

K E U K E N
I N S P I R A T I E

INHOUD

- 2 Uw Keuken Designer vertelt
- 13 Binnenkijken bij
- 25 STIJL: Design
- 37 STIJL: Industrieel
- 49 STIJL: Modern
- 61 STIJL: Ergonomisch
- 73 Binnenkijken bij

Colofon

Uitgave De Keuken Designers B.V.® 2022 **Directie** Mark Iesberts **Concept en realisatie** BRANDRS **Fotografie** BRANDRS **Redactie en eindredactie** Matthijs Daniels, Sandra Schoenmaker. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd en/of openbaar gemaakt op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en (eind)redactie kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor eventuele onjuistheden m.b.t. de inhoud van dit boek.

DE KEUKENKAMER: VOOR EXCLUSIEF KOKEN



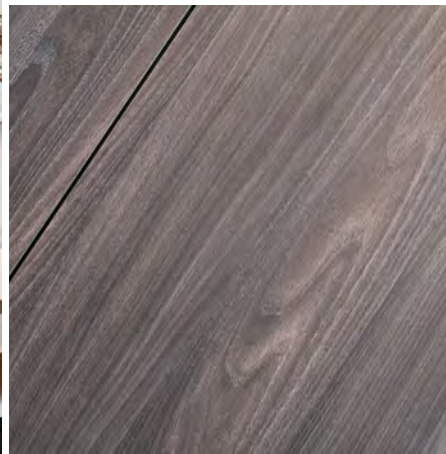
Sybe, Pina, Gino en Timo, De Keukenkamer, Noardburgum



WIJ ZIJN CREATIEF IN ONZE ONTWERPEN ÉN OPLOSSINGEN



Samen met u creëren wij graag een keuken die bij ú en uw interieur past. Een keuken waar u zich thuis voelt en die optimaal aansluit bij uw leefsituatie. De Keukenkamer biedt altijd keukens van topkwaliteit, helemaal op maat gemaakt. Tegelijk houden wij ervan om u te verrassen. Om een unieke keuken te ontwerpen die u niet een-twee-drie verwacht. Onze creativiteit gaat samen met een flinke dosis technische kennis. Dit betekent dat u veel keuzevrijheid heeft. Van ontwerp tot oplevering houden wij de regie over het hele proces. U heeft er geen omkijken naar. Zo realiseren wij graag uw droomkeuken!







De Keukenkamer is een familiebedrijf. Wij, Sybe en Pina Visser, zijn deze keukenzaak in 2000 begonnen. Sybe kan bogen op jarenlange, technische ervaring. Sinds een paar jaar zijn onze zoons Timo en Gino erbij gekomen. Samen zorgen we ervoor dat u optimaal kunt genieten van een keuken die bij u past. De Keukenkamer zat eerst in 'De Oude Melkfabriek' in Gytsjerk. Op deze locatie hebben we zeventien jaar met plezier gewerkt. Nu zitten we in een oud schoolgebouw in Noardburgum, die we verbouwd hebben tot een inspirerende showroom. In deze stijlvolle ambiance tonen wij diverse keukens en staan we u graag te woord. U bent van harte welkom!

DE KEUKENKAMER GEEFT PERSOONLIJK ADVIES EN AANDACHT



In De Keukenkamer begroeten we u graag met respect en rust. Wij vinden het belangrijk dat u al uw wensen kunt bespreken, zonder dat u meteen aan een keuken vastzit. Ook andere aspecten nemen we mee in het ontwerp, zoals de routing en de keukenapparatuur die het beste passen bij uw kookgedrag. Sommige mensen nemen foto's en een plattegrond mee, maar als een ruimte moeilijk in te schatten is, komen we graag bij u thuis voor een goed (interieur)advies. We nemen sowieso altijd de maten op, voordat een keuken geïnstalleerd wordt. Wij denken tot in de kleinste details met u mee en zorgen dat uw keuken perfect wordt opgeleverd.





Onze keukens zijn van topkwaliteit. De Keukenkamer verkoopt enkele merken keukens, die uitsluitend met de beste materialen werken. Valcucine is een Italiaans keukenmerk dat pure materialen hanteert, zoals aluminium, RVS en glas. Bovendien zet Valcucine in op duurzaamheid. Zo zijn er bijvoorbeeld bij het vervaardigen van de keukens geen giftige lijmen gebruikt. Voor de laatste trends en snufjes op het gebied van keukens gaan we geregeld naar internationale beurzen. Deze trends vertalen we graag in een creatief ontwerp.





