

#14 KEUKEN magazine



Explore the world of kitchens

trends | keukenstijlen | **inspiratie** | interviews | **Bob Keukenbouwer**

WEL KOM

en laat je
inspireren

Beste keukenuitgever,

Op zoek naar een nieuwe keuken? Dan zit je goed met #14 keukenuitgever! Je leest er alles over de wereld van koken, keukens en sfeer.

#14 is een fijn tijdschrift boordevol informatie over de laatste keuken- en kooktrends. Lees mee met Jan Beek; hij vertelt je over zijn Nederlandse whisky of laat je inspireren door Anja Bas Backer van Tablejoy. En wegdromen over je nieuwe keuken? Voorbeelden genoeg in dit magazine!

Maar het houdt natuurlijk niet op bij dit blad. In onze showroom ontmoeten we je graag om samen met jou op zoek te gaan naar jouw perfecte keuken. Wij combineren onze ervaring en creativiteit met jouw wensen en ideeën.

Zien we je snel?
Je bent van harte welkom!



Bob Rodenburg
bobkeukenbouwer.nl



Pagina 3

DARK
elegance



Pagina 15

warm
WOOD



Pagina 27

NEW
design



Pagina 22

Op bezoek bij:
Bob Keukenbouwer

ZIE JE EEN QR CODE?

Dan kun je deze scannen voor
meer informatie over het onderwerp!



Graag vertellen we meer over onze keukens dan dat we in het magazine kwijt kunnen. Je kan daarom de QR code scannen met je telefoon of tablet. We geven je dan online meer informatie over de keuken of andere onderwerpen.

Copyright © 2021 Vanhaaster Reclamebureau

Vormgeving: Vanhaaster Reclamebureau

Tekst: mrs. friday

Fotografie Beek Spirits: BpiryPhotography

Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, door middel van druk, fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



DARK



elegance

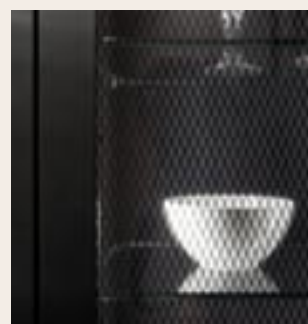


STRAK

industrieel design



Het strakke eiland is voorzien van inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging. Dat biedt ruimte voor een eilandframe met verlichting en plaats voor accessoires op de plek waar je normaal gesproken de afzuigkap verwacht. De frontkleur Clay Dark XT combineert prachtig met de bicolor kasten, zwarte kraan en hoge glaskasten. En mogen we je even attenderen op het 20mm brede kader rondom de glaskasten? Een subtiel maar sfeerbepalend element van deze keuken. De plinten die meelopen met de kast maken de strakke belijning compleet.



Bijzonder glas

Glaskasten geven een keuken net dat beetje extra uitstraling. Kies voor helder, mat of roet-donker glas. Of wat dacht je van glas met een diagonale lijn of een geblokte variant.



Verse kruiden

Koken met verse kruiden, lekker! Zet ze in de tuin, op het balkon, of in leuke potjes in de keuken.



Trend: een zwarte kraan en wasbak!



Clay Dark



Lava



Black



Grigio



Bij de huidige trend van donkere keukens komt een kast die volledig in kleur is, helemaal tot zijn recht. Het matte zwart van de fronten combineert fantastisch met de zwarte apparatuur, de zwarte kraan en spoelbak. Speels en sfeerverhogend detail? Geef verse groene kruiden een prominente plek op het aanrecht!

Kast in kleur

Keukenkasten die ook aan de binnenkant in kleur zijn uitgevoerd geven een luxe uitstraling. Vooral bij een donkere keuken is het erg mooi ook een donkere binnenzijde te kiezen.



← Antraciet kleurige scharnieren met geïntegreerde demping: extra mooi bij donkere kasten

Burned wood

En wat vind je van de zwarte burned wood keuken? Het populaire gefinierde programma Memory heeft een extra bewerking ondergaan waardoor het de beleving geeft van geschroeid hout. Doet het je niet ook denken aan lavasteen en houtskool? De gietijzeren grepen maken deze keuken opvallend en toch ingetogen.





BIJZONDER: greeploos kaderfront

Deze keuken is voorzien van kaderfronten met geïntegreerde greep in de warme grijze kleur Lava. Het eilandframe boven het kook- en spoeliland geeft een industriële, stoere look aan de keuken en biedt plaats aan de afzuigunit.





Een keuken die naadloos aansluit op het interieur van je woonkamer; wanneer je kiest voor een wandmeubel in de dezelfde stijl als je keuken creëer je eenheid en een stijlvolle uitstraling. Een industriële look is helemaal van nu. Je ziet het terug in deze stoere keuken waarin verschillende industriële elementen verwerkt zijn. De speelse indeling, door onder andere de smalle bovenkasten, maakt deze keuken vernieuwend en stijlvol.

Je mooiste serviesstukken vinden een plaatsje op het horizontale wandregaal. En zeg nu eens eerlijk: die wandkast, in stijl van de keuken, maakt het toch helemaal af?

Veilig voor kinderhandjes

Deze keuken komt uit het nieuwe programma 'Horizon' en is leverbaar in vele houtgelakte kleuren. De keuken is uitgevoerd met een nieuw ladesysteem Zircon ZX1400 met

korven voorzien van hoog glas. Kleine kinderhandjes zijn veilig door de nieuwe kinderslot-opties op laden, korven en deuren. De combinatie van het super mat zwarte werkblad combineert prachtig met het barblad in de kleur Teak Whitewash.

