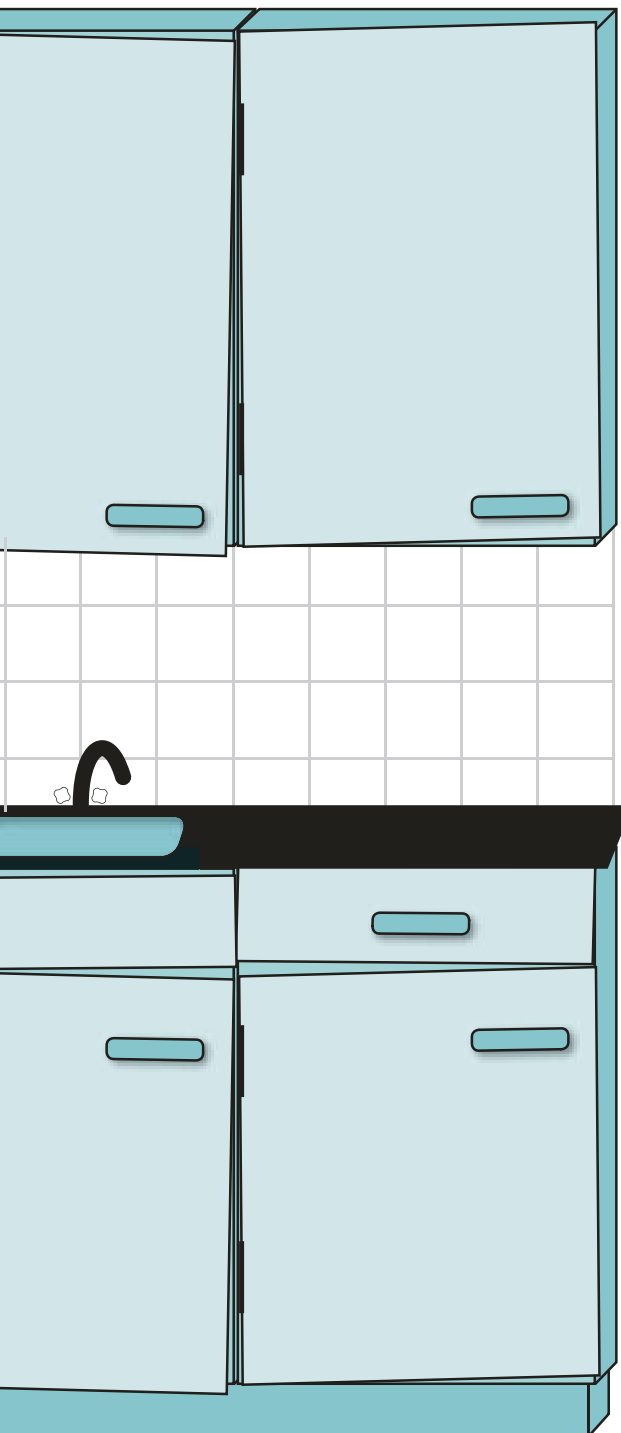


keukens

Zijn dat kunststof werkblad en die ouderwetse grepen nu toch echt aan
Dan is het de hoogste tijd voor een keukenopknappbeurt!



Slopen hoeft niet

Is je keuken niet meer helemaal naar je zin en de bodem van je portemonnee aardig in zicht? Geen paniek, een compleet nieuwe keuken aanschaffen is niet nodig! Ook zonder sloopwerk kun je 'm een andere uitstraling geven. Met een paar nieuwe deuren, andere grepen of een extra oven bijvoorbeeld. Een superhip werkblad of een spatplaat van glas, in plaats van die ouderwetse tegels. Kortom, zet je wensen op een rij, laat je inspireren en aan het werk!

Inspiratie

Een goed doordacht plan is het halve werk. Begin je keukenmetamorfose dan ook met het opstellen van een wensenlijst. Laat je hierbij op allerlei manieren inspireren. Bezoek keuken-showrooms (ook de exclusieve!), verzamel interessante brochures, blader door tijdschriften en maak foto's van mooie keukens van vrienden. Bedenk welke kleuren je wilt en ga na of je huidige apparatuur nog voldoet aan je culinaire wensen. Zou je graag een vaatwasser willen of een handige stoomoven? Overweeg de aanschaf van nieuwe tegels, een ander werkblad, kraan of spoelbak. Bekijk tot slot welke klussen je zelf kunt doen en welke je moet uitbesteden en maak dan een planning. Hou er wel rekening mee dat sommige apparaten en onderdelen een lange levertijd kunnen hebben en dat

goede klusjesmannen vaak lang van tevoren vol zitten.

