

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

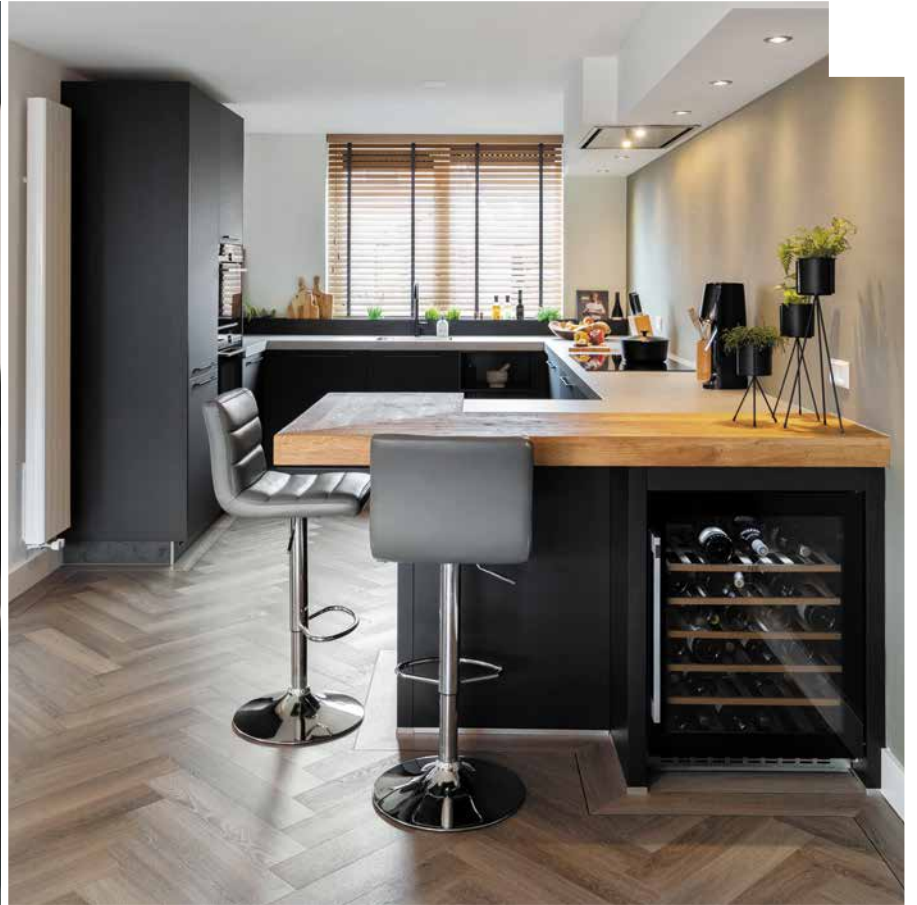
INHOUD

- 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.® 2021 **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.

