

# SMART COOKING

Het is niet alleen genieten van de lekkere gerechten die we er klaar maken. We worden er ook blij van het soepele 'klakje' van de ovendeur en het mooiste werkblad waar je ook rustig op kunt hakken en knoeien.

Tekst RENSKA SCHRIEMER

**D**e keuken is de fusieplek bij uitstek. Niet alleen in de pui, maar ook in inrichting en opzet. We koken, boorelen, eten, werken en lezen er. En dat vraagt wel iets van de meubels en apparaten die erin staan. In de keukens vinden ambachtelijkheid, kunst en technologische snufjes elkaar. Keukenontwerpers en fabrikanten verrassen ons steeds vaker met slimme vondsten.

Een paar jaar geleden reisde ik op uitnodiging van Gaggenau naar Londen. In de gewelven onder een spoorrichte het Duitse merk voor de gelegenheid een keuken in met de nieuwe (stoom)ovens in de 200-serie. Hoofd designer Reinhard Segers, de man achter heel veel technologische innovaties in de 200-serie, gaf toelichting – terwijl de gasten zich tegoed deden aan de heerlijke hapjes die uit de ovens werden geserveerd. Segers had veel te vertellen over de ongekennde mogelijkheden van zijn inbouwapparatuur. Maar eigenlijk hield hij maar één ding te doen: de ovendeur openen en zachtjes weer dichtklikken. Met een piepsie tegendruk doemde hij het deurtje dicht. En toen... dat 'klakje'. Lekker! Als het diehtdrukken van de deur van een luxe sportwagen. Zo'n innovatie – en inmiddels zijn ze bij Gaggenau alweer een aantal innovaties en opvolgers in de 200-serie verder – doet het goed in de afdeling KDG (Klein Dagelijks Gebruik). En dat zit hem stiekem vooral in dat heerlijke 'klakje'.

Natuurlijk zijn er nog veel meer verfraders in de keukens. Het merk bulthaup veroorzaakte een revolutie door af te stappen van de standaardopstelling van de inbouwkeukens. Van losse metalen werkbladen tot het eerste keukeneiland in de system b-keukens uit 1984, tot de keukens verstopt in mooie houten kasten uit de bz-serie. Nu is er de intuïtieve keukenbz, die op alle fronten naar eigen hoogte, wens, smaak en uitvoering samen gesteld kan worden. En een multifunctionele wand waar allerlei onderdelen aan bevestigd kunnen worden, van opbergkast – met slimme indeling, vakjes, laden en kruidenpotten – tot een geïntegreerd hakblok. Voor elke thuis-chef staat een passende keuken op het menu.

Ruud van Oosterhout verraste tijdens interieurevent Salon Residence met zijn speciaal voor het event gemaakte keuken Hi Judd, met twee grote blokken helemaal bekleed met zwart dekton by Cosentino. Dit nieuwe materiaal lijkt op natuursteen, maar is het niet. 'Het is eigenlijk beter dan dat', vindt Van Oosterhout. 'Cosentino pers steenmateriaal onder grote druk in elkaar tot een ultracompacte plaat die nergens meer poreus is. Je kunt er zelfs op snijden. Het is krasvast, kan tegen zuren en vetten en tegen extreme hitte en kou', zo promoot Van Oosterhout het 'ideale materiaal'. Cosentino kan het natuursteen 30 bovendien maken in enorme platen, waardoor je er complete wanden en eilandjes mee kunt bekleden. Fusion in ultimate forma, van high tech-materialen, pure luxe en modern design. ♣

## 'VOOR ELKE THUIS- CHEF STAAT EEN PASSENDE KEUKEN OP HET MENU'

Het Deense merk Vipp, bekend van de stevige pedalenmeubels, denkt helemaal revolutionair. Huisdesigner Morten Bo Jensen ontwierp van a tot z een keuken die omhoog is uitgevoerd in gepoedercoat zwart staal. De keuken staat los van de wand en is daarom verplaatsbaar en dus mee te verhuizen.

De laatste tijd is er ook veel aandacht voor innovatieve materialen. Piet Boon lanceerde dit najaar zijn eerste keukencollectie maar liefst zeven verschillende concepten. Bijzonder is het concept Minimal dat is gebouwd uit één plaat van het ragfijne, nieuwe materiaal Fenix. Het dunne blad is krasvast en hittebestendig. Het concept Brutal is misschien minder innovatief in materiaalgebruik, maar des te meer in de verhoudingen. Zo is er een Brutal met een marmeren blad dat doorloopt in de bovenrand van de keukens waarin zich laden en de bediening van het fornuis bevinden. Zijn collega interieur designer



**Vanaf linksboven, met de klok  
meer** De keukens van interieur  
designer Ruud van Oosterhout (foto)  
op interieurevent Salon Residence.  
De bz van bulthaup. De serie Vario  
400 van Gaggenau. De zwarte,  
mobiele keukens van Morten Bo  
Jensen (foto) voor Vipp. Detail van  
de Piet Boon-keuken Brutal.