

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.

MET PASSIE
VOOR KEUKENS
LUISTEREN WIJ
BETROKKEN





Willem & Greet Helderma, Het KeukenHuys, Hoorn

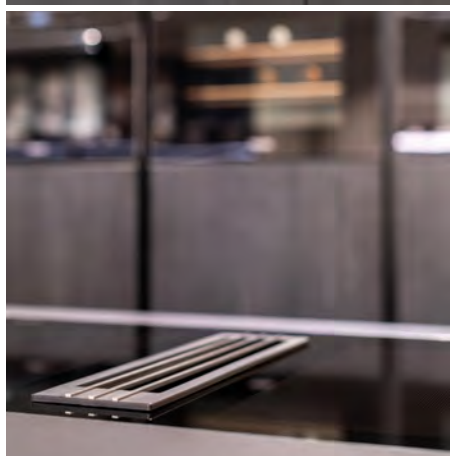
WE VERRASSEN U GRAAG MET ONZE CREATIVITEIT



Persoonlijke aandacht en betrokkenheid staan bij Het KeukenHuys hoog in het vaandel. Een keuken kopen kunt u overal, maar we luisteren graag naar uw wensen en vertalen die in een creatief ontwerp. We adviseren over de juiste kleuren en materialen en komen eventueel bij u thuis. Samen komen we tot een prachtig eindresultaat. Een keuken van topkwaliteit, die we met evenveel zorg en aandacht bij u installeren en opleveren. Zo creëren wij de perfecte ambiance om te kokkerellen, maar ook een keuken waar u gezellig kunt bijpraten met familie en vrienden onder het genot van koffie of een wijntje. U bemerkt aan alles dat we een passie voor keukens hebben. Aan onze keukens beleeft u jarenlang plezier!

SieMatic
Kitchen Interior Design
SINCE 1929





De keuken is meer dan een plek om te koken. Het is vaak de spil van het huis, waar u gezellig samenkomt met gezin, vrienden of familie om te eten en te praten. Het KeukenHuys levert daarom maatwerk. Uw wensen, de ruimte, uw budget en uw leefsituatie zijn leidend. We letten daarbij ook op uw kookgedrag: staat u veel of weinig in de keuken? Van welke apparatuur maakt u graag gebruik? Belangrijk zijn gebruiksgemak, routing en duurzaamheid. Zo komen we tot een optimaal resultaat. Met z'n tweeën – Willem en Greet Helderma – verrassen we u graag met creatieve ontwerpen en oplossingen.