WIJ ONTZORGEN DE KLANT VAN A TOT Z



Patrick van den Berg, Van der Voet Keukens, Sassenheim

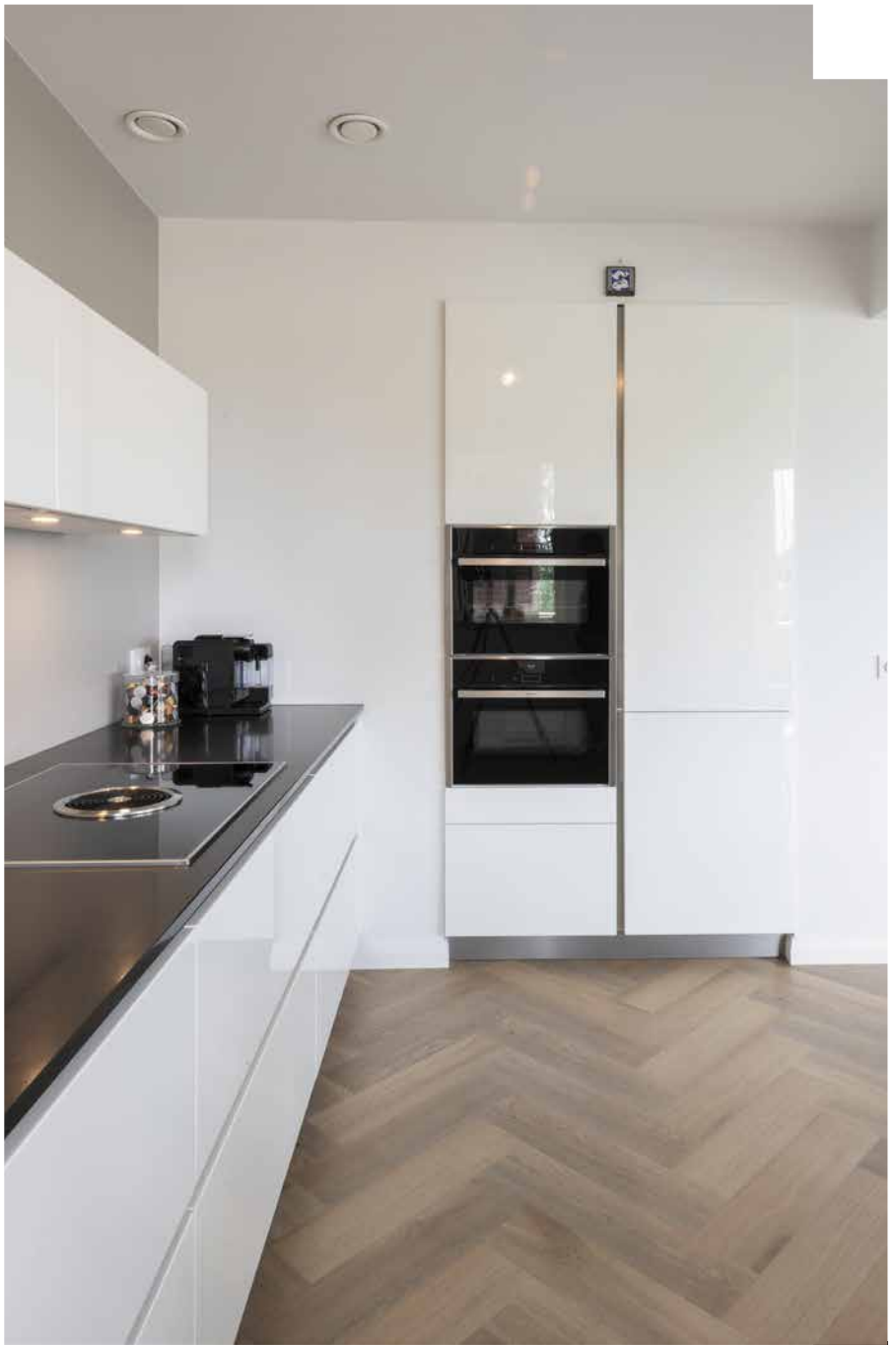


U KRIJGT ALTIJD EEN EERLIJK ADVIES



Uw wensen voor een mooie keuken vertalen wij graag in een uitstekend en creatief ontwerp. Schoonheid, vorm en kwaliteit van keukens én interieur nemen we daarin mee. We kijken naar het totaalplaatje en komen dan samen met u tot een weloverwogen advies. Een keuze die past bij u en uw levenssituatie én die gestoeld is op onze kennis en ervaring. In het hele proces van idee tot oplevering nemen wij u graag alle zorgen uit handen. Betrouwbaar en vakkundig zorgen wij dat uw droomkeuken straks bij u in huis staat.





Wie zijn wij? Patrick van den Berg is eigenaar van ons bedrijf en werkt vanaf 1994 in het keukenvak. Hij heeft veel technische kennis en denkt zeer creatief mee. Een keuken met uitdagende maatvoering? Daar zet hij graag zijn tanden in. Yvonne van Veen is verkoopadviseur. Klantgerichte en heldere communicatie is typerend voor haar werkwijze. Ze heeft een goede kijk op het gebruik van kleur en beschikt over veel kennis van apparatuur.

