een composieten werkblad en afwasbare fronten maken het schoonmaken eenvoudiger en zijn bestand tegen dagelijks gebruik. Met royale, goed georganiseerde opslagruimte kun je bestek en levensmiddelen binnen handbereik opbergen – en ook bewust binnen of juist buiten bereik van kinderen houden. Een eetgedeelte dat de communicatie bevordert, zoals een keukeneiland, wordt al snel dé plek om samen te eten, spelen en huiswerk te maken. Met flexibele, in hoogte verstelbare elementen kan de keuken zich aan de groeiende behoeften aanpassen. Zo wordt zij het hart van je gezinsleven. >>



„Onze keuken is het hart van het huis! Hier wordt gekookt, gelachen, geleerd en gespeeld. Dankzij de kindvriendelijke inrichting en de grote eettafel voelt iedereen zich hier prettig.“
Familie Van Hesse, Arnhem





„Mijn nieuwe keuken past perfect bij mijn lifestyle! Ze is klein, maar met een topuitrusting – ideaal voor spontane avondjes met vrienden.“

Jeroen uit Vianen



1 In de open woonruimte lijkt het wandelelement van deze eilandkeuken met fronten in structuurbetonlook op een harmonieus ingebouwd meubelstuk. Het open dressoir, dat met zijn fel oranje lak „AV 6000“ de ruimte compleeteert én voor contrast zorgt, vormt de overgang naar de zithoek. **2** Stylish én smart: dit werkblad heeft stopcontacten met een geïntegreerde draadloze oplader. Daarmee laad je je smartphone simpel op via inductie en wordt het dagelijks leven weer een stukje gemakkelijker.

Alleen, met z'n tweetjes of met gasten.

Een snel staand onbijt, een romantisch dinner for two of een weekendbrunch met vrienden: de ideale single-keuken is overal op voorbereid. Omdat er vaak maar weinig plek is, zorgen slimme oplossingen als multifunctionele keukenapparatuur, stapelbaar serviesgoed en uittrekbare werkbladen voor maximale flexibiliteit. Een kleine, goed georganiseerde opbergplek is daarbij doorslaggevend. Daarin kun je voorraad, glaswerk en serviesgoed voor je gasten kwijt. Een centraal keukeneiland of een uitklapbaar barretje kan dienstdoen als werkblad, eetgedeelte én eerste halte voor bezoek. Hoogwaardige apparaten zoals een inductiekookplaat en een plaatsbesparende oven maken het koken tot een waar genot. Met een door-dacht verlichtingsconcept en moderne materialen wordt de single-keuken het stijlvolle middelpunt van menig gezellig avondje. >>

Leg je smartphone of tablet gewoon op de draadloze oplader om de batterij op te laden.



3

3 Met zijn silhouet dat doet denken aan een geslepen diamant is dit keukeneiland een echt juweeltje. Deze monoliet met kookplaat en spoelbak wordt gecombineerd door een als wandmeubel vormd front met oven en inbouwkoelkast. Zo ontstaat een unieke designkeuken op maat. 4 Het sobere frontdesign en de tijdloze kleur Magnolia benadrukken de elegante terughoudendheid van dit ontwerp. Het uitbouwdeel van het keukeneiland kan worden gebruikt als extra werkoppervlak, als eethoek of zelfs als thuishkantoor.

4



De geïntegreerde eettafel in „Oak Como“ look wordt het gezellige treffpunt bij koken en kletsen.



1 De uittrekelementen zijn nu standaard uitgerust met volledig geïntegreerde ladeverlichting. Dit vergroot het gebruiksgemak aanzienlijk en creëert een aangenaam lichtbeeld. Met de nieuwe standaarddiepte van 61 centimeter ontstaat er ook meer onzichtbare opberg ruimte voor een prettig opgeruimde uitstraling. **2** Het jadegroen van dit eiland harmonieert mooi met het echte eikenfineer van de hoge kastenwand en het opbergcentrum. Het verlengde werkblad met afgeronde rand nodigt uit om te blijven hangen.





Heldere vormtaal, sierlijke uitrusting, eersteklasafwerking en innovatieve technologie. Greeploze fronten in zwart eiken aangevuld met bronskleurige oppervlakken – zoals dit glanzende achterpaneel – creëren een warm en uitnodigend effect.



Ook deze keuken krijgt een warm en knus accent dankzij de kasten in „Tavola Oak Pinot“. Het mangaanbrons van de handgrepen komt terug in het frame van de glazen vitrinekast. Hierdoor ontstaat een geraffineerd totaalbeeld en krijgt de elegante landhuislook extra nadruk.

Wij genieten van onze verkregen vrijheid.

Koken en eten hoe en wanneer je maar wilt. Als de kinderen uit huis zijn en de werkroutine wegvalt, kom je als stel los van de dagelijkse hectiek en ontstaat er meer ruimte voor flexibiliteit. Ideaal dus voor een gezellige kookavond met z'n tweetjes of lekker socializen met vrienden. Om alles uit deze nieuwe levensfase te halen, moet de keuken functionaliteit én stijl uitstralen. Ergonomische, goed bereikbare kasten bieden comfort. Snel te openen ladekasten met overzichtelijke binnenlades maken het koken gemakkelijker. Een royaal werkoppervlak en hoogwaardige apparatuur, zoals een combi-stoomoven of een inductiekookplaat, garanderen stressvrij kookplezier. De vormgeving mag daarbij best knus zijn: een kleine eethoek in de keuken of een barretje vormt een gezellige ontmoetingsplek. De nieuw verkregen vrijheid nodigt uit tot het proberen van nieuwe recepten en maakt van de keuken een feel-good-plek – een vrijplaats waar vaste schema's en verplichtingen verleden tijd zijn. >>



„In onze keuken staat alles binnen handbereik – geen gebuk en gestrek meer. We zijn dol op de moderne apparatuur en genieten ervan spontaan te koken en vrienden uit te nodigen. Een echte feelgood-plek!“

Rick en Karin, Culemborg



1 Deze ronde tafel met elegante poten zorgt voor wat stijlvolle frivoliteit naast het streng kubistisch keukeneiland met zijn geverfde eiken front in diep onyxzwart – geschikt voor een snel ontbijt én voor ‘pottenkijkers’ tijdens het koken. **2** Een urban lifestyle betekent dat het huiselijke, sociale en professionele leven steeds meer in elkaar overlopen. Dit ontwerp creëert zulke vloeiende overgangen tussen koken, wonen en werken, met een wandmeubel in een warme houtlook en een bar die de ruimtes verdeelt.



„Tea for Two“ en zoveel meer.

Wanneer je als jong koppel voor het eerst gaat samenwonen, stel je bijzondere eisen aan de keuken: deze moet praktisch, stijlvol én gezellig zijn – de perfecte plek om samen te koken en avondjes met vrienden door te brengen. Jonge stellen hebben vaak een turbulent werkend leven. Dan is er thuis behoefte aan slimme opbergoplossingen en flexibele werkoppervlakken die eenvoudig te organiseren én onderhoudsarm zijn. Met multifunctionele keukenapparatuur en een compacte eettafel of een klein keukeneiland ontstaat er in huis ruimte voor gezellige maaltijden voor twee én een sociaal leven met vrienden. Een doordacht verlichtingsconcept zorgt voor sfeer en moderne robuuste materialen zijn bestand tegen dagelijks gebruik. Zo wordt de keuken een ontspannen ontmoetingsplek, waar elk duo zowel culinair als stilistisch volledig aan zijn trekken komt. <<

Altijd perfecte resultaten op het menu.

PerfectFry Plus.

De juiste temperatuur is van cruciaal belang om goed te bakken. Doe je dit te heet, dan gaart zelfs de beste biefstuk te snel of brand je het aan. Met PerfectFry Plus is dit verleden tijd. De PerfectFry Plus-functie laat de temperatuur van de pan zien en checkt deze voortdurend om aanbakken te voorkomen. En dit werkt voor veel gerechten: je kiest uit 11 vooraf ingestelde temperaturen tussen de 70 °C en 220 °C voor perfecte resultaten iedere keer weer.



Desserts die je hart doen smelten.

PerfectFry Plus helpt je bij het maken van de perfecte hoogtepunten voor jouw diner - zelfs bij lage temperaturen. Het laat je chocoladecouvertuur smelten op 70 °C zonder gebruik te maken van au bain-marie.



Bak je groente, niet hun voedingsstoffen.

Geglazuurde groenten worden nog beter door moderne technologie. Met PerfectFry Plus sauteer je voorzichtig je groente op 120 °C waarbij vitamines worden behouden.

Perfekte steaks.

Dankzij PerfectFry Plus is je biefstuk well-done in plaats van doorbakken. De sensor verwarmt de pan tot de optimale temperatuur van 180 °C en zorgt ervoor dat je vlees heerlijk mals wordt.



Eindig je dag met een plop.

Met PerfectFry Plus bereid je perfect goudbruine popcorn voor je filmavond. Zelfs bij 220 °C vermijdt de sensor aanbranden, zodat jij een filmwaardige snack serveert.



Dit werkblad kan ook in „Manhattan Natural Oak Matte” geleverd worden, dezelfde kleur als de fronten van de bovenkasten. Uitgevoerd als bar wordt het niet alleen een gezellig zitje, maar ook een klein thuishokje.



1

1 De ruime lades en uittrekelementen bieden veel bergruimte voor een stijlvol opgeruimde keuken. Extra aantrekkelijk: in de variant „Sierra Oak” zijn de fronten en profielen optimaal afgestemd op het keukenontwerp. 2 De structuur van Weens vlechtwerk geeft de eiken fronten van deze keuken een heel bijzondere tactiele en visuele dimensie. De combinatie van „Elegant Oak” voor het eiland en „Black Oak” voor de kastfronten zorgt voor extra visuele spanning.



2



„Onze eerste gezamenlijke keuken is gewoon perfect! Alles is praktisch en ziet er mooi uit. We vinden het heerlijk om hier samen te koken – ideaal voor we-time.”

Dennis en Suzanne, Nieuwegein



GA LEKKER ZITTEN!

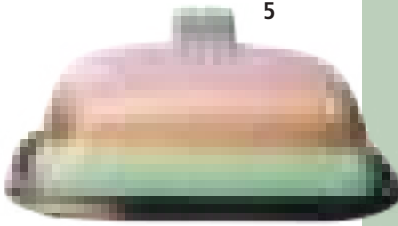
TIJD VOOR TAFELSCHIKKING

Onder het motto „het oog wil ook wat“ wordt de tafel zelf de grootste eetlust-opwekker. Van elegant porselein tot rustieke snackplank: tafeldecoraties maken zelfs van een snelle snack een lust voor het oog.

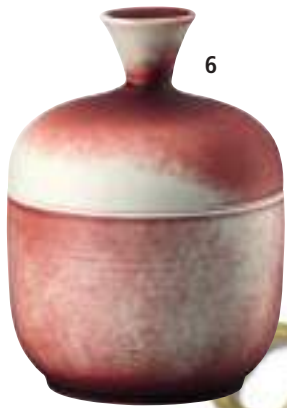




4



5



6



7

1 Het reactieve glazuur maakt elk stuk uit de serviesserie „Crafted“ uniek (beide villeroy-boch.nl).

2 De roestvrijstalen dubbelwandige theepot „Duet Eva“ met uitneembaar filter houdt de warmte goed vast (bredemeijer.nl).

3 Deze gekleurde drinkglazen met hun fijne structuur en goede grip verrijken je dagelijks leven met tijdloze stijl (paveau.com).

4 Bestekset „Dynasty“ bestaat uit een grote lepel en eetstokjes om stijlvol te genieten van sushi to go & zo, (koziol-shop.de/nl).

5 Botervloot „70's“ brengt een vleugje hippie chic de luxe naar je ontbijt tafel (connox.nl).

6 Het dekschaaltje „Bloom“ is geïnspireerd op de bloeiende hibiscus en tovert elegantie uit het Verre Oosten op tafel (rosenthal.de/en-nl/).

7 Voor dat extra glimmertje zorgen deze „Flow“ servetringen van massief gegoten messing (fermliving.nl).

8 Geen sfeervol etentje zonder kaarsen. Die plaats je veilig en stijlvol op kaarsenplateau „Henry“ (engels-kerzen-shop.de/en).

9 Het zijn nou net die kleine imperfecties die de handgemaakte stukken uit de collectie „Wabi“ hun charme geven (Jars via madeindesign.de).

10 Het champagneglas „Vintage“ en het zwarte aardewerken bord „Pion“ verenigen elegantie met rustieke charme (verkrijgbaar via housedoctor.com/l-int/).

11 De gouden bestekset „Swing“ van Paul Wirths maakt van elke tafel een feestdis (amazon.nl).



9



10



8



11



1

NAADLOZE HARMONIE

MEUBILAIR VOOR GANGEN, WOONKAMERS EN MEER

Juist bij moderne, open architectuur is het belangrijk om woonruimten harmonieus met elkaar te verbinden. Keukenfabrikanten zijn zich bewust van deze trend en gebruiken hun vakkennis om een homogene stijlwereld te ontwerpen.



1 Dit ontwerp richt zich met zijn garderobekasten op flexibiliteit en opberg ruimte. Hierbij komt de kennis over opbergmogelijkheden en maatwerk die is opgedaan bij het ontwerpen van keukens goed van pas. **2** Deze ziterker, uitgevoerd in matte lak, doet het ook goed in de hal: het greeploze front in „Caramel softmatt“ contrasteert mooi met de gebruikte brons tint erachter.

Op een nieuwe keuken raak je nooit uitgekeken: de kleuren, het design, de unieke elementen – het is allemaal even mooi. Dan denk je al snel: waarom zou ik deze meubels alleen in de keuken plaatsen? Andere ruimtes zouden toch ook profiteren van zulke kasten en fronten. Woon je in een huis of appartement met een open indeling, dan zorgt een homogene inrichting voor harmonie. Bij een meer traditionele indeling zorgen meubels in dezelfde stijl voor verbinding tussen de ruimtes. Hoe handig is het dan dat veel fabrikanten van keukenmeubilair ook een mooi aanbod hebben voor eetkamers, woonkamers, garderobes, studeerkamers, bijkeukens en zelfs badkamers – naar wens geleverd met dezelfde fronten als in je keuken. Kortom: interieurontwerp voor naadloze harmonie. >>



Dit vingerafdrukbestendige fluweelmatte lakfront in aubergine is niet alleen leverbaar voor dit stijlvolle dressoir, maar ook als keukenfront. Ook het hout van de legplank komt terug in de keukeninrichting.

**Verbindende elementen voor een
harmonieuze vormgeving.**



Lowboard, highboard of wandmeubel: dit ontwerp kiest, naast rechte lijnen en klassieke verhoudingen, voor open legplanken voor persoonlijke ontwerpties – ook in de woonkamer.



Deze ontwerper biedt elegante vitrinekasten die perfect matchen met de eigen keukenfronten en kookeilanden en vormen een stijlvol accent in eet- of woonkamer. De meubels zijn gemaakt van Parsol-glas met een smal metalen frame in de kleur grafiet. Ze zijn flexibel te configureren in verschillende hoogtes en zelfs verkrijgbaar als hangkast.



1 Als je verschillende woongedeelten harmonieus samenvoegt met behulp van meubilair kan zelfs een beperkte leefruimte royaal aanvoelen. 2 Gesloten kastfront of tijdelijke werkplek: de innovatieve pocket-deuren verdwijnen bij volledig openen links en rechts in de kast voor een opgeruimde look.

Homogeen staat voor stijlvol
– of je nu klein woont of groot.



Dit wandmeubel in „Moderno Rustico Oak” is om de hoek gepland en sluit zo direct aan op de keuken met nisbekleding in dezelfde stijl. Hierdoor ontstaat de perfecte verbinding tussen beide ruimtes.

Met een goed doordachte keuken wordt je dagelijks leven direct relaxter.



CHECKLIST

voor het ontwerpen van een perfecte keuken

Wil je je nieuwe droomkeuken ontwerpen? Dan staan onze ervaren planners graag met raad en daad voor je klaar. Maar vooraf heb je zelf nog een paar fundamentele beslissingen te nemen. Door het invullen van de checklist maak je het voor je keukenadviseur bovendien gemakkelijker om jouw perfecte ontwerp te realiseren.

1 JE HUISHOUDEN

Hoeveel personen telt je huishouden?

Hoeveel kinderen?

Hoeveel mensen koken/werken in de keuken?

Is er nog extra opslagruimte in huis voor bijv.

stofzuiger strijkplank glasservies

Wat is je keukenbudget? _____

2 WAT IS JE FAVORIETE KEUKENSTIJL?

Vorm

keukenblok (eendelig)

L-vorm

kookeiland

U-vorm

Stijl

designkeuken

modern

klassiek

landhuisstijl

Functie

gesloten keuken

met eethoek

leefkeuken

toegankelijk voor gehandicapten

Materiaalvoorkeur werkblad

hout

glas

laminaat

staal

minerale materialen

natuursteen/marmer

3 HOE BELANGRIJK VIND JE DUURZAAMHEID?

Belangrijk + - Onbelangrijk

4 WELKE AANSLUITINGEN ZIJN REEDS AANWEZIG?

elektra gas warm/koud water

5 WELKE ELEKTRISCHE APPARATEN ZOU JE WILLEN HEBBEN?

keramische kookplaat inductiekookplaat

gaskookplaat zelfreinigende oven stoomoven

combi-oven warmhoudlade

koelkast met nulgradenzone losstaande vriezer

koel-vriescombinatie inbouwkoffieautomaat

6 WELKE INDELING MOETEN DE ELEKTRISCHE APPARATEN KRIJGEN?

Oven en kookplaat

inbouwoven op werkhoogte

kookplaat in kookeiland

vaatwasser onder het werkblad

wasmachine geïntegreerd in keuken

boven elkaar separaat

meerdere apparaten op één lijn

op werkhoogte

7 WAT VOOR AFZUIGING WIL JE?

luchtafvoer

geïntegreerd in de bovenkast

geïntegreerd in het werkblad

luchtrecirculatie

designafzuigkap

geïntegreerd in de kookplaat

8 WAT VOOR SPOELBAK WIL JE?

één spoelbak

twee spoelbakken

anderhalve spoelbak met inzetbakje

met afdruipegedeelte

Materiaalvoorkeur en uitrusting

staal

kraan met uittrekbare uitloop

accessoires: snijplank, zeef, etc.

keramiek

modern/kleurrijk

9 MET GEÏNTEGREERDE AFVALSCHEIDING?

ja, voor _____

geïntegreerde afvallemmer in de kast onder de spoelbak

nee, daarvoor heb ik een aparte oplossing

10 HOE MOET DE VERLICHTING ERUITZIEN?

Ik vind sfeerverlichting belangrijk + -

werkverlichting in de nissen

ladeverlichting

verlichte legplanken

plafondspots

vitrineverlichting

spots in de plafondpanelen

reeds aanwezig

graag opnemen in de planning

KLEINE KEUKENS GROOT(S) GEDACHT



HET DRAAIT OM DE DETAILS

In kleine keukens is het zaak de beperkte ruimte optimaal te benutten om een functionele én prettige sfeer te creëren. Een doordachte planning, de juiste kleurkeuze en een clever verlichtingsconcept vormen samen een beproefd recept om met een kleine keuken toch groots uit te pakken.