Sfeervol warmbruin: Arabica

De warmbruine keuken in combinatie met het houtlook front is een toonbeeld van sfeer. De zwarte



designgreep is uitgevoerd met structuur voor extra greep. Kijk eens hoe bijzonder en mooi deze greep matcht met zowel een glanzend als een mat front. Dat biedt ruimte voor vele combinaties.

Arabica; een verborgen verwijzing naar de heerlijke geur van gebrande koffiebonen. In deze keuken is een geweldige plek voor een koffiemachine verwerkt. Waan je een ware barista,

start je dag met een heerlijke kop koffie uit je eigen koffiecorner!

Ruimte genoeg

Je keukenblad kan eigenlijk nooit ruim genoeg zijn. Dit werkblad is (net zoals alle andere keukens in dit magazine) met 65 cm extra diep! Dat is zo'n 5 cm meer dan een standaard werkblad. En met ruimte weet je altijd wel raad.

Zwarte accenten

Zwart laat zich uitstekend combineren met warme tinten als mocca en caramel. Kies een donker werkblad, hoge kasten en glazen deuren met sfeerverlichting en maak het plaatje compleet. Bijzonder zijn de Black Line fronten. Die hebben een horizontale en verticale zwarte belijning. Deze keuken is echt een indrukwekkende verschijning en toneelbeeld van stijl, klasse en sfeer.

A person is sitting in a rustic room, possibly a distillery or a traditional Dutch home. The room features a large, multi-paned window on the right, through which some light is visible. To the left, there is a dark, ornate wood stove. The person, wearing blue jeans and dark shoes, is sitting on a wooden bench or stool, with their legs crossed. The overall atmosphere is warm and traditional.

Eerlijk en **PUUR** genieten van goede whisky

Jan Beek: groot liefhebber van echt goede whisky. 'En wat doe je dan? Dan ga je het zelf maken', vertelt de goedlachse ondernemer uit Kampen. Vijfenveertig jaar geleden ontstond een passie voor bier, na het drinken van een single malt whisky stapte Jan over naar gedistilleerd. Het werd zelfs zijn werk. Jan werkte voor bekende distilleerders en distributeurs, tot hij in 2017 zijn eigen onderneming startte: Beek Spirits. Zijn grote passie en die van velen met hem: whisky! We spreken af met Jan en ontmoeten hem op de plek waar zijn whisky's regelmatig in proeverijen over tafel gaan: de stamtafel van de 150 jaar oude slijterij Dikkers in het Drentse Hoogeveen.

'Whisky is een grote ontdekkingsreis. Een reis die nooit stopt', vertelt Jan wanneer we hem vragen naar zijn liefde voor deze drank. Whisky (of whiskey zoals de Ieren en Amerikanen het schrijven) is een sterke drank, gedistilleerd uit gegist graanbeslag en gerijpt op houten vaten. 'Daarom is het ook niet verwonderlijk dat veel bierdrinkers whisky ook wel weten te waarderen; beide dranken vinden hun oorsprong in graan', gaat Jan verder. 'Over de herkomst van de naam zijn twee theorieën. Het komt ofwel van het Iers-Gaelische uisce beatha of van Schots-Gaelische uisge beatha (fuisce). In beide gevallen is de betekenis 'levenswater'. Fuisce werd vervolgens in de volksmond verbasterd tot whisk(e)y'.



**“VEEL BIERDRINKERS
WETEN OOK WHISKY
WEL TE WAARDEREN”**



“WHISKY IS EEN
BOEIENDE DRANK”

Van het graan wordt beslag gemaakt dat gaat gisten. De aanwezige suikers worden door het gistproces omgezet in alcohol. Zo ontstaat een vloeistof met een alcoholpercentage van ongeveer 7,5%. Deze wordt gedistilleerd en gecondenseerd. Vervolgens wordt dit product verdund tot het alcoholpercentage 65% bedraagt. 'En dan begint het echte werk', gaat Jan met een grote grijns verder. 'De vloeistof wordt in eikenhouten vaten opgeslagen om te rijpen. Na een bepaalde tijd is de drank klaar om gebotteld te worden. Whisky is lang houdbaar zonder dat de smaak verandert. De leeftijd van een whisky is de tijd die hij gerijpt heeft'.

Voor Jan zijn de hoofdingrediënten van een goede whisky altijd puur en eerlijk. 'Het geldt dat je voor een fles whisky neertelt moet in het product zitten, niet in de marketing. Natuurlijk wil het oog ook wat, de fles moet een goede uitstraling hebben. Ik ben ervan overtuigd dat het verhaal van een goede whisky beter verkoopt dan een gelikte marketingcampagne. Ik investeer liever in het product. De vanillepeulen die ik gebruik komen van Madagascars, thee van Ceylon...'

Dat Jan Beek echt een professional op whisky-gebied is, blijkt uit de onderscheiding 'Keeper of the Quaich', die hij mocht ontvangen voor zijn 'Ultimate-serie'. Onderscheiden worden als Keeper is de erkenning van een uitstekende bijdrage aan de Scotch whisky-industrie gedurende ten minste vijf jaar. 'Whisky is een boeiende drank. Het rijpingsproces is bijzonder en ik vind het een uitdaging om steeds weer een mooi vat te vinden waarop mijn Dutch Blend kan rijpen'. Jan legt enthousiast uit dat hij er altijd voor kiest om de helft zijn van product te bottelen en de andere helft op het vat verder na te laten rijpen. 'Dan krijg je echt iets bijzonders! Het vat doet alles voor de whisky; het bepaalt voor 75% de geur en voor 100% de kleur.

Zonder vat is het distillaat een kleurloos, scherp drankje. Jan laat me zijn whisky proeven die negen maanden gerijpt is op een vat First Fill Pedro Ximénez Hogshead. Ik proef de PX invloeden: rozijnen, sherrytonen, gedroogd fruit, pruimen, hints van koffie, tabak en kruiden. Ik snap direct wat het vat voor deze whisky gedaan heeft.