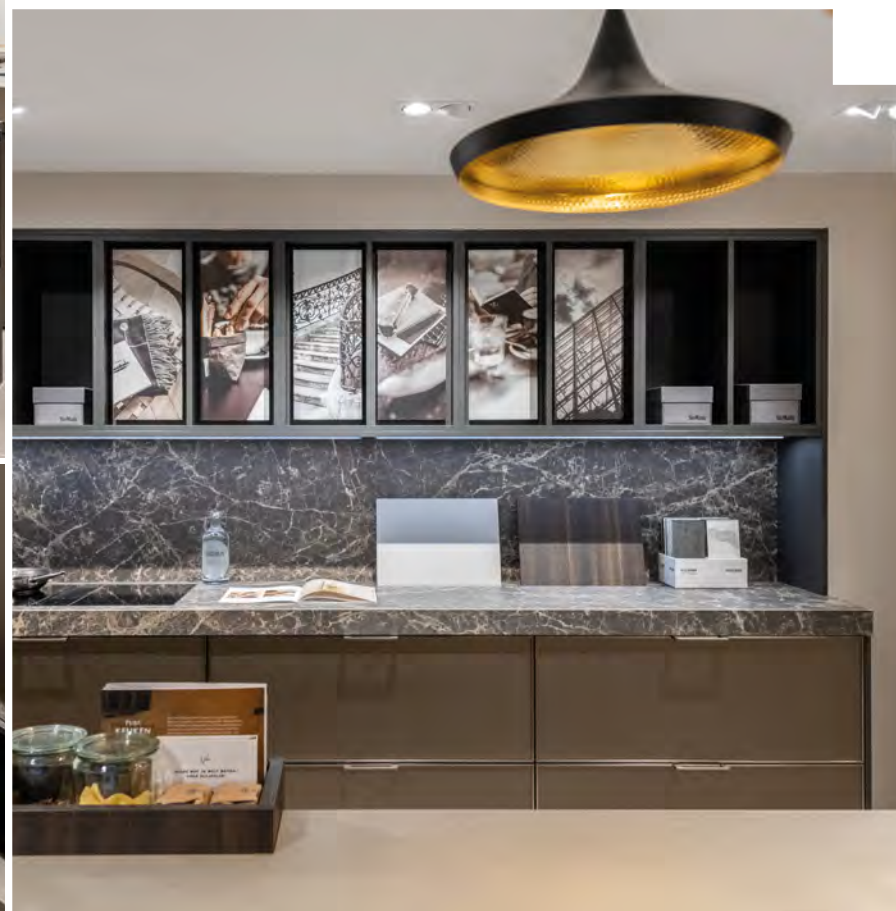
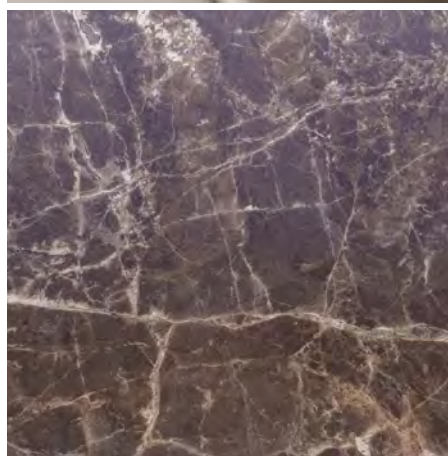
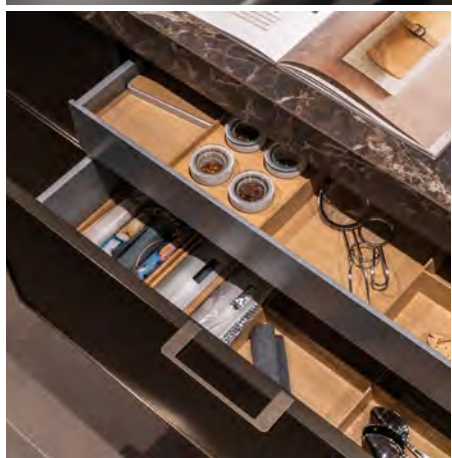




HET KEUKENHUIJS STAAT GARANT VOOR TOPKWALITEIT



Het KeukenHuys heeft alleen topkwaliteit in huis. Wij werken met de beste merken en apparatuur, zoals Siematic, AEG, Quooker en Gaggenau. We zijn exclusief BORA-dealer en Miele Kitchenexperience Partner. Onze adviezen over keukenapparatuur hebben direct te maken met uw kookpatronen. Als u bijvoorbeeld zelden gebruik maakt van een stoomoven, zullen we u adviseren een andere keuze te maken. Als u veel thee drinkt, is wellicht de Quooker een uitkomst. Maar welke keus u ook maakt: onze keukens zijn altijd stijlvol en functioneel ingericht. We laten ons graag inspireren door de trends die we tegenkomen op keukenbeurzen in Europa, maar ook door u! Het is vaak een verrijking om uw smaakvolle inzichten te leren kennen.