Werkbladen

- **Kunststof** Budgetwerkblad bij uitstek. Te koop bij bouwmarkten in allerlei kleuren (al dan niet met natuursteen- of houtlook). Kunststof is heel hygiënisch en meestal is het blad afgewerkt met een stoot- en kravaste toplaag. Pas wel altijd op met hete pannen.
- **Rvs** Kan goed tegen warmte, maar het krast sneller dan kunststof. Rvs doet het vooral goed in een moderne keuken.
- **Hout** Een vrij krasgevoelig materiaal dat regelmatig met olie moet worden onderhouden om permanente vlekken te voorkomen. Gebruik ook altijd pannenonderzetters.
- **Marmer en hardsteen** Mooi maar enorm kwetsbaar. Het materiaal is sterk poreus en kan niet goed tegen (fruit)zuren en chemische schoonmaakmiddelen. Daarnaast is natuursteen nogal prijzig.
- **Graniet, terrazzo en composiet** Dit zijn kostbare, maar ideale materialen voor een werkblad. Misschien is het de investering waard, want waarschijnlijk ziet je keuken er alleen met een dergelijk blad al compleet anders uit. Het materiaal is hygiënisch en kan tegen zuur en een stootje. Composiet is iets gladder dan

Opknappen

vervanging toe? Of is de kleur van je keukenkasten wel erg gedateerd?

graniet en dus nóg makkelijker schoon te houden.

- **Beton** Heeft een industriële uitstraling en kan op drie manieren worden afgewerkt: impregneren met siliconen, in de was of olie zetten of aflakken met PU-lak. Wie handig is, kan zelf een betonnen aanrechtblad maken. Kijk maar eens in het archief op www.eigenhuisentuin.nl voor een complete instructiefilm.

TIP Is je werkblad te klein naar je zin? Misschien is het een idee om een verrijdbaar werkelement aan te schaffen. Je rolt het tijdens het koken naar je werkblad en zet het na afloop eenvoudig weer aan de kant. Werktafel Groland van Ikea (€ 179,-) voldoet met een paar wielen eronder prima.

Spoelbakken

Heb je het aanrechtblad vervangen, dan mag ook een nieuwe spoelbak niet ontbreken. Denk bij de keuze van een spoelbak vooral praktisch. Hij moet tegen een stootje kunnen en groot genoeg zijn om je schalen en pannen goed in te kunnen afwassen. Het meest gebruikte materiaal - en een goedkope optie - is rvs. Wees voorzichtig met een uitvoering in beton: lastig schoonmaken. Ook minder praktisch zijn spoelbakken van natuurlijke materialen zoals hardsteen. Dit is weliswaar sterk, maar thee, fruitzuren en wijn geven

vlekken die er alleen met opschuren weer uit gaan. Hardstenen uitvoeringen kun je wel (regelmatig!) met een speciaal impregneermiddel behandelen om vlekken te voorkomen.

Kranen

Ook bij de keuze van een nieuwe kraan is praktisch denken het devies. Wil je regelmatig een emmer bij de keukenkraan vullen, dan is een kraan met een hoge uitloop een must. Ook handig: een kraan met een uittrekbare uitloop waarmee je een groot oppervlak kunt bereiken. Voor het wassen van groenten kan een douchekop op de kraan prettig zijn; en een eengreepsmengkraan is makkelijker te bedienen dan een mengkraan met twee knoppen. Zo veel mogelijk ruimte op je werkblad houden? Kies dan voor een wandkraan. Bijkomend voordeel is dat dit type armatuur eenvoudig schoon te houden is. Erg in op dit moment: de Quooker. Een extra kraantje bij je spoelbak waarbij je kokend water kunt tappen. Je hebt een Quooker vanaf € 745,-.