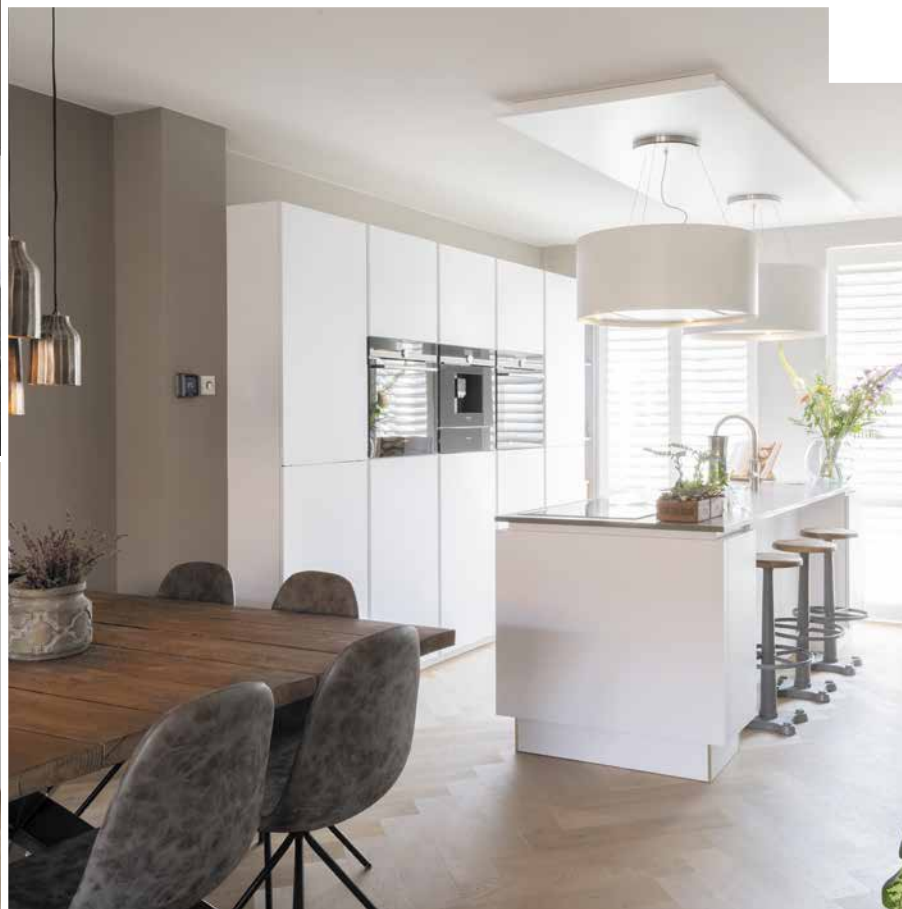




KWALITEIT IS UW KEUZE!



Zodra u bij Van der Voet Keukens binnenstapt, geven wij u onze volledige aandacht. U mag van ons een persoonlijke begeleiding verwachten. Onze adviezen zijn op maat en eerlijk, bijvoorbeeld om de keuken zo optimaal mogelijk in te delen. Wij vinden het tevens belangrijk dat klanten open en eerlijk naar ons toe zijn, zodat we weten wat er van ons verwacht wordt. Als mensen een gesprek met ons aangaan om prijzen te kunnen vergelijken, dan vinden wij het prettig om dat vooraf te weten. Het wederzijds nakomen van afspraken, service, betrouwbaarheid en integriteit staan bij ons hoog in het vaandel.