Onze service gaat verder dan een handdruk bij de deur. Wij sturen geen rekening als u na oplevering van de keuken nog iets wilt laten afstellen. Ook als er iets vervangen moet worden, bestellen we het graag voor u en installeren het onderdeel zonder voorrijkosten. Onze monteurs zijn het visitekaartje van Het KeukenHuys. Ze werken vakkundig en gaan netjes met uw spullen om. Net als wij zijn zij erg enthousiast over het keukenvak. Ons enthousiasme werkt door in onze werkwijze en omgang met klanten. Respect en flexibiliteit spelen een grote rol. We creëren immers een keuken voor u!



SieMatic

SieMatic

BOR



Het KeukenHuys kunt u vinden in een prachtig oud pand in hartje Hoorn. In een sfeervolle showroom aan de Nieuwstraat hebben wij keukens in verschillende stijlen opgesteld. Ook tonen we fronten, keukenbladen, apparatuur en grepen, zodat u zich een compleet beeld kunt vormen van uw droomkeuken. Kijkt u rustig rond of vraag ons om een gericht advies. We staan u graag te woord. U bent van harte welkom. De koffie staat klaar!



BINNENKIJKEN BIJ

Diana en Bart

Een kookeiland leek Diana en Bart iets té dominant in hun nieuwe appartement. Ze bedachten zelf dit originele alternatief, met een kookschiereiland dat als een 'catwalk' de woonkamer inloopt. Deze SieMatic keukenindeling is exact zoals ze het voor zich zagen. 'Het past precies in de huiskamer. We zouden het ons niet anders meer kunnen voorstellen.'



EEN KOOKSCHIEREILAND ALS EEN 'CATWALK' DE WOONKAMER IN



Met dit keukenontwerp al als concept in gedachten deden Diana en Bart inspiratie op voor de kleuren en sfeer van hun nieuwe keuken in de SieMatic Flagship Store in Amsterdam. 'We zagen daar deze combinatie van lichtgrijs met een donkere houtlook en we raakten helemaal overtuigd van de kwaliteit en uitstraling van SieMatic. De mooie winkel van Het Keukenhuys Hoorn kenden we al, die is vlak bij ons in de buurt. Daar zijn onze ideeën verder verfijnd en uitgewerkt.'



'HET KEUKENHUIS
HEEFT ONZE IDEEËN
VERDER VERFIJND'



Het kookschiereiland – met de BORA inductieplaat met kookveldafzuiging om op te koken – is de overduidelijke blikvanger in het ontwerp. Het maakt de sfeer van de woonkeuken helemaal af. Tegelijkertijd is het een natuurlijke afscheiding tussen keuken en kamer; de hoge kasten links zijn immers in dezelfde stijl als de keuken, maar zijn onderdeel van de woonkamer.



Voor de keukenapparatuur adviseerde Het Keukenhuys Hoorn Diana en Bart een bezoekje aan het inspiratiehuis van Gaggenau. Zo vonden ze hun oven, koel-vriescombinatie en vaatwasser. En de grote warmhoudlade. 'Die kun je ook voor slow cooking gebruiken. We zijn er heel enthousiast over.' De spiegelende wand achter de Quooker is in hetzelfde elegante grijs als de Gaggenau apparatuur. Leuk is de speelse afwerking met het kruidenrekje en het handdoekenrekje eronder.

De installatie verliep vlekkeloos. 'Heel knap, als je ziet uit hoeveel onderdelen zo'n keuken bestaat. Maar alles was er in één keer', zo kijkt Diana tevreden terug. 'En ook de after sales bij Keukenhuys zijn perfect verzorgd. Er is altijd wel iets wat niet helemaal recht zit of soepel loopt, maar dan werd dat meteen geregeld. We zijn echt super tevreden over Het Keukenhuys.'