Voor wat betreft zijn eigen onderneming is Jan vooral gericht op het verder kunnen ontwikkelen van nieuwe dranken. 'Sterke drank heeft nog zoveel meer te bieden dan alleen ingeschonken te worden in een glaasje'. Jan doelt op zijn samenwerking met twee sterrenchefs. Hij heeft hen bereid gevonden een toegankelijk recept te maken waarin zijn whisky verwerkt wordt. Maar ook op andere gebieden merkt Jan dat de markt steeds meer open staat voor een goede sterke drank. 'Lokaal zoek ik de samenwerking met chocolatiers en kaashandelaren. Samen met de chocolatier ontwikkel ik momenteel een echte eerlijke chocolade-likeur met karamel en zeezout'. Dan lacht Jan, slaat hij op de tafel en zegt lachend: 'Wil je geloven dat ik zelfs samenwerk met de lokale snackbar-ondernemer? Laatst kwam er iemand bij me om een fles whisky. Hij had 'm geproefd bij de snackbar!' Jans whisky werd verwerkt in de vulling van heel bijzondere bitterballen; de reacties waren lovend. 'Dat vind ik dus echt te gek en ervaar ik als ultieme beloning voor het werk dat ik doe'.

De 60-jarige ondernemer gelooft in de toekomst van Beek Spirits. 'Ik vind 'Beek' vooral gewoon leuk om mee bezig te zijn. Ik word er blij en gelukkig van. Mijn partner (Jan woont samen met zijn vriendin die ontwerper is en bijvoorbeeld de typische 'Beek-fles' heeft ontworpen, red.) werkt mee; samen dragen we het bedrijf. Ik ben ervan overtuigd dat wanneer je iets doet wat je leuk vindt en daar 100% achter staat, je niet alleen de grootste kans op succes hebt, het leven wordt er ook nog eens leuker van!'



Whisky in de keuken

Zelf in de keuken ook aan de slag met whisky? Het is absoluut het proberen waard! Niet elk gerecht maak je lekkerder door het toevoegen van whisky; knoflook of scherpe pittige kruiden zijn bijvoorbeeld minder geschikt. Onthoud dat whisky beter matcht met vet dan met zurige componenten. Bij ingrediënten als honing, room, eiwit en kaneel, kan het eigenlijk niet misgaan!

Wie eenmaal zelf een whisky-saus heeft gemaakt, loopt hard voorbij aan de flesjes uit de supermarkt! Het recept is supersimpel:

- 4 eetlepels mayonaise (gewone volle mayonaise)
- 1/4 theelepel cayennepeper
- 1-2 theelepels whisky (naar smaak)
- 1 theelepel ketchup

Meng alle ingrediënten met elkaar en proef! Voeg eventueel een paar druppels extra whisky toe. Een te sterke smaak kun je afzwakken met wat extra mayonaise. Lekker bij een stukje vlees of vis, met aardappelschijfjes en een salade. Of gewoon als dip bij de borrel. Enjoy!

“ KEUKENS VOOR DE TOEKOMST ”



greenline
BioBoard Gen2



DUURZAAM

bezig zijn was nog nooit zo makkelijk

Het is niet meer dan logisch dat je een keuken wilt die lang meegaat. Maar hij moet ook groen zijn en energiezuinig worden geproduceerd. Daarom kun je bij ons, zonder extra kosten, kiezen voor de milieuvriendelijke keukenkasten van Greenline.

Afval scheiden; één van de meest makkelijke manieren om je bijdrage te leveren aan een beter milieu. Kies voor een gescheiden afval-emmersysteem, keurig weggewerkt achter een deurtje.

Je kent ongetwijfeld de voordelen van ledlampen. Ze zijn energiezuinig en hebben een lange levensduur. Een ander groot pluspunt van onze Emotion ledverlichting is dat je zelf de sterkte en de kleur van het licht kunt bepalen. Via een normale schakelaar of dimmer, maar ook via een touch-schakelaar, een afstandsbediening of zelfs via wifi met gebruik van een app.



warm WOOD



Wie zegt dat stoer niet chique kan zijn, heeft deze keuken nog niet gezien. De uitstraling van warm hout gecombineerd met de look van koel zwart staal. De hoge kasten zijn uitgevoerd met een strakke, robuuste greep die past bij de belijning van deze keuken. De donkere Wall Solutions achterwand biedt ruimte aan planken waarop je accessoires of serviesgoed een plek kunt geven. Het nieuwe Split Oak decor van de keuken straalt warmte en luxe uit en combineert prachtig met het zwarte koele staal.





NIEUW

houtlook decor



Wijn bewaarkast

Leg je complete voorraad wijn binnen handbereik in de onze mooie wijnbewaarkasten. Leverbaar met verschillende soorten glas.



City Nature Oak



Nogero



Brown Wild Oak



Grey Real Oak



De solide basis is hout, de kleur en afwerking maken dat deze keuken zowel strak als gezellig is! Deze keuken (uit het Wood Unlimited Programma) kan in veel verschillende kleuren geleverd worden. Wij hebben gekozen voor de contrastcombinatie van zwart en wit. Hierdoor krijgen de elementen afzonderlijk extra aandacht. Een mooie eyecatcher is de wijnkast; sfeer en gezelligheid gegarandeerd!



Tip: Je mooiste houten snijplank kan ook heel goed gebruikt worden als decoratietray of onderzetter.

Kast in kleur

Keukenkasten die ook aan de binnenkant in kleur zijn uitgevoerd geven een luxe uitstraling. Zo zijn er vele prachtige houtkleuren.