De service van De Keukenkamer is uitstekend. Wij geven u uitgebreid advies en begeleiden u netjes door het hele proces. We gaan een extra mijl om uw dromen te realiseren. Als dat betekent dat we een muurtje moeten wegbreken voor een kookeiland, doen we dat graag. Omdat we een familiebedrijf zijn, zijn de lijnen kort. U krijgt meteen antwoord op uw vraag of we komen bij eventuele problemen even langs. De Keukenkamer neemt alle tijd voor u én creëert met passie uw droomkeuken!



BINNENKIJKEN BIJ

Marcella en Hartog

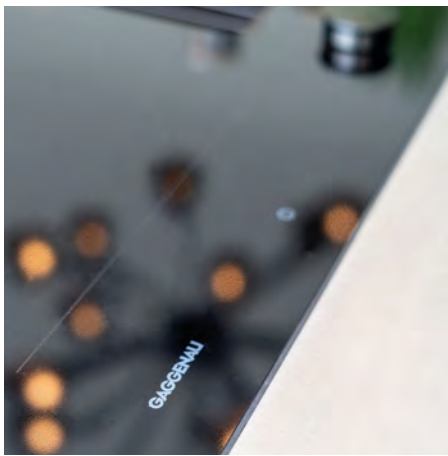
Het is een indrukwekkende verschijning in een indrukwekkende ruimte: het massieve RVS kookeiland dat natuurlijk de grote eyecatcher is in het interieur van Marcella en Hartog. De Keukenkamer installeerde de apparatuur in het eiland en realiseerde de strakke meubels waarmee het keukenontwerp compleet werd gemaakt.



'EEN GROTE RUIMTE, MAAR MET EEN HUISELIJK GEVOEL'



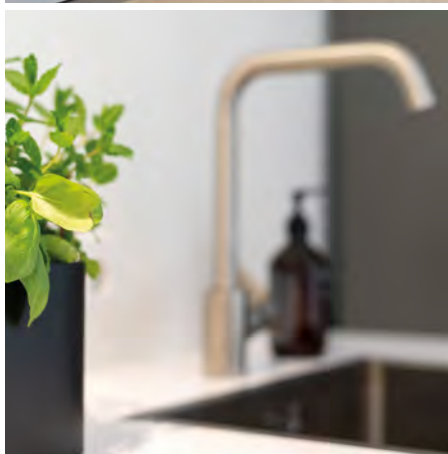
Ze zagen de keuken als het hart van het huis toen ze deze woning lieten bouwen; de centrale ruimte waarin het leven zich grotendeels afspeelt. En zo is het ook geworden. De keuken is zo'n uitnodigende, sfeervolle plek geworden dat Marcella en Hartog er vrijwel altijd zitten. Aan het kookeiland dus, dat een unieke verschijning is. De staalconstructie lieten ze zelf fabriceren. De inductieplaat van Gaggenau sluit er met zijn stoere design formidabel bij aan. Alle benodigde aansluitingen zitten verwerkt in de poot onder het eiland, die fraai is afgewerkt met koperen beplating.



UNIEKE UITSTRALING VAN EEN MASSIEF RVS KOOKEILAND



Het eiland, dat eigenlijk een kookeiland, eettafel en bar ineen is, was het uitgangspunt voor het verdere keukenontwerp. 'Dat hebben we in samenwerking met De Keukenkamer uitgewerkt', vertelt Marcella. 'Het is een grote ruimte, maar hij moest wel een huiselijk gevoel uitstralen.' Een warme uitstraling en een strak design kunnen prima samengaan, zo is hier duidelijk te zien. De donkere fronten, de mooie lijnen van de apparatuur (met name de ovens van Gaggenau en de grote wijnklimaatkast van Liebherr springen in het oog) en de stenen muur enerzijds en het buitengevoel van de grote ramen aan de andere kant creëren een bijzonder sfeervolle ambiance.



Naast de al genoemde keukenapparatuur brengen onder andere de Quooker en de grote vriezer – die naast het raam zit in het meubel waarin ook de wijnklimaatkast zit – veel gebruiksgemak in de keuken. 'En we hebben zelfs een paar kastjes die nog niet gevuld zijn, er zit heerlijk veel bergruimte in.' Voor de bijkeuken mocht De Keukenkamer de kast voor wasmachine en droger en het aanrecht met de kastjes eromheen ontwerpen en realiseren. 'We hadden via-via positieve verhalen over De Keukenkamer gehoord en werkten het liefst met een voor ons lokale partij samen. We zijn er geweldig geholpen en gelukkig kon alles ook in de coronaperiode tijdig worden geleverd. Zo is alles naar volle tevredenheid verlopen.'