Tegenwoordig is woonruimte meestal duur en krap bemeten. Voor veel mensen is het dan ook een uitdaging hun keuken tegelijkertijd functioneel én aantrekkelijk vorm te geven. Daarnaast moet deze ook nog eens stilistisch aansluiten bij de algehele woonsfeer. Hoe kun je de beschikbare ruimte optimaal benutten? Welke meubels en apparaten zijn echt onmisbaar? Naast het opbergen van zo veel mogelijk spullen in een kleine ruimte – de kern van optimaal opruimen – is het doel om optisch nog wat centimeters erbij te smokkelen én een uitnodigende sfeer te creëren. Dat kan bijvoorbeeld met felle kleuren. Die laten een ruimte groter lijken. Ondanks hun beperkingen geven kleine keukens je ook de kans om je creativiteit en efficiëntie te combineren. Met de juiste planning en goede ideeën haal je gegarandeerd het beste uit elke vierkante meter. >>

1 Ruimte besparen. Een geïntegreerde downdraft is de perfecte ruimtewinner in het kookgedeelte. Hij maakt een afzuigkap overbodig. Goede verlichting kan een ruimte extra groot laten lijken.

2 Ruimte benutten. Een kleine tafel of een bar is gemakkelijk aan te bouwen aan de keukenelementen. Zo ontstaat een klein eetgedeelte of een home office.

3 Kast combinieren. De open, uitgelichte legplanken tussen de gesloten fronten doorbreken de compacte uitstraling van de keukenelementen. Het donkere hout en de elegante bruintint zorgen voor warmte.

Krachtige kleuren voor een stilistisch statement.





Een opgeruimde keuken lijkt groter en straalt rust uit.





3

1 Helder afgebakende zones. Dankzij de gesloten zijpanelen vormt dit keukenblok een eiland op zich in een multifunctionele ruimte. De combinatie van de rustieke houtlook en saliegroene bovenkasten zorgt voor een knusse sfeer.

2 Compacte vorm. Een schuin dak is altijd een bijzondere uitdaging bij het plannen van een keuken. Hier is het keukenblok tegen de gevelwand geplaatst. De verlichte open legplanken in licht eiken zorgen voor een extra ruimtelijke uitstraling.

3 Meer meters maken. Een bar bevordert het gezellig samenzijn tijdens het voorbereiden en koken. Bovendien krijg je er werkoppervlak bij en kun je er spullen op kwijt.

4 Een indrukwekkende verschijning. Met zijn matte aubergine kleur straalt deze keuken ingetogen elegantie uit. De geïntegreerde inbouwapparaten ondersteunen het opgeruimde uiterlijk.

5 De hoogte in. Met hoge legplanken en kasten tot aan het plafond creëer je maximale opbergruimte. Gesloten kasten zorgen voor een rustige sfeer. Ook greeploze fronten en push-to-open lades stralen rust uit.



4



5



Sesam, open u: verstopt achter de zwarte pocketdeuren zit een nis in nobele marmerlook.

BUIE- NISSIG?

ALLEEN EEN SPATSCHERM IS ALLANG NIET MEER GENOEG.

Die eentonige tegelwand is passé – de achterwand is een echte eyecatcher geworden en maakt de nis in jouw keuken tot een waar stijlicoon.

Niet bepaald op de achtergrond: dit bedrieglijk echte imitatiemarmer is dé blikvanger. Het vormt bovendien een stijlvol contrast met de fronten in fel oranje. Tip: zo'n vloeiende overgang van werkblad naar achterwand ziet er bijzonder elegant uit.



ONTDEK ONGEHOORDE STILTE

ONTDEK ATAG ELEVATE™

De ATAG Elevate™ is onze stille en meest complete kookplaat met afzuiging. Het systeem produceert tijdens het koken minder dan 60 dB(A) aan geluid! Dat is zó stil, dat je zonder enige stemverheffing een gesprek kunt voeren tijdens het koken. De ATAG Elevate™ is standaard uitgerust met het revolutionaire Celsius°Cooking™. Ontdek koken tot op de graad nauwkeurig. Creëer vanaf nu in alle rust de allermooiste gerechten op de beste apparatuur. **Ontdek meer op www.atag.nl/elevate**



ATAG

In deze keuken vormen de smalle keramische tegels tot aan het plafond een markant design-statement. Ze matchen met het grijze werkblad en de bovenkast in subtiel oker en passen harmonieus in trendy moderne inrichtingsstijlen, van Scandinavisch tot mediterraan.



Zo houd je alles perfect bij de hand: deze keuken heeft een veelzijdig paneelsysteem voor nissen. Dat maakt het werken in de keuken gemakkelijker en sneller. Extra legruimte, kruidenrekjes, de keukenrol binnen handbereik – alles kan eenvoudig worden geïntegreerd en aangepast aan je eigen wensen.

Tegels, graniet of hout – de keuze is enorm.

Met zijn spotverlichting en elegante retro-look trekt deze nis alle blikken naar zich toe. De lavatint van de gladde fronten loopt door in de geribbelde achterwand. De zwarte zijwanden zorgen voor een nobel contrast. In deze black box staan je keukengereedschappen, flessen en accessoires schitterend in de spotlight.





Deze keuken in authentieke landhuisstijl combineert witte cassettefronten met retro tegels. Aan de smalle rail hangt alle keukengerei dat je snel bij de hand wilt hebben tijdens het koken. De afzuigkap in de koof zorgt voor werklicht.

Geraffineerde materiaalmix in warme bruintinten: aansluitend bij de fronten van echt hout en plexiglas wordt in deze keuken voor een werkblad en achterwand van donkerbruin graniet gekozen. Dit materiaal staat voor knusse elegantie, is duurzaam én onderhoudsarm.



inductionAir Plus

Geniet van een geurvrije,
open keuken

De revolutionaire Siemens inductionAir Plus combineert twee geweldige apparaten: een inductiekookplaat met flexibele kookzones en een krachtige werkbladafzuiging. Het ruimtebesparende concept biedt alle mogelijkheden om de keuken van je dromen te creëren. De volledig strakke kookplaat is zelfs in te passen in een zwevend werkblad, en de geïntegreerde afzuiging zorgt ervoor dat je vrij zicht houdt boven het werkblad. Perfect als je houdt van een open ruimte en een strak design.



Siemens Huishoudapparaten

Toonaangevende flexibiliteit

De inductionAir Plus biedt dankzij de smalle afzuigopening een ruim kookoppervlak waarop je moeiteloos pannen heen en weer kunt verplaatsen. De flexInduction-kookplaat biedt veel mogelijkheden om flexibel te koken zoals twee aangrenzende kookzones die je kunt combineren tot één groot geheel. Het apparaat herkent de afmetingen en vormen van de pannen en verhit alleen daar waar het bodemoppervlak van de pannen een flexZone raakt. Het krachtige afzuigstelsel voert damp en geur direct af waar ze ontstaan en stemt het vermogen automatisch af op de hoeveelheid – zonder te overstemmen dankzij de stille motortechnologie.

Maximale planningsvrijheid

Het compacte installatieconcept is geschikt voor alle soorten inbouw wensen, zonder dat je veel inlevert aan lades en opbergruimte. De inductionAir Plus is zowel geschikt voor montage met luchtafvoer naar buiten als recirculatie.

Als beste getest

De Siemens inductionAir Plus-kookplaat met geïntegreerde afzuiging is in juli 2024 door de Consumentenbond voor de vierde keer op rij uitgeroepen tot 'Beste uit de test'. Dankzij een goede score op zowel gebruiksgemak, energieverbruik en geluidsniveau heeft deze de nummer één positie behaald.

SIEMENS



DE KAMPIOENEN

DE MOOISTE KEUKENS VAN EUROPA

Ieder jaar wachten we met spanning op de uitslag: wie wint de titel „De mooiste keuken van het jaar“ en de felbegeerde „De Gouden Driehoek“ award. Hieronder presenteren we de winnaars en de juryrapporten.

Royale loftkeuken of slimme startersoplossing: keukenconcepten die bekroond worden met “De Gouden Driehoek” weerspiegelen de individuele wensen van hun eigenaars. Wat alle winnende keukens met elkaar gemeen hebben, is hun geslaagde combinatie van functionaliteit, esthetiek en harmonieuze integratie in de woonomgeving. Dat bewijzen ook de winnende keukens van het jaar 2024.

PROFESSIONELE KEUKEN IN FINCA-STIJL

Deze keuken maakt deel uit van een open interieurontwerp en imponeert met zijn hoogwaardige apparatuur en door-dachte details. „We wilden het finca-karakter van ons huis behouden, maar we wilden af van die donkere balken“, vertelt Claudia van Dijk. Samen met haar man Christian

koos ze voor een luchtige boho-stijl voor het hele woongedeelte, inclusief de keuken. „Omdat ik veel kook, wilde ik dat alles technisch state of the art was, maar ik wilde geen al te kille uitstraling“, vult Christian aan. Centrale blikvanger is een keramisch kookeiland in steen-look. De Dry Ager en het stevige butcher block weerspiegelen Christians passie voor koken. De geïntegreerde pompdispenser voor olijfolie en de immer parate keukenapparatuur belichamen de functionaliteit. De kraan bij de gootsteen levert bruisend drinkwater. De eettafel staat opgesteld achter een gipsen tussenwand. Daar staan ook een wijnklimaatkast en een glazen vitrinekast. Het thuishok om de hoek past eveneens perfect in het totaalconcept, omdat het gemaakt is van hetzelfde keukenmeubilair. >>



- 1 De eigenaren wilden aansluiten bij de bouwstijl. Daarom hebben ze een open keuken gerealiseerd in een lichte en vriendelijke finca-stijl.
 2 De keuken imponeert met technisch raffinement en doordachte details, zoals het butcher block en de vacumeerlade onder de ovens.
 3 Op het werkblad ligt de robuuste snijplank al klaar voor het snijden van groenten. Daarachter staan bakjes met verschillende ingrediënten.



Eindoordeel van de jury. De ontwerpers hebben – mede dankzij een eigen meubelmakerij – van de keuken een eenheid én het hart van het huis weten te maken. Ze hebben kamers gecreëerd die in elkaar overlopen, met het kleurenschema als bindende factor. De hightech apparatuur is daarbij steeds discreet aanwezig.



1 Liever geen bovenkasten? Met een slim opbergsysteem heb je voldoende ruimte voor alle keukenspullen. **2** Een wijnkoelkast heeft de juiste luchtvochtigheid om kurk vochtig te houden en oxidatie te voorkomen. **3** De ronde vorm van het keukeneiland komt terug in het aanrechtblad en keukenblok. Zo vormt de keuken een geheel. **4** De donkere vloertegels contrasteren met de lichtere kleuren in de keuken. Het patroon zorgt voor een vleugje dynamiek.

NATUURLIJK MODERN

Deze keuken is het voorbeeld van een perfecte mix van natuurlijke materialen en een strak, modern design. Het ontwerp zorgt niet alleen voor een stijlvolle uitstraling, maar is ook nog eens gemakkelijk in gebruik. Het keukeneiland is een echte eyecatcher. De verticale houten latten aan de zijkanten van het eiland vormen een elegant contrast met de strakke, moderne lijnen van het marmeren werkblad en de witte kasten. Door voor houten elementen te kiezen, is het de keukenontwerpers gelukt om de keuken te verbinden met de aangrenzende ruimtes. Een gezellige en functionele keuken staat of valt met bij goede verlichting. Daar hebben de keukenplanners bij dit ontwerp goed over nagedacht. De glazen wand aan de zijkant van de keuken zorgt voor extra lichtinval. De verlichting onder de bovenkasten geeft een zachte en diffuse gloed over het aanrecht. Daarnaast creëert de verlichting boven het aanrechtblad een helder werkoppervlak zonder harde schaduwen. Ideaal voor het koken van een smakelijke maaltijd. Hoewel het keukeneiland ook prima dienst doet als plek om te ontbijten of met vrienden te borrelen. Een frisse fles wijn ligt klaar in de ingebouwde wijnkoelkast. >>



4

Houten materialen geven een keuken warmte en sfeer. Gebruik hout voor onderdelen die je minder intensief gebruikt. Een marmeren keukenblad is beter bestand tegen hitte, vlekken en krassen.



1

1 De verlichting onder het eiland weerkaatst op de vloer en zorgt voor een warme gloed. 2 Door de open verbinding voelt de keuken groter aan en kun je tijdens het koken of eten makkelijk van binnen naar buiten lopen. 3 De lichte vloer zorgt voor een mooi contrast met de zwarte keuken. Samen met het groen van de planten brengt het deze keuken tot leven. 4 Dankzij de slimme indeling van apparaten, zoals de wijnkoeler en ovens op ooghoogte, is alles binnen handbereik.

2





BACK TO BLACK

Ontwerp een luxe keuken waarin geleefd kan worden. Met dat doel gingen de keukenontwerpers aan de slag. Dankzij de flinke raampartij met openslaande deuren, konden de ontwerpers zich uitleven met donkere kleuren. Dit past perfect bij de strakke en moderne stijl van de rest van het huis. Wat direct opvalt zijn de zwevende lichtcirkels boven het keukeneiland. Ze geven een speels effect terwijl de dimfunctie zorgt voor voldoende licht op elk moment van de dag. Het glanzende keukenblad van het eiland straalt elegantie uit en biedt voldoende werkruimte. De strakke lijnen en minimalistische afwerking geven de keuken een moderne uitstraling, zonder overbodige details. Een bijzonder element is de groene plantenwand. Het geeft de keuken een frisse en natuurlijke uitstraling die wordt versterkt door de houten vloer. Wist je trouwens dat planten niet alleen decoratief zijn? Ze dragen ook bij aan een betere luchtkwaliteit. In deze keuken is alles doordacht. Van de plaatsing van de kranen tot de subtiele integratie van apparaten en opbergruimte. Alles is aanwezig om een uitgebreide maaltijd te bereiden. Maar deze keuken is niet alleen een plek om te koken. Het eiland biedt alle ruimte om te werken, te socializen of om met een kop koffie en de krant de dag te beginnen. >>

Een zwarte keuken is een stijlvolle keuze wanneer je beschikt over voldoende daglicht. Dat is hier zeker het geval. Het voordeel van zwart is dat het voor ruimte en diepte kan zorgen. Voeg enkele kleurrijke natuurlijke elementen toe om te zorgen dat de keuken modern aanvoelt zonder dat het donker of benauwd wordt.



1 Bij de drukke parketvloer in dit zolderappartement is gekozen voor subtiele greepeloze keukenkasten in licht, mat grijs. **2** Deze uittrekbare lade met extra binnenlade zorgt voor nog meer opbergruimte en helpt de keuken georganiseerd te houden. **3** Het keukenmeubel aan de zijwand bevat een geïntegreerde koelkast, oven en wijnklimaatkast. Die laatste was een absolute must voor de bewoners.



