

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: Landelijk
- 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.

ALLE TIJD OM EEN WELOVERWOGEN KEUZE TE MAKEN



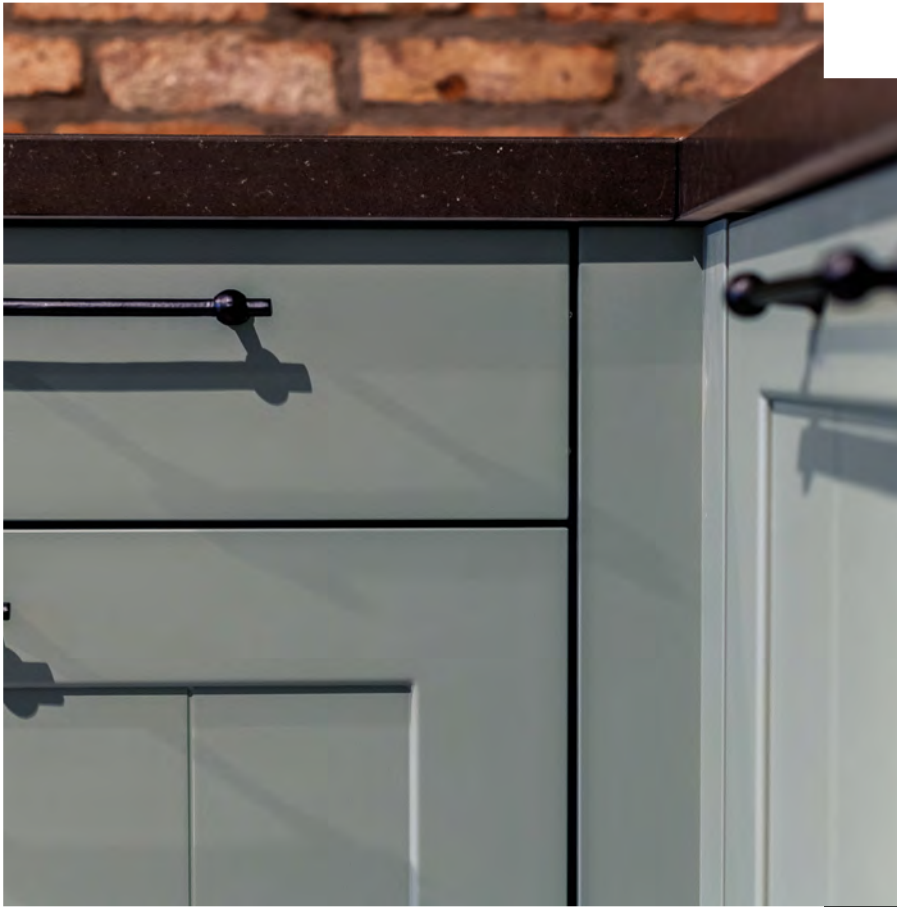
Eelco Ronner, Schelde Keukens, Hoogerheide

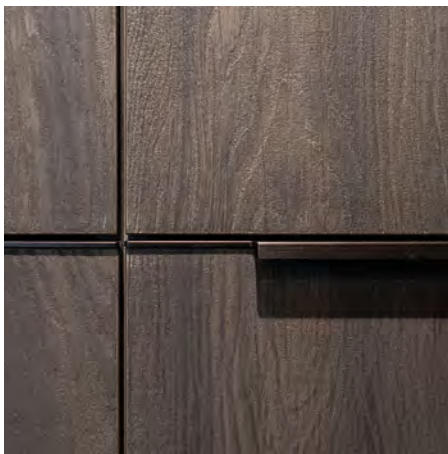


IEDEREEN KAN SLAGEN BIJ SCHELDE KEUKENS



Onze showroom in Hoogerheide biedt een keur aan prachtige keukenopstellingen: mooie, moderne keukens in uiteenlopende stijlen en voorzien van alle gemakken en de nieuwste technische snufjes. Maar bovenal biedt Schelde Keukens begeleiding. We geven je alle tijd om een weloverwogen keuze te maken – het gaat tenslotte om een grote aankoop die je voor jaren doet – en staan je gedurende het hele proces met raad en daad bij.