Met dank aan
Marcella en Hartog



BINNENKIJKEN BIJ

Linda en Ron

Het is een subtiel, maar intrigerend kleurenspeel dat de nieuwe keuken van Linda en Ron typeert. Binnen het strakke keukendesign is de koperen-bronzen kleur van de meubels de grote blikvanger. Zelf genieten ze bovenal van alle ruimte die ze in de keuken ervaren.

'VROEGER HADDEN WE
ALTIJD TE WEINIG RUIMTE,
NU KUNNEN WE ALLES
KWIJT'



'Ruimte, ruimte, ruimte; daar begint alles mee', stelt Linda. 'Daardoor konden we bijvoorbeeld een grote koelkast en een grote vriezer kwijt in de kastenwand. Hiervoor hadden we ergens anders een klein vriezertje staan, dus dit is fantastisch. Net als alle bergruimte die we in deze keuken hebben. Vroeger hadden we altijd te weinig ruimte, nu kunnen we álles kwijt. Dat is zo fijn.'



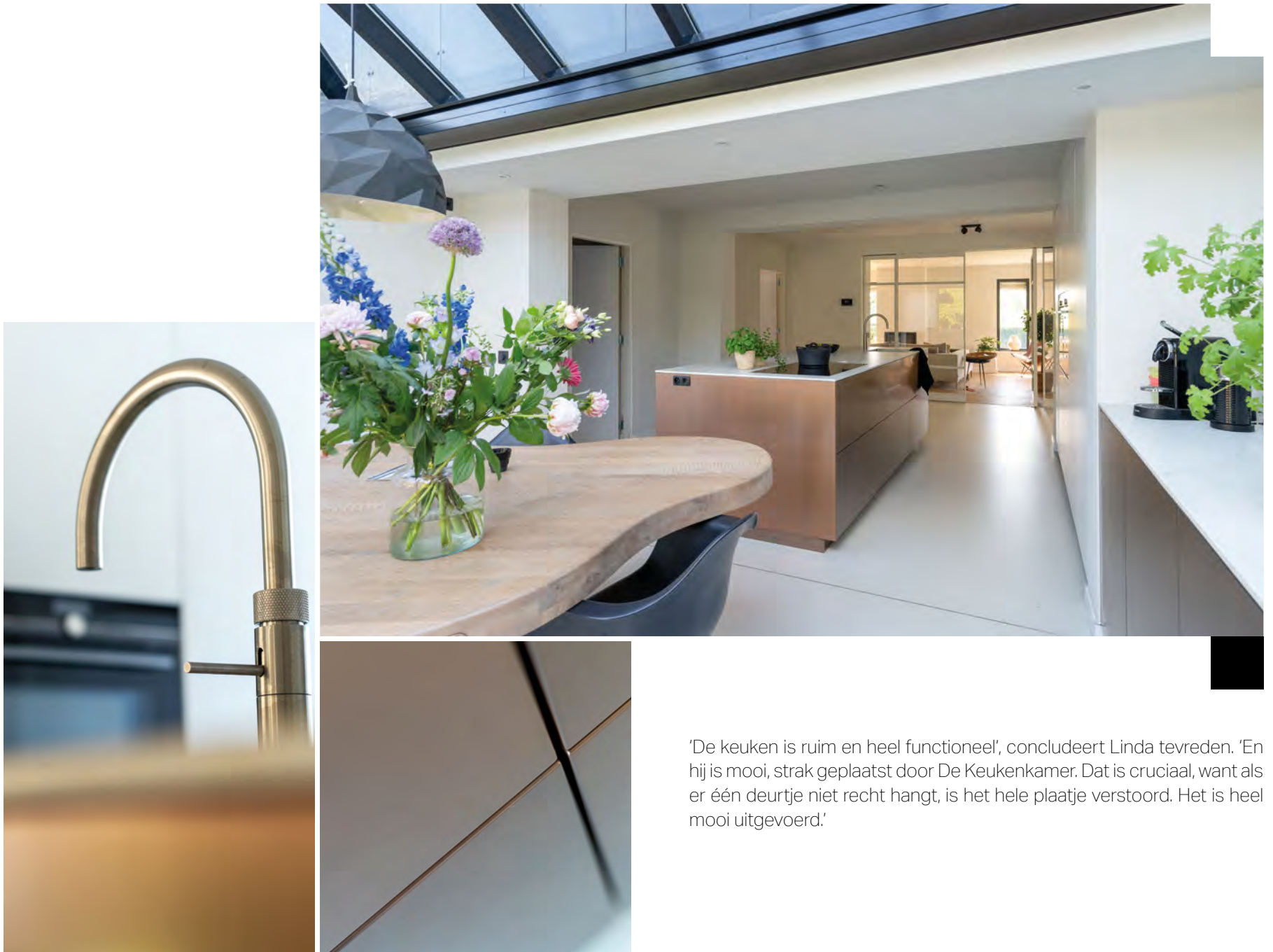




De ruimte werd gecreëerd dankzij een grote verbouwing in huis. Voor de invulling ervan lieten Linda en Ron zich adviseren door een styliste. 'We hadden deze keukenopstelling, met een groot kookeiland, een kastenwand en een extra kastenblok bij de eettafel, al uitgewerkt voor onszelf. We zijn vervolgens op zoek gegaan naar een keukenspecialist die bronskleurige kasten als deze kon leveren. Dat vonden we leuker dan alles in zwart-wit, het brengt wat meer warmte. Al zoekend op internet kwamen we bij De Keukenkamer uit.'

De bronzen kleur is gecombineerd met een elegant, licht gemarmerd keukenblad van Dekton. 'Daar zijn we heel blij mee. Het is keihard en niet vlekgevoelig.' Even gelukkig zijn ze met de BORA inductieplaat en Quooker op het kookeiland, waarmee ze in deze keuken voor het eerst kennismaken. De twee ovens met magnetronfunctie brengen comfort en ogen mooi naast elkaar in de hoge, ingebouwde wand. De vaatwasser is ook geplaatst in de hoge wand, zodat de ladenblokken in het kookeiland strak belijnd en identiek blijven.