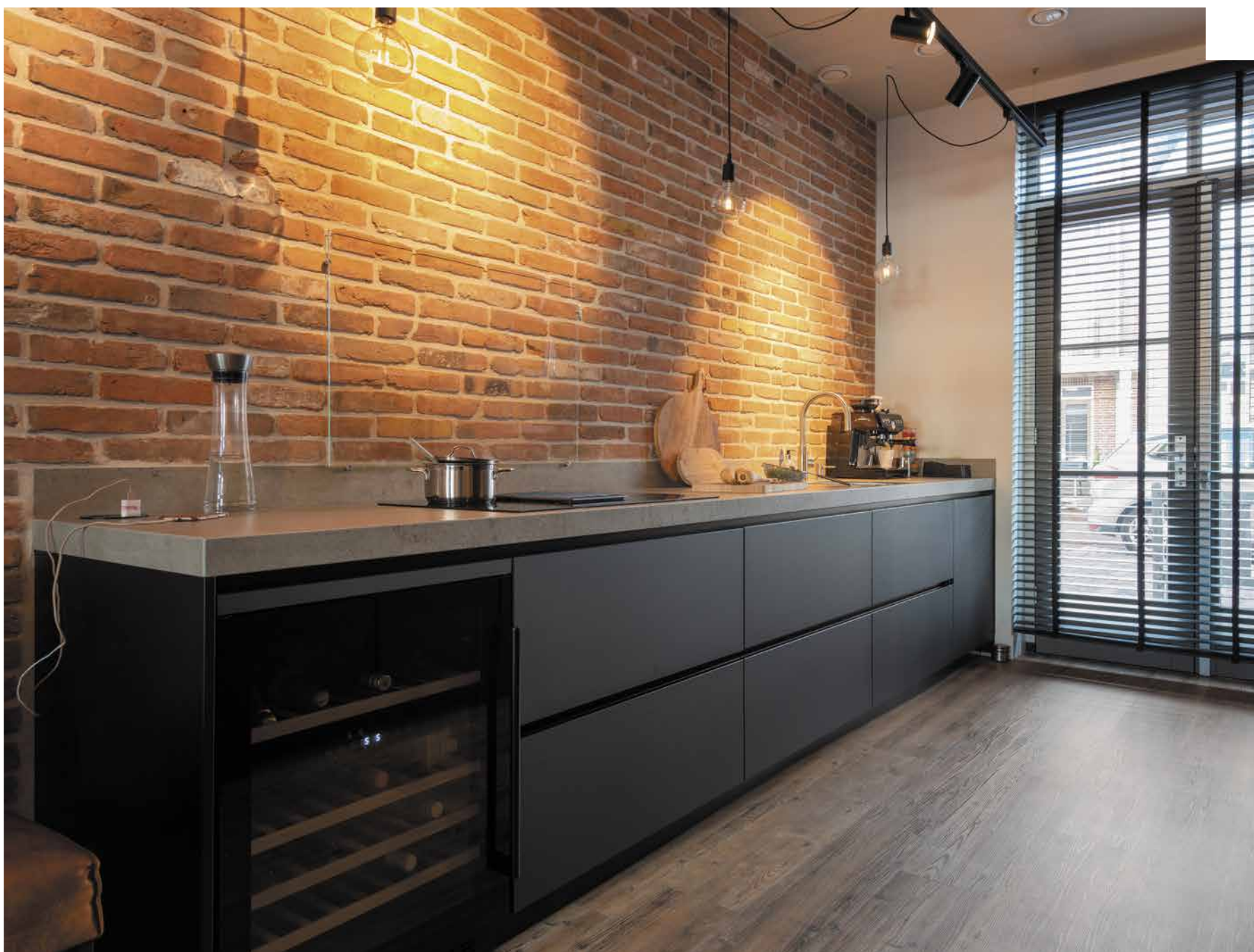


In onze showroom kunt u volop inspiratie opdoen. We zijn enkele jaren geleden verhuisd naar een geheel nieuw pand met een industriële uitstraling. Daar staan alle nieuwe modellen opgesteld. Wij kunnen moderne, strakke en greeploze keukens leveren in alle afmetingen, maar evengoed een landelijke keuken met sierlijsten. Daarnaast hebben wij een merk dat kosteloos de keukens in alle RAL of NCS kleuren kan leveren. Welke smaak u ook heeft, we voorzien ieder ontwerp van een stijlvol advies, passend bij u en uw leefsituatie.





Bij Van der Voet Keukens ontzorgen wij de klant van a tot z. Zodra de keukens ingemeten wordt, kunnen wij ook het sloopwerk, elektra, stucwerk of schilderen op ons nemen. U heeft geen omkijken naar het regelen van bijvoorbeeld het aanleggen van leidingen, het weghalen van de oude keukens of het verplaatsen van een raam. In zowel ons werken als onze keukens en keukenapparatuur geniet u van de allerbeste kwaliteit. Kwaliteit is daarom uw keuze! Uw droomkeuken is tot in perfectie afgewerkt. De service is eveneens van zeer hoog niveau. Of het nu gaat om een kleine, minimalistische keuken of een ruime, landelijke keuken: wij zorgen voor een passende leefruimte waar het heerlijk toeven is.