In een iconisch winkelpand in Hoogerheide maakte Eelco Ronner in 2021 werkelijkheid van zijn droom. Na meer dan vijftien jaar keukenadviseur te zijn geweest bij gerenommeerde specialisten elders in het land opende hij toen zijn eigen zaak: Schelde Keukens. 'In onze showroom laten we zien wat we kunnen en we kunnen veel. Met een team van specialisten om me heen kunnen we klanten van A tot Z ontzorgen; van advies en ontwerp tot montage en oplevering, inclusief (desgewenst) demontage van de oude keukens.'





ÉÉN AANSPREEKPUNT VOOR ALLE WERKZAAMHEDEN



Iedereen kan slagen bij Schelde Keukens. We presenteren alle stijlen in onze showroom: strak design, eigentijds landelijk, stoer industrieel. Daarnaast vinden we een mooie oplossing voor elke ruimte, van relatief eenvoudige opstellingen tot uitgekiend maatwerk. Allemaal van topkwaliteit, dat is de gemene deler. Graag komen we bij de klant thuis op bezoek, zodat we het keukenontwerp optimaal kunnen afstemmen op de woon- en leefsituatie.



Eerlijkheid en transparantie staan voorop in onze begeleiding. Geen druk om snel te beslissen, geen sprake van afdingen of gratis extraatjes, maar gewoon een duidelijk onderbouwde en scherpe offerte. En onder het genot van een goede kop koffie vertellen we wat je daarvoor van ons mag verwachten. We nemen alle tijd om samen tot de beste keuzes te komen; de keuzes die we in de situatie van de klant zelf ook zouden maken.





In Schelde Keukens heb je één aanspreekpunt voor alle werkzaamheden die bij de installatie van de nieuwe keuken komen kijken. Leidingwerk, elektra, stucwerk; we beheersen alle facetten van ons vak en kunnen daardoor de planning strak houden van begin tot eind. Ook na oplevering kun je op ons bouwen. Zijn er zaken die nazorg verdienen, dan staan we altijd voor je klaar!



BINNENKIJKEN BIJ

Jeanneke en Kees

Woonkamer, eetkamer en keuken zijn met elkaar versmolten in de nieuwe woning van Jeanneke en Kees. Het is één open geheel, met de moderne keuken als heerlijke ruimte om in te werken, te eten en te leven.



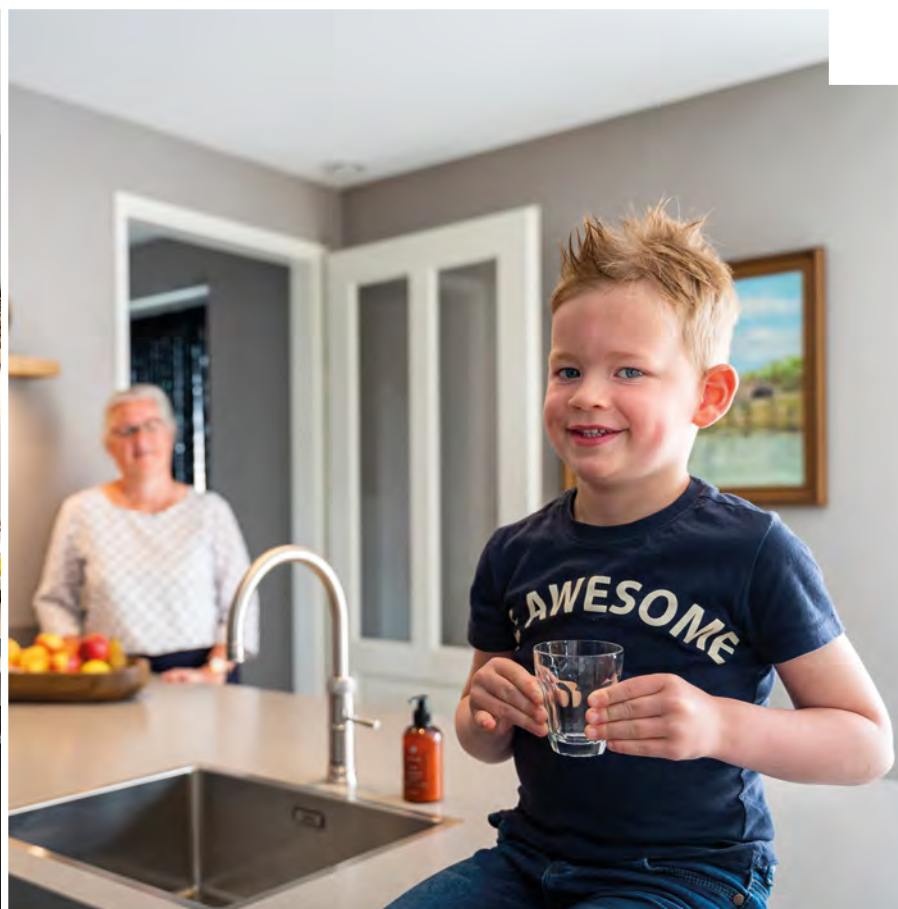
VEEL RUIMTE OM TE WERKEN, BEWEGEN ÉN TE BEWAREN