Met dank aan
Diana en Bart



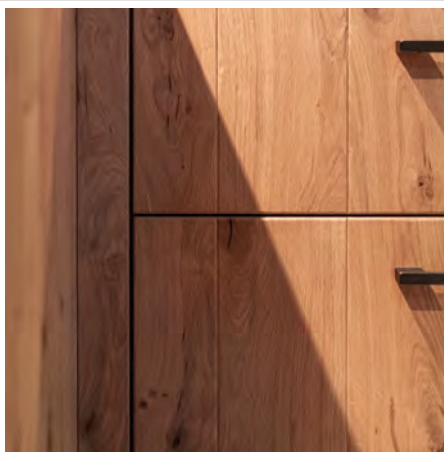
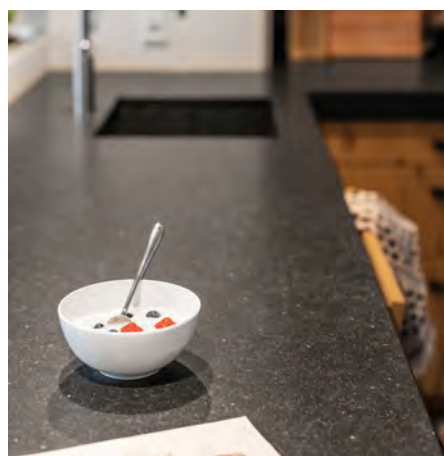


BINNENKIJKEN BIJ

René en Kitty

'We zijn blij met onze keuken van Het KeukenHuys Hoorn. Het hele proces verliep prima en we genieten er met ons gezin dagelijks van. Het is gewoon de mooiste keuken die we ooit hebben gehad!'

'HET IS GEWOON DE MOOISTE KEUKEN!'



'We stapten bij Het KeukenHuys over de drempel, omdat we een leuke keuken in de etalage zagen', vertelt René. Daar hebben hij en Kitty geen moment spijt van gehad. 'Het was prettig met een klein team samen te werken. Iedereen kent elkaar en bij Het KeukenHuys zijn ze goed op elkaar ingespeeld. Ook kleine problemen werden meteen opgelost. De keuken was een flinke investering, maar dat gevoel was direct weg toen de keuken er eenmaal stond.'





Wat Kitty en René het mooist aan hun keuken vinden? 'De afwerking van de fronten met geschaafd eikenhout. Dat geeft een prachtige uitstraling en past uitstekend bij de sfeer van ons huis uit 1670.' Hun woning heeft grote balken, ingebouwde kasten en een speelse indeling. Daarnaast loopt geen muur recht, dus de keuken is helemaal op maat. In een koof valt mooi de oude muur op. Industriële accenten zijn aangebracht door zwartmetalen grepen, de zwartmetalen lamp – tevens wijnrek – boven de bar en een keukenblad van graniet.

'ONZE KEUKEN IS EEN HEERLIJKE WOONPLEK'



René en Kitty gaan wat koken betreft graag voor het gemak, zo vertellen zij. Daarbij maken zij gebruik van een combimagnetron, combi-stoomoven en inductiekookplaat met geïntegreerd afzuigstelsel. Maar de prachtige houten keuken op maat is meer dan een kookplek. 'Het is het middelpunt van het huis, waar we graag samenkomen en bijvoorbeeld tijdens het koken even aanschuiven, gezellig borrelen of gezond ontbijten. Onze keuken is een heerlijke woonplek!'



Met dank aan
René en Kitty



DESIGN

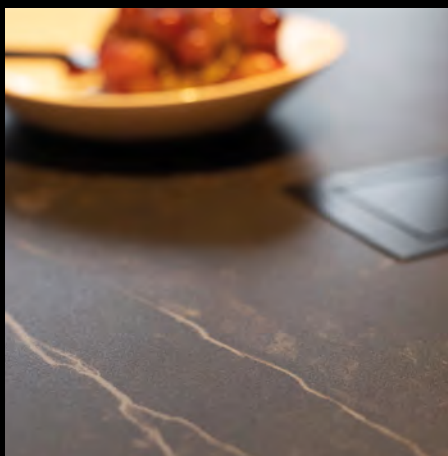






Design is overal om ons heen. In alle gebouwen, objecten en accessoires die we waarderen of zelfs bewonderen om hun stijl en vormgeving. Design is die extra laag op de wereld die het aspect schoonheid toevoegt aan functionaliteit. Design brengt sfeer en warmte en comfort in ons bestaan. Design maakt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





De keuken is niet meer de keuken van enkele decennia geleden: van een klein, afgesloten kamertje is de keuken is 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.