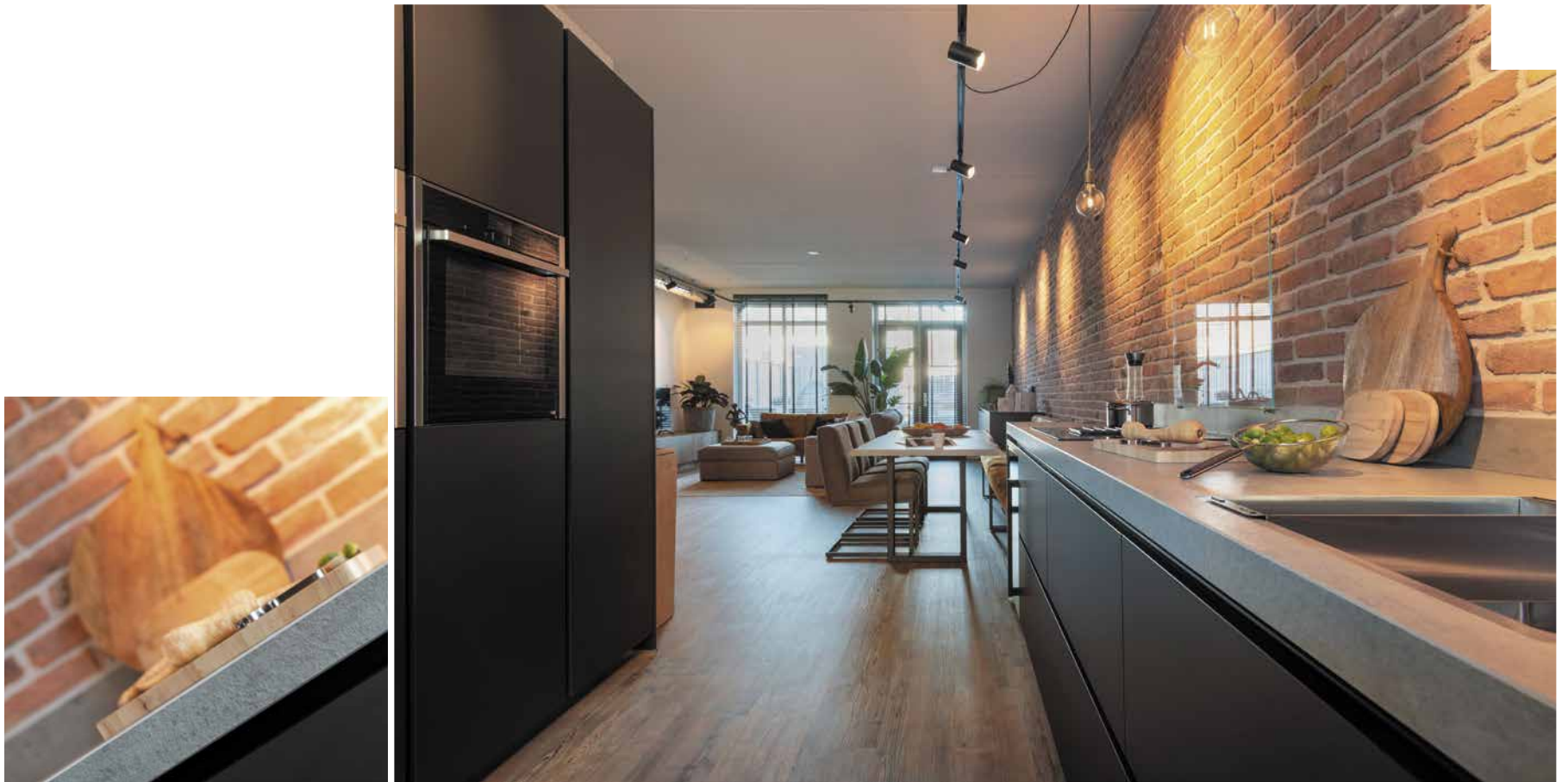
BINNENKIJKEN BIJ

Astrid en Léon

De woning van Astrid en Léon werd gebouwd in de stijl van een oude bollenschuur. De industriële keuken die ze vonden bij Van der Voet Keukens past perfect bij die uitstraling.