Jeanneke en Kees namen uitgebreid de tijd om zich te oriënteren op uitstraling en indeling van hun nieuwe keuken en klopten met hun ideeën aan bij Schelde Keukens. 'Daar heeft Eelco ons geholpen om de juiste combinatie van de fronten (de grijs-antraciete houtlook) en het stoere, grijze werkblad van composiet samen te stellen', vertelt Jeanneke. 'We hadden best een goed beeld van wat we wilden, maar zelfs dan is het advies van iemand met jarenlange ervaring fijn om op te bouwen.'



BLIJ MET HET LIFTJE IN VAATWASSER, GROTE KOELKAST EN DE QUOOKER



Ruimtelijk, is het woord dat deze moderne keuken het best typeert. Veel ruimte op het aanrechtblad, lekker veel plek om naast elkaar te bewegen en vooral ook enorm veel bergruimte in kasten en laden. 'De Le Mans-kast voor de pannen is prettig, we hebben veel handige dubbele laden en hebben natuurlijk kasten aan beide kanten van het aanrecht.'

In de keukenapparatuur zijn Jeanneke en Kees blij met het liftje in de vaatwasser, met de grote koelkast ('de vriezer hebben we apart, in de bijkeuken'), met de Quooker ('ideaal!') en zeker ook met de inductieplaat, want ze hebben geen gas meer in de nieuwe woning. De schouw erboven was een speciale wens. Die werd gebouwd door hun schoonzoon. De houten planken zijn warme, natuurlijke elementen in het moderne design, en een mooie verwijzing naar de eettafel.



'Onze nieuwe keuken is een hele fijne werkruimte geworden waarin alles goed op elkaar is afgestemd. We hebben er al veel van genoten!'



Met dank aan
Jeanneke en Kees



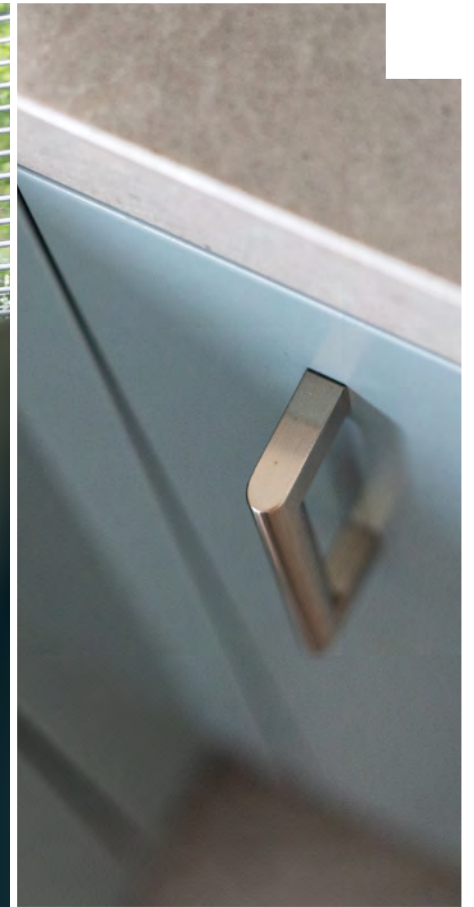


BINNENKIJKEN BIJ

Anne en Roelof

Anne en Roelof stelden zichzelf de keuze: verhuizen we nog een keer of knappen we het huis waarin we zo mooi en rustig wonen nog eens helemaal op naar onze zin? Het werd de tweede optie: een ingrijpende verbouwing waardoor het haast voelt alsof ze in een nieuw huis wonen. De nieuwe keuken, flink uitgebreid door maximale benutting van de beschikbare ruimte, was de kers op de taart.