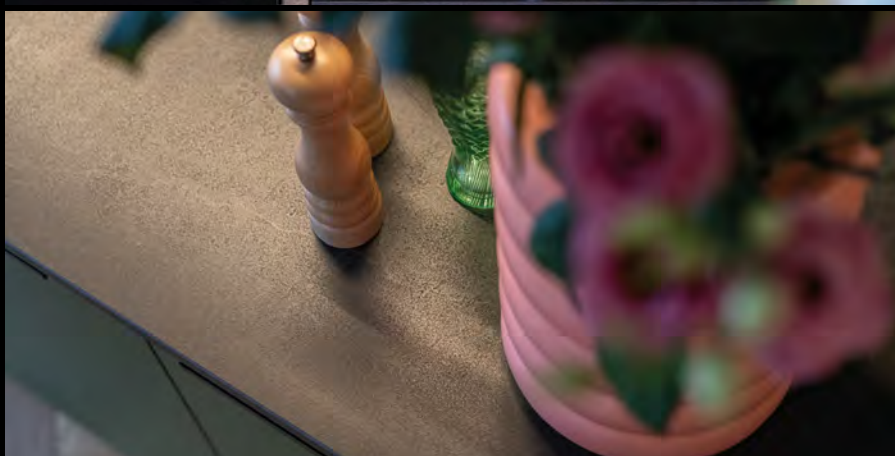




Stijl is persoonlijk. Kwaliteit, exclusiviteit en design zijn universeel. Op design is niet één vast label te plakken. Design staat voor mooie materialen, een fantastische combinatie van meubels, werkblad, apparatuur en perfectie in ontwerp en afwerking. De schoonheid van vormen, lijnenspel, kleuren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