'DE BRONZEN KLEUR BRENGT MEER WARMTE IN DE RUIMTE'



'De keuken is ruim en heel functioneel', concludeert Linda tevreden. 'En hij is mooi, strak geplaatst door De Keukenkamer. Dat is cruciaal, want als er één deurtje niet recht hangt, is het hele plaatje verstoord. Het is heel mooi uitgevoerd.'



Met dank aan
Linda en Ron



DESIGN

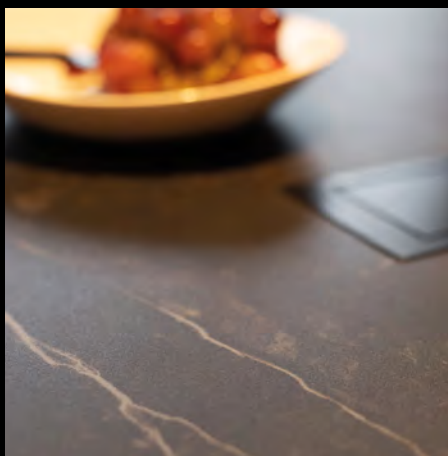






Design is overal om ons heen. In alle gebouwen, objecten en accessoires die we waarderen of zelfs bewonderen om hun stijl en vormgeving. Design is die extra laag op de wereld die het aspect schoonheid toevoegt aan functionaliteit. Design brengt sfeer en warmte en comfort in ons bestaan. Design maakt het leven mooi.





De keuken is niet meer de keuken van enkele decennia geleden: van een klein, afgesloten kamertje is de keuken steeds meer het hart van onze woning geworden. Waar we niet alleen maar koken, maar ook eten, drinken, de dag bespreken, samen zijn. Het is een open, sfeervolle ruimte waarin we van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat leven en genieten van elkaars gezelschap. Design geeft deze ruimte de sfeer die hij verdient; het geeft de keuken zijn hart en zijn ziel.



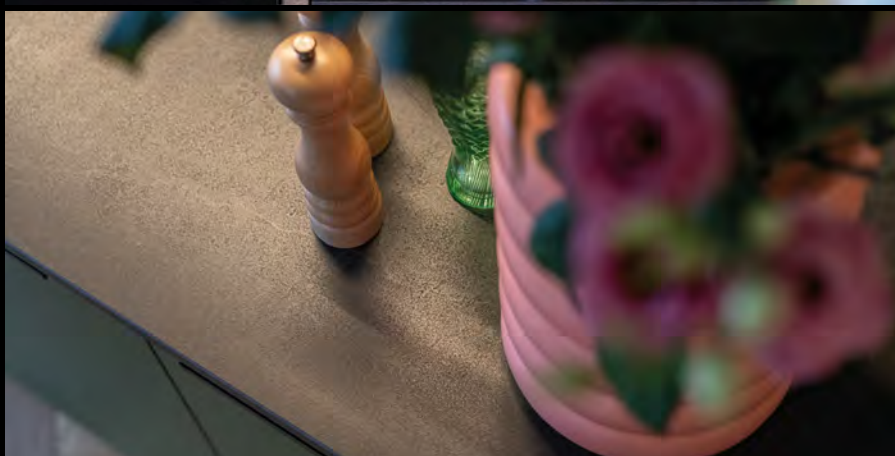




Stijl is persoonlijk. Kwaliteit, exclusiviteit en design zijn universeel. Op design is niet één vast label te plakken. Design staat voor mooie materialen, een fantastische combinatie van meubels, werkblad, apparatuur en perfectie in ontwerp en afwerking. De schoonheid van vormen, lijnenspel, kleuren maakt van de designkeuken als geheel met recht méér dan de som der delen.