ORIGINELE COMBINATIE VAN HOOGLGLANS WIT EN ZIJDEGLANS GRIJS



Ruimtelijkheid was het uitgangspunt in het ontwerp van de keuken en de indeling ervan. Anne en Roelof gingen van twee naar meer dan vier meter werkblad en ze wilden de hoge kasten graag tot aan het plafond. Het aanzicht van de keuken is optisch nog ruimer dankzij de originele, frisse combinatie van hoogglans wit en zijdeglans grijs. Ze vinden het nog steeds: 'Waaninnig mooi. We wilden niet alles grijs maken, want dan komt de keuken op je af', verklaart Roelof. 'Vandaar het hoogglans wit van de hoge kasten. Ook de twee soorten glans gaan mooi samen.'





Ze kwamen in contact met Schelde Keukens, omdat ze het oog lieten vallen op de inductieplaat van het Duitse merk Berbel. 'We wilden absoluut geen afzuigkap meer en hebben ons goed verdiept in de mogelijkheden. De inductieplaat van Berbel is fantastisch. We zijn er heel blij mee. Schelde Keukens was de enige die hem kon leveren. Bij Eelco Ronner was in het keukenontwerp sowieso alles mogelijk, daarom zijn we met hem in zee gegaan. Hij was bijvoorbeeld ook de enige die een smal kruidenkastje aanbood, zoals wij het naast de hoge kasten hebben.'

Fraai is de verlichte koof boven het aanrechtblad, die apart geschakeld is boven de kraan en de kookplaat. Roelof dacht zelf het design ervan uit en via Schelde Keukens werd het door de fabrikant op maat geleverd, evenals de plank naast de koelkast die het strakke beeld afmaakt. De keuken is modern, licht, ruimtelijk én duurzaam. 'In alle lades zit een QR-code', vertelt Roelof. 'Dus als er eens iets is kunnen we die inscannen om een nieuwe te bestellen. We hebben daarnaast bewust voor een RAL-kleur (9002) grijs gekozen. Een RAL-kleur is over tien jaar nog steeds dezelfde RAL-kleur, dus dan kunnen we hem altijd weer vinden.'

'BIJ SCHELDE KEUKENS WAS IN HET ONTWERP ALLES MOGELIJK'



'Als we 's ochtends de keuken binnenkomen, vinden we het nog altijd een heerlijke, ruimtelijke plek. Het is een enorme upgrade voor het huis en we hebben er nog elke dag plezier van.'



Met dank aan
Anne en Roelof



DESIGN

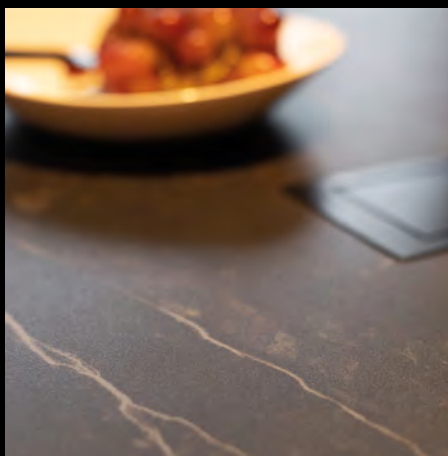






Design is overall om ons heen. In alle gebouwen, objecten en accessoires die we waarderen of zelfs bewonderen om hun stijl en vormgeving. Design is die extra laag op de wereld die het aspect schoonheid toevoegt aan functionaliteit. Design brengt sfeer en warmte en comfort in ons bestaan. Design maakt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