'HET IS ALLEMAAL NET
EVEN WAT ANDERS BIJ
VAN DER VOET, DAT
VINDEN WE LEUK'



De stenen muur, de rail met lichtspots, de strakke matzwarte keuken met het stoere blad in lichte betonlook. Alle elementen zijn mooi afgestemd op elkaar in de sfeer die recht doet aan het hele huis. 'De keuken moest daar natuurlijk wel bij passen', vertelt Astrid. 'Dus we hadden wel een idee over hoe hij er uit moest zien, over de kleur en de apparatuur die we wilden. Daarmee zijn we naar Patrick van den Berg bij Van der Voet gegaan.'

Een vertrouwde omgeving voor Astrid en Léon, want ze slaagden er al vaker voor een keuken. 'Het is allemaal net even wat anders, wat er staat. Dat vinden we leuk. En Patrick heeft ons altijd goed begeleid bij het uitzoeken en ontwerpen van de keuken.'

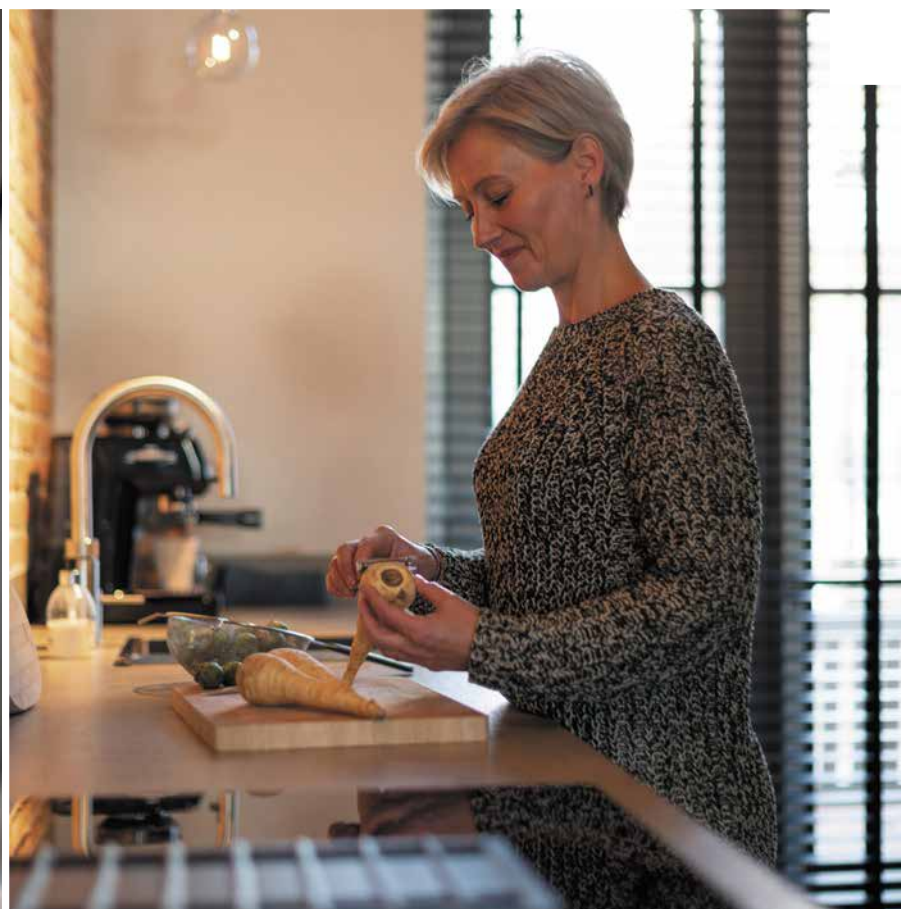


‘We wilden nu graag een matzwarte keuken’, geeft Astrid als voorbeeld. ‘Dat ziet er gaaf uit, maar het is ook gevoelig voor vlekken en vingerafdrukken. Patrick kent dan de nieuwste ontwikkelingen waardoor die gevoeligheid veel minder geworden is. Zulke adviezen helpen je heel erg.’

De keuken is strak en greeploos met een natuursteen blad dat de stoere, industriële look benadrukt. De wijnklimaatkast was een grote wens van Léon; heerlijk in het gebruik én een aanwinst in decoratief opzicht. Ook het ingebouwde afzuigstelsel in de inductie kookplaat is zowel functioneel als esthetisch. ‘Het werkt heel goed en we zijn blij dat er geen kap meer boven hangt.’