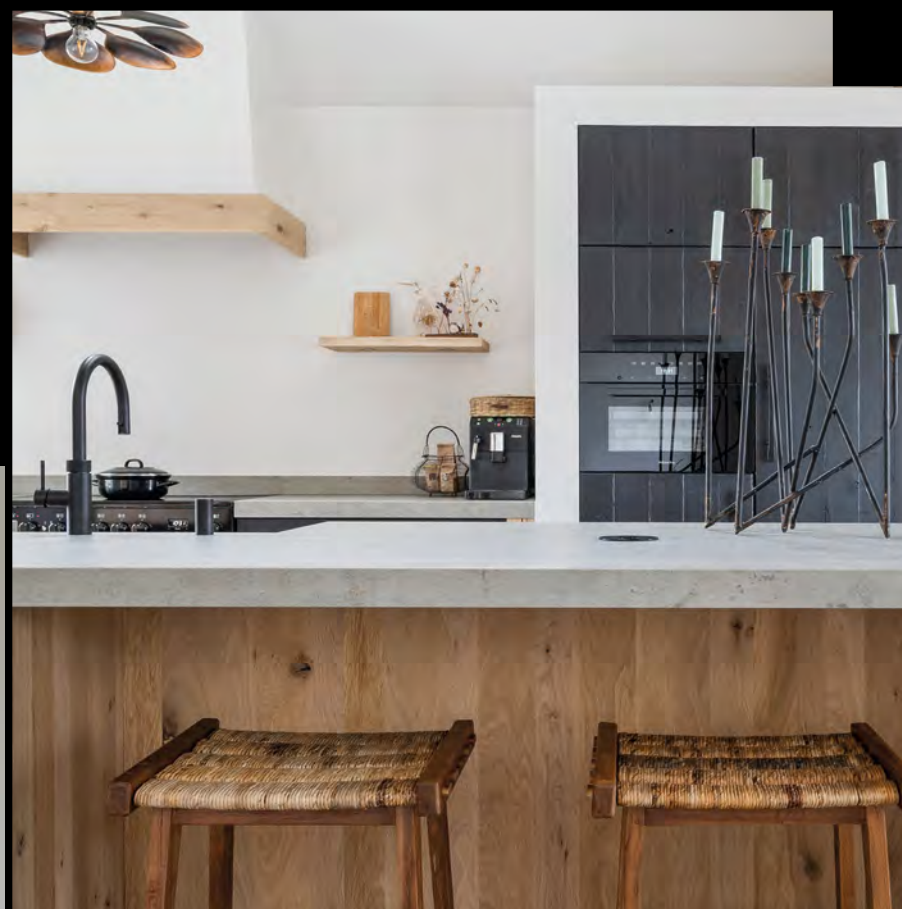


De designkeuken is in alles net even wat luxer en verfijnder. Zie hoe de binnenzijden van de laden prachtig zijn afgewerkt, hoe de inductieplaat perfect verzinkt in het hoogwaardige werkblad op het grote kookeiland. Kijk naar de uitstraling van de nieuwste keukenapparatuur en naar de manier waarop de 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!



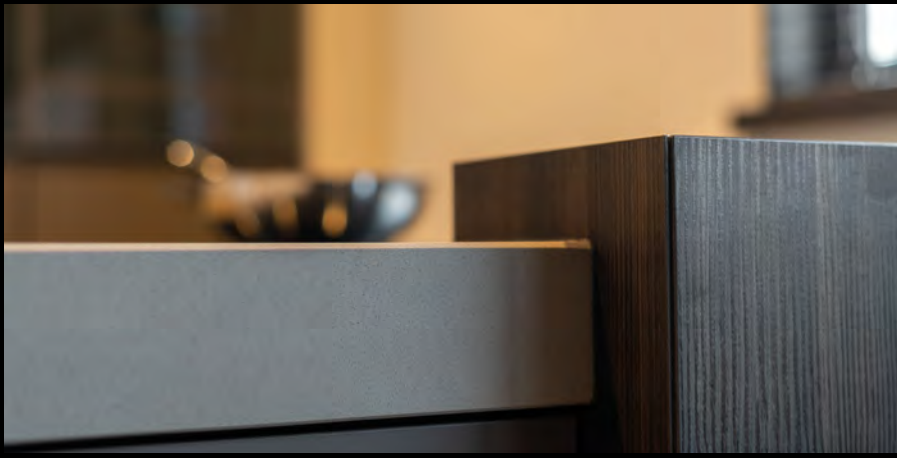




Een superstrak, minimalistisch lijnenspel is modern, maar een eigentijds landelijke uitvoering in een karaktervolle houtlook is óók modern. Een greeploze zwarte keuken is van zeer modieus eigenlijk al tijdloos geworden en blijft daarmee onverminderd modern. Een strak RVS werkblad op een kookeiland of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

Sander en Sandra

'Onze moderne keuken van KeukenHuys Hoorn past perfect in de ruimte. De keuken met een rustige uitstraling is helemaal op maat. We hebben een fijne woonplek erbij gekregen!'

'ONZE KEUKEN IS SUPERFIJN'



'We wilden graag een rustige keuken die zou passen bij de gietvloer, zonder poespas. Dat is gelukt! Onze keuken is superfijn, dankzij KeukenHuys Hoorn. Greet dacht uitstekend met ons mee en was heel betrokken. Sowieso is er bij KeukenHuys Hoorn sprake van een klein team dat goed op elkaar is ingespeeld. Tijdens de verbouwing kwamen verschillende teamleden kijken hoe alles verliep. Dat was erg prettig', vertelt Sandra.