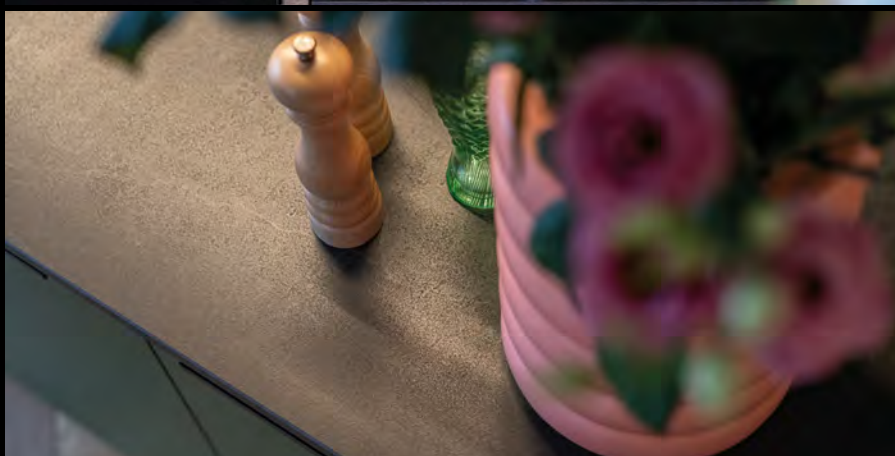




Stijl is persoonlijk. Kwaliteit, exclusiviteit en design zijn universeel. Op design is niet één vast label te plakken. Design staat voor mooie materialen, een fantastische combinatie van meubels, werkblad, apparatuur en perfectie in ontwerp en afwerking. De schoonheid van vormen, lijnenspel, kleuren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





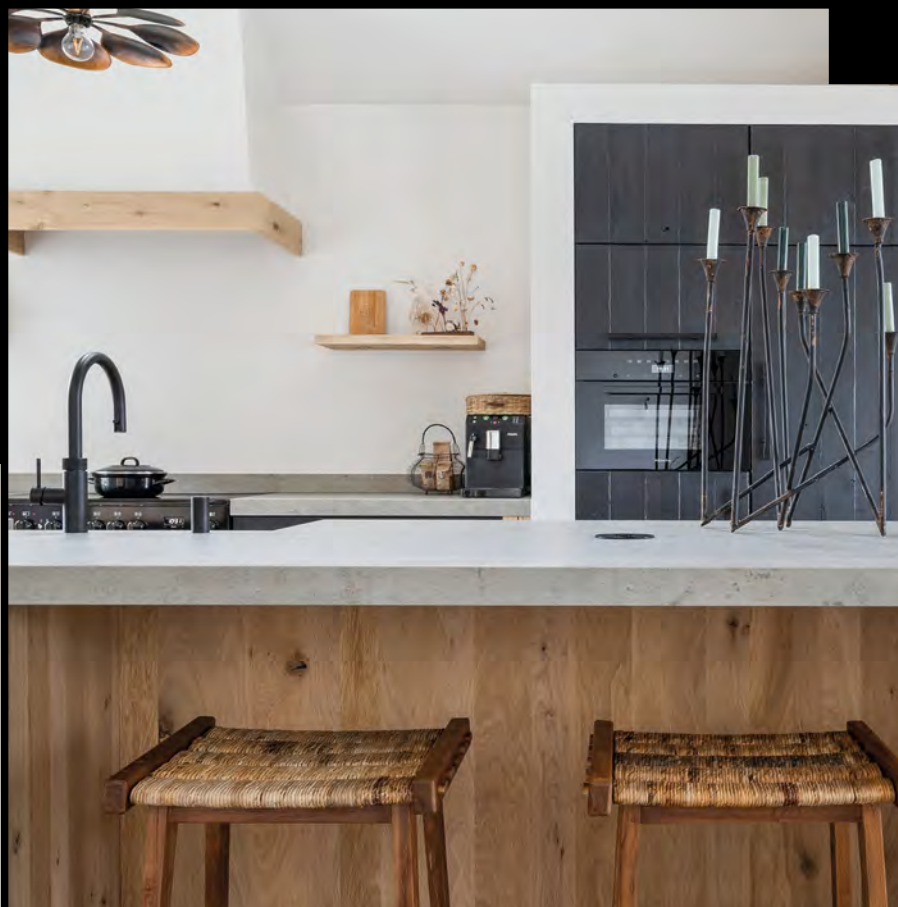


De designkeuken is in alles net even wat luxer en verfijnder. Zie hoe de binnenzijden van de laden prachtig zijn afgewerkt, hoe de inductieplaat perfect verzinkt in het hoogwaardige werkblad op het grote kookeiland. Kijk naar de uitstraling van de nieuwste keukenapparatuur en naar de manier waarop de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

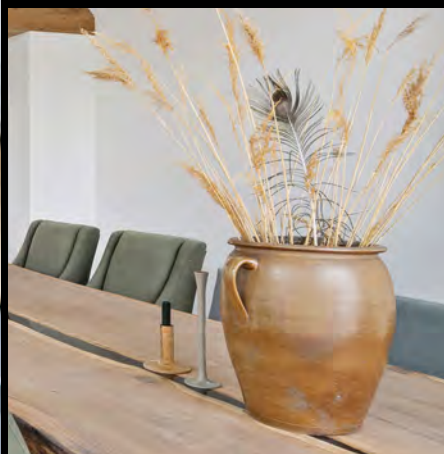


INDUSTRIEEL





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!