HET BLAD VAN NATUURSTEEN BENADRUKT DE STOERE, INDUSTRIËLE LOOK



In de hoge kasten ertegenover hebben ze twee ovens: een gewone en een stoomoven. Helemaal links, bij het raam, zit de grote koelkast. De vriezer zit onder de oven daarnaast. Daaromheen, en ook onder het aanrecht, hebben ze nog opbergruimte in overvloed. Astrid, lachend: 'Met als nadeel dat alle laden en kasten toch altijd vol komen.'



Met dank aan
Astrid en Léon





BINNENKIJKEN BIJ

Eveline en Bastiaan

Het is een uniek plaatje dat Eveline en Bastiaan hebben gecreëerd in hun riante moderne keuken. Het grote vierkante centrale kookeiland en de opvallende combinatie van rvs en eikenhout geven het geheel een compleet eigen uitstraling.



'WE GRAPPEN WELEENS
DAT WE ONZE EIGEN
TEPPANYAKI KEUKEN
HEBBEN'



'Voor de grap zeggen we wel eens tegen elkaar dat we onze eigen teppanyaki keuken hebben', lacht Eveline. 'Het is net een Japanse sushibar met dat vierkante eiland erin.' Alle gekheid op een (eet)stokje: ze zijn dolblij met hun keuken. Ze hebben er volop de ruimte en dat is fijn met hun grote gezin, met vijf kinderen. Met 1,30 meter tussen aanrecht en kookeiland is het comfortabel werken met meerdere mensen tegelijk. Zelfs met de laden open passeer je elkaar makkelijk.







'In het kookeiland is alle ruimte benut', leidt Eveline rond, 'met kasten rondom. Met veel kinderen heb je veel servies en grote pannen, dus dat komt erg van pas. In onze vorige woning hadden we drie ovens en een warmhoudlade en die wilden we in onze nieuwe keuken ook weer.' Ze zitten in de wandkast die in de muur naar de bijkeuken en studeerkamer verwerkt zit. Naast het aanrecht met gootsteen staan nog twee kasten: twee koel-vriescombinaties. Lachend: 'Want we hebben ook heel veel brood.'

Bij Van der Voet Keukens werden ze betoverd door de dunne rvs-platen die ze in een showroomopstelling zagen. 'Dat had ik nooit eerder gezien, dat wilde ik meteen hebben', vertelt Eveline. 'Van daaruit zijn we gaan tekenen. Van der Voet heeft creatief meegedacht over hoe het houten blad - het is eigenlijk kunststof met een houtlook - over het eiland valt. Zo hebben we een hele bar gemaakt. Mijn dochter zit er nu haar typcursus te doen, er wordt huiswerk aan gemaakt, even een cracker tussendoor gegeten. Er wordt heel veel gebruik van gemaakt.'

'DE COMBINATIE VAN STRAK RVS EN WARM HOUT KOMT IN HET HELE HUIS TERUG'



'De combinatie van strak rvs en warm hout komt in het hele huis terug. Als je daar consequent in bent, kun je altijd goed combineren in je interieur. Zo zie je ook in de wijnkoelkast de houten leggers terugkomen, eigenlijk heel simpel.'

De keuken is helemaal maatwerk, maar dat maakte voor de uitvoering niet uit. 'De levering van de koelkasten werd even spannend in de coronaperiode, maar dat ging gelukkig allemaal goed. De montage door Van der Voet is feilloos verlopen.'



