



Voor deze interieurspecial selecteerde EH&I zeven karakteristieke keukens van Hollandse makelij. Allemaal met een geheel eigen stijl – van hypermodern hoogglans wit tot gewaagd felrood – en stuk voor stuk voorzien van de allerlaatste hightech snufjes en ingenieuze extra's. Made in Holland!

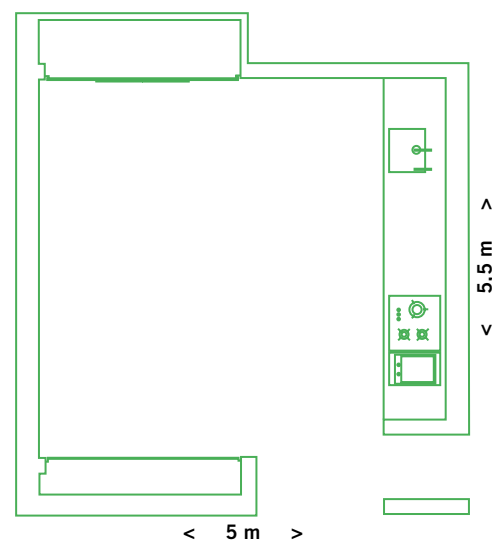
Productie **Rob Jansen** Fotografie **Dennis Brandsma** Tekst **Rianne Meijer** Shopping **Annemarijn Hoorens**

NUCHTER

HEDERWIT & ROESTVRIJ STAAL



'Een goede keuken is een tijdloze keuken,' vindt Martin Straathof van Paul van de Kooi Keukens. Zijn even sobere als moderne concept voor de bewoners van een rigoureuus verbouwd twee-onder-een-kaphuis onderschrijft deze visie.



De wandkast is in de muur geïntegreerd, waardoor ruimte overblijft voor tafel Kvarnsten van Ikea, € 170, en stoelen Hee van Hee Welling voor Hay, € 142 p.s. (Gerard van Vliet Agenturen). Kruk Raw is een ontwerp van Jens Fager voor Muuto, prijs op aanvraag (Strand West). **Rechterpagina** Oven B0250111 (€ 2.900), combi-stoomoven BS275110 (€ 4.000) en warmhoudlade WS261111 (€ 900) zijn van Gaggenau, de mdf fronten zijn gespoten in RAL-kleur 9016. Theepot en theelicht Tric van Arzberg (€ 45 en € 27) en de rode ovenwant (€ 15) zijn gekocht bij Duikelman, beker Domoor is van Richard Hutten, € 12 (The Frozen Fountain), kop-en-schotel Tric is van Arzberg, € 8,75 (Duikelman). Hanglamp Johnny B. Good komt uit de collectie van Ingo Maurer.





TREND: GEÏNTEGREERDE GASPITTEN

Wat er typerend is aan keukens van Nederlands fabricaat? Martin Straathof van Paul van de Kooi Keukens hoeft niet lang na te denken: 'Tijdloosheid en oer-Hollandse degelijkheid onderscheiden ons van bijvoorbeeld Italiaanse collega's. Het klinkt als een cliché, maar wij zijn gewoon nuchterder.' Voor Straathof, die het ontwerp maakte in samenwerking met interieurarchitect Angela van Staalduinen, schuilt de kracht van een goed concept vooral ook in de details. Zoals de ingefreesde grepen die aan de zijkant van de fronten zijn geplaatst waardoor ze minder aandacht trekken. En de drie losse kookpitten die in het roestvrijstalen werkblad zijn geïntegreerd. 'Dat is een trend die we de komende jaren nog veel vaker gaan zien. Je maakt de kookplek daarmee niet alleen makkelijker schoon, het ziet er ook mooier uit. Die balans tussen vorm en functie, dat is waar het uiteindelijk om draait. Omdat elk onderdeel door ons op maat wordt gemaakt, kunnen we een rustiger totaalbeeld neerzetten. In onze creaties zie je geen passtrookjes of fronten met verschillende afmetingen. Bovendien gebruiken we multiplex en geen spaanplaat voor de binnenzijde van de kasten. Spaanplaat droogt na een jaar of tien uit, multiplex gaat ongeveer drie keer zo lang mee. Het is dus essentieel een tijdloze keuken te realiseren: dit exemplaar is over tien jaar nog actueel! ▶



Het één centimeter dikke rvs blad is richtingloos geborsteld zodat eventuele krassen minder opvallen. Teppanyakiplaat CS1326Y is van Miele (€ 2.000), de gaspitten zijn van Pitt (€ 2.239). Kraan Tara Classic komt uit de collectie van Dornbracht, v.a. € 800; de Quooker is van Peteri, € 1.015. **Rechterpagina, rechtsboven** De kastenwand – tevens computerplek – is eveneens een ontwerp van Martin Straathof. De tas is van Brazil, € 33 (The Frozen Fountain). **Linksonder** De snijplank (€ 16) en KitchenAid-keukenmachine (€ 500) zijn te koop bij Duikelman, de pan is een ontwerp van Jan Hoekstra voor Royal VKB, v.a. € 79. Bas Warmoeskerken tekende de Red Revisited Plate voor Droog, € 220 (The Frozen Fountain). **Rechtsonder** Stillevan van een kunststof snijplank, € 26, porseleinen citruspers, € 8, siliconenbakvorm, € 5 (alles Duikelman) en gele ovenschaal, € 61 (Studio Bazar). De aardewerk Bottles zijn van Foekje Fleur van Duin, v.a. € 39, en de borden van Authentics, € 11 p.s. (beide Edwin Pelser). De witte deukbekers (€ 8 p.s.) en afwasborstel (€ 12) komen van Droog.

Paul van de Kooi Keukens
(033) 465 11 11,
www.paulvandeKooi.nl

Van Staalduinen 3D
(06) 24 88 57 47,
www.vanstaalduinen3d.nl