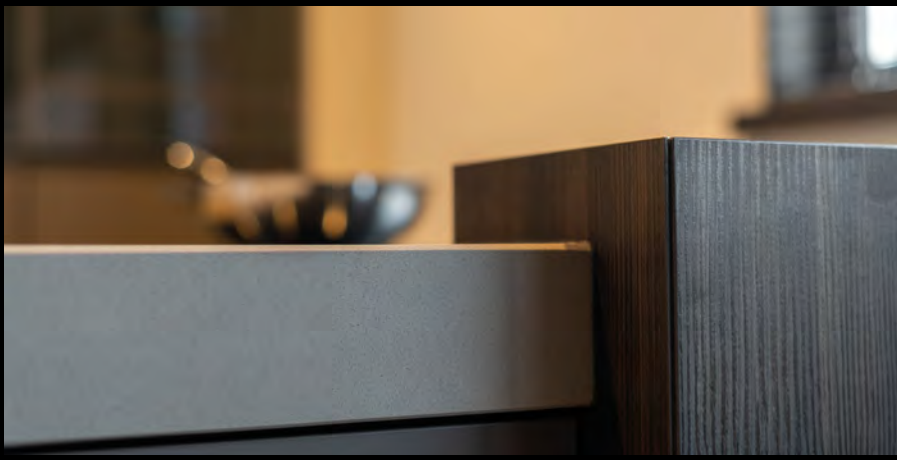




Een superstrak, minimalistisch lijnenspel is modern, maar een eigentijds landelijke uitvoering in een karaktervolle houtlook is óók modern. Een greeploze zwarte keuken is van zeer modieus eigenlijk al tijdloos geworden en blijft daarmee onverminderd modern. Een strak RVS werkblad op een kookeiland of 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. Kasten, kookeiland en koffiecorner zijn geen keukeninterieur 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.



LANDELIJK





Sluit je ogen en beeld je een plek in waar het ouderwets knus en huiselijk is. Waar het heerlijk ruikt naar vers gezette koffie, het eten op het vuur of de zelf gemaakte appeltaart in de oven. Waar de lentezon stralender naar binnen lijkt te schijnen dan waar dan ook en waar het behaaglijker dan ooit is tijdens een lange winteravond. Het leven is verrukkelijk als je tijd doorbrengt met je familie en dierbaren in de landelijke keuken.







Het landelijke keukendesign is helemaal van deze tijd, maar de styling hoeft niet te strak te zijn. Liever niet zelfs! Het zijn juist de greepjes op de kasten en de tegeltjes in de koffiecorner, de schouw boven de kookplaat en de stoere, vintage gootsteen die de keuken zijn warme karakter geven. De robuuste houten kasten geven heerlijk veel bergruimte en op het grote werkblad van natuursteen heb je volop de ruimte om je favoriete gerechten te bereiden.







De eigentijds landelijke keuken is uitermate duurzaam. Die zekerheid heb je met de natuurlijke materialen die prima tegen een stootje kunnen en de keukenapparatuur van A-kwaliteit. Wat een genot is het om te werken met zulke grote ovens en met al die ruimte om je heen! Om nog maar te zwijgen over de wand-hoge koelkast en vriezer vol verse ingrediënten. Een kop warme thee heb je in een handomdraai dankzij de Quooker op het kookeiland.







In deze riante open leefkeuken schuif je gezellig aan op een barstoel aan het eiland als er wordt gekookt. Daar begint de dag ook al goed met een ontbijtje in de binnenvallende zon. En 's avonds zitten je gasten aan de stoere houten eettafel al met een mooi glas wijn klaar tot het eten wordt geserveerd. Doe je ogen maar weer open, de droom kan werkelijkheid worden!