Luxe laden

Een houten keukenlade is een lust voor het oog. Het straalt kwaliteit, karakter en luxe uit. En biedt natuurlijk alle ruimte aan bestek en losse keukenaccessoires. Dat is nog eens opruimen in stijl! Scan de QR code en bekijk al onze lade opties.





HOUT: dé sfeermaker in de keuken

Prachtige echt houten keuken in de kleur New Forest Oak, een uitbreiding in een lichte natuurlijke houtkleur. Sfeervolle elementen in deze keuken zijn de open wandelementen en de glaskast. Hier met prachtig Chimney glas.



Imposant, dat is het eerste woord wat bij ons opkomt bij het zien van deze keuken. De pure en robuuste uitstraling maken dat deze keuken direct indruk maakt. Komt het door het zwart houten front? Door de bijzondere details als de zwarte kraan of de nieuwe designknoppen voorzien van structuur voor extra grip? Wij denken dat het de combinatie is die deze keuken zo geweldig maakt.

Het 'zwevende' blad (met afschuining aan de onderzijde) in de kleur eiken white wash, nodigt je gasten uit om even aan te schuiven terwijl jij aan het koken bent. De bijpassende wandplanken bieden alle ruimte voor mooi serviesgoed of fraaie accessoires. En heb je de stack-up frames onder het raam gezien? Een prachtige manier om niet alleen opbergruimte maar ook een industriële sfeer te creëren!

Met hout kun je alle kanten op

Hou je van puur natuur? Dan is écht eikenhout jouw basis voor een fantastische keuken. Het hout kan diverse behandelingen ondergaan waardoor verschillende uitstralingen ontstaan. Veel of juist weinig noesten, het kan allemaal. Puur en robuust komt hout ook prachtig tot zijn recht! Scan de QR code voor alle opties!



**BOSCH**

Technologie voor het leven

Carbon Black. Smaakvol op alle fronten.

Wie kiest voor de nieuwe Bosch accent line productserie uitgevoerd in Carbon Black, raakt niet alleen in de ban van het design, maar ook van het gemak waarmee de apparaten zijn te combineren. De hoogte van de panelen en het design van de displays zijn bij alle accent line Carbon Black apparaten gelijk. Met welke inbouwapparatuur van Bosch je ook besluit je keuken samen te stellen.

Ga voor meer informatie naar **bosch-home.nl/carbonblack**





Je bent er waarschijnlijk al even over aan het nadenken. Een nieuwe keuken! Een spannend maar ook leuk proces waarbij je niet over één nacht ijs gaat. Kwaliteit is een eerste vereiste, daarbij moet je kunnen vertrouwen op het advies van specialisten. Die specialisten vind je bij ons. We helpen je graag vaste vorm te geven aan jouw keukenplannen en geven daarbij, deskundig en vrijblijvend, antwoord op al je keukenvragen; wij zijn er voor jou.



KEUZE

Op zoek naar een prachtige keuken?
Je vindt 'm bij Bob Keukenbouwer!

Breng je keuken tot leven; in ieder budget!

Geen mens is hetzelfde; en dat geldt ook voor keukens. We durven gerust te stellen dat we in onze showroom voor iedere smaak iets te bieden hebben. En, natuurlijk ook voor iedere portemonnee. Want óók als het je budget aangaat, moet je iets te kiezen hebben.



“ **JOUW
DROOMKEUKEN
REALISEREN
WE SAMEN!** ”



Altijd een
passend advies

Jouw keuken, jouw keuze.
Wij zorgen voor een passend advies!



Kleur en materiaal

Omdat we vinden dat je écht iets te kiezen moet hebben, hebben we maar liefst 26 (!) corpuskleuren om je keuze uit te maken. En als je onderling wilt mixen en matchen dan is dat geen enkel probleem. Als jij het mooi vindt, maken wij het waar. Kiezen is overigens niet alleen een kwestie van kleur bekennen. We hebben ook een ruim assortiment aan fronten en handgrepen; het aangezicht van je keuken.

Mat, glanzend, geborsteld, gestraald met en zonder glas. Een moderne handgreep of klassieke knop, aan jou de keuze! Helemaal geen handgreep kan natuurlijk ook!

Ga d'r maar aan staan

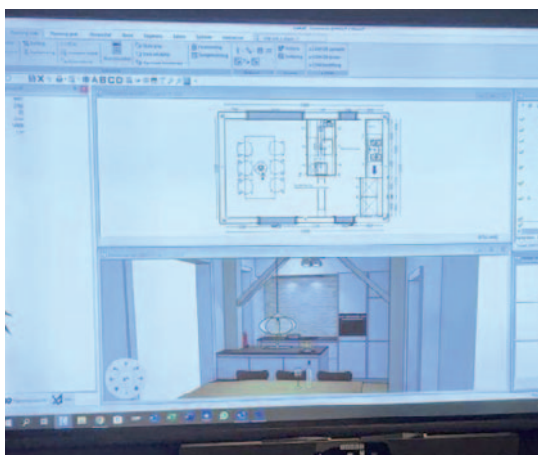
Hoeveel inspiratie dit magazine je ook biedt: een keuken kies je niet uit een brochure. Je wilt in een keuken kunnen staan, 'm kunnen ervaren. En dát kun je heel goed bij ons. Kom

kijken en proberen, zodat je echt dat yes!-gevoel krijgt.

We helpen je van idee tot uitvoering

Een keuken kopen is niet niks. Daarom kan ons team van specialisten je van begin tot eind begeleiden. We helpen je je keukenplannen waar te maken. Voor een scherpe prijs én natuurlijk met de zekerheid van de kwaliteit die je van ons mag verwachten.