Keukenkasten

De keukenkasten bepalen voor een groot deel de sfeer van je keuken. Alleen de fronten vervangen of een andere kleur geven doet al wonderen. Nieuwe fronten koop je bij de leverancier van je keuken, de bouwmarkt of laat ze op maat maken. Kijk ook

eens op www.keuken-renovatie.nl voor mooie deuren in allerlei stijlen en prijsklassen.

Laten spuiten

Wil je je bestaande deuren houden? Geef ze dan eens een andere kleur. Voor het mooiste resultaat kun je de fronten het best door een vakman laten spuiten. Dit kan bijvoorbeeld bij Novanet. Vanaf circa € 1495,- worden al je keukenkasten en het frame van de keuken in een nieuwe kleur gespoten. Reken op ongeveer drie dagen en dan is je keuken weer zo goed als nieuw! Meer informatie via www.novanet.nl.

Zelf aan de slag

Laten spuiten toch te duur? Ga dan zelf aan de slag! Een vrij lastige klus, maar als je deze stappen volgt, krijg je een mooi resultaat:

- 1 Maak de fronten en het frame goed schoon en ontvet ze met een ontvettingsmiddel (bijvoorbeeld St. Marc of Universol).
- 2 Schuur de kasten als ze droog zijn goed op tot alle glans is verdwenen.
- 3 Breng dan grondverf voor kunststof of een speciale primer aan en laat deze goed drogen.
- 4 Schuur alles nog een keer heel licht en maak stofvrij.
- 5 Lak de kasten tot slot netjes af.

TIP Denk ook eens aan het vervangen van de grepen. Bij bijvoorbeeld Praxis kun je kiezen uit meer dan 300 soorten in allerlei stijlen. Of neem een kijkje op www.interieurbeslag.nl. Wil je de bestaande gaten gebruiken, meet dan de afstand tussen de huidige schroeven nauwkeurig op en ga op zoek naar grepen met dezelfde afstand.

Kunstkast

Wie lef heeft, beplakt zijn keukenkastdeuren met een grote poster of foto. Haal het deurtje los en leg het plat op tafel. Maak vetvrij en smeer de deur in met behangplaksel. Leg de poster op zijn plek en druk 'm met een behangroller stevig en rimpelloos aan. Laat het resultaat 24 uur drogen en werk de deuren dan af met twee lagen polyurethaanlak.

Spatwanden

Misschien heb je op dit moment wel tegels als achterwand bij je aanrechtblad. Erop uitgekeken? Er zijn andere oplossingen, zoals een spatplaat van glas. Bik gewoon je oude tegels weg, laat de muur opnieuw stuken, geef hem eventueel een kleur en bevestig een glazen plaat op de muur. Je stucwerk wordt zo optimaal beschermd en de muur is makkelijk schoon te houden. Je kunt ook voor een plaat rvs of een spiegelwand kiezen. Wil je geen speciale spatwand? Schilder de muur dan met een afwasbare muurverf of met

budgetidee

dossier

keukenen

opknappen

latex en dan een vernislaag. En wil je toch tegels? Kies dan voor exemplaren in een opvallende tint of met een bijzonder patroon.

Extra apparatuur

Stoomovens

Tot voor kort alleen weggelegd voor profs, nu ook steeds vaker te vinden in de keuken van de culi-amateur: de stoomoven. In deze oven stoom je je eten in plaats van het te koken of bakken. Voordeel? Alle vitamines en smaken blijven optimaal bewaard, vlees blijft lekker mals en alle ingrediënten houden een perfecte kleur. Er zijn twee soorten. In een hogedrukoven wordt het eten onder hoge druk heel snel gaar gestoomd. Niet alle ingrediënten vinden dit even fijn en daarom kun je dit type oven meestal ook omzetten naar een lagedrukversie. In een lagedrukoven circuleert de stoom rondom het gerecht, waardoor het langzaam gaar wordt. Hou er rekening mee dat stoomovens water gebruiken. Je kunt kiezen voor een oven met een waterreservoir, maar er zijn ook exemplaren die rechtstreeks op de waterleiding kunnen worden aangesloten.