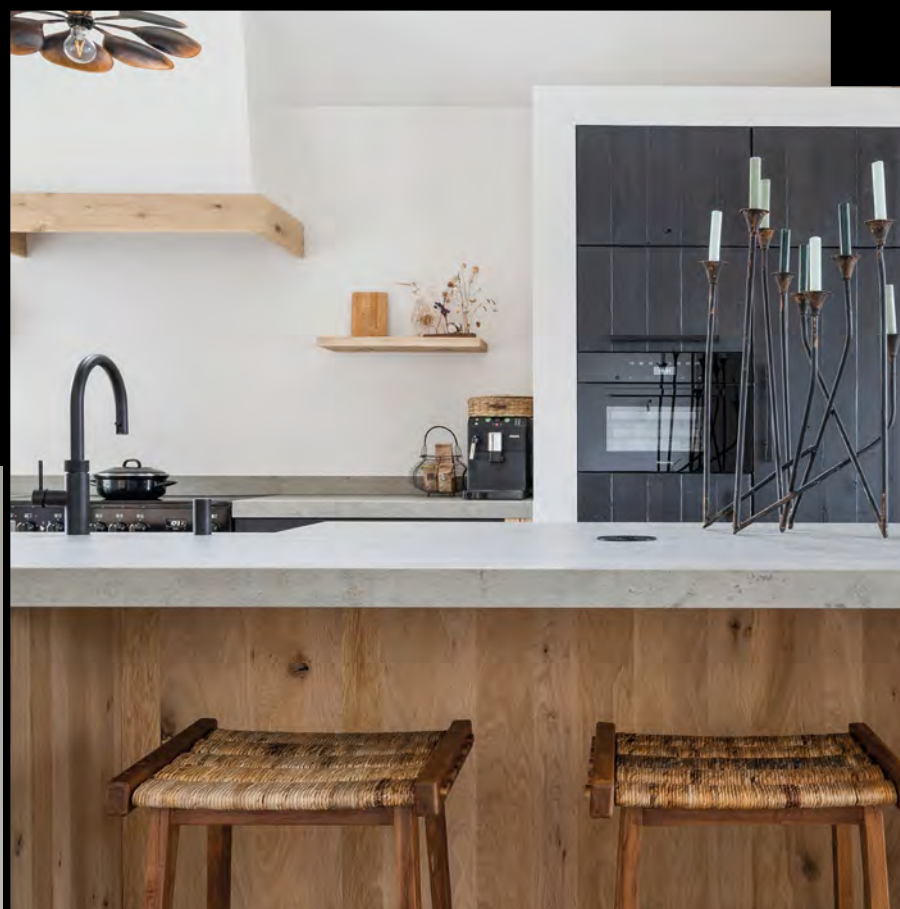


De designkeuken is in alles net even wat luxer en verfijnder. Zie hoe de binnenzijden van de laden prachtig zijn afgewerkt, hoe de inductieplaat perfect verzinkt in het hoogwaardige werkblad op het grote kookeiland. Kijk naar de uitstraling van de nieuwste keukenapparatuur en naar de manier waarop de nis in de wand sfeervol is uitgelicht. Over elk detail is nagedacht, de designkeuken is je op het lijf geschreven!



INDUSTRIEEL





Stevige grepen aan de kasten en laden, een eiken balk aan de schouw boven het prominente fornuis, lekker hangen op het robuuste blad van de bar aan het kookeiland. De industriële keuken zit boordevol karakter en het is juist dat rauwe randje dat het fantastische design typeert. Dit is een plek waar graag en goed gekookt wordt. Waar van een formidabele maaltijd wordt genoten in goed gezelschap en daarna nog lekker lang wordt geborreld en nage tafeld.









Kenmerkend voor industrieel design is het samenkomen van esthetiek en praktisch gebruik. In de industriële keuken openbaart dit zich het best in de stoere en natuurlijke materialen die veelal naast elkaar worden gebruikt. Houten kasten, een werkblad van beton, natuursteen of zelfs van RVS. Een krasje is geen probleem. Sterker nog, dat brengt leven in het geheel; in de keuken waarin volop wordt geleefd.