STARTERSKEUKEN MET LOFT-CHARME

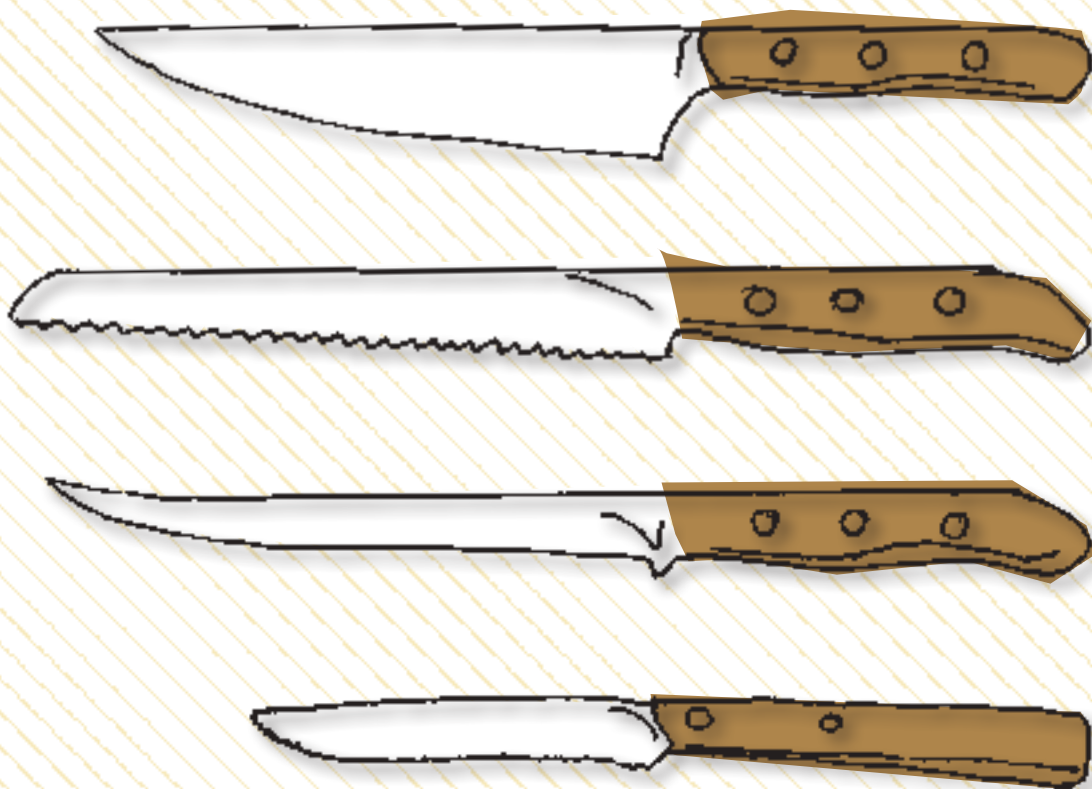
Door de ontwerper werd een starterskeuken volgens precieze budgetspecificaties gepland. „Wat voor mij echt belangrijk was, was een wijnklimaatkast“, vertelt Larissa, die samen met haar vriend in hun uitgebouwde zolderappartement woont. „Bij al het andere was ik bereid tot compromissen.“ De open keuken, die overloopt in de woon- en eetkamer, bestaat nu uit drie losstaande elementen: in het midden staat het eiland met kookplaat en downdraft-unit. Daarachter staat een meubel met daarin een zwarte spoelbak en een uittrekelement met interne lade; daar zijn er meer van in het kookeiland. Aan de zijkant staat een meubel met daarin een oven, koelkast en de gewenste wijnklimaatkast. Om binnen het budget te blijven, kozen de keukenontwerpers bewust voor minder diepe bovenkasten en legplanken. Ook de achterkant van het eiland werd voorzien van praktische legplanken in plaats van dure uittrekelementen. In plaats van een inbouw magnetron werd een reeds aanwezig vrijstaand exemplaar in een bovenkast met liftdeur boven de oven geplaatst – een slimme oplossing, die zowel functioneel als budgetvriendelijk is. <<

Eindoordeel van de jury. Deze keukenontwerpers hebben een tijdloze tot in de puntjes geplande starterskeuken met loftkarakter opgeleverd. Daarmee hebben zij bewezen dat een geslaagde keukenplanning niet budgetafhankelijk is.



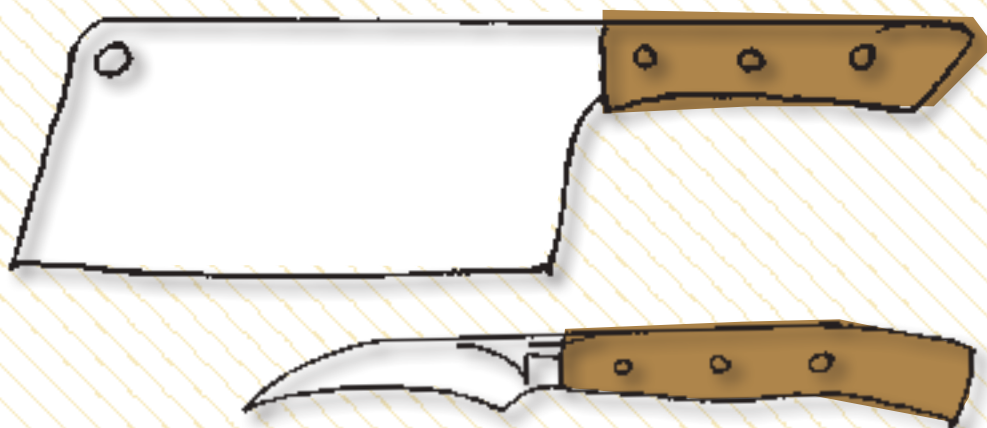
Foto's: MHK Group, Sabrina van Duijn, gdambo.com; Stephan Bontinck (<https://www.sa-fb.be>)

3



SCHERPSTLIJPERS!

HET JUISTE MES VOOR ELK INGREDIËNT





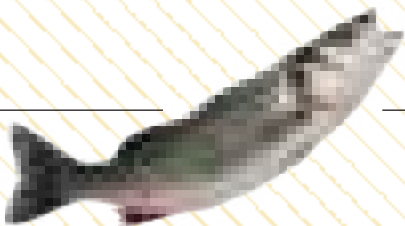
HET KOKSMES

Het koksmes is de allrounder in de keuken. Hij kan bijna alles snijden: groenten, vlees en vis. Ook het snijden van uien in blokjes en het fijnsnijden van kruiden is hiermee geen enkel probleem. Zorg dat het lemmet tenminste 20 cm lang is.



HET BROODMES

De naam zegt het al: met zijn gekartelde lemmet zaagt het broodmes moeiteloos door de hardste en knapperigste korsten. De lengte van het lemmet hangt af van de broodsoort: wil je er vooral slank stokbrood mee snijden of ook brede boerenbroden?



HET FILEERMES

De specialist onder de messen, onmisbaar voor de echte (hobby)kok. Met een fileermes fileer je vlees, vis en gevogelte. Het mes heeft een lang, flexibel lemmet. Hierdoor kun je bij het snijden zeer nauwkeurig de botten en graten volgen.



HET UTILITY-MES OF UNIVERSEELMES

Met zijn fijne, zeer scherpe tanden is dit mes een echte allrounder voor het snijden van groente, fruit en veel meer. Het mes heeft een dun geslepen lemmet dat naar de punt taps toeloopt.

Zo verschillend als de texturen van vlees, vis, brood of groente zijn, zo verschillend zijn ook de messen waarmee je ze perfect kunt snijden. Speciale keukenmessen maken het bereiden makkelijker, dankzij de juiste lengte en de optimale slijpwijze.



HET HAKMES

Voor gevogelte of vleesbouten. Een hakmes heeft een extra breed lemmet en is daarmee perfect voor het doormidden hakken van gevogelte en vlees met bot.



HET SCHILMES

Wortel, appel, aardappel of komkommer: Met het gekromde, uiterst scherpe lemmet van een schilmes schil je groente en fruit met het grootste gemak. Ook asperges kun je er mooi dun mee schillen, dus je produceert weinig afval.



SNIPPER- DAG

DE WERELD(KEUKEN)
AAN SNIJPLANKEN

Deze snijplanken doen hun naam eer aan, maar ze kunnen nog veel meer: ze dienen ook als serveerhulp.



Manusje
van alles
én blikvanger

1 Door het klapmechaniek van de opvouwbare snijplank „Lavos” glijdt je gesneden voedsel eenvoudig en zonder verlies in de pan (ca. 22 euro, gefu.nl). **2** Deze kleine snijplank van olijfhout brengt een vleugje mediterrane flair in het dagelijks keukenleven (ca. 13 euro, katiefischer.de/nl/). **3** Edele olijfhouten plank „Millenari” met een stevige basis van gewapend beton (ca. 249 euro, via keraworld.de). **4** Het vijf centimeter dikke mangohout maakt van deze plank een heuse zwaargewicht op het werkblad (ca. 99 euro, via car-moebel.de). **5** Deze snijplanken zijn ook populair in de horeca. Ze zijn gemaakt van houtvezel en zelfs vaatwasmachinebestendig (vanaf ca. 18 euro, via kochform.de).

6 Met zijn elegante tekening kan deze marmeren plank vanuit de keuken zo naar je gedekte tafel (ca. 25 euro, katiefischer.de/nl). **7** Vervaardigd uit natuursteen en met zijn leren ophangkoord heeft dit exemplaar van IB Laursen ook puur decoratieve kwaliteiten (ca. 38 euro, via finenordic.com).

systematisch

IDEEËN VOOR EEN OPPERUIMDE KEUKEN

Van apothekerskast en railsysteem tot laadstation voor je robotstofzuiger: met deze slimme opbergoplossingen blijft er in je keuken altijd genoeg plaats voor voorbereiden, koken en samen eten.



1 2



3

1 Hier kan je hardwerkende robotstofzuiger even bijtanken na gedane arbeid. Deze plaatsbesparende plintoplossing is praktisch en valt nauwelijks op. **2** Meer dan elegant: hier voorziet een gepersonaliseerd systeem van open kasten en rails in de behoefte aan opbergruimte. **3** Voor het grijpen: deze subtiel verlichte niskast biedt plaats aan alle belangrijke keukengereedschappen die je dagelijks nodig hebt.



Apothekerkasten zijn ware opbergwondertjes. Met name in kleine keukens zijn ze erg handig, omdat ze ruimte besparen en in smalle uitvoeringen verkrijgbaar zijn

georganiseerd



Verborgen achter pocketdeuren heeft deze keuken extra opbergruimte én meer werkoppervlak. De slimme vouwdeuren verdwijnen onzichtbaar in een wandcassette en zijn daarmee bijzonder ruimtebesparend.

gestructureerd

1 Eindelijk orde: met deze houders zijn je bakplaten steeds binnen handbereik. **2** Rolluiken in plaats van laden en kastdeuren: een geniale oplossing waarmee je de beschikbare ruimte in kleine keukens en hoeken optimaal kunt benutten. **3** Perfect voor hoekkasten: het Le Mans systeem. Deze draaiplateaus klappen pas buiten de kast volledig uit, waardoor de ruimte optimaal wordt gebruikt. **4** Afvalscheidingsystemen hebben vaak flexibel in te delen bakken voor afval en herbruikbare materialen – daarmee is alles perfect gesorteerd en klaar voor verwerking.



1 **2**



3 **4**



gesorteerd



1 2



3

1 Je kunt nooit te veel lades hebben! En met deze veelzijdige organisatie-systemen krijgt elk keukengereedschap zijn eigen plaats. **2** Een slimme oplossing, dit lade-in-lade-systeem. De doordachte binnenindeling houdt alles overzichtelijk en optimaal georganiseerd. **3** De afgeronde Rondo kasten bieden verrassend veel opbergruimte en zijn perfect voor kleine kookeilanden.



Deze serveertrolley met personaliseerbare inzetelementen kan te hulp schieten waar hij maar nodig is.

A man with a beard and a red baseball cap worn backwards, smiling and holding a large, twisted loaf of bread. He is wearing a black chef's jacket with a logo that says 'GROF SOMMER' and 'Axel Schmitt'. The background is black.

CREATIEF MET BROOD

DE LANGE GESCHIEDENIS VAN DE GROOTSHEID VAN GRAAN

Zelf brood bakken is helemaal hot. Hoe dat komt en waarop je moet letten bij het samenspel tussen meel en gist – dat verklaapt Axel Schmitt. Deze gepassioneerde meesterbakker én gediplomeerd broodsommelier maakt dit oeroude basisvoedsel weer cool én spannend door het respectvol in een nieuw jasje te steken.

Muzikant of bakker? Waarom kiezen, dacht Axel Schmitt, die de familiebakkerij in Frankenwinheim runt met een hoop creativiteit én diep respect voor het ambacht. Als lid van een heavy metal band vroeg hij zich bijvoorbeeld af of de geluidsgolven van muziek misschien invloed hebben op het gistingsproces van zuurdesem.

Axel, hoe kom je op zo'n idee?

Ik ben altijd op zoek naar plezier bij alles wat ik doe. Tijdens mijn opleiding tot broodsommelier, moest ik een werkstuk van 60 pagina's schrijven. Dus ik had een project nodig, en zo vergezocht is het nou ook weer niet: iedereen kent wel dat gevoel dat je op een festival voor een luidspreker staat en de bas door je heen dreunt. Er zit veel dynamiek in, en ik wilde uitzoeken wat dit soort geluidsgolven doet met de micro-organismen in het zuurdesem.

En hoe heb je het aangepakt?

Ik heb samenwerking gezocht met het Max Planck Instituut en het conservatorium in Würzburg. Zij hebben voor mij de frequentiebereiken gescheiden. De Duitse Ambachtelijke Bakkersacademie heeft de verschillende deegsoorten vervolgens in haar eigen laboratoria onderzocht. Daarnaast hebben we onze eigen studio gebouwd, waarin we, behalve het meten van temperatuur en luchtvochtigheid, verschillende scenario's in kaart kunnen brengen. We hebben er wel een paar weken voor nodig gehad, omdat we steeds verschillende frequenties wilden proberen, tot ultrasoon geluid aan toe. Uit de resultaten blijkt dat geluidsgolven wel degelijk een meetbare invloed hebben op de smaak: hoe kleiner de golf, d.w.z. hoe hoger de frequentie, hoe actiever de micro-organismen en hoe sterker de verandering in zuurtegraad en pH-



„Ik ben graag het manusje-van-alles en verspreider van de boodschap dat het gaat om genieten, smaak en de waardering van goede grondstoffen. Kwaliteit is altijd het belangrijkste.“

waarde. Deze twee elementen zijn verantwoordelijk voor de smaak van zuurdesem. Zuurdesem is duidelijk dol op ronkende elektrische gitaren. Maar met Helene Fischer wordt het niks. *(Hij lacht.)*

Je bent niet alleen gediplomeerd meesterbakker, maar ook broodsommelier. Wat houdt dat precies in?

We kennen de sommelier van oudsher als wijnkenner. Dit is iets vergelijkbaars: als broodsommelier volg je een opleiding van tien maanden aan de Duitse Ambachtelijke Bakkersacademie. Maar je moet al meesterbakker zijn om te worden toegelaten. In verschillende vakmodules leer je veel over zintuiglijke analyse, het combineren van gerechten en over de taal waarmee je de rijke smaakpaletten kunt beschrijven. Daarvoor bestaan nu al zo'n 400 termen. En in het kader van deze opleiding doet iedere student eigen onderzoek – zo draagt iedereen een steentje bij aan de broodcultuur.

En die cultuur is indrukwekkend en heeft een lange geschiedenis. Wat maakt het zo interessant?

De variëteit aan grondstoffen, die je zo gemakkelijk en zo natuurlijk kunt combineren – waardoor je altijd een heel gaaf product krijgt. Het ruikt goed, het smaakt goed. Er is werkelijk niets eerlijkers dan echt brood dat van veld tot bakkerij uit handwerk bestaat.

Wat maakt brood zo gezond?

Mijn motto is altijd: luister naar je lichaam. Het vertelt je precies wat je nodig hebt. En de feiten spreken voor brood. Ons lichaam heeft nu eenmaal koolhydraten nodig. Onze voeding bestaat uit macronutriënten, waaronder koolhydraten. Deze zijn zeer belangrijk voor onze hersenen, ons energieniveau en onze spieren. Ze zorgen ervoor dat we überhaupt de dag doorkomen. En juist daarop scoort brood waanzinnig goed: het bevat hoogwaardige koolhydraten.

>>



1



2

ZELF BROOD BAKKEN – TIPS VAN EEN PRO

Volgens Axel Schmitt komt het bij het thuisbakken vooral aan op de juiste apparatuur. „Eigenlijk heb je maar weinig nodig om een goed brood te bakken.“ Maar: „Als je er een mooi resultaat uit wilt peuren, koop dan een paar spullen die een leven lang meegaan. Het is bijvoorbeeld fantastisch om een pizzasteen in je oven te hebben. Door die mee te warmen voeg je echt flinke warmte-energie toe aan je brood. Dan krijg je een heel andere, prachtige korst.“ Ook een hoogwaardige kneedmachine is cruciaal, aldus de meesterbakker: „Het kneedproces is van groot belang voor het eindresultaat. Sommige deegsoorten moet je wel een half uur kneden voordat alles goed gemengd is. Dan is zo'n machine wel erg handig.“



1 In zijn bakkerij voelt Axel Schmitt zich helemaal op zijn plek. Als vijfjarig jongetje wist hij het al: „Ik word later bakker!“ 2 Bakken voor de camera: Axel verschijnt regelmatig op televisie in het goed bekeken ontbijtprogramma van Sat.1 en in het programma „Backen in geil“ van Kabel1. 3 De „bakker van Wacken“ – hier te zien op het gelijknamige metalfestival – verkoopt zijn „zoetgevooisde“ verswaren via www.musik-brot.de.

En wat doen deze „speciale“ koolhydraten precies?

Ze komen beetje bij beetje vrij uit het zetmeel in de vorm van energie. Heel anders dan energie uit ruwe suiker, bijvoorbeeld. Ze bevatten daarnaast belangrijke B-vitamines en mineralen, afhankelijk van welke superfoods of mooie graansoorten je gebruikt. Dit laat nog eens zien hoe gevarieerd brood is.

„Oude graansoorten zijn cool. Ze geven brood een andere kleur en een heel nieuwe smaak.“

Daarmee komen we bij de basis – het meel. Waar moet je op letten?

Dat hangt af van wat je wilt bakken. Ik zou zeggen: zorg dat je altijd een veelzijdige allrounder in huis hebt. Tarwebloem is bijvoorbeeld geschikt om te paneren, voor gebak en voor witbrood. Hoe meer ik me verdiep in het bakken, hoe interessanter ik de meelsoorten vind. Zo bestaat er een wat kleveriger meel met een hoger mineraalgehalte dat zorgt voor een luchtiger pizzadeeg. Daarnaast kennen we een mooie, zachte bloem die taartbodems licht verteerbaar maakt. Daarbij draait het allemaal om het mineraalgehalte en het eiwitgehalte van het meel of om de meelsoort.

En juist dat spelen met verschillende graansoorten maakt brood bakken zo spannend.

Absoluut. Er bestaan graansoorten waarmee je gewoon geen zachte broodjes kunt bakken, maar wel een echt cool volkorenbrood. Zo'n brood wordt dan compacter en bevat meer mineralen en voedingsstoffen. Maar ondanks alle geweldige eigenschappen van volkoren – de hele korrel plus de kiem, die alle leven van het veld nog in zich draagt – heeft het ook een nadeel: je moet het verteren. Ligt volkorenbrood je vaak zwaar op de maag? Probeer dan eens een focaccia, een baguette of een ander broodproduct met een langere rijstijd. Dus iets waarvan je weet dat het lang de tijd heeft gekregen om te rusten.