“BEKIJK JE
KEUKEN IN
HET GROOT”



Groot beeldscherm voor een duidelijk beeld van de nieuwe keuken!

Wij houden van duidelijk. Dat zie je ook terug in onze presentatie voor je nieuwe keuken. Geen kleine schetsjes op papier, maar lekker groot op het beeldscherm in onze showroom!

Merken

Wij werken met een groot aantal topmerken. Van Novy zijn we zelfs premium dealer.

ATAG BOSCH ETNA LIEBHERR NOVY Pelgrim Quooker SIEMENS

Een goede start van de dag!

Start je dag met een eiwitrijk ontbijt en je zult je lekker verzadigd voelen voor de rest van de ochtend. Eieren en avocado zijn een gouden combinatie die ook nog eens boordevol goede omega 3 vetten zit!



Ingrediënten voor 4 personen

8 sneetjes brood
naar keuze
2 avocado's
2 el olijfolie
4 eieren
4 el pijnboompitten
peper en zout

1 broodrooster

Bereidingswijze

- Kook de eieren in ruim water. (3 á 4 minuten = zachtgekookt ei, 5 á 6 minuten = halfzachtgekookt ei en 8 á 10 minuten = hardgekookt ei)
- Rooster de sneetjes brood in het broodrooster en leg ze op 4 borden.
- Halveer intussen de avocado's, verwijder de pit en snijd de avocado in plakken. Pureren kan ook. Schep dan het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Doe de avocado in een kom, voeg 2 tl olijfolie toe en prak de avocado fijn met een vork.
- Rooster in een koekenpan zonder olie de pijnboompitten tot ze (licht) verkleuren.
- Verdeel de avocado, ei en pijnboompitten over de toast.
- Voeg peper en zout naar smaak toe.

Tip: leg ook eens een plakje jong belegen kaas, achterham of gerookte zalm op de avocado. Ook een heerlijke combinatie!



MOOI

bijpassende meubelen



Meubelen in de stijl van je keuken

Zou het niet mooi zijn als jouw nieuwe keuken en je woonkamer qua uitstraling beter op elkaar aan zouden sluiten? Wij maken het mogelijk! Hiervoor hebben we namelijk verschillende mogelijkheden, uiteenlopend van zwevende onderkasten tot stoere metalen frames. Vind je de houten lades uit je keuken mooi? Dan kan je deze ook terug laten komen in een woonmeubel!

En de bijkeuken? De naam zegt het al, een bijkeuken hoort bij de keuken. Daarom kunnen wij een bijkeuken leveren in precies dezelfde stijl als je keuken en/of de wandkast in je woonkamer. Compleet met diverse keukenkasten om je spulletjes in op te bergen. Bovendien kunnen de wasmachine en droger op werkhoogte geplaatst worden waardoor het zeer gebruiksvriendelijk is.



NEW

design



DESIGN

met strakke lijnen



Hou je van strak en stijlvol, maar wil je ook dat je keuken heel praktisch in gebruik is? Het is allemaal mogelijk en toe te passen in jouw keuken. Kijk naar deze opvallende opstelling. De greeploze kasten en de softlack finish geven de keuken een eigentijdse luxe uitstraling met een superstrakke afwerking. Het greeploze design zie je zowel verticaal als horizontaal terug; een spannend lijnenspel dat mooi op elkaar aansluit en waar je naar blijft kijken. De hoge new dimensions kasten bieden je door een minder hoge plint extra veel ruimte om al je keukenspullen in op te bergen.



Softlack finishing

Door de softlack finish wordt schoonmaken een peulenschil. De anti-vingerprint eigenschappen van deze speciale finish maken je het een stuk gemakkelijker. Ideaal, wanneer je meer van koken en genieten houdt dan van schoonmaken!



Stijlvolle **KEUKENS** met volop ruimte

In je keuken kun je eigenlijk nooit ruimte genoeg hebben. Vanuit deze visie werd New Dimensions ontwikkeld. In de New Dimensions keukens heb je 16% meer ruimte in je kasten.

Hoe? Door een lagere plint en hogere onderkasten. De keuken is daardoor ook helemaal aangepast aan ons Nederlanders; de langste mensen ter wereld. De ergonomische werkhogte werkt prettig én levert extra hoogte en daardoor ruimte op. Wel zo praktisch!

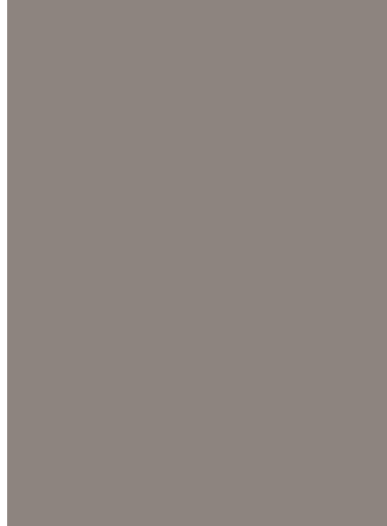
Praktisch design

Wie zegt dat praktisch en design niet samen kunnen gaan, moet vooral even doorlezen. Want de combinatie van strakke belijning, zwarte greeplijsten en een werkblad in dezelfde kleur, durven we toch echt wel design te noemen. Gedurfd zijn ook de hoge kasten, die in deze keukens zijn voorzien van verticale profielen die grotendeels achter de fronten verdwijnen.

Iets bijzonders: Bronze Metal

Is het geen bijzondere kleur? Bronze Metal geeft door de metaalstructuur een chique en tegelijkertijd stoere uitstraling. Het front heeft een subtiele, licht reflecterende, glans. Sfeer gegarandeerd! Ook deze keukens geeft je extra veel kastruimte door de New Dimensions: een lage plint en hoge onderkasten vormen de basis voor meer opbergruimte. Het dunne werkblad is helemaal van nu. Combineer Bronze Metal met glanzende accessoires voor een chique effect of ga voor zwart om de stoere kant van deze keukens te accentueren.