Het is heerlijk om aan het werk te zijn in de industriële keuken. Fine dining of lekkere grote gerechten voor veel vrienden. In een ruimtelijke indeling en met kwalitatief hoogwaardige keukenapparatuur draai je de handen er niet voor om. Kookzones zonder beperkingen, meerdere goede ovens en extra werkblad maken het leven makkelijk en het koken leuk. De wijn staat altijd op de goede temperatuur in de mooie wijnklimaatkast en uiteraard staat een goede kop koffie altijd klaar.







Een grote stalen lamp, een opvallende vintage tegel aan de muur, goede barstoelen en een houten balk aan het plafond maken het industriële keukenontwerp compleet. Het design is strak en stoer, maar de perfect op elkaar afgestemde elementen scheppen gezamenlijk een warme, gezellige sfeer. De keuken is een personality op zich, die je iedere dag weer blijft verbazen.



MODERN





Modern betekent letterlijk 'van deze tijd' of 'volgens de laatste mode'. Dat gaat inderdaad op voor de moderne keuken, maar verwar modern vooral niet met trendgevoelig. Een moderne keuken kan uitgevoerd zijn in alle mogelijke kleuren en materialen. De typering modern slaat immers minstens evenzeer op de positie en functie van de ruimte. De keuken is al lang niet meer de afgesloten werkruimte van weleer. De moderne keuken is het kloppend hart van het huis, open en sfeervol. En hij mag dan ook gezien worden!



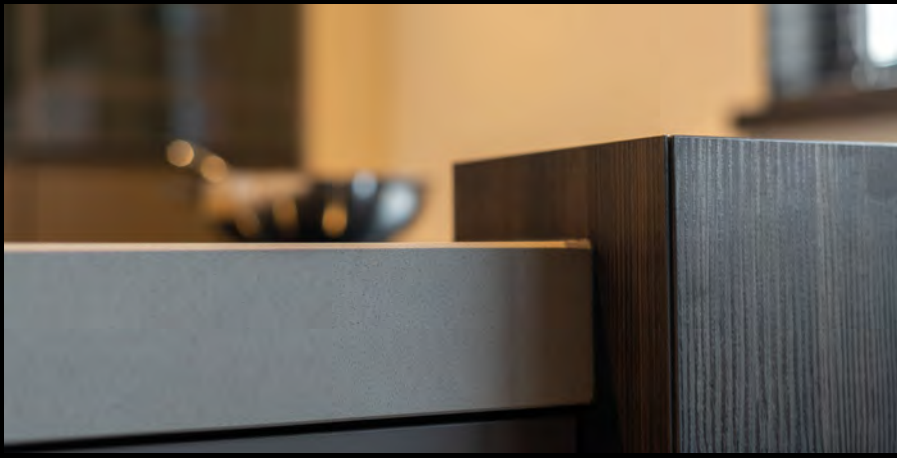




Een superstrak, minimalistisch lijnenspel is modern, maar een eigentijds landelijke uitvoering in een karaktervolle houtlook is óók modern. Een greeploze zwarte keuken is van zeer modieus eigenlijk al tijdloos geworden en blijft daarmee onverminderd modern. Een strak RVS werkblad op een kookeiland of een elegante marmerlook die je fraai ziet terugkomen in een subtiel uitgelichte koffiecorner. De mogelijkheden om eenheid te creëren in de inrichting van keuken, woon- en eetkamer zijn onbegrensd.







Het moderne keukendesign wordt vervolmaakt met moderne keukenapparatuur, innovatief en met een prachtig, strak design. Ovens maken het koken eenvoudig, biofreshladen in de koelkast houden de verse producten extra lang vers, de afzuiging zit verwerkt in de inductieplaat en werkt fantastisch en de koffie uit het koffieapparaat is een genot. Uiteraard zijn alle apparaten desgewenst te bedienen met de smartphone. Gemak dient de mens!







Functionaliteit, schoonheid en ambiance smelten samen in de moderne keukens. Kastens, kookeiland en koffiecokner zijn geen keukensinterieur in de ouderwetse zin van het woord, maar het zijn prachtige meubelstukken in de open leefkeuken waar de mooiste momenten van de dag samen worden doorgebracht. Je hebt er alle ruimte om in te bewegen en de indeling is helemaal afgestemd op jouw smaak en je woon- en leefsituatie. Heerlijk om in te werken, heerlijk om in te leven.