Welke rol speelt tijd?

Een zeer essentiële. Rustperiodes zijn enorm belangrijk voor de gisting en de fermentatie. Pas nadat die processen de tijd hebben gehad om hun werk te doen, is het brood lekker luchtig en aromatisch. En het wordt makkelijker te verteren, om terug te komen op het thema gezondheid.

Zijn er grenzen bij het bakken van brood?

Nee, en ik denk niet dat die er ooit zullen zijn. We kijken inmiddels terug op 20.000 jaar broodgeschiedenis, en we ontdekken, creëren en ontwikkelen nog steeds nieuwe recepten. En er komen ook nog altijd mooie nieuwe grondstoffen bij. Er valt zo veel te combineren, met invloeden van over de hele wereld. We hebben een enorme koffer om uit te kiezen.

Zelfgebakken brood uit eigen keuken is helemaal hot. Wat vind je daarvan als professional?

Ik vind het geweldig. We zijn eindelijk op het punt beland dat we weer nadenken over wat er in ons voedsel zit. En juist bij brood geldt: als je echt voor een topresultaat wilt gaan, dan merk je al snel hoeveel hart en ziel je als bakker erin moet steken. <<



„Of je nu met tarwe, spelt of een oergraan werkt, tijd is steeds de sleutel tot genot.“

ONS DAGELIJKS BROOD: GELIEFDE BROODSOORTEN

Net als veel andere landen, kent ook Nederland een lange broodtraditie. En het aanbod is misschien wel groter dan je denkt. Hieronder staan de bekendste soorten:

Volkorenbrood

Volkorenbrood is brood van gebroken of gemalen volkoren granen (doorgaans rogge of tarwe). Volkorenmeel bevat meestal ook hele of gebroken graankorrels. Er zitten driemaal zoveel mineralen en tweemaal zoveel vitamines en vezels in als in witbrood. Het gevoel van verzadiging houdt dus langer aan dan bij witbrood.

Zuurdesembrood

Zuurdesem is een startercultuur op basis van granen, die verschillende levende melkzuurbacteriën en gisten bevat. Dit deeg, dat gewoonlijk bestaat uit rogge- of tarwemeel, wordt meestal gebruikt om te bakken. De levende micro-organismen in het zuurdesem metaboliseren het zetmeel uit het meel en vormen zuren en kooldioxide. Dit proces maakt het zuurdesem zuur en het uiteindelijke brood luchtig.

Bruinbrood

Een bruin brood bestaat uit natuurlijke ingrediënten zonder kleurstoffen. Normaliter bevat het een mengeling van volkorenmeel en grutten. Roggemeel is donkerder dan tarwemeel en zorgt dus voor een donkerdere kleur. Het zoete pompernikelbrood krijgt zijn kenmerkende zwarte kleur dankzij de Maillard-reactie: de versuikering van het zetmeel in de roggekorrel geeft de afgewerkte pompernikel vervolgens zijn zoetige smaak.

Meergranenbrood

Meergranenbrood bevat niet alleen tarwe- of roggemeel, maar ook andere granen als rijst, gerst, maïs, boekweit of spelt. Meergranenbrood dankt zijn rijkere smaak aan de combinatie van eigenschappen

van de verschillende granen of zaden. Het bevat minstens 3 verschillende graansoorten en de meeste bakkers gebruiken hun eigen mix.

Witbrood


Deze klassieker voor elke dag vormt de perfecte basis voor alle zoet en hartig beleg. Het is ook wel bekend als tarwebrood, omdat het tot voor 90% uit tarwe bestaat. De gist maakt het lekker licht en luchtig. Wit brood wordt ook aanbevolen bij zachte diëten omdat het de spijsvertering niet belast. Het wordt gebakken in een broodvorm met een afsluitbaar deksel. Het vierkante casinobrood is zeer geschikt voor sandwiches.

Roggebrood

Met zijn volle korrel, grovere vezels en ietwat vochtige, soms zelfs plakkerige textuur is roggebrood veel compacter dan andere broodsoorten. De samenstelling en de bereiding van roggebrood zijn in Nederland historisch en regionaal bepaald. Er bestaan globaal drie soorten: noordelijk roggebrood (uit Friesland en Groningen), Gelders roggebrood en zuidelijk roggebrood (uit Brabant en Limburg).

Speltbrood


Speltbrood is in de afgelopen jaren steeds populairder geworden. Het bestaat voor ten minste 90 procent uit speltmeel, plus gist, water en zout. Dit brood is zo gezond omdat koren en kaf bij spelt vergroeid zijn. Hierdoor bevat spelt veel eiwitten, koolhydraten, vezels en mineralen. Spelt wordt over het algemeen als lichter verteerbaar beschouwd dan tarwe. Bovendien bevat het veel vezels en weinig calorieën. Dat maakt het ideaal voor een evenwichtig voedingspatroon. Veel mensen vinden speltbrood nootachtiger, intenser en voller van smaak dan het gewone tarwebrood.



Steen – voor extra natuur: dit werkblad is uit laagjes opgebouwd.



Lak – met glans geslaagd: het „Fine Lack” front in hoogglans platinagrijs.



Hout – voor een stijlvolle uitstraling: de „Stripe Wood Coffee” finish draagt bij aan een moderne look.

HET LIJKT OP...

NATUURLIJKE MATERIALEN EN HUN VERVANGERS

Oppervlakken van hout, steen en lak zijn trendy – en niet alleen in de keuken. Maar moet het altijd het origineel zijn? Wij verklappen wanneer je misschien beter voor een visueel gelijkwaardig vervangend product kunt kiezen.

... Steen

Natuursteen is vooral geliefd voor keukenbladen, nissen en vloeren. Ook de stenen spoelbak maakt een comeback. Dit komt onder meer doordat natuursteen altijd uniek is. Toch zorgt ook kunststeen in al zijn varianten voor een heel eigen look. Bovendien kent kunststeen een ruimere keuze aan kleuren en vormen, naast andere voordelen. Wil je niet de nadelen van natuursteen – zoals poreusheid – maar wel de look? Dan ben je misschien beter af met kunststeen. Denk bijvoorbeeld eens aan een kunststenen werkblad. Dat is nagenoeg onverwoestbaar, niet in de laatste plaats doordat het hoofdbestanddeel echte steen is. Behalve in kwartscomposiet – kwartsdeeltjes vermengd met hars – bestaan ze ook in marmeren granietcomposiet. Allemaal hebben ze de uitstraling van natuursteen, maar zijn gemakkelijker te onderhouden en minder vatbaar voor verkleuring. Er zijn daarnaast nog andere soorten kunststeen, bijvoorbeeld bestaand uit korrels marmer, glas of andere materialen gebonden met hars (terrazzo) of uit cement vermengd met zand en pigmenten. Ook kun je geslaagde steenimitaties aantreffen op laminaat werkbladen. En dan is er nog keramiek. Daarvan kan een materiaal worden vervaardigd dat eruitziet als natuursteen, onderhoudsarm én duurzaam is en in de keuken kan worden gebruikt voor vloeren, wanden en werkbladen.

... Lak

Lakfronten zijn zeer gewild. Met hun stijlvolle, glanzende uiterlijk en ruime kleurkeuze vormen ze in de ware zin van het woord het stralend middelpunt van je keuken. Echte lak heeft een schitterende glans met diepte-effect. Hoogwaardige lakfronten herken je verder aan hun rondom gelakte randen – ze hebben dus geen naden. Omdat ze hermetisch dicht zitten, zijn ze zeer slijtvast. Echte lak is gemakkelijk te reinigen, maar wees voorzichtig bij het kiezen van een schoonmaakmiddel. Gelamineerde keukenfronten zijn wat dat betreft minder kieskeurig. Ook deze fronten zijn verkrijgbaar met een anti-fingerprint coating. Omdat ze met een plasticfolie worden gelamineerd, zijn ze bovendien goedkoper in de aanschaf. Op het eerste gezicht zijn ze alleen met een geoefend oog te onderscheiden van echte lakfronten. Nog meer glans in je keuken? Overweeg dan eens een glaspaneel, bijvoorbeeld als spatwand.

... Hout

Geen materiaal zo warm en knus als hout. Het is niet alleen mooi, maar ook ongelooflijk veelzijdig. Hout is bijna overal in de keuken te gebruiken en voelt uniek aan. Deze hernieuwbare grondstof heeft dan ook terecht vele fans. Afhankelijk van waar je het wilt aanbrengen, heb je de keuze tussen massief hout, fineer of gelamineerd hout. Oppervlakken van echt hout hebben antibacteriële eigenschappen dankzij de van nature aanwezige looizuren. Maar onbehandeld hout is niet bepaald onderhoudsarm en krijgt een natuurlijk patina – hout leeft. Dus ben je niet zo dol op blijvende vlekken, krassen en deuken? Dan word je waarschijnlijk blijer van een vervangend product. Het meest voorkomende type imitatiehout is laminaat. Het lamineerproces is precies hetzelfde voor vloeren en kastfronten: door verschillende lagen aan te brengen op een drager wordt de look en feel van echt hout gecreëerd. De afsluitende onderlaag is een papierlaag onder een melamineharslaag. Met de lamineertechniek kan zelfs de driedimensionale structuur van houtnerven of voegen worden nagebootst. Laminaat is voordelig en onderhoudsarm en voldoet ruimschoots aan de eisen die we stellen aan een keukenvloer of een kastfront. Wil je liever op een andere manier een houtlook creëren in je keuken? Kies dan voor keramische tegels met een houtpatroon.



DE KRACHT VAN EEN GEORGANISEERDE KEUKEN!

TIPS VAN OPRUIMCOACH EEFJE SEDEE

Fairy Organized: een opgeruimde keuken brengt rust en structuur. Er valt een last van je schouders!

Stel je voor: je loopt je keuken binnen en alles ligt netjes op zijn plek. Je pannen staan precies waar ze moeten zijn, je kruiden zijn overzichtelijk gesorteerd en het aanrecht is leeg. Geen chaos, geen stress, alleen rust en overzicht. Een ruimte die echt uitnodigt om er veel tijd door te brengen met gezin en vrienden. Dit klinkt misschien als een droom, maar het kan werkelijkheid worden! Ik ben Eefje Sedee, opruimcoach en eigenaar van Fairy Organized, misschien ken je me van het SBS6-programma „Je Huis Op Orde“. Als iemand die van nature altijd al georganiseerd is geweest, weet ik uit eigen ervaring hoe enorm waardevol een opgeruimde keuken kan zijn voor je dagelijkse leven. Ik ervaar elke dag zelf hoe goed een georganiseerde en efficiënte keuken werkt voor ons eigen huishouden. Het brengt rust en structuur bij elk moment dat we in de keuken doorbrengen. En gemak bij het voorbereiden van maaltijden. Ik heb het kunnen en mogen ervaren bij de meer dan 350 keukens die ik bij klanten thuis heb mogen herorganiseren. Zodra er een goede structuur is en de basis op orde is, geeft dat direct meer overzicht en rust. Het voelt als een last die van je schouders valt – en dat effect blijft als je eenmaal een basissysteem hebt dat werkt. >>

DE VOORDELEN VAN EEN OPPERUIMDE KEUKEN

Een georganiseerde keuken is niet alleen fijn om naar te kijken, het brengt ook praktische voordelen die je dagelijks leven een stuk makkelijker maken:

- ✓ **Meer overzicht en minder stress.**
Je weet altijd waar alles ligt, wat rust geeft.
- ✓ **Efficiënter koken.**
Alles binnen handbereik maakt het kookproces soepeler en sneller.
- ✓ **Minder voedselverspilling.**
Je ziet precies wat je in huis hebt, waardoor je geen onnodige aankopen doet.
- ✓ **Schoonmaken wordt makkelijker.**
Met minder spullen is het schoonmaken sneller en eenvoudiger.
- ✓ **Meer plezier in koken.**
Een overzichtelijke keuken nodigt uit om vaker te koken en te experimenteren.
- ✓ **Ruimte voor wat je echt nodig hebt.**
Door te ontspullen maak je ruimte voor wat belangrijk is.
- ✓ **Beter ruimtegebruik.**
Slimme opbergoplossingen zorgen dat je de beschikbare ruimte optimaal benut.



Al je verschillende pastasoorten overzichtelijk en makkelijk vindbaar in een lade.

EEN OPPERUIMD HUIS = EEN OPPERUIMD HOOFD

Rommel in huis kan stress en afleiding veroorzaken. In een rommelige keuken is het moeilijk om efficiënt te werken en het kan je dagelijkse routine flink verstoren. Maar als je je keuken goed organiseert en zorgt dat alles een vaste plek heeft, creëer je rust en overzicht. Dat is wat ik zelf dagelijks ervaar en dat gun ik anderen ook. Het maakt een wereld van verschil, niet alleen in hoe je je keuken gebruikt, maar ook mentaal. Ze zeggen niet voor niets; een opgeruimd huis = een opgeruimd hoofd en daar geloof ik heilig in!

HET STAPPENPLAN NAAR EEN GEORGANISEERDE KEUKEN

Wil je ook die rust en structuur in je keuken creëren? Hier is mijn stappenplan dat ik heb ontwikkeld door mijn eigen ervaring én de 350 keukens die ik heb mogen reorganiseren. Met deze stappen zorg je voor meer structuur in jouw keuken. <<

STAP 1.

Plan tijd voor een opruimsessie.

De eerste stap naar een opgeruimde keuken is het plannen van tijd. Dit lijkt misschien eenvoudig, maar het is essentieel. Reserveer een moment in je agenda om je keuken echt grondig aan te pakken. Zie het als een belangrijke afspraak met jezelf – want het is een investering in je rust en comfort thuis.

„Je keuken opruimen is een investering in jezelf en in jouw huis en dat kost simpelweg tijd,” zegt Eefje. „Gun jezelf dit, zodat je bij het ontspullen en opruimen de juiste keuzes kunt maken.”

STAP 2.

Ontspullen – geen twijfel meer!

Nu begint het echte werk. Haal alles uit je kasten en lades en leg het op je aanrecht. Zodra je een item vastpakt, maak je direct een keuze: houden of wegdoen. Ik geloof niet in twijfelgevallen – dat is eigenlijk gewoon een uitgestelde beslissing. Als je twijfelt, plaats het in een doos in de garage of kelder en kijk na drie maanden of je het hebt gemist. Zo niet, dan weet je wat je te doen staat.

„Bij mijn klanten zie ik vaak dat dit de moeilijkste stap is, maar ook de meest bevrijdende. Het loslaten van spullen geeft niet alleen ruimte in je kasten, maar ook in je hoofd.”

STAP 3.

Organiseer per categorie.

Nu je spullen hebt geselecteerd, is het tijd om te organiseren. Groepeer alles per categorie, zoals kookgerei, kruiden, servies en voedselvoorraad. Dit helpt niet alleen met het vinden van spullen, maar geeft je ook inzicht in wat je precies hebt en hoeveel ruimte je nodig hebt.

„Elke keer als ik een keuken opnieuw organiseer, zie ik het verschil dat het maken van categorieën kan geven. Het geeft direct overzicht en rust – je weet precies waar alles ligt.”



Slimme opbergoplossing: je ziet in één oogopslag welke pan je nodig hebt.



BYE BYE – 5 ITEMS IN JE KEUKEN WAAR JE NU AFSCHIED VAN MAG NEMEN

Heb je te veel spullen in je keuken?

Hier zijn vijf items waar je meteen afscheid van kunt nemen

1. Dubbel keukengerie.

Hoeveel spatels heb je echt nodig? Kies je favorieten en doneer de rest.

2. Oude pannen.

Pannen met krassen of beschadigingen kunnen weg.

Houd alleen de pannen die je vaak gebruikt en in goede staat zijn.

3. Ongebruikte apparaten.

Blender, sapcentrifuge of broodmachine die je nooit gebruikt?

Tijd om afscheid te nemen.

4. Tupperware zonder deksel.

Bakjes en deksels die niet meer bij elkaar passen, kunnen weg.

Investeer in een set die goed stapelbaar is.

5. Kapotte of oude vaatdoekjes.

Vervang oude, versleten vaatdoekjes door nieuwe exemplaren.

Het loslaten van deze items geeft direct meer ruimte én rust.



Je schoonmaakmiddelen overzichtelijk bij elkaar in handige mandjes.

STAP 4.

Slim opbergen.

Slimme opbergoplossingen zijn de sleutel tot een georganiseerde keuken. Denk aan ladeverdelers, manden en doorzichtige voorraadpotten om alles netjes te houden. Zorg dat de items die je dagelijks gebruikt binnen handbereik zijn en dat je minder gebruikte spullen op hogere of lagere planken bewaart.

„In mijn eigen keuken zorg ik ervoor dat alles wat ik vaak nodig heb, op ooghoogte ligt. Het voorkomt frustratie en maakt het kookproces een stuk eenvoudiger.”

STAP 5.

Onderhoud – elke keer weer.

Gefeliciteerd! Je keuken is nu opgeruimd en georganiseerd. Maar hoe zorg je ervoor dat het zo blijft? Het geheim is onderhoud. Zorg ervoor dat je regelmatig even door je keuken heen gaat om te kijken of alles nog op zijn plek ligt. Dit hoeft niet veel tijd te kosten, maar het voorkomt dat de rommel weer langzaam terugkomt.

„Voor mij is onderhoud de sleutel tot succes. Ik doe elke week (vaak op zondag) een korte check – het kost me nauwelijks tijd, maar het zorgt ervoor dat ik mijn keuken altijd onder controle heb.”



Speciaal voor de lezers van Het Keukenmagazine geeft Eefje een unieke korting op haar e-book „De ultieme gids voor een georganiseerde keuken”.

- 125 slimme oplossingen voor elke keuken.
- Je kunt deze gids nu bestellen met € 50,- korting.
- De normale prijs is € 77,- maar speciaal voor jullie nu voor slechts € 27,-.
- Scan bovenstaande QR-code en bestel meteen!