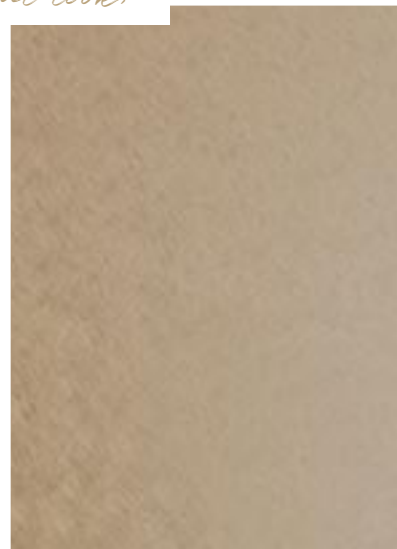
Ook met handgrepen versterk je de stijl en sfeer van je keuken. Wat vind je van deze staafknop in de kleur bronze? Deze handgreep is ook verkrijgbaar in de kleuren Carbon en Messing en daarnaast als staafgreep in plaats van een knop.

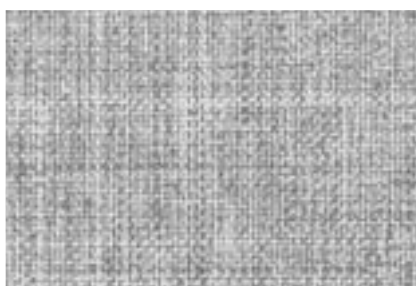


Een keuken in één kleur geeft veel rust. Neem ook het werkblad mee!



Houd je van glans? Kies dan voor fronten met een metaal look!





Het woord 'design' krijgt een nieuwe betekenis dankzij deze oogstrelende keuken. Op werkelijk elk detail is gelet. Op het oog simpel en eenvoudig, maar met een finesse waar je 'u' tegen zegt. De strakke belijning heeft een doorlopend zijprofiel aan de zijkanten.

Textieldecor

Het extra dunne werkblad geeft deze keuken een elegante uitstraling. Heb

je het werkblad gezien? Wat ons betreft is dit werkblad een echte eye-catcher. Het Tessilo grijs textieldecor vormt de bijzondere finishing touch van deze keukenopstelling.

Strak lijnenspel

De grepen zijn geïntegreerd in de keukenkasten, zodat er een strak lijnenspel ontstaat dat doorloopt over de zijkant van het eiland. Greeploze keukens zijn overigens nog altijd zeer

populair. Deze opstelling in de kleur Snow, heeft een greeploze variant waarbij de deuren aan de achterzijde zijn afgeschuind. Daarmee is openen en sluiten heel gemakkelijk. De keuken is verkrijgbaar van een hoogglans uitvoering tot extreem mat. Aan jou de keuze!

Puur wit

De gedurfde keuze voor inbouwapparatuur in dezelfde kleur als het front,



maken de pure, chique uitstraling compleet. De wandpanelen met sfeervolle LED-verlichting bieden ruimte om je mooiste accessoires te etaleren.

Ook mooi om door te trekken naar je woonkamer! Een prachtige verbinding tussen je keuken, eet- en woonkamer.

Dat 'Snow' zich ook heel mooi laat combineren met zwart bewijst deze keuken. Je waant je in een heel andere sfeer. Bijzonder zijn de panelen met fine-line kanten; een dunne zwarte lijn op de randen van de fronten. Dat geeft pas écht een strak lijnenspel.

Dun werkblad

Ook opvallend aan deze keuken zijn het dunne werkblad en de stijlvolle vierkante knoppen.

De keuze voor zwarte inbouwapparatuur benadrukt het zwart-wit effect van deze keuken.

De natuur naar binnen

Het zwarte designelement biedt ruimte aan kookgerei. Of haal de natuur naar binnen en geef je keuken een groen accent. Het zwarte designelement is namelijk ook uitstekend geschikt voor planten of verse kruiden!



“ VERRASSENDE COMBINATIE DIE ELEGANTIE UITSTRAALT ”



Umbra, fluweelachtig grijs en de kleur van warm hout: een verrassende combinatie die elegantie uitstraalt. Deze keuken is een prachtig samenspel van de cubes met inbouwapparatuur, de kastenwand met hoge smalle kasten, het chique eiland en de sfeervolle wandpanelen.

Etaleren

De kastenwand herbergt alles wat je aan het oog wilt onttrekken. Dat wat je juist wilt laten zien krijgt een mooi plekje op de planken aan het wandpaneel. Het eiland biedt voldoende ruimte om gezellig aan te schuiven en door de cubes op ooghoogte, is het prettig en ergonomisch werken.



Mooie combinatie

Umbra, grijs en hout laten zich uitstekend combineren met zwart. De keuze voor een zwarte kraan, spoelbak, kookplaat en inbouwapparatuur is dan ook een bewuste. Deze keuken maak je verder helemaal in stijl af met mooie accessoires in metaalkleur, glas of zwart. Enkele planten of een losse tak in een glazen vaas geeft ook een bijzonder accent.