ERGO- NOMISCH





Comfort in de keuken komt in vele vormen. Ruimte om je heen helpt, net als kwalitatief uitmuntende keukenapparatuur. Maar minstens even cruciaal om lekker te kunnen werken en leven in je keuken is een juiste, goed doordachte maatvoering. Een ergonomische keuken is nauwkeurig op jouw lichaam afgestemd. Niet te krap, niet te hoog, niet te laag, maar precies goed. Heb je dat eenmaal ervaren, dan wil je nooit meer anders!







Ben je bovengemiddeld lang of juist klein van stuk, dan ken je de kleine en grotere ongemakken die het leven van alledag met zich meebrengt. In de ergonomische keuken is gelukkig wél rekening met je gehouden. Het vergt maar relatief kleine aanpassingen om er een hele fijne ruimte van te maken. Een hogere of lagere plint of een dieper werkblad, geen bovenkastjes of afzuigkap meer; soms maakt een handvol centimeters in het ontwerp het verschil tussen belemmerd werken en volledig vrij bewegen.





Over alles is goed nagedacht in het ontwerp van de ergonomische keuken. De hoogte van het werkblad en de kasten, maar ook de keuze voor de apparatuur krijgt de aandacht. De oven zit precies zo hoog dat je er niet voor hoeft te bukken en ook niet boven je macht hoeft te werken. De vaatwasser zit op hoogte of heeft een handig liftje en dankzij de kookveldafzuiging in de inductieplaat hoef je je nooit meer in bochten te wringen om het hoofd niet te stoten tegen de afzuigkap.









De ergonomische keuken kent qua design geen beperkingen. Alles is mogelijk: van een strakke, minimalistische uitvoering tot een warme, landelijke ambiance. Het maatwerk dat jou optimaal gebruiksgemak geeft, is de finishing touch: een enorme meerwaarde in de beleving van de ruimte. Geen ergernissen en ongemak, maar een geweldige vrijheid van bewegen en leven. Wat een heerlijkheid!



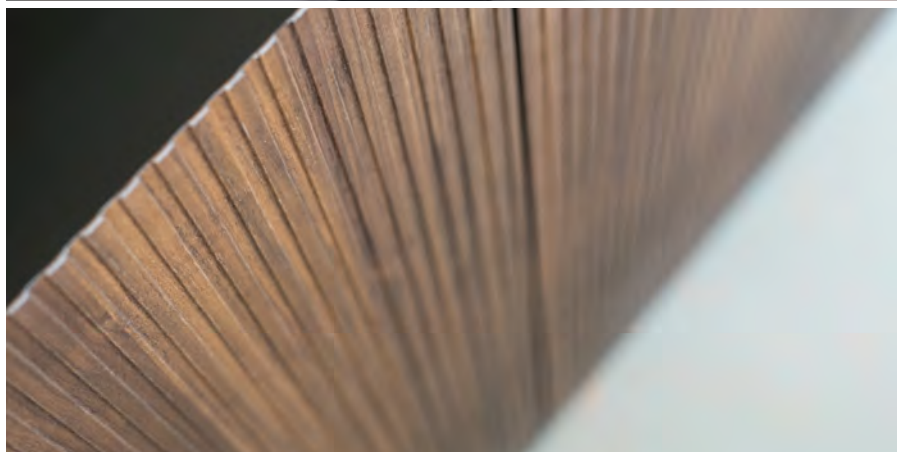


BINNENKIJKEN BIJ

Paul

De nieuwe keuken van Paul, gerealiseerd in zijn in 1914 gebouwde woning, moest er niet alleen mooi uitzien. Als voormalig kok was het voor hem minstens even belangrijk om er goed in te kunnen werken. Dat is in deze strakke, moderne keuken gerealiseerd door De Keukenkamer. 'De looproutes kloppen, alles is op elkaar afgestemd; het is helemaal perfect zo!'

'DE BLADEN EN FRONTEN PASSEN OP DE MILLIMETER'



'Een goede vriendin van mij, eigenaar van Vonst Styling, hielp me een stijl van de keuken bepalen en een aantal mogelijke indelingen op papier zetten. Zij tipte me ook om daarmee naar De Keukenkamer te gaan', vertelt Paul. 'Het eerste gesprek had ik met Pina Visser en dat voelde gelijk goed. Daarna heb ik vooral contact met Timo gehad. Hij kwam thuis alles opmeten, maakte twee schetsen waarop ik mijn feedback gaf. Die verwerkte hij in een derde ontwerp en dat was precies zoals ik het wilde.'





Het matte RVS werkblad op het zwarte aanrechtblok en kookeiland loopt vloeiend over in respectievelijk spoelbak en inductieplaat. Die laatste is van Gaggenau: 'Ik wilde per se inductie met fysieke knoppen en Timo had deze net gezien op een beurs in Italië. De RVS bladen heeft De Keukenkamer pas laten maken toen de meubels al waren geleverd. Timo heeft alles precies nagemeten en daardoor passen ze op de millimeter. De houten fronten van de kasten passen ook exact in de nissen. Het is echt maatwerk allemaal.'