De kleuren en materialen van deze moderne keuken vormen een mooie combinatie: de houten wandkasten, antracietgrijze laden en kasten én een zandkleurig keukenblad passen goed bij elkaar. De routing en indeling zijn voor Sandra helemaal naar wens. Het spoel- en kookgedeelte zijn uit elkaar getrokken. 'Daar ben ik enorm blij mee!', zegt Sandra. 'Daardoor kan ik tijdens het koken heerlijk naar buiten kijken door de openslaande tuindeuren.'

'HET KOKEN WORDT STEEDS LEUKER'



De keuken beschikt over uitstekende keukenapparatuur, zoals een combistoomoven en een inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging. 'Het koken vind ik steeds leuker worden. Ik probeer steeds vaker verschillende gerechten uit. Ik heb nu immers de ruimte!', zegt Sandra. Bij het kokkerellen kan er iemand gezellig aanschuiven voor een praatje. Maar ook buiten het koken om is het keukeneiland een fijne en gezellige woonplek. Al dan niet voor een hapje en een drankje. 'Wat dat betreft is ook de wijnklimaatkast heel handig', lacht Sandra.



Met dank aan
Sander en Sandra



BINNENKIJKEN BIJ

Jeannet en Ben

'We kozen eerst voor een witte keuken, maar nu staat er een zwarte keuken in ons huis! Maar we hebben er totaal geen spijt van: hij voldoet helemaal aan onze wensen.'

'EEN PRAKTISCHE WOONKEUKEN: EEN PLEK WAAR JE GRAAG WIL ZIJN!'



Voor aanvang van de bouw van hun huis zochten Ben en Jeannet een witte keuken uit bij Het Keukenhuys Hoorn. 'Maar tijdens de bouw zagen we pas goed hoe de ruimte voor de keuken eruit kwam te zien. We wilden een warme sfeer creëren en dat zou ons niet lukken met een – in onze ogen – steriele keuken. Inderdaad, zwart is misschien wel het andere uiterste, maar nu genieten we elke dag van een strakke én gezellige keuken.'







Jeannet en Ben stapten bij Het Keukenhuys Hoorn naar binnen, omdat ze daar mooie keukens hebben staan. 'Vervolgens zijn we uitstekend geholpen. Het contact was persoonlijk en ze dachten goed met ons mee. Onze wens was een praktische woonkeuken, een plek waar je graag wilt zijn. Daarin is Het Keukenhuys prima geslaagd.'

De industriële toegangsdeuren, het ontbreken van bovenkasten, de strakke belijning, de symmetrisch geplaatste ovens en het keukenblad dat tot de vloer doorloopt, zorgen samen voor een ruimtelijke uitstraling. 'Onze twee wijnklimaatkasten zijn bewust aan de kant van de eettafel geplaatst, zodat je er goed bij kan als je aan het eten bent. Over alles is nagedacht en dat vinden we heel prettig aan Het Keukenhuys.'

'OVER ÁLLES WORDT GOED NAGEDACHT BIJ HET KEUKENHUYS HOORN'



Jeannet en Ben houden van koken en maken daartoe intensief gebruik van de keukenapparatuur, zoals een inductiekookplaat met een BORA-afzuigstelsel, de warmhoudlade en de stoomoven. 'Alles is op maat gemaakt en de keuken past bij ons. Het is een fijne ruimte geworden waar we graag zitten of waar onze gasten graag met een feestje staan. 's Zomers kunnen we gezellig de tuindeuren openen en dan lopen we zo de veranda op. Kortom, onze keuken is in alle opzichten geslaagd!'



Met dank aan
Jeannet en Ben



HET KEUKENHUYNS

H O O R N



Nieuwstraat 15 ■ 1621 EA Hoorn

T 0229 – 26 90 91 ■ I hetkeukenhuys.nl ■ E info@keukenhuyshoorn.nl