Met een sfeervolle
**GEDEKTE
TAFEL**

geniet je meer van de maaltijd

'Samen eten, genieten van een lekkere maaltijd: het wordt steeds belangrijker. Een gezellig en persoonlijk gedekte tafel maakt de beleving compleet'. Het zijn de woorden van Anja Bas Backer, initiatiefneemster en eigenaresse van Tablejoy. Anja verzorgt naast het runnen van de webshop (waarin ze prachtige nieuwe en vintage serviesonderdelen en accessoires verkoopt), ook regelmatig workshops tafelstyling voor particulieren en bedrijven zoals o.a. servieswinkels. Daarnaast komt ze regelmatig in actie voor het sfeervol aankleden van tafels voor diners of kleine evenementen. Kortom: wie kan ons nu meer vertellen wanneer we alles willen weten over een mooi gedekte tafel? We zoeken Anja op in Oostzaan.

Anja startte in 2017 met Tablejoy. 'Ik wilde mensen inspireren en hen laten zien dat een persoonlijk gedekte tafel zo veel meer sfeer brengt. Ik gaf workshops waarin ik de deelnemers liet kennismaken met de kunst van het combineren van verschillende stijlen, kleuren en accessoires. Toen ik merkte dat er steeds meer vraag kwam naar de artikelen die ik in de workshops gebruikte, ben ik gestart met de webshop'.

“ DURF AFSCHEID
TE NEMEN VAN
SERVIESGOED ”





“ COMBINEER MAT
MET GLANZEND
EN GLAD MET
GERIBBELD ”



Anja Bas Backer

Combineer vintage met modern

Samen tafelen is voor veel mensen het moment om tijd voor vrienden en familie te hebben en herinneringen te maken. Samen eten is quality time, tot rust komen en samen de dag doornemen. 'Wanneer je aandacht besteedt aan het mooi aankleden van de tafel, geef je je gasten een extra welkom gevoel.

Net zoals je met aandacht en passie voor je gasten de maaltijd voorbereidt en kookt, kun je dat ook doorvertalen naar de tafel. Je kunt er, wanneer je er even de tijd voor neemt, een echte personal touch aan geven'. Anja legt uit dat wat haar betreft de kracht van een mooi gedekte tafel in de combinatie van verschillende serviesonderdelen kan liggen. 'Je kunt daar je persoonlijkheid in kwijt. Combineer vintage met modern. Je eigen witte basisservies met bijvoorbeeld het oude bordje of kommetje van oma'.

Haal alles uit de kast

Maar waar begin je? 'Zeker niet met het weggooien van je huidige servies en alles nieuw kopen', lacht Anja. 'Het kan in het begin lastig zijn om te zoeken naar combinaties en misschien kun je niet alles wat je al hebt met elkaar combineren. Maar een goede eerste stap is om al je serviesgoed uit de kast te halen. Kijk naar ieder onderdeel of je het daadwerkelijk gebruikt en of je er een goed gevoel bij hebt. Vind je het mooi? Word je er blij van? Durf afscheid te nemen van borden, kopjes, kommetjes e.d. waar je niks mee hebt. Het resultaat is een legere kast; meer overzicht én serviesonderdelen die je echt gaat gebruiken. Vervolgens combineer je dat servies de ene keer met vintage servies -de bordjes die al jaren in de familie zijn- en de andere keer met die leuke kommetjes die je ergens op de kop hebt getikt.

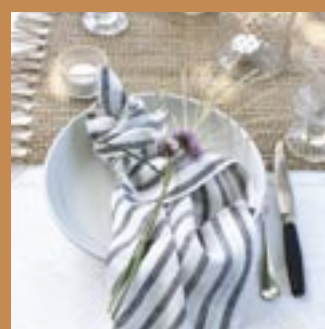
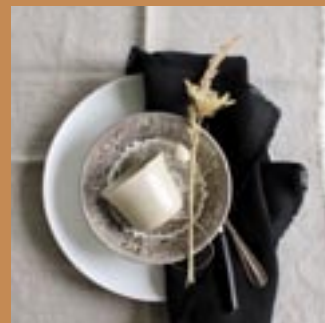
Durf combinaties te maken. Gewoon proberen en kijken wat matcht. Het uitstellen van je serviesverzameling in een glaskast of op een plank garandeert sfeer en geeft een persoonlijk karakter aan je keuken'.

Bloemen van het seizoen

Om te voorkomen dat het een drukte van jewelste op de tafel wordt adviseert Anja de sfeer vooral te zoeken in de nuance. 'Wanneer je kiest voor dezelfde tinten, maar verschillende vormen of structuren, dan geeft dat een heel sfeervol, rustig beeld. Combineer met glanzend, glad met geribbeld. In één kleur geeft dat een prachtig resultaat! Maak gebruik van linnen-goed zoals een zacht tafellaken en servetten, of een bijzondere placemat. Kaarsen of bloemen van het seizoen geven net dat extra eigen tintje aan je tafel. Hoe leuk is het om je eigen mix te maken van verschillende serviezen en stijlen, oud en nieuw en daarmee jouw tafel op een mooie, persoonlijk manier te dekken?'

Duurzaam tafelen

De basisgedachte achter het combineren van oud en nieuw is een duurzame. 'Wees je bewust van het feit dat we al zoveel 'spullen' hebben, er is veel overproductie; een enorme belasting voor het milieu. Ik vind het belangrijk dat we bewuster gaan kopen en kiezen voor het recyclen van spullen of voor nieuwe tijdloze producten van goede kwaliteit die langer meegaan. Ik geef mijn klanten dan ook altijd het advies om één kwalitatief goed basisservies te kopen, bijvoorbeeld voor vier of zes personen. Dat gaat jaren mee. Je kunt het per gelegenheid aanvullen of afwisselen met vintage of dat goedkopere bordje of kommetje dat je leuk vindt. Zo maak je dat gezellige etentje niet alleen sfeervol en smakelijk, maar ook duurzaam.