Meer opruimtips?
Volg Eefje op @fairlyorganized.nl



*Greeploze perfectie:
Gaggenau verenigt
minimalistisch
design met technische
topprestaties.*



VOOR DE BAKKER

OVENS MET EXTRA
FUNCTIONALITEIT MAKEN NIEUWE
BEREIDINGSWIJZEN MOGELIJK

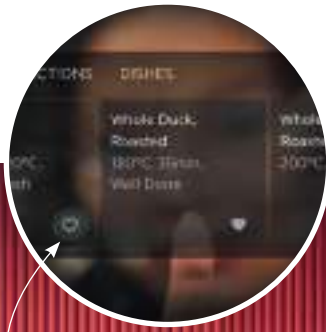
Het gaat al lang niet meer om de hoogste temperatuur in de ovenruimte. De nieuwste generatie ovens zorgt voor een gezonde bereiding met stoomgaren, sous-vide-techniek en aïfryen, zonder verlies van smaak of voedingsstoffen. En de bediening wordt ook steeds slimmer!

Apparaten uit de topserie. „Gaggenau Expressive“ combineren op Bauhaus geïnspireerd design met technische perfectie. Met maximumtemperaturen tot 300 °C, Airfry, een kerntemperatuursensor en pyrolytische zelfreiniging functioneren zij op het allerhoogste niveau. De greeploze deur en de precisieverlichting onderstrepen de elegante look.



Strak, greeploos design.

Deze oven uit de „ArtLine“ serie van Miele overtuigt door zijn elegantie en functionaliteit: de greeploze deur gaat open met „Touch2Open“ en het nieuwe ontwerp in Pearl Beige past harmonieus in elke keuken. Behalve met de motorgestuurde soft-close deur, gooit deze Miele hoge ogen met zijn subtiele tint, die zorgt voor een tijdloos warme nuance.



Het gewenste resultaat is nauwkeurig vooraf in te stellen.



Moderne ovens vormen een indrukwekkende smeltkroes van innovatie, design en functionaliteit. Ze maken het dagelijks leven in de keuken niet alleen gemakkelijker, maar ook slimmer en stijlvoller. Van knapperige aardappeltjes en sappige steaks tot goudbruine pizza's – de nieuwste modellen zijn echte alleskunnners en laten geen culinaire wens on vervuld. Een van de functies die eruit springt bij veel moderne ovens is de „AirFry“ technologie. Het betekent vetvrij frituren zonder extra apparaat. Hier worden vooral de bewuste genietters blij van. Knapperig gebakken aardappeltjes, crispy chicken wings of groenten met behoud van bite: met „AirFry“ lukken ze allemaal in een hand- omdraai zonder schuldgevoel. De speciale bakplaat maakt je airfry-gerechten extra knapperig. >>

Stoomovens met sous-vide-functie. De „9000 SteamPro“ serie van AEG imponeert met een speciale, exclusieve, matzwarte glassoort die bestand is tegen vingerafdrukken. Twee stoomreinigingsprogramma's zorgen voor moeiteloze reiniging. Een kerntemperatuursensor controleert de temperatuur middenin het gerecht en met „Steamify“ wordt de stoomtoevoer automatisch aangepast.



Matzwart glas en coole kleuren tillen stijl naar een hoger niveau.

De „Slide & Hide“ deur verdwijnt onder de oven.

Slim, stylish en superieur. De „B5ACJ7AG3“ van Neff is een highlight voor iedereen die graag efficiënt kookt en bakt. Dankzij de „Slide & Hide“ technologie verdwijnt de deur volledig na het openen. Met de nieuwe Air Fry functie bereik je knapperige bakresultaten zonder toegevoegd vet. Zijn elegante design in Graphite-Grey en energieefficiëntiescore A+ maken 'm helemaal af.



Perfekte pizza. Pizzaliefhebbers kiezen voor een oven van Pelgrim met een speciale pizzastand. Deze stand combineert onderwarmte met de ventilator. Hierdoor blijft de bodem heerlijk krokant terwijl de kaas smelt en goudbruin kleurt. Op het display krijg je real-time informatie over de voortgang. Dat kan niet misgaan!

De nieuwste generatie ovens
bestaat uit echte alleskunnners
met zelfreinigend vermogen.



Stijl en functie ineen

Met acht ovenfuncties, 3D-hetelucht en de automatische „cookControl30” programma's creëer je perfecte gerechten tot op wel drie ovenniveaus. Dankzij de „activeClean” functie is deze oven van Siemens in elegant blackSteel zelfreinigend. HomeConnect maakt besturing via de app mogelijk en „lightControl” zorgt voor een intuïtieve bediening.

Elegante integratie van hoogwaardige apparaten in een luxe keuken met moderne afwerking.



Lekker stomen. In deze keuken zijn de oven, combi-oven en koffiemachine van ATAG netjes geïntegreerd in een kastenwand met houten afwerking. De combi-stoomoven heeft een apart waterreservoir. Het voordeel is dat je deze oven niet op een waterleiding hoeft aan te sluiten. Hierdoor kan de oven in vrijwel elke keuken ingebouwd worden. Perfect voor de bereiding van lekkere én gezonde gerechten.



Culinaire duizendpoot. De strategische plaatsing op werkhoogte maakt deze multifunctionele oven van Smeg even praktisch als stijlvol. Dit type oven is ideaal voor wie graag experimenteert met culinaire technieken zoals stomen, sous-vide en bakken met stoomondersteuning. Met twee makkelijk te bedienen draaiknoppen kies je eenvoudig uit de talloze bereidingswijzen.

GROOTMOEDER, WAT HEB JE EEN SCHONE OVEN!

Moderne ovens bevatten vele functies die het koken en reinigen makkelijker maken. Bij zelfreiniging op basis van pyrolyse verbranden de achtergebleven etensresten tot as. Die veeg je vervolgens gewoon op met een doekje. Daarmee behoort dat moeizame schuren definitief tot het verleden. Ook het bereiden wordt gemakkelijker – om niet te zeggen revolutionair – dankzij slimme technologie: kunstmatige intelligentie en geïntegreerde ovencamera's herkennen automatisch het gerecht en kiezen de optimale temperatuur en het beste programma. Zo lukt elke pizza en stoofschotel zonder permanente checks en aanpassingen. De modernste ovens kun je zelfs onderweg eenvoudig bedienen via HomeConnect. Ideaal wanneer je tussendoor nog even van huis moet. Ook visueel zorgen de nieuwe modellen voor een eigen accent in de keuken: met kleuren als antraciet, grafietgrijs of zwart en een greepeloos ontwerp geven ze elke keuken een stijlvolle, moderne flair. <<



Perfekte pizza's met deze oven van Bosch: de bruiningsgraad is geheel naar wens slim in te stellen.



Slimme technologie, gezonde bereiding. Dankzij kunstmatige intelligentie en een geïntegreerde camera herkennen de „Serie 8” ovens van Bosch gerechten en selecteren ze automatisch de beste instellingen. De stoomfunctie „Plus” en de „Air Fry” stand staan voor behoedzaam garen en vetarm frituren. Te bedienen via de app of door spraakbesturing.





Speels. Dat gladde lakoppervlakken niet eentonig hoeven te zijn, bewijst de „Kyoto“ lijn met deze interpretatie van het iconische werk van Mondriaan. De witte vlakken en kleuren uit de waaijer van „Les Couleurs® Le Corbusier“ vormen samen deze opvallende mix.

HET WOW-EFFECT

DE HIGHLIGHTS VAN DE KEUKENBEURZEN

Het is ieder jaar weer spannend voor keukenprofessionals wanneer keukenfabrikanten hun nieuwe producten presenteren. We hebben goed rondgekeken en verklappen hier welke innovatieve ideeën en ontwerpen wij het meest inspirerend vonden op onze strooptocht langs de stands.



Expansie. Wie een keuken kan inrichten, kan alles inrichten. Dat bewijzen inmiddels vele keukenfabrikanten. Hier zie je dat zorgvuldig geproduceerde keukenelementen en -systemen ook perfect geschikt zijn voor de dressing room. Inclusief soepel glijdende uittrekelementen en lichtstrips.



Reloaded. De populaire landhuisstijl is volop in ontwikkeling. Het is voorbij met dat rustieke en steeds diezelfde houtkleur. De invulling is eleganter, kleurrijker en dus veelzijdiger geworden. Bij deze keukens zorgen de klassevolle cassettefronten en de sierprofielen met subtiele decoratieve accenten voor de ultieme knusse look.



Role model. In deze opstelling komen drie absolute toptrends bij elkaar: het structuuroppervlak van de massief houten fronten, de matchende donkere kleur van de apparatuur en de decoratieve legplanken die een harmonieuze overgang vormen naar het woongedeelte.

PELGRIM INTRODUCEERT

De 8 serie Glas Zwart

NIEUW

Geniet van design
en gebruiksgemak

De nieuwe ovens van Pelgrim voegen elegantie toe aan elke keuken door het strakke zwart glas design. Door de full touch bediening en TFT display zijn de ovens eenvoudig te bedienen. Mooi Makkelijk van Pelgrim!

Bekijk alle designs



Nederlandse
kwaliteit en service

Pelgrim
mooi makkelijk

Keuken *Zenas*

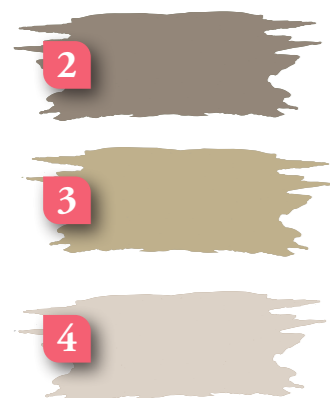
Natuur is voor ons de ultieme inspiratiebron als het gaat om de vormgeving van de keuken. De rijke variëteit aan materialen en kleuren zorgt voor eindeloze mogelijkheden. Het ton-sur-ton-concept in olijf combineert perfect met het robuuste werkblad in Noten Milano, waardoor een fijne balans ontstaat tussen moderne uitstraling en de warmte van de natuur.

De niswandbekleding Stripewood Dark geeft de ruimte nog meer karakter, met een authentiek houtdecor dat de sfeer extra gezellig maakt. Want in zo'n keuken wil je natuurlijk graag waardevolle momenten doorbrengen met je dierbaren.



De serie Zenas is nieuw in ons Sensum-assortiment en is uniek door het ultramatte lakfront. De Zenas-fronten scoren met verbeterde anti-vingerafdrukcoating, maximale ongevoeligheid, ultrazacht aanvoelen, intensievere kleurdiepte en unieke kleuren. Hier afgebeeld in olijf premium mat (495) in combinatie met warm hout.

Kleurenpalet



De vloer

Keramisch hout



Zenas



Niswandbekleding Stripewood Dark

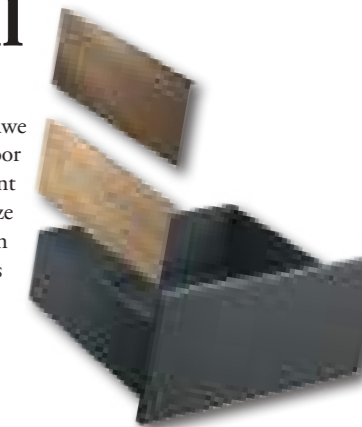


Nieuw ladesysteem nBOX

Klein detail

Groot effect

Het nBOX-systeem biedt volledig nieuwe individuele ontwerp mogelijkheden voor meubelinterieurs. Een subtiel accent of een compleet nieuwe look - onze designprofielen en designafdekkingen maken een breed scala aan designopties mogelijk in drie eigentijdse kleuren: puur en architectonisch in leigrijs, natuurlijk en ontspannen in sierra-eik en exclusief en extravagant in geborsteld brons.



Voor elke verkochte Sensum-keuken planten wij 18 bomen.

- Sensum by Bouwcenter in samenwerking met Graine de Vie



Lades geheel zelf samen te stellen

1. Instant 4 kokendwaterkraan grafiet pvd €1395,- 2. Sikkens kleur: Brave Ground 3. Sikkens kleur: Wild Wonder 4. Sikkens kleur: G0.05.80 5. Keramisch hout: Sensum Arke torotoro 20x120 cm. 6. Frontkleur Olijf premium mat (495) van keuken Zenas. Bekijk op bouwcenter.nl de andere kleuren in deze serie. 7. Niswandbekleding mee te bestellen bij jouw Sensum keuken: Stripewood Dark (339).



Kelder 2.0

MULTI-TALENT: DE BIJKEUKEN

Omdat de meeste nieuwere huizen geen kelder hebben, is de bijkeuken een welkome alleskunner. De was, voorraadbeheer en opslag van huishoudelijke artikelen – het vindt allemaal daar plaats en liefst ook nog in stijl.



3



2

Slimme indeling voor maximale efficiëntie.



4

1 Achter de zachtblauwe kastdeuren zit nog een ruimte verborgen, waarin je bijvoorbeeld voedsel kunt (voor)bereiden. En is het daar een bende na al dat harde werk? Dan laat je de deuren gewoon dicht! **2** In deze open, hoge kast staan bezems en grote huishoudelijke apparaten zoals een stofzuiger binnen handbereik. Dankzij de ingebouwde stekkerdoos kan hij tegelijkertijd dienen als laadstation. **3** In dit plafondhoge kastensysteem krijgen wasmachine en droger een perfecte én ergonomische plek. **4** Bijkeuken en keuken worden van elkaar gescheiden door deze smalle doorgang. Hoogtepunt is het verlichte, decoratieve wandmeubel dat dienstdoet als scheidingswand.



Er is haast geen andere ruimte met zoveel gebruiksmogelijkheden.

1 Royaal wasparadijs: wassen, drogen en ter plekke strijken. Het kan allemaal in deze ruim opgezette bijkeuken. **2** Met zijn doordachte indeling biedt deze hoge kast plaats aan schoonmaakspullen en zelden gebruikte keukenapparatuur. Er is daarnaast nog voldoende ruimte voor voorraad.



Deze bijkeuken is bereikbaar via een verborgen deur in het keukenmeubel. Met een extra spoelbak, opberg ruimte en werkblad heeft ze alles wat je van een backup-keuken mag verwachten.



DOEI DAMP

AFZUIGKAPPEN EN DOWNDRAFTS VOOR EEN GOED KEUKENKLIMAAT

Hoe heerlijk die braadgeurtjes ook mogen ruiken, vetspetters en kookluchtjes door het hele huis wil je toch liever niet. Dankzij een krachtige afzuiging en hoogwaardige filters worden ze meteen ter plekke afgevangen.



2



3



4



5

1 Stijlvol boven het kookeiland. De plafondventilator van Miele drukt zowel technisch als visueel zijn stempel: hij verwijdert geuren effectief, gaat onopvallend op in de ruimte en blijft toch een blikvanger. In donkere keukens en woonruimtes doet Miele het goed met de kleur matzwart. **2 Testwinnaar.** „Zeer goed“: dat was de score van deze SaphirMatt kookplaat van AEG bij de laatste vergelijkende test van ETM. Zijn elegante uiterlijk maakt van deze kookplaat met geïntegreerde afzuigunit een echte blikvanger. Het innovatieve materiaal voorkomt vingerafdrukken. **3 Duurzaam en plaatsbesparend.** De verbeterde coating van de „accent line“ van Bosch maakt deze glaskeramische kookplaten stukken duurzamer. De afzuiging is geïntegreerd, stil en plaatsbesparend – er is dus geen aparte afzuigkap meer nodig. **4 Symbiose van stijl en functionaliteit.** Deze elegante inductiekookplaat van Neff met geïntegreerde downdraft is ook zeer geschikt voor kleine ruimtes en imponeert met zijn „Matt Black“ design. **5 Fris ontwerp voor frisse lucht.** Op de stijlvolle kookplaten van Siemens kun je twee inductiezones samenvoegen tot één groot kookoppervlak. Dankzij „vario-inductie“ en sensortechnologie wordt elke pan gelijkmatig verwarmd en is aanbranden verleden tijd. Kookluchtjes worden meteen ter plekke afgezogen.



1
2





1+2 Schoon en stil. Met de ATAG Elevate™ heb je nooit meer last van vervelende kookdampen in de keuken. Dankzij de innovatieve technologie worden vet en geuren direct bij de bron opgezogen. Het systeem maakt tijdens het koken minder dan 60 db geluid. Dat is zo stil dat je normaal kunt praten tijdens het koken en alle pannen hoort borrelen, sissen en sudderen. Extra handig: je kunt de filters en houders reinigen in de vaatwasser. **3 Koken in sfeer.** De AEG-wandafzuigkappen met AuroraTech®-verlichting passen automatisch de lichtkleur en -intensiteit aan op de tijd van de dag. Dankzij SilenceTech blijft het geluidsniveau laag, terwijl AutoSense het ventilatorvermogen automatisch aanpast voor optimale luchtverversing. Via de AEG-app stel je voorkeuren in en ontvang je meldingen voor onderhoud. **4 Houd je van design?** Dan zit je met deze diagonale schouwkap helemaal goed! De matzwarte schouwkap met zwart glas heeft een afzuigcapaciteit van maximaal 756 m³/h en is voorzien van een witte led. De bediening gaat via elektronische touch control. Hiermee stel je eenvoudig één van de vier snelheden in, praktisch en op ooghoogte.





WAT EEN PLAATJE

KOOKPLATEN OVERTUIGEN MET INNOVATIEVE TECHNIEK

Van pangrootte en warmtetoever tot dampvorming – de nieuwe kookplaten passen zich flexibel aan het kookproces aan. De kookzones, temperatuur en geïntegreerde afzuiging zijn immers intuïtief – optioneel zelfs automatisch – instelbaar.



Best beoordeeld. Het geraffineerde matzwarte oppervlak van de „SaphirMatt“ inductiekookplaat van AEG voegt meer toe aan de keuken dan alleen elegantie. In de ETM vergelijkingstest maakte dit hoogwaardige glaskeramik de meeste indruk. Het is vier keer krasbestendiger dan conventionele materialen.