Het feit dat het kookeiland op poten staat, maakt het aanzien veel 'lichter' en de staande design radiator is een fraaie en passende aanvulling. 'Het waren ideeën van Timo, die ook heeft geadviseerd over het lichtplan. Zo denkt De Keukenkamer in detail met je mee. Nog zoiets: ik had gekozen voor de houten bestekindeling van de laden, maar daar miste ik eigenlijk nog wat in. Bij het volgende bezoek had Timo een extra indeling bij zich. Zonder meerkosten. Dat is echt goede service en zegt wat over de betrokkenheid.'

'DE KEUKEN MAAKT HET HUIS GEWOON AF!'



'Bovendien was de verbouwing in de lastige coronatijd', besluit Paul, 'maar Sybe Visser kon me alles uit handen nemen: timmerwerk, elektriciteit, installatie en de hele planning. Zo is het ook gegaan. In vijf weken was alles geregeld. Ik ben er alleen maar positief over, dat mag best gezegd.'



Met dank aan
Paul



BINNENKIJKEN BIJ

Caroline en Gerrit

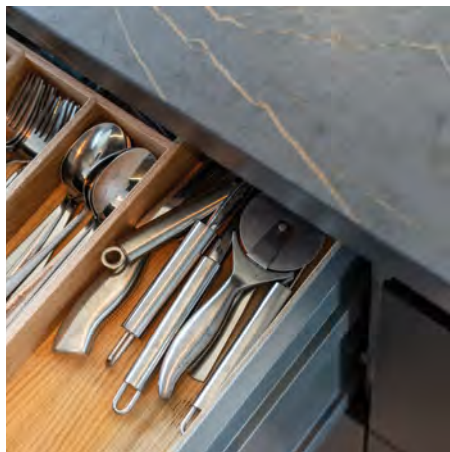
Caroline en Gerrit bewonen een nieuw gebouwde boerderijwoning. Ze richtten deze modern in, maar hintten wel naar de landelijke stijl met het gebruik van vele aardse, natuurlijke kleuren en materialen.



'SYBE VISSER DENKT MET JE MEE EN HEEFT GEVOEL VOOR STIJL'



De moderne keuken is riant voorzien van oppervlak, werk- en bergruimte en apparatuur, maar ademt bovenal rust, gezelligheid en warmte. En er komt dusdanig veel licht binnen dat de donkere keuken op de donkere vloer nooit te donker wordt.



Centraal element is vanzelfsprekend het grote kookeiland met het opvallende barblad, gemaakt van het hout van een 250 jaar oude eik die vroeger in de buurt stond. Het gaat prachtig samen met het stoere werkblad ertegenaan. 'We hadden onze vorige keuken ook bij De Keukenkamer gekocht en het was voor ons een logische keuze om dat nu weer te doen. Sybe Visser denkt goed met je mee en heeft veel gevoel voor stijl. Hij liet een staaltje van dit blad zien: een beetje gedurfd, maar het leek hem wel iets voor mij', vertelt Gerrit. 'Het past perfect bij de bar, met de kleur van het eiken erin. Daardoor leeft het echt.'

'DE KEUKEN IS EEN ECHTE LEEFRUIMTE GEWORDEN'



Aan het eiland koken Caroline en Gerrit op de BORA inductieplaat met kookveldafzuiging en hebben ze een Quooker. Onder het blad zit veel bergruimte in de grote, diepe laden. Nog veel meer bergruimte hebben ze erachter, in de brede wand. Die is groot, maar niet overweldigend door de brede nis die bewust 'uit het lood' is geplaatst (dus niet pal in het midden) om het aanzicht wat speelser te maken. De achtergrond is met roestverf sfeervol gedecoreerd en met een led-strip uitgelicht. Grote blikvangers zijn de twee Steel ovens, met een pizzasteen in de bovenste van de twee.

Aan de overzijde realiseerde De Keukenkamer nog een dressoir-meubel in dezelfde stijl. 'Daar kun je ook lekker op zitten met een kussentje erop', vertelt Gerrit. 'Zelf werk ik meestal aan de bar en daar is het ook gezellig zitten als je aan het koken bent. Zo is de keuken een echte leefruimte geworden.'



Met dank aan
Caroline en Gerrit





Rijksstraatweg 58 ■ 9257 DT Noardburgum
T 0511 – 233 010 ■ I www.dekeukenkamer.nl ■ E info@dekeukenkamer.nl