Afwasmachines

Een afwasmachine is tegenwoordig een standaardapparaat in de keuken. Niet zo gek, want hij bespaart je veel werk (en de bijbehorende 'afwashanden') én je aanrecht ziet er de hele dag door lekker opgeruimd uit. Het aloude verhaal

dat met de hand afwassen energiezuiniger is, gaat niet meer op. De huidige generatie afwasmachines is namelijk extreem zuinig en verbruikt veel minder water dan voorheen. Moderne uitvoeringen beschikken over allerlei sensoren die bijvoorbeeld nagaan hoe vuil je vaat is en hoe vaak en lang het moet worden gespoeld. Met de nieuwe functie turbodrogen voorkom je dat de afwas vlekkelig opdroogt.

Het fornuis

Een beetje keukenprinses heeft tegenwoordig aan een 4-pitsgasfornuis niet meer genoeg. Vijf of zes pitten zijn de trend, gecombineerd met meerdere ovens. Allemaal leuk en aardig, maar het is de moeite waard om je af te vragen of je alles ook daadwerkelijk gaat gebruiken. Dit type fornuis is namelijk behoorlijk prijzig. Wil je toch veel pitten, zorg dan dat de onderlinge afstand groot genoeg is om ook daadwerkelijk vijf of zes pannen tegelijkertijd op het vuur te kunnen zetten. Hou er trouwens rekening mee dat je bij een dergelijk breed fornuis ook ruimte moet hebben voor een brede afzuigkap.

TIP Meestal zul je, als je extra apparatuur in de keuken gaat aansluiten, een extra groep in de meterkast nodig hebben. Vaatwassers en inductiefornuizen verbruiken bijvoorbeeld heel veel stroom. Het is slim om een elektricien te laten langskomen die alles goed voor je uitrekt.

Voor 'n prikkie

Graag een compleet nieuwe keuken, maar is je budget beperkt? Kijk eens naar sites zoals www.marktplaats.nl. Hier vind je tweedehands merkkeukens voor schappelijke prijzen.

Tips van de professional

Tv-kok Ramon Beuk is eigenaar van kookstudio De KookTempel en evenementenlocatie De Glazen Ruimte in Maarsse. Als geen ander weet hij uit ervaring waar je bij het indelen van de keuken op moet letten. Daarom, de keukentips-top-5 van Ramon:

1 Gas, keramisch of inductie?

"Vanuit mijn vak kies ik voor gas, omdat ik dat persoonlijk het prettigst vind werken. Maar ook inductie kan ik aanraden, hoewel je daar wel op moet leren koken. De temperatuur is bij inductie goed te regelen en constant te houden, 'uit' is ook echt 'uit' en pannen worden snel warm, maar hét voordeel van een inductieplaat is dat hij alleen de pan verwarmt, niet de ruimte er omheen."

2 Lekker veel gaspitten?

"Ja, natuurlijk. We koken tegenwoordig steeds uitgebreider, het is niet meer alleen aardappels, groente en een stukje vlees. We willen ook een lekker sausje, misschien wel meer dan één en dan zijn extra pitten niet te missen."

3 En een stoomoven?

"Persoonlijk ben ik geen fan van een hogedrukstoomoven, je kunt er zo weinig mee. Een combi-steamer is een ander verhaal, hierbij heb je ook een heteluchtoven waarin de temperatuur overal hetzelfde is. Zelf heb ik een oven en een combi-magnetron, want twee ovens vind ik onmisbaar. De ene staat altijd hoog, de andere laag. Zo kun je werken met verschillende temperatuurbereidingen tegelijkertijd."

4 Het ideale werkblad...

"...moet goed schoon te houden zijn en dus geen gekke randen hebben. Ook moet het groot zijn zodat je genoeg werkruimte hebt om te snijden en dingen klaar te zetten. Zelf heb ik een kookeiland waarin alleen mijn fornuis is verwerkt. Ook als je met een groep mensen kookt, is er voldoende plek en het zorgt voor gezelligheid in de keuken."

5 Dubbele of enkele spoelbak?

"Als je de ruimte hebt, dan is een dubbele spoelbak handig. Zo kun je bijvoorbeeld sla wassen en tegelijkertijd ook iets afgieten. De spoelbakken moeten dan wel allebei een groot formaat hebben, anders heb je er nog weinig aan."

De KookTempel / De Glazen Ruimte
Straatweg 1b, Maarsse
0346-58 17 00 www.dekooktempel.nl
of www.deglazenruimte.nl