Naadloos geïntegreerd.

Gaggenau verstopt zijn inductie-techniek in het allernieuwste design. De kookplaat is onzichtbaar ingebouwd in het werkblad. Met de „Vario“ optie kan het kookgedeelte bovendien worden uitgerust met – of achteraf voorzien van – professionele accessoires voor speciale kooktechnieken.

De kookplaat zit compleet onzichtbaar verborgen in het werkblad.

Voor een perfect resultaat. De innovatieve „PerfectFry“ Plus braadsensor van Bosch zorgt voor een precieze en constante temperatuurregeling. Deze slimme technologie werkt net als de cruise control in je auto, waardoor je de temperatuur niet meer constant hoeft bij te stellen.



Sensortechnologie houdt de ingestelde kooktemperatuur constant.



Flexibel formaat. De iQ500 inductiekookplaten van Siemens garanderen niet alleen de precieze temperatuur, maar zijn ook eenvoudig te bedienen via het touch display. Plaats de pannen waar je maar wilt op de „flexInduction“ zone en de „powerBoost“ functie zorgt ervoor dat ze snel warm worden.



Perfecte symbiose van stijl en functionaliteit: de nieuwe inductiekookplaat van Neff in Matt Black imponeert met intelligente extra's als een braadsensor met temperaturniveaus van 70 tot 220 °C, de intuïtieve flexzone en de handige Favourite toets.



Speciale pannenset.

De moderne inductieplaten van Miele staan voor innovatieve techniek en tijdloos design. De nieuwe, hoogwaardige pannenset van deze fabrikant vormt hiermee de perfecte match. De pannen zijn ideaal voor alle inductiekookplaten met een geïntegreerde afzuigunit.

Bereid gerechten als een sterrenchef!



Wil je met het grootste gemak een mooie entrecote garen of een gepocheerd ei tot in de perfectie bereiden? Met de nieuwe ATAG inductiekookplaten met Celsius°Cooking™ stel je per kookzone de temperatuur tot op de graad en seconde nauwkeurig in. Zo bereik je precies de smaak en structuur die je zoekt.

Moderne kookplaten combineren superieur design met praktische functionaliteit.



Kok uit passie

Al in zijn studententijd gaf Yotam Ottolenghi grootse dinner parties voor zijn medestudenten. En na het behalen van zijn master in fotografie, volgde deze hobbykok ook nog een opleiding als patissier.



VOEDSEL VOOR DE ZIEL

PUUR GENOT IN EIGEN KEUKEN

Dankzij zijn tips voor het kruiden en op smaak brengen van voedsel geniet Yotam Ottolenghi over de hele wereld bekendheid als culinaire kruidengoeroe. Voor zijn negende kookboek heeft de import-Londenaar met Israëlische, Italiaanse en Duitse roots samen met zijn team recepten ontwikkeld waarin het oude vertrouwde op de heerlijkst mogelijke manier wordt gecombineerd met nieuwe smaakervaringen.

Eén ding maakt de succesvolle uitbater van maar liefst negen Londense restaurants en auteur van inmiddels negen kookboeken direct duidelijk: zonder zijn team was dit alles er niet geweest. Zijn laatste werk bevat, naast zijn eigen naam, dan ook de namen van drie co-auteurs: Helen Goh, Verena Lochmuller en Tara Wigley, allen medewerkers van de „OTK“ (Ottolenghi Test Kitchen). Met z'n vieren zijn ze op zoek gegaan naar dat diffuse gevoel van geborgenheid en gezelligheid dat bepaalde maaltijden weten op te wekken. En omdat hun roots over de halve wereld liggen, neemt hun collectie recepten je mee op een culinaire reis van Maleisië en China via Melbourne, Soedan en half Europa naar de VS.

Jullie hebben het boek „Comfort“ genoemd. Wat gaat er voor jou en voor jullie schuil achter dit begrip?

We wisten al lang dat we iets ‚gezelligs‘ wilden maken. Over het eten dat we thuis eten. Voordat het ‚Comfort‘ heette, hebben we de titels ‚Home‘ en ‚Family‘ uitgeprobeerd. Maar comfort omvat beide. Bovendien is het op zijn eigen unieke manier een universeel begrip, vonden we. >>



Handleiding voor comfort food

In zijn laatste boek bundelt Yotam Ottolenghi meer dan 100 recepten met de smaak van thuis.



EI-SAMBAL-SHAKSHUKA

Ingrediënten voor 4 personen:

1½ tl venkelzaad • 2 kruidnagels • zaadjes van 2 kardemompeulen
 • ½ tl gemalen kaneel • 1½ el medium-hete kerriepoeder • 60 ml olijfolie
 • ½ tl zwarte mosterdzaadjes • 20 kerrieblaadjes • 1 rode ui, in de lengte
 gehalveerd en in dunne halve ringen gesneden (160 g) • 10 g gember,
 geschild en fijn geraspt • 5 knoflooktenen, gepeld en gekneusd • 10 g
 koriandergroen: de steeltjes fijnhakken, de blaadjes apart houden voor
 het serveren • 150 g datterini tomaten (of cherrytomaatjes) • 2 tl sambal
 oelek • 1 blik fijngehakte tomaten (400 g) • 100 ml tamarindeconcentraat
 • 300 ml water • 15 g palmsuiker of lichte rietsuiker • 5 eieren • zout en
 versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze: Rooster de venkelzaadjes, kruidnagels en kardemomzaadjes in een kleine pan zonder olie op een middelhoog tot laag vuur gedurende ongeveer 2 minuten tot ze beginnen te geuren. Maal fijn of gebruik een vijzel om het geheel tot een fijn poeder te malen. Strooi de kaneel en kerriepoeder erbij en zet het mengsel apart. Verhit in een grote pan met deksel (Ø 26 cm) en hoge wanden 3 el olie op middelhoog vuur. Bak daarin de mosterdzaadjes en 10 kerrieblaadjes gedurende 1 min. tot de zaadjes openspringen. Voeg de ui toe en bak deze ca. 7 min. mee tot hij begint te kleuren. Voeg de gember, knoflook, korianderstengels en verse tomaten toe. Laat het geheel nog 5 minuten doorgaren en roer het venkel-kruidenmengsel erdoor. Roer na 2 minuten wanneer het geheel begint te geuren, voorzichtig de sambal oelek, tomaten in blik, tamarinde, het water, de suiker en 1¼ tl zout erdoor. Breng de sambal aan de kook. Laat alles onafgedekt op een middelhoog tot laag vuur 20-25 minuten sudderen tot het geheel is ingedikt. Maak kuiltjes in de sambal en kluts daarin de eieren. Bestrooi ze vervolgens elk met een beetje zout en peper. Doe het deksel erop en laat de eieren nog 7-8 minuten meegaren, tot het eiwit helemaal gestold is maar de dooiers nog zacht zijn. Verhit ondertussen de resterende eetlepel olie in een kleine pan op middelhoog vuur. Bak de overgebleven kerrieblaadjes ongeveer 1 minuut tot ze sterk geuren en haal ze dan van het vuur. Overgiet de eieren als ze gaar zijn met de olie en de gebakken curryblaadjes, bestrooi met de korianderblaadjes en serveer.

Welbehagen
 heeft vele
 facetten,
 afhankelijk
 van plaats,
 seizoen en
 gelegenheid.

Bij comfort denk je misschien aan welzijn, oftewel gemak. Dat is niet jullie insteek, toch?

Nee. In de kern gaat het erom wat er gebeurt wanneer je „nostalgie“ en „nieuw“ met elkaar combineert. Bij elk recept is er sprake van nostalgie – een herinnering aan of een verlangen naar thuis en degene die voor je kookte. Maar wanneer je het opnieuw klaarmaakt, is er ook altijd iets nieuws aan.

Hoe moet ik me dat voorstellen?

Gegrilde kip met een dukkah van kerrieblaadjes is een klassiek voorbeeld. Wie herinnert zich niet de gebraden kip die je als kind at? De combinatie met een spannende dukkah-kruidenmix is dan toch een nieuwe smaakvariant. Of chocolademousse? Pure nostalgie. Maar wij hebben onze mousse verfijnd met een heerlijke sinaasappelkaramel voor mensen die in zijn voor een nieuw en bijzonder smaakexperiment.

Welk verband hebben jullie gevonden tussen koken, eten en een thuisgevoel?

Voor ons alle vier zit daar een belangrijke link tussen. Voor iedereen die ergens anders woont dan waar hij geboren en opgegroeid is, is eten de meest effectieve manier om in contact te komen met de geuren, smaken en herinnerin-

Het boek
is een feest
van variatie,
familie en
thuis.

gen van thuis. Je kunt je moeder of je kinderkamer misschien niet meer tevoorschijn toveren, maar een soep, stoofpot of bouillon die je huis vult met de geur van vroeger thuis kan dat gevoel aardig dichtbij brengen.

En bestaat er een universeel recept voor dat gevoel van welbehagen?

Universeel waarschijnlijk niet. Want welbehagen betekent niet alleen voor iedereen iets anders, maar is ook voor het individu afhankelijk van het seizoen, de omgeving en de gelegenheid van de maaltijd. Het draait om de tijd van het jaar, het seizoen, het gezelschap. In de herfst is een gepofte aardappel met gebakken aubergineblokjes en een royale portie tahin geliefd, maar in de zomer prefereren we gladde, koele noedels of een blok zijdezachte tofu. Het gaat dus niet alleen om wat we eten, maar ook om hoe en waarom we juist iets bepaalds eten.

Welk recept in het boek doet je het meest denken aan je kindertijd?

De kipgehaktballetjes met aardappels en citroen. Die associeer ik totaal met mijn ouders. Ze kookten allebei vaak. Er waren altijd gehaktballetjes bij, in alle denkbare vormen. Een echte klassieker voor mij. <<



KIP MET DE KRUIDEN VAN STEPH

Ingrediënten voor 4 personen (met rijst en salade):

1 theelepel pimentzaadjes • 2 laurierblaadjes, grof gehakt • 1½ tl hete chilipoeder • 1½ tl paprikapoeder • ½ tl gemalen kaneel • ½ tl peperkoek- of speculaaskruiden • 25 g lichte rietsuiker • 1½ el vloeibare honing • 1-2 groene jalapeñopepers, fijngehakt • 1-2 rode Scotch bonnet pepers (habaneros), fijngehakt • 1 kleine rode ui, in blokjes van 1 cm gesneden (100 g) • 2 lente-uitjes, fijngehakt (30 g) • 50 ml olijfolie • 1 kg kippendijen • 2 el witte wijnazijn • zout

Bereidingswijze: Rooster de piment en de laurierblaadjes in een pan zonder bakvet gedurende 1-2 minuten, tot zich blaasjes op de blaadjes beginnen te vormen. Maal het geheel tot poeder in een vijzel en meng het met de overige ingrediënten – behalve de kippendijen en azijn – in een grote kom. Voeg 1 theelepel zout toe. Wentel de kippendijen goed om in het kruidenmengsel en wrijf het vlees ermee in zodat het rondom bedekt is met kruiden. Dek de kom af en zet deze minstens 6 uur (of een hele nacht) in de koelkast. Haal de kippendijen 30 minuten voor het braden uit de koelkast. Voeg de azijn toe en roer alles door. Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht). Leg de kippendijen met het vel naar boven op een bakplaat met bakpapier. Braad ze ongeveer 45 minuten tot ze knapperig en goudbruin zijn. Keer de plaat halverwege een keer om. Haal uit de oven en laat 10 minuten rusten voor het serveren.

Sculpture Club

keukentrend 2025

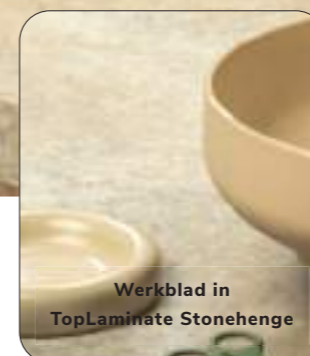


TopLaminate Stonehenge met Lanesto spoelbak en kraan in Gold

De keuken vormt het sociale middelpunt van het huis. We ervaren licht en ruimtelijkheid in een oase van natuurlijke materialen. De sfeer is luxe en sereen – kunstzinnig zelfs, en de kleuren zand, steen en beige voeren de boventoon. Duurzaamheid en functionaliteit worden in de Sculpture Club keuken geen moment uit het oog verloren. Kijk maar naar dit gebruiksvriendelijke TopLaminate keukenblad in de subtiele kleur Stonehenge, met zijn duurzame basis van Greengridz!



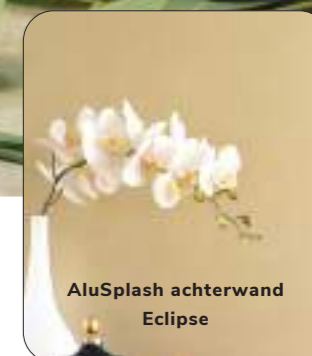
Lanesto Forte keukenkraan in Gold



Werkblad in TopLaminate Stonehenge



Lanesto Urban 618 spoelbak in Gold



AluSplash achterwand Eclipse



KRUIDEN IS EEN KUNST

EEN BASISCURSUS CULINAIR KRUIDEN

Kruiden en specerijen zijn populairder dan ooit. Maar het juiste gebruik ervan... dat blijft meestal een goedbewaard geheim. Deskundige Manuela Mahn deelt haar passie en licht een tipje van de sluier op.



„Op dit moment zijn er al meer dan 200 bestanddelen van vanille onderzocht, maar dat zijn ze nog lang niet allemaal!“

Oorspronkelijk was haar inspiratiebron de cultuurgeschiedenis van vanille. Daarover ging haar proefschrift. „Omdat het schrijven daarvan, naast mijn baan, meer dan tien jaar duurde had ik genoeg tijd om mij hartstochtelijk in de wereld van de specerijen te storten“, lacht de wetenschapper, die al jaren bekend staat als vooraanstaand expert en coryfee op haar vakgebied.

Dr. Mahn, even op de vrouw af: bestaat er zoiets als verkeerd kruiden?

Jazeker, dat bestaat. (*Ze lacht*) Je kunt de smaak van gerechten verpesten, vooral door het gebruik van meerdere specerijen, waarbij er eentje alle andere overheerst. Het gaat tenslotte om een harmonieus samenspel. Daarom is mijn motto: Kruiden is een kunst. Je moet ermee aan de slag gaan en er gevoel voor krijgen door te oefenen.

Hoe doe je dat?

Voor beginners is er inmiddels veel mooie literatuur beschikbaar. Bij koks en sommeliers kun je leuke cursussen volgen om eens wat meer te snuffelen aan de wereld van de smaakmakers en ermee te durven experimenteren. Maar uiteindelijk is het toch *learning by doing*. Bij goed kruiden is „ongeveer“ geen optie. Je moet gaan ontdekken welke aroma's je zelf lekker vindt en hoeveel verschillende ondersoorten er bestaan van elk kruid of elke specerij. Alleen al in de pepers kun je oneindig veel nuances ontdekken. Je moet zelf gaan proeven, de kruiden eerst eens puur proberen, vervolgens in gerechten, verschillen leren proeven en je eigen voorkeuren ontdekken. Dan gaan er echt werelden voor je open. En het is super interessant wat er allemaal te ontdekken valt wanneer je je bewust hiermee gaat bezighouden. Want ook hier geldt: kennis is macht!

Wat is het belang van het juist kruiden van gerechten?

Eenzijds gaat het om de kwaliteit. Ook bij andere ingrediënten is kwaliteit al lang geleden herontdekt als factor van belang. Zodra je serieus aan de slag gaat met kruiden en specerijen, ga je vanzelf naar de beste kwaliteit streven. Je ontdekt dat je daardoor een betere aroma- en smaakbeleving krijgt en dat je er ook nog eens minder van nodig hebt. Een goede specerij heeft niet alleen een hoog gehalte aan etherische oliën, maar ook aan prikkelende en bittere stoffen. Dat zijn allemaal kenmerken van een goede specerij. Daarom heb ik er ook niet veel van nodig.

Als ik die specerij dan ook nog goed bewaar – donker, koel en luchtarm verpakt – kan ik er heel lang mee doen en betaalt de hogere prijs zich deels terug. Daarnaast is het gewoon leuk om met zulke specerijen te werken en ze op het juiste moment in het kookproces in te zetten.

>>



KURKUMA – HET GOUDEN KNOLGEWAS

„Kurkuma is familie van de gember en staat bekend als superfood. In de ayurvedische leer speelt dit gewas al duizenden jaren een rol. Het verhoogt onder meer de galproductie en ontlast daarmee de lever. Kurkuma is daarmee een heuse detox-specerij. Je moet er wel iets vets en wat peper bij eten, zodat de kleurstoffen afgevoerd worden en de kurkuma zijn weldadige uitwerking op het lichaam kan hebben”, zo weet de deskundige. Een trendy recept met kurkuma is de Golden Milk: verwarm 300 ml melk in een pannetje. Breng deze op smaak met 1 tl kurkuma, ½ tl kaneelpoeder, 1 snufje peper, 1 cm gemberwortel en 1 tl kokosolie. Naar smaak zoeten met honing.

Wat is dan het juiste moment?

Specerijen uit één stuk, zoals piment- of peperkorrels, maar ook laurierblad, kun je rustig mee laten koken. Gemalen of gekneusde specerijen moet je pas aan het eind van de gaartijd toevoegen, wanneer de ergste warmte verdwenen is. Het meest intense aroma krijg je wanneer je de etherische oliën en smaakstoffen niet laat vervliegen. En dat is nou precies wat er gebeurt boven de 25 graden. Dit vervliegen kost je namelijk zo'n 20 procent van je smaakbeleving en 80 procent van je geurbeleving. In het algemeen geldt: minder is meer. Liever nog een keer nakruiden of nazouten dan in één keer teveel.