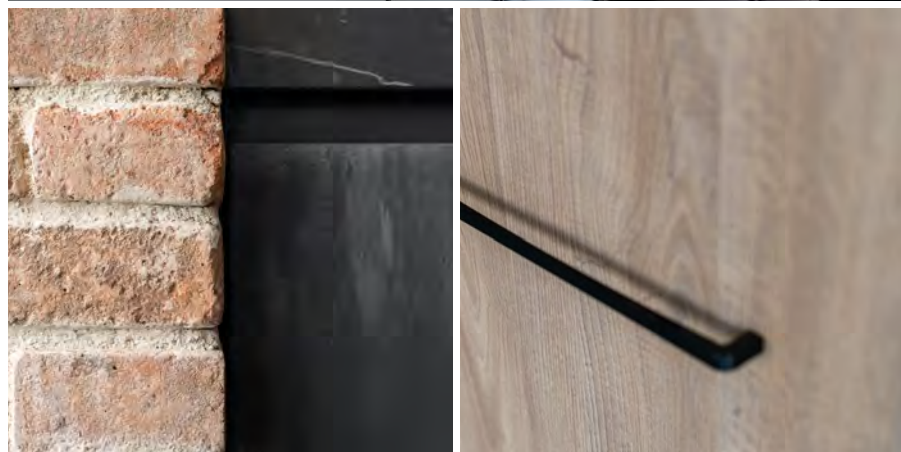


BINNENKIJKEN BIJ

Bernd en Renée

'We hebben zelf dit huis laten ontwerpen, in boerderij-stijl met een rieten kap. In het ontwerp hadden we ruimte voor een woonkeuken open gehouden. Daarna zijn we keukenleveranciers gaan bezoeken. Met Schelde Keukens hadden we een klik. We werden er prettig benaderd en Schelde Keukens heeft écht de moeite genomen om tot een ontwerp te komen dat wij graag wilden.'

EEN KOOKEILAND IN EEN BIJZONDERE BLAUWSTAAL- LOOK



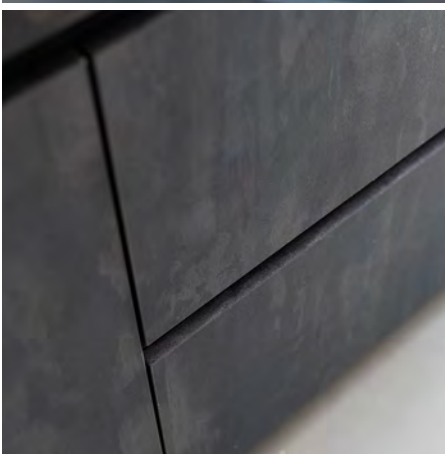
Bernd en Renée hadden een bijzondere wens voor hun kookeiland: ze wilden het een blauwstaal-look geven en Bernd had voorwerk gedaan. 'Ik vond een groothandel die plaatmateriaal levert, óók met die blauwstaal-uitstraling. We hebben bij Schelde Keukens gevraagd of we dat konden gebruiken. Dat gaat niet zomaar bij de fabrikant, maar onze adviseur heeft daar echt zijn best voor gedaan. Het is heel mooi geworden. Je ziet het nu zelfs terug in de showroom.'





Het kookeiland is een prachtig uitgevoerd pronkstuk geworden. Het blauwstaal komt nog eens terug in de nissen achter het eiland, net als het gemarmerde dekton werkblad dat uit één stuk is gemaakt. Bernd en Renée kozen voor een inductie kookplaat met afzuiging in het blad, omdat het plafond drie meter hoog is. In de kast aan de wand hebben ze een grote koelkast met nul-gradenladen om groenten en fruit langer vers te houden. Ernaast zit, tussen de combimagnetron en grote oven, ook een warmhoudlade die veel wordt gebruikt.

'SCHELDE KEUKENS HEEFT
ÉCHT DE MOEITE GENOMEN
OM TOT EEN ONTWERP TE
KOMEN DAT WIJ GRAAG
WILDEN'



In het oog springt ook nog de wijnklimaatkast, die in het kookeiland is gebouwd. 'We hadden eerst het idee om hem in de wandkasten te plaatsen, maar dat kwam niet mooi uit. Onze adviseur stelde daarop voor om het zo te doen. Ook onze bijkeuken is door Schelde Keukens ingericht, met een werkblad, afwasbak, kraan en een hoge kast waarin de wasmachine zit. Dat is helemaal in dezelfde stijl gedaan als de keuken.'

Al met al werd de woonkeuken van Bernd en Renée een uniek project dat helemaal op maat werd uitgevoerd. 'We zijn echt in gezamenlijkheid opgetrokken met elkaar', besluit Bernd tevreden. 'We zijn heel blij met het eindresultaat.'