Servetten vouwen

Met servetten is eindeloos veel te doen. Al is de tafel heel basic gedekt, dan kan de manier waarop je het servet neerlegt net de finishing touch geven en de tafel feestelijk maken. Leg bijvoorbeeld een servet tussen de borden, over de lengte of diagonaal gevouwen en laat het een stukje over de rand van de tafel vallen. Of maak een nonchalante knoop in het servet en steek er een tak of bloem in. Leg het bestek in het servet en wikkel er een mooi lint of touw omheen.

VOLOP KEUZE

zo wordt het echt jouw keuken



Vele verrassende combinaties

Hoe je van 'een' keuken 'jouw' keuken maakt? Dat bepaal je helemaal zelf. Kleur, stijl en afwerking van een front geven de keuken de uitstraling die jij wilt. Kies voor licht of donker, of misschien wel een combinatie van die twee. Ga je voor de elegantie van een frontoppervlak dat helemaal glad is of hou je van een kader? Of een decoratieve ril? Er is veel mogelijk!

Ook de kleur van je keuken is heel bepalend. Wil je de keuken laten aansluiten bij je interieur? Ga jij voor tijdloos wit of durf je te kiezen voor een uitgesproken kleur? Maak eens een gedurfde combinatie en kies voor meerdere tinten. Met fronten in meer dan 80 kleuren waarmee je meer dan 3.600 combinaties kunt maken stel je je eigen palet samen. Dát maakt dat het echt jouw keuken wordt.

In 8 stappen naar jouw perfecte keuken!

De aanschaf van een nieuwe keuken is leuk en spannend tegelijk.
Er zijn zoveel mogelijkheden! Met een goede voorbereiding gaat het zeker lukken.



Maak een moodboard

Pak er woonbladen bij, kijk op Pinterest of onze website en social media. Zoek van alles bij elkaar wat je mooi vindt of graag zou willen in je toekomstige keuken. Je kan een digitaal moodboard maken (op Pinterest), of je plakt de mooiste foto's op een vel papier.

Kijk op:   

De indeling

De perfecte indeling is voor iedereen anders. Hoe gebruik je je keuken? Hoe is je gezinssamenstelling? En hoeveel ruimte heb je ter beschikking? Dit heeft allemaal invloed op de opstelling. De meest gebruikte opstellingen zijn een rechte keuken, een L- of U-vorm, of een eilandkeuken. Natuurlijk kunnen wij je ook verrassen met een bijzonder ontwerp.

Grepen

Grepen kunnen de stijl en sfeer van je keuken versterken. Van compleet greeploos tot landelijke komgrepen en van vierkante knoppen tot stoere staafgrepen.



Verlichting

Maak ook een lichtplan. Je wilt namelijk graag goed zicht hebben op je werkblad, maar ook gezelligheid aan tafel met sfeerverlichting.

1



Metten is weten

Maak een plattegrond van de ruimte waar de keuken moet komen met de juiste maten. Zet hier ook alle deuren en ramen in. Houd ook rekening met loopruimte. Een goed gemiddelde om aan te houden is één meter.

2



Apparatuur

Apparatuur beslaat een groot deel van de uiteindelijke kosten. Kijk wat je nodig hebt én wat je handig/mooi vindt. Mag je apparatuur gezien worden? Of verstop je ze liever achter een deurtje?

3

Werkblad, spoelbak en kraan

Welk materiaal kies je voor het werkblad? Wil je een dik of juist dun blad? En welke eisen stel je aan je kraan? Wil je ook kokend water? Of misschien zelfs gekoeld? Het is allemaal mogelijk.



4

Kosten

Bedenk vooraf je budget voor je keuken. Is je budget beperkt? Kijk dan kritisch naar wat je écht wilt hebben (of nodig hebt) en waar je eventueel op zou kunnen besparen.

5

6

7

8

“WIJN OP ZIJN BEST!”



Altijd de ideale temperatuur voor je wijn

Wit in de koelkast en rood op kamertemperatuur, toch? Wanneer je weet dat frisse witte wijn zich het beste voelt bij 8 tot 10 graden Celsius en rode wijn het beste smaakt op 16 tot 18 graden, zal het je niet verbazen dat we over het algemeen de witte te koud en de rode te warm drinken.



Een koelkast koelt de wijn namelijk tot 7 graden en kamertemperatuur is doorgaans 20 graden.

Een wijnkast garandeert wijn op altijd de juiste temperatuur. Mousseurend op 6 tot 8 graden, fris wit op 8-10 graden en vol wit en rosé op 10-12 graden. Rode wijnen houden van ietsje warmer: fruitig rood op 15 à 16 graden en vol rood mag naar 18 graden.

Wijnkasten hebben uitschuifbare houten plateaus en zijn uitgevoerd met 1 of 2 zone wijnkoelers.



De temperatuur is instelbaar tussen 5 en 22 graden Celsius en goed afleesbaar op een LED display. De deur is voorzien van HR++ glas en is uitgevoerd met een strakke, zwarte greep of 'push to open'.



Foto links: BERLIN WS1 36 van Frilec. Foto rechts: BERLIN 143 GCWK van Frilec



De kraan die alles kan

100 °C KOKEND, GEKOELD EN BRUISEND

Met een Quooker kun je de heerlijkste gerechten bereiden, verfrissende drankjes maken of snel een eitje koken. Je hebt altijd direct 100 °C kokend, gekoeld en bruisend water bij de hand. Wil je zien welke Quooker-kraan het beste past in jouw keuken? Scan de QR code en plaats door middel van augmented reality een virtuele Quooker-kraan op jouw aanrecht. Met een Quooker maak je jouw keuken compleet.



Quooker®



BOB
KEUKEN
BOUWER

Transportwei 3
8501 ZR Joure
0513 - 410 919

info@bobkeukenbouwer.nl

www.bobkeukenbouwer.nl