Maar welke smaakmakers moeten we nog meer in huis halen behalve zout en peper?

Dat is persoonlijk. De een houdt meer van de mediterrane keuken en heeft dus kruiden nodig. De ander is juist dol op Aziatisch of oosters eten en moet op zoek naar specerijen met diepere smaaktönen. Ik vind ook dat er in iedere keuken paprika moet liggen. Vooral gerookte paprika vind ik interessant, omdat deze zoveel jeuk geeft aan vegetarische en veganistische gerechten. Voor Duitse gerechten heb je nootmuskaat, kaneel en kruidnagel nodig. Combineer die drie met peper en je staat alweer in de oosterse en Aziatische keuken. In een goede keuken



„Ik ben gefascineerd door de oosterse keuken en haar gebruik van vele specerijen. Ze biedt erg veel ruimte om zelf te experimenteren en uit te proberen.”



Of je nu gaat voor actief Kitchen Farming of voor een geïntegreerde bewaaroplossing: verse kruiden maken al jaren deel uit van de moderne keuken, waarin gezond koken centraal staat.

vind je ook laurierblad en jeneverbessen, voor soepen, eenpansgerechten, marinades en smooergerechten. En omdat vanille nu zo duur is, zou je voor zoete gerechten ook eens tonkabonen kunnen proberen.

Wat is de rol van verse kruiden bij het op smaak brengen van een gerecht?

Verse kruiden zijn erg belangrijk, maar ze zijn seizoensgebonden. Ik ben zelf tegen kaskruiden die het hele jaar door verkrijgbaar zijn. De meeste kruiden die wij in de keuken gebruiken, komen oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied. Het zijn dus planten die veel zon krijgen en daardoor aan het einde van de zomer waanzinnig krachtig smaken. Dan kun je ze ook goed drogen, want dan hebben ze hun fijne aroma al in zich opgenomen. Verse oregano of marjolein, bijvoorbeeld, zijn wel veel zachter van smaak dan de gedroogde variant. Mijn voorkeur gaat altijd uit naar vers, maar als het seizoen dat niet toelaat, vind ik gedroogde of gevriesdroogde kruiden een fantastisch alternatief.

„Ik ben dol op het lichte bittertje en de frisheid van rozemarijn. Zowel in pikante als in zoete gerechten. Mijn tip: Heerlijk met abrikozen!“



Kruiden en specerijen smaken goed, maar ze hebben ook bijzondere eigenschappen...

Absoluut en elke smaakmaker heeft zijn eigen werking. Zo zijn er kruiden en specerijen die een positieve invloed hebben op de gehele spijsvertering of juist alleen op de vertering van eiwitten of koolhydraten. In veel culturen wordt brood gekruid met venkel, anijs, koriander en/of komijn. Juist deze specerijen hebben een positief effect op de vertering van koolhydraten. Bij het verteren van vet vlees helpt mosterd en komijn bevordert de digestie van kool. De oudste culinaire tradities bestaan dankzij het feit dat mensen er ooit baat bij hebben gehad. Nu kunnen we ook wetenschappelijk verklaren waarom dat zo is.

Zijn er op dit moment ook kruidentrends?

Ik zie de keuken van de Levant als een duidelijke trend. Zij verenigt op een prachtige manier de zware, diepe smaaktonen van de Oriënt met de heerlijke frisheid van aromatische kruiden. Deze keuken is ook absoluut de moeite waard voor mensen die veganistisch of vegetarisch koken. Dat wordt steeds populairder.

Heeft u ook een levensmotto?

Heel simpel: Spice up your life!

<<



KRUIDENSOMMELIER

Plantkunde, hun oorsprong en ingrediënten, plantgeneeskunde, levensmiddelenrecht, scheikunde, natuurkunde, de zintuiglijke waarneming en de toepassing ervan: gespreid over een half jaar biedt de opleiding tot kruidensommelier van Dr. Manuela Mahn in verschillende blokken een diepgaand en goed onderbouwd inzicht in de wereld van de etherische geuren. „Onze doelgroep omvat chef-koks, slaggers, bakkers, food retailers en voedingswetenschappers. Mensen die deze kennis binnen hun beroepsveld willen inzetten en toepassen“, aldus de gepassioneerde docente.

HIER LOOPT HET LEKKER!

KRANEN EN SPOELBAKKEN MET MEERWAARDE

Of je er nu borden en pannen afwast, groenten en ander voedsel schoonmaakt of gewoon water tapt, de spoelunit is hét zenuwcentrum van jouw keukenkosmos. Reden genoeg om aan deze plek de grootst mogelijke aandacht te besteden – inclusief innovatieve technologieën voor waterbereiding en onderhoudsvriendelijke materialen voor maximale hygiëne.



1 Design en gemak. Deze keukenkraan van de Nederlandse topontwerper Osiris Hertman is energiebesparend en 360° draaibaar. Met één hendel bedien je zowel koud als warm water.

2 Kies goud. Deze kraan van massief geborsteld rvs is verkrijgbaar in verschillende kleuren. Mooi te combineren met andere artikelen zoals spoelbakken en zeepdispensers.



Stoer en stijlvol. Wat je keukenstijl ook is, deze draaibare kraan past perfect. De kraan is voorzien van EcoStart waarmee je warmwaterverbruik met maar liefst 30% daalt.

Talooze keren per dag wordt hij gebruikt: de spoelunit. Hij wordt dan ook terecht gezien als het middelpunt van het dagelijks leven in de keuken. Veel elementaire activiteiten komen hier uiteindelijk samen. Geavanceerde technologie en hoogwaardige materialen maken nu ook van deze ruimte een esthetische blikvanger. Moderne kranen en spoelbakken overtuigen door hun comfort en innovatie. Zo bieden hoogwaardige 3-in-1 mengkranen nu, naast enorm gebruiksgemak, ook fijn gefilterd water met een verlaagd kalkgehalte. Dit verlengt de levensduur van veel keukengereedschap en verbetert vooral de smaak van het water aanzienlijk. Schoon drinkwater is immers ook een stukje levenskwaliteit. Bovendien kun je stijlvolle statements maken door materialen en elementen – uitgevoerd in bijvoorbeeld geborsteld zwart edelstaal en een nobele goudlook – met elkaar te combineren. Zo worden de nieuwste kranen en spoelbakken moderne, multifunctionele designobjecten, waarmee je jouw spoelunit efficiënt en eigentijds vormgeeft. Door een combinatie van innovatieve technologie en decoratieve looks maak je van jouw functionele spoelunit het centerpiece van je keuken en creëer je een stijlvolle symbiose tussen efficiëntie en elegantie.

<<



Ga voor stijl. Nog zo'n strak design van Osiris Hertman. De rvs-behuizing maakt de kraan hittebestendig en hygiënisch. Verkrijgbaar in de kleuren gun metal, copper en gold.





1 Stille alleskunner. Met "ConnectLife" bedien je deze geluidsarme vaatwasser via een app. Kies uit 7 wasprogramma's waaronder Night-Program voor een extra stil programma van 37 dB(A). De turbo sproeiërs laten zelfs het hardnekkigste vuil verdwijnen. **2 Duurzaam.** De „Green Collection“ van Bosch wordt geproduceerd met CO₂-arme materialen. Als het programma is afgelopen, gaat de deur automatisch open.





Zuinig en snel. Met het „QuickPower Wash” programma van de „G 7000” van Miele duurt een wascyclus minder dan een uur. De „Knock2open” deur opent bij zachtjes kloppen.

VOLSTREKT HELDER!

**SERVIESGOED, PANNEN EN GLASWERK
ENERGIEZUINIG AFWASSEN.**

Dankzij de slimme techniek hoef je niet eens meer thuis te blijven om de vaatwasser aan te zetten. Slimme apparaten bepalen zelf de vervuilingsgraad en kiezen het juiste programma. Alleen het in- en uitruimen gaat nog met de hand.





1 Ergonomisch. Bij de „ComfortLift“ modellen van AEG kun je de onderste mand naar boven verplaatsen. De duur van het wasprogramma kan per cyclus worden ingesteld. **2 Testwinnaar.** De „N70“ van Neff kun je flexibel beladen: de Flex-3 korven en de VarioLade Pro bieden genoeg ruimte, zelfs voor groot servies. De „Zeolith“ technologie garandeert optimale resultaten en een laag energieverbruik (energielabel A).





3

3 Verbruik voorop. Siemens „iQ7000“ vaatwassers kiezen zelf het optimale programma. De feedback via de app zorgt voor resultaten op maat. De programma's zijn volkomen transparant over water en elektriciteitsverbruik. **4 Servies in de spotlight.** De vaatwassers uit de 400-serie van Gaggenau doen de vaat stil en efficiënt. Met Home Connect wordt bediend op afstand kinderspel. De programma's bepalen per wasbeurt de behoefte van de vaat en passen hun instellingen daarop aan. Ronduit spectaculair is de achtergrondverlichting.



4

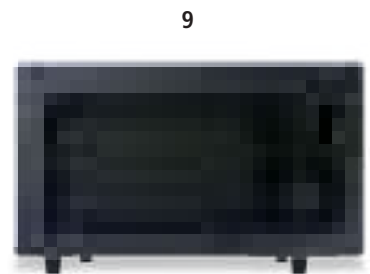


1

VLIJTIGE KEUKENHULPJES

DE BESTE KEUKENMACHINES, MIXERS EN MEER.

Deze hulpjes zijn niet alleen praktisch – dat mag je ervan verwachten – ze verrijken ook je keuken met hun vlotte looks.



1 Met zijn vermogen van 1000 Watt, kneedt, mengt en hakt de „Multi Pro Onetouch” er lustig op los, met slechts één druk op de knop. De geïntegreerde weegschaal garandeert de juiste hoeveelheden (kenwoodworld.com/nl-nl). **2** Door zijn grote vermogen en krachtige motor kan deze planeetmenger van „KM7-1-4BPT” zelfs grote hoeveelheden deeg kneden. Met de meegeleverde accessoires kun je kneden als een professional (amazon.nl). **3** De sensorgestuurde automatische programma's van deze „Serie 6” keukenmachine kennen het optimale meng- en kneedproces voor elk ingrediënt (bosch-home.nl). **4** Bij de keukenmachine „MMC1000” bewegen het menghulpstuk en de mengkop in tegengestelde richting voor een optimaal resultaat (amazon.nl). **5** De „B800” blender crusht met zijn quad-mes zelfs ijs en zorgt met het grootste gemak voor romige dips, sauzen en sappen (bol.com/nl-nl). **6** De mengkom van fijn walnoothout matcht mooi met het decoratieve, diep bosgroene „Evergreen” van de behuizing en de details in glanzend messing (kitchenaid.com). **7** Op zoek naar een extra pit bij het koken of een warmhoudplaatje voor je buffet, aan de eettafel of op de tuintafel? Deze „draagbare inductiekookplaat” vervult zijn rol in stijl (smeg.com/nl). **8** Met de „Smooth Mix” handmixer haal je een bekroond ontwerp in huis. Hij is niet alleen krachtig, ook de accessoires zijn netjes weggewerkt in houders op de behuizing (dykeanddean.nl). **9** Met de magnetron „Bespoke” kun je niet alleen opwarmen, maar ook frituren zonder vet, knapperig grillen, zachtjes stomen en snel ontdooien (samsung.com/nl/).



Zuinigheidskampioen.

De Serie 6 inbouwkoelvriescombinatie van Bosch is krachtig én zuinig tegelijk. Dankzij de „VitaFresh“ technologie blijft voedsel langer vers en is er minder verspilling. „No Frost“ houdt het apparaat ijsvrij, zodat je het niet hoeft te ontdooien – dus verbruik je minder energie, want de lucht is altijd droog.

ALLES FRIS!

DE NIEUWSTE KOEL- EN VRIESKASTEN



Met de „Bio-Fresh“ technologie worden groenten en fruit optimaal bewaard in aparte koelvakken.

Doordachte versheidstechnologie. „DuoCooling“ is standaard bij alle koelvriescombinaties van Liebherr. Dankzij de gescheiden koelcircuits wordt er geen lucht verplaatst tussen de compartimenten. Dit garandeert overal een optimaal klimaat. Groenten, fruit, vlees of vis – „Bio-Fresh“ zorgt overal voor de perfecte luchtvochtigheid.



Cool meesterwerk.

Gaggeneau vormt de maatstaf voor esthetiek en prestaties. Elke ruimte profiteert van deze nieuwe koelvriescombinatie met meubel-look. De donkere roestvrijstalen oppervlakken aan de binnenzijde maken een sterk statement. Ook het nieuwe verlichtingsconcept is indrukwekkend: het apparaat en de inhoud baden in een warm wit, niet-verblindend licht.

Goed gekoeld voedsel is langer houdbaar. Aroma's ontvouwen hun complexiteit pas bij de optimale temperatuur. Moderne koelapparaten met innovatieve techniek creëren hiervoor – stil én zuinig – de ideale omstandigheden.



Meer gemak. De nieuwe „iQ700“ koelkast is de eerste inbouwkoelkast die opengaat via spraakbesturing. Zo blijft je greeploze keuken smetteloos schoon en vrij van vingerafdrukken. Siemens komt bovendien met het premium „hyperFresh“ vershoudsysteem: een geavanceerde koeltechnologie, waarmee gekoeld voedsel tot drie keer langer vers blijft in de speciale klimaatzones.



1 Plaatswonder.

De Miele vrieskast „FN4322 C“ met XXL-Box biedt meer plaats aan extra grote diepvriesproducten. De binnenruimte is bovendien flexibel uit te breiden. Dankzij „SuperFrost“ kunnen levensmiddelen snel en veilig worden ingevroren. Deze stijlvolle vrijstaande vriezer overtuigt ook visueel dankzij een greeploos design met verzonken handgreep.

2 Comfortabel koelen.

De koelvriescombinaties van Neff creëren uitstekende omstandigheden voor het bewaren van vers voedsel: „NoFrost“ maakt ontdooien overbodig en het „Fresh Safe“ vershoudsysteem zorgt voor optimale bewaarcondities. Alle delen van het interieur worden gelijkmatig gekoeld. Nog een pluspunt: hij heeft energie-efficiëntieklasse C.

3 Lekker zuinig.

Met energieklasse D en handige energiezuinige functies zoals „AdaptCool“ en „SuperCool“ is deze koelkast van Pelgrim klaar voor de toekomst. Ook de led-binnenverlichting is helder en energiezuinig. De CrispZone-lade houdt je groente en fruit extra lang houdbaar. Pluspunt: de draagplateaus en groentelades zijn makkelijk uitneembaar. Zo kun je ze extra makkelijk schoonmaken.





Versheidsparadijsje. Stroomuitval? Geen enkel probleem voor de koelvriescombi „RCS736DXMB“ van AEG. Je voedsel behoudt zijn kwaliteit – tot wel 18 uur lang. Het innovatieve luchtcirculatiesysteem werkt met verschillende luchtkanalen, die constant koele lucht naar elke hoek transporteren. En dankzij „noFrost“ hoef je ‘m nooit meer te ontthooien.



ARCHITECTUUR ONTMOET WIJNBOUW

MEER DAN 300 JAAR WIJN MAKEN IN EEN MODERN JASJE



De wijn van Thomas Hensel is iets bijzonders. Dat komt niet alleen doordat hij de mooiste plekjes rondom Bad Dürkheim bezit. Bij deze wijnmakerij in de Pfalz gaan traditionele waarden en ouderwetse kwaliteit hand in hand met moderne communicatie. Zoveel creativiteit zie je – én proef je – natuurlijk meteen.



Het wijnhuis Hensel kan terugblikken op een familietraditie van meer dan 300 jaar. Al in de 17e eeuw verbouwden de voorouders van Thomas Hensel op grote schaal wijnstokken in de Pfalz. De moderne showroom vormt het perfecte, stijlvolle onderkomen voor deze wijnmaker en zijn mooie wijnen: de architectuur en het ontwerp ervan weerspiegelen diens hoge beroepsstandaard.



Op het eerste gezicht zou je het langgerekte, betongrijze gebouw vlak langs de weg kunnen aanzien voor een nieuwe hangar. Niets is echter minder waar: het is de moderne showroom van het wijnhuis Hensel. Met zijn royale glasoppervlakken lijkt het paviljoen, dat vlak naast het sportvliegveld van Bad Dürkheim staat, bijna boven de grond te zweven – een welbewuste optische keuze: „Oorspronkelijk had ik hier een soort toren gepland. Maar omdat die qua hoogte niet echt goed in de natuurlijke omgeving paste, kwam architectenbureau Izu33 uit München met dit ontwerp“, aldus Thomas Hensel over de nieuwbouw, die de vormentaal van het klassiek modernisme volgt. Vooral de extra grote, mobiele glaspartijen waar de opdrachtgever om vroeg bleken uiterst moeilijk te realiseren. Verschillende gerenommeerde Duitse fabrikanten hadden uit pure wanhoop de handdoek al in de ring gegooid, toen zich uiteindelijk een Zwitsers bedrijf meldde dat het project aandurfde. De bijzondere architectuur maakt een vrije doorkijk in de ruimte mogelijk en combineert buiten- en binnenlandenschap tot een holistisch geheel. Over elk detail, hoe ogenschijnlijk triviaal ook, is goed nagedacht. Je zou zelfs kunnen zeggen dat hedendaags design en ambachtelijke wijnbouw in dit gebouw versmelten tot een volkomen harmonieus geheel. Want daarvoor is de high-tech showroom natuurlijk vooral bedoeld: het proeven van de uitstekende en geliefde topwijnen van eigen bodem.