Met dank aan
Bernd en Renée



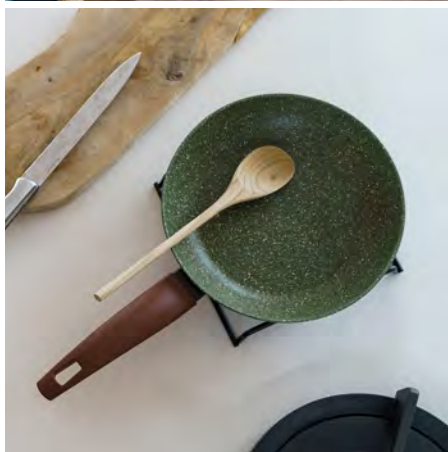
BINNENKIJKEN BIJ

Virgillia en Martijn

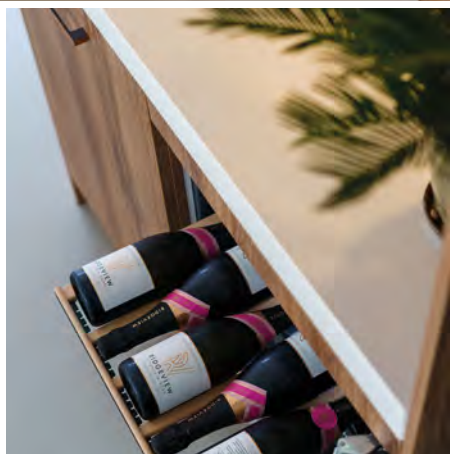
Het gevoel van een riante buitenkeuken, maar dan binnen. Dat idee hadden Virgillia en Martijn al toen ze besloten een open serre aan te bouwen aan hun woning. Dat outdoor gevoel is benadrukt in de lichte, frisse uitstraling van de keuken en de natuurlijke materialen die erin zijn gebruikt.



OUTDOOR GEVOEL BENADRUKT IN LICHTE UITSTRALING EN NATUURLIJKE MATERIALEN



De verschillende elementen (kookeiland, bar/eettafel, apparatenwand en de servieskast met extra werkplekje en wijnklimaatkast) vormen één volmaakte eenheid. De houtlook en het robuuste witte werkblad komen overal terug, waarbij het hout terugkomt in de kozijnen van de glazen pui. Die kan overigens volledig geopend worden, om er daadwerkelijk een luxe buitenkeuken van te maken.



'Het oorspronkelijke idee was om één geheel te maken van het kookeiland en de eethoek, maar dat kwam niet mooi uit in deze hoek. Deze oplossing is een prima alternatief.' Die werd uitgewerkt in samenspraak met Schelde Keukens, waar Virgillia en Martijn via familie terechtkwamen. 'Mijn broer had er al een mooie keuken gekocht', vertelt Martijn. 'Zijn ervaring was heel positief.'

Pitt cooking werkt fijn én ziet er fantastisch uit. 'Wij hebben het altijd mooi gevonden, dus die keuze was snel gemaakt. Erachter hebben we twee ovens. We gebruiken vaak de oven tijdens het koken en als je er twee hebt is het gemakkelijker om verschillende onderdelen van de maaltijd te bereiden in de oven.'

'DE VARIATIE ZORGT VOOR EEN BOEIEND GEHEEL'



In de hoge wand – even gebroken door de koffiecorner, ook weer met het witte blad – hebben ze verder de beschikking over een grote koelkast (uiterst links) en een aparte vriezer (onder de oven naast de koelkast) en een grote opbergkast vol lades en planken uiterst rechts. 'Veel kastruimte was echt een wens op voorhand. In onze vorige keuken kwamen we die tekort, dus dat hebben we nu goed aangepakt.' Met de Quooker aan deze kant van het kookeiland ten slotte hebben ze altijd water direct binnen handbereik.

'We zijn heel fijn geholpen bij Schelde Keukens', zo kijken ze terug op de totstandkoming van deze prachtige keuken. 'De communicatie verliep goed en het proces was transparant en duidelijk. En ondanks dat er veel belemmeringen waren door corona, dacht Schelde Keukens goed met ons mee om alles op tijd op orde te krijgen.'



Met dank aan
Virgillia en Martijn



SCHELDE
- K E U K E N S -

Huijbergseweg 1 ■ 4631 GC Hoogerheide

T 06-53938087 ■ I www.scheldekeukens.nl ■ E info@scheldekeukens.nl