GENOT VOOR ALLE ZINTUIGEN

Ambachtelijk gestucte muren, vloeren van essenhout, een toeg van HPL-panelen met nanocoating en een keuken met hoogwaardige klimaatkasten en ovens; dat zijn de visuele verleidingen in de stijlvolle showroom. Bij het proeven zijn het de diverse exquisite wijnen die het gehemelte strelen. Rood of wit: je proeft gewoon dat de wijnen van Hensel de kans krijgen hun natuurlijke karakter ten volle te ontwikkelen. Datzelfde gevoel voor expressie zie je ook terug op de etiketten: ze bevatten de initialen van de betreffende druivensoort. Een elegante en moderne manier om de sobere flessen van elkaar te onderscheiden. Maar wat zit er nu precies in die flessen? Natuurlijk ontbreekt een uitstekende Riesling niet. De Pfalz is tenslotte het grootste wijngebied ter wereld voor deze druivensoort. Maar Thomas Hensel wil meer en is niet bang om te experimenteren: „Naast de traditionele witte druivenrassen als Riesling, Sauvignon Blanc of Chardonnay, hebben we in 2014 de gok gewaagd om Grüner Veltliner te introduceren, de meest voorkomende druivensoort in Oostenrijk. En met succes“, zo vertelt de ervaren wijnmaker tevreden. Wat tegelijkertijd bewijst dat Thomas Hensel gevoel voor trendy druivensoorten heeft en ze op een interessante manier weet door te ontwikkelen. Het mildere klimaat van de laatste tijd heeft hem er ook toe aangezet de druivenrassen Merlot en Cabernet naar de Pfalz te halen. Lang leve de diversiteit!

KRACHT IN RUST

Het motto van Thomas Hensel luidt: een goede wijn begint bij een zorgvuldig gekweekte wijnstok en een geschikte bodem. Daar weet deze wijnmaker dan ook bijzonder veel van; het was tenslotte ooit de core business van de familie. Zijn grootvader en zijn vader kweekten en veredelden wijnstokken op de beste plekken rond het huidige zweefvliegveld in Bad Dürkheim, uitsluitend voor de verkoop. Sinds het begin van de jaren negentig timmert junior aan de weg als topwijnmaker. Hij streeft nog steeds naar de hoogste kwaliteit op elk gebied. Natuurlijk sluipt er ook wel eens een nieuw, creatief idee in zijn werk. Maar één ding verandert nooit: „Wijn ontstaat - die maak je niet”, zo weet deze Duitse wijnbouwer. Daarbij hoort ook dat elke wijnstok iets minder opbrengst geeft; in ruil

daarvoor krijg je wel meer natuurlijk aroma en extract. Druk kent Hensel alleen van de druivenpers, maar ook daar niet te veel, zodat het sap er zo natuurlijk mogelijk uit vloeit. Daarna is het een kwestie van geduld. Want alleen door de kostbare most lang genoeg te lageren, kan de gisting goed op gang komen. Ook door voorzichtig pompen en zorgvuldig filteren kom je dichterbij het perfecte resultaat, al zijn de meningen hierover verdeeld. Maar iedereen weet: wie tegenwind heeft op de heenweg, heeft de wind mee op de terugweg. Het zal dan ook niemand verbazen dat Thomas Hensel een van zijn vier wijncollecties de ambitieuze naam „Aufwind” (meewind) heeft gegeven. Net als de rest van het assortiment, wordt ook deze collectie regelmatig uitgebreid met nieuwe creaties. <<

1 De volgende generatie staat al (bijna) in de startblokken. Tot die tijd steunt Thomas Hensel op zijn ervaren medewerkers. **2** De Pfalz, en zeker de sprookjesachtige omgeving van Bad Dürkheim, is een van de populairste Duitse wijngebieden. **3** Naast de voor de regio kenmerkende rieslingdruif verbouwt Hensel inmiddels ook met succes rode druiven. **4** In de showroom hangen exquisite geuren. Van tijd tot tijd worden hier wijn- en spijsavonden, kookcursussen en vele andere activiteiten georganiseerd.



1



2



3



4

Contact: Wijnhuis Hensel, eigenaar Thomas Hensel • In den Almen 13 • 67098 Bad Dürkheim, Pfalz • Tel. +49 (0)6322 2460
info@henselwein.de • www.henselwein.de • Wijnproeverijen op afspraak van maandag tot zaterdag.



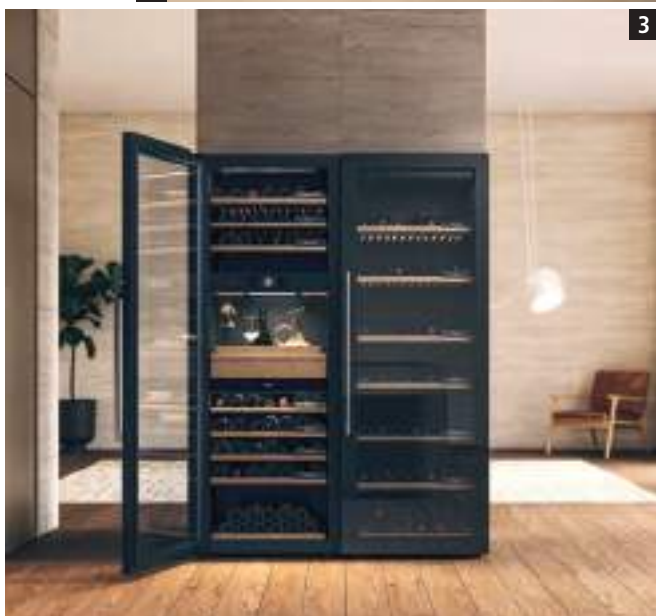
SUPERCOOL

SPECIALE WIJNKLIMAATKASTEN

Inbouwvariant of vrije vogel – multi-zone wijnkoelkasten houden je champagne, witte, rosé en rode wijnen op de optimale drinktemperatuur.



2



3



4

Een wijnklimaatkast maakt van je keuken een stijlvol toevluchtsoord voor wijnproevers en fijnproevers. Met zo'n elegant apparaat haal je het subtiel van een wijnkelder in je woonkamer en geef je mooie wijnen precies de aandacht die ze verdienen. Met hun subtiel verlichting, hoogwaardige materialen als beukenhout en greeploze ontwerp vertegenwoordigen ze een luxueuze, tijdloze esthetiek. Dankzij instelbare temperatuurzones worden zowel rode als witte wijnen perfect op temperatuur gehouden. Dankzij een geavanceerd ventilatiesysteem zijn deze high-end apparaten naadloos te installeren en gaan ze harmonieus op in de keukenomgeving. Flexibel in te delen legplanken bieden ruimte aan flessen van de meest uiteenlopende formaten. Zo komt elke fles optimaal tot zijn recht. <<



1 De Vinidor-selectie van Liebherr koppelt stijl aan maximale efficiëntie: dankzij „InteriorFit” zijn ventilatie-openingen overbodig. Winnaar van de iF Design Awards 2024. **2** Wijnklimaatkast „KWT 7112 iG” van Miele, in elegant Pearl Beige, imponeert met zijn greeploze design, touch-control en variabele indeling van het interieur. **3** Met drie individueel instelbare temperatuurzones, zuivere koolstofgefilterde lucht en totaal trillingsvrije legplanken krijgt elke wijn volmaakte rust in de speciale „8074” wijnkoelkasten van Atag. Bovendien wordt de luchtvochtigheid nauwkeurig geregeld en wordt schadelijk UV-licht door een speciaal systeem tegengehouden. De gewenste fles verschijnt zo van de uitreklade op het dienblad. **4** Vier houten draagplateaus bieden ruimte voor 44 flessen. Het isolatieglas met UV-coating van deze Pelgrim wijnkoelkast zorgt voor zichtbaarheid en beschermt de kleur en smaak van de wijn tegen het licht.



1



2



3

1 Pastéis de Nata en koffie op het Praça do Comércio met uitzicht op het ruitersstandbeeld van koning José I. 2 Typische tegelwanden sieren de oude huizen. Ooit waren ze goedkoper als gevelbekleding dan pleisterwerk en baksteen. 3 Ratelend en kreunend symbool van deze stad: sinds 1873 bespaart de tram je een klim in het heuvelige historische centrum. 4 Die Confeiteira Nacional is een waar instituut. Ze serveren er koffie, zoetheid en lunch.

OLÁ LISBOA!

EEN REIS VOL VARIATIE

Zout als de zee en zoet als de hemel op aarde: deze voormalige maritieme metropool en hoofdstad van Portugal herbergt ook vandaag nog alle smaken van de wereld. En dan is er nog dat heel speciale licht...



Baixa, het oude stadshart van Lissabon, heb je als bezoeker binnen twee uur slenteren gezien. Toch biedt deze wandeling voor ieder wat wils: het moderne Portugal laat zijn gezicht zien in de bars en op de dakterrassen. De traditie toont zich in de oude huizen waarop de handgeschilderde tegelwanden, de „azulejos“, prijken. De Baixa ligt ten noorden van Praça do Comércio, het centrale plein. Van daaruit zweeft je blik over de indrukwekkende monding van de rivier de Taag richting zee. De Arco da Rua Augusta brengt je naar de gelijknamige winkelstraat met zijn talrijke cafés. Lissabon is een stad van verscheidenheid, met voor ieder wat wils. En zelfs binnen je eigen voorkeuren is er nog variatie te over.

LAAT JE PAPILLEN BEPALEN

De vraag welk Portugees gebak het lekkerst is, is een heuse geloofskwestie: Pasteis de Nata of Pasteis de Belém? Zelfs de fijnproevers discussiëren erover: zijn beide niet hetzelfde? Daar zit op zich wel iets in. Toch is er één grote >>

„Geen boeket bloemen heeft voor mij ooit dezelfde kleurenrijkdom als Lissabon in het zonlicht.“

FERNANDO PESSOA, Portugees schrijver

‘maar’... Met meel, suiker, eieren, melk en boter haal je de hemel op aarde, maar waar het echt om draait zijn de verhoudingen en de baktemperatuur. Elke Portugese bakkerij heeft haar eigen recept voor Pasteis de Nata, zoals de navolger van het origineel tegenwoordig breed bekend staat. Het originele recept is echter geheim, en daar komen de wijk Belém en het geloof om de hoek kijken. Al in de achttiende eeuw begonnen de monniken van het klooster Mosteiro dos Jeronimos namelijk met deze goddelijke wijze van restverwerking. Ze gebruikten destijds eiwit om de witte kloosterkledij te stijven, maar hierdoor bleef er veel eigeel over. In hun wens dit ook te benutten, creëerden de monniken de oorspronkelijke versie van het zoete gebakje dat door de liefhebbers steevast Pasteis de Belém wordt genoemd. In 1837 verkochten de monniken het recept aan een bakkerij. Daar staan de suikeraanbidders nu nog steeds in lange rijen te wachten om een ‘proef’-exemplaar te bemachtigen (pasteisdebelem.pt). Het klooster zelf is een prachtig voorbeeld van de Manuelstijl – een Portugese variant van de laatgotiek – en staat sinds 1983 op de UNESCO werelderfgoedlijst. In deze wijk bevindt zich bovendien de beroemde toren van Belém met zijn uitkijktplatform. De ideale plek dus voor een combi van gastronomie en sightseeing. Wil je de kwestie Pasteis de Nata of Pasteis de Belém definitief beslechten? Dan zul je toch echt alle bakkerijen van de stad moeten uitproberen.

LEVENDE CULINAIRE TRADITIES

Gaat je hart niet echt sneller kloppen van zoet? Dan heeft Lissabon ook zout in de aanbieding. Het nationale gerecht van Portugal heet „bacalhau“. Het is gepekeld – en vaak ook gedroogde – kabeljauw. En ja: ook hier bestaat er een grote variëteit aan recepten. Een van de bekendste bereidingswijzen is de „bacalhau à bras“, met uien, frites en ei. Wil je van de Portugese keuken genieten met uitzicht op de beroemde hangbrug van Lissabon? Ga dan eens naar Ponto Final, in de Rua do Ginjal 72, aan de andere oever van de Taag. Vanaf hun

terras zie je als fijnproever Lissabon van kleur veranderen in de ondergaande zon. Lissabon staat immers ook bekend als stad van het licht, omdat het licht er eigenlijk altijd heel speciaal is. Heb je een voorkeur voor een bepaald restaurant? Reserveer dan voor de zekerheid al voor vertrek online. Dat geldt zeker voor het Belcanto (belcanto.pt) met zijn twee Michelinsterren. Ben je meer van go with the flow? Dan vind je in de vele wijken, straten en stegen meer dan genoeg goede eetgelegenheden, waar

meestal nog wel een tafeltje vrij is. Probeer daar dan vooral ook eens de op-een-na favoriete vis van Portugal: sardientjes. Als avondmaaltijd of als kleine snack tussendoor: bijzonder lekker zijn de gegrilde „sardinhas assadas“, slechts besprenkeld met citroensap of - hoe kan het ook anders! - in een van de vele andere varianten. En dat het allemaal vers is, daarvoor staan de talrijke markten in Lissabon garant. Op de overdekte Mercado de Rebeira vind je vlees, vis, fruit en



1 De Mercado de Ribeira is de oudst bewaard gebleven markthall van de stad. **2** De LX-Factory staat op een voormalig fabrieksterrein in de wijk Alcantara en nodigt uit tot het shoppen van moderne ambachtelijke kunst. **3** De hoger gelegen wijk Bairro Alto is met zijn vele cafés en bars het perfecte uitgaansgebied voor nachtvlinders. **4** Gegrilde sardientjes, „sardinhas assadas“: een must op elke Portugese menukaart.



„Wie Lissabon
niet heeft gezien,
heeft nog geen
schoonheid gezien.“

ANTONIO NOBRE, Portugees dichter



groente, op een oppervlak van 10.000 vierkante meter. Het gebouw uit 1882 heeft er met „Time Out Market“ (timeoutmarket.com) weliswaar een moderne naam bij gekregen, maar het blijft de oudste nog bestaande markthal van de stad. Ben je culinair verzadigd, dan kun je op een heel andere markt op koopjesjacht: de vlooiemarkt Feira de Ladra in de wijk Alfama. Loop er gewoon eens overheen. Misschien vind je nog ergens zo'n antiek blauw-wit tegelwandje. Zo'n „azulejo“ is immers veel meer dan louter decoratie. Zet 'm bijvoorbeeld thuis op tafel als onderzetter voor al die schalen vol zelfgemaakte, dampende Portugese delicatessen. Glaasje port erbij, en dan komen ze vanzelf: al die herinneringen aan je heerlijke, veelzijdige droomvakantie in Lissabon.

<<

HEERLIJKE NIEUWE KEUKENWERELD

Iedereen heeft de mond vol van AI of KI, kunstmatige intelligentie. Je zou haast zeggen letterlijk, want ook tussen kookplaat, spoelbak en koelkast is ze al lang ingeburgerd. En ze fluistert onze apparaten inmiddels heel wat in. Niets dan goeds, natuurlijk ...



Wie herinnert zich nog het liedje „Computer sind doof“ van de Neue-Deutsche-Welle-band Spliff uit de jaren 80? Het betekent: computers zijn dom. Het lied bevat de tekstregel „De koffiemachine zet de broodrooster in vuur en vlam ...“. Wat destijds nog werd gezien als een oppervlakkige toenadering tussen ziellose apparaten heeft inmiddels een volkomen nieuwe betekenis gekregen. Dankzij het internet kunnen onze huishoudelijke apparaten immers al lang met elkaar communiceren. Koelkasten hebben geïntegreerde camera's waarmee je vanuit de supermarkt je voorraad kunt controleren. De slimste apparaten weten zelfs wanneer bepaalde producten bijna op zijn en bestellen ze direct bij. En dan is er nog die onderlinge verbondenheid! De app genereert automatisch recepten op basis van de ingrediënten in je koelkast. De slimme oven stelt zelf de temperatuur, bereidingstijd en bereidingswijze in. Zo kan er niets meer misgaan. En de huisvrouw of huisman houdt

zeeën van tijd over voor andere dingen. Niet voor de was – want de nieuwste generatie wasmachines wast bijna zelfstandig. Je hoeft ze alleen nog maar te vullen – de sensoren kiezen vervolgens het juiste wasprogramma en de hoeveelheid wasmiddel. Misschien besteed je de vrijgekomen tijd graag aan een wandeling met de hond. Dan kun je onderweg nog de oven inschakelen en zelfs de verlichting en de temperatuur regelen voor een knusse thuiskomst. Of je bedient alvast de kookplaat. Die verwarmt de pannen en controleert vervolgens constant de temperatuur, zodat niets aanbakt of droogkookt. In samenspraak met de afzuigkap regelt hij de optimale afzuigstand, om ronddwarrelende kookdampen te voorkomen. En dit kan allemaal al in 2025! De drone die even naar de supermarkt zoemt om boodschappen te doen zit nog in de pijplijn. Tot het zover is, zou hij alvast het huisvuil buiten kunnen zetten. Zeg of zing nou nog maar eens dat computers dom zijn. <<

COLOFON

Uitgever: MHK Groep Nederland C.V., Einsteinweg 23C, 3404 LH IJsselstein, Nederland, www.mhk.nl // **Verantwoording:** Volker Klodwig (Vorstandsvorsitzender) MHK Group AG; Ivo Metz, Carla Bakker – MHK Groep Nederland; Andrea Gärtner – MHK Group AG // **Projectleider:** Gerd Giesler // **Hoofdredactie:** Jutta Kautny, Ute Laatz // **Vormgeving:** Dagmar Örtl (directie) // **Productie:** Tina Probst // **Redactie:** Inga Braun, Sebastian Bütow, Claudia Götz, Nicole Knaupp, Marijn Ruhaak, Hans Schloemer // **Fotoredactie:** Markus Hirner, Jürgen Stoll // **Vertalingen & Eindcorrectie:** IGTV Strombeek, België // **Reprografie:** page @ picture, München // **Uitgever:** Journal International The Home of Content GmbH, Ganghoferstr. 66f, 80339 München, Duitsland, T. +49 89 69 31 396-0 // **Management:** Gerd Giesler, Stefan Endrös // **Druk:** Vogel Druck und Medienservice GmbH, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg, Duitsland

Ontdek onze showrooms.



Keukeninspiratie

Vind je bij ons!



BOUWCENTER



Keukens