Met dank aan
Eveline en Bastiaan

DESIGN







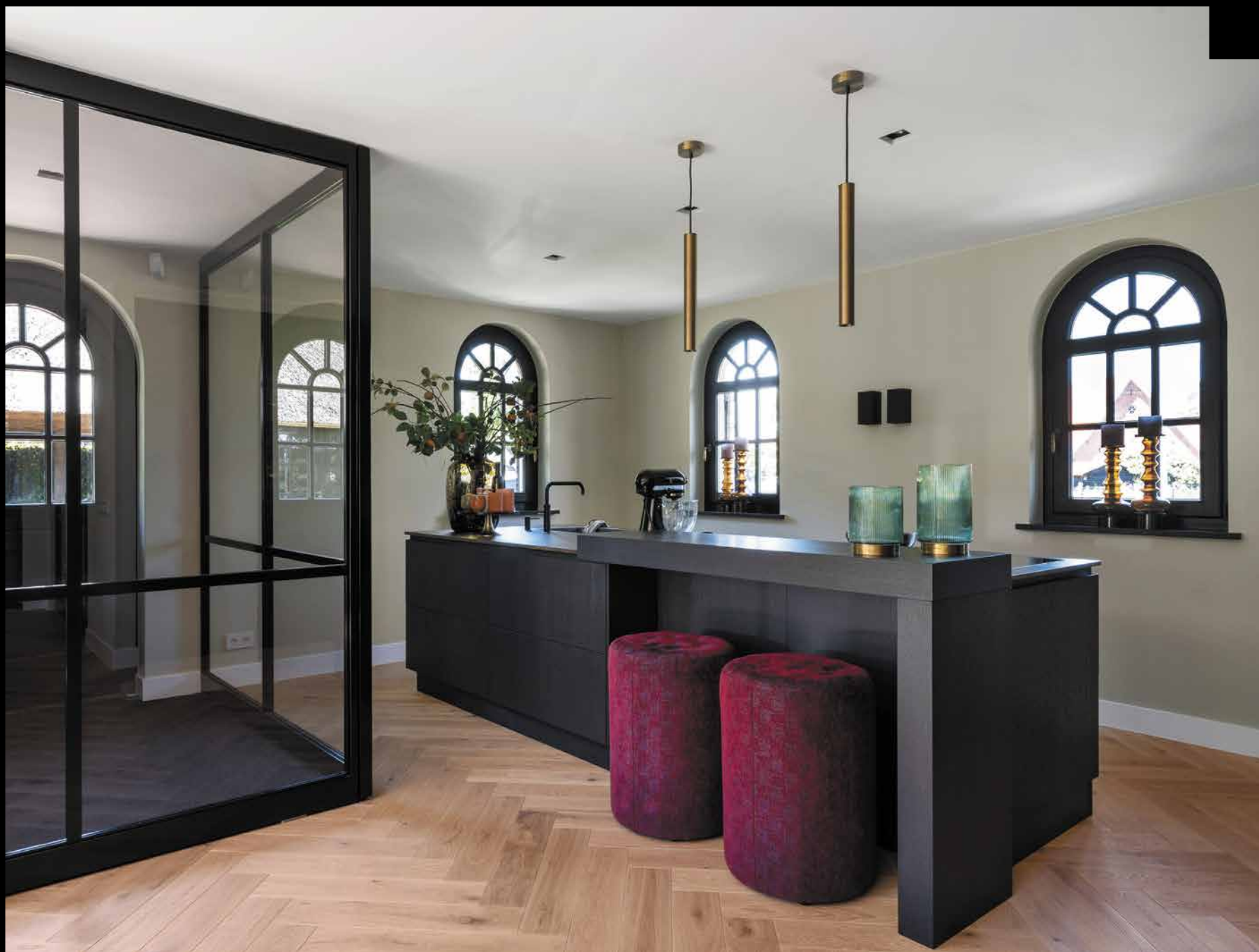
Design (Eng.), (artistiek) industrieel ontwerp; – de stijl, vormgeving van een product. Sla het beroemde woordenboek van de Nederlandse taal erop na en we concluderen: design is overal. Overal om ons heen in de dingen die we net even wat meer waarderen, omdat ze niet alleen gemaakt zijn om functioneel te zijn, maar ook om ons comfort te bieden en een beetje luxe en exclusiviteit. Om mooi te zijn.





Design maakt het leven mooier. En waar is het leven mooier dan in de keuken waar je samen kookt, drinkt, eet, lacht en geniet? Waar je samen bent en samen het leven viert. In een sfeer die helemaal naar jouw smaak en wensen is gecreëerd en die tot in detail voldoet aan jouw ideaalbeeld. En waarin je dagelijks samen met je geliefden en je naasten geniet van de schoonheid van de vormen, lijnen en kleuren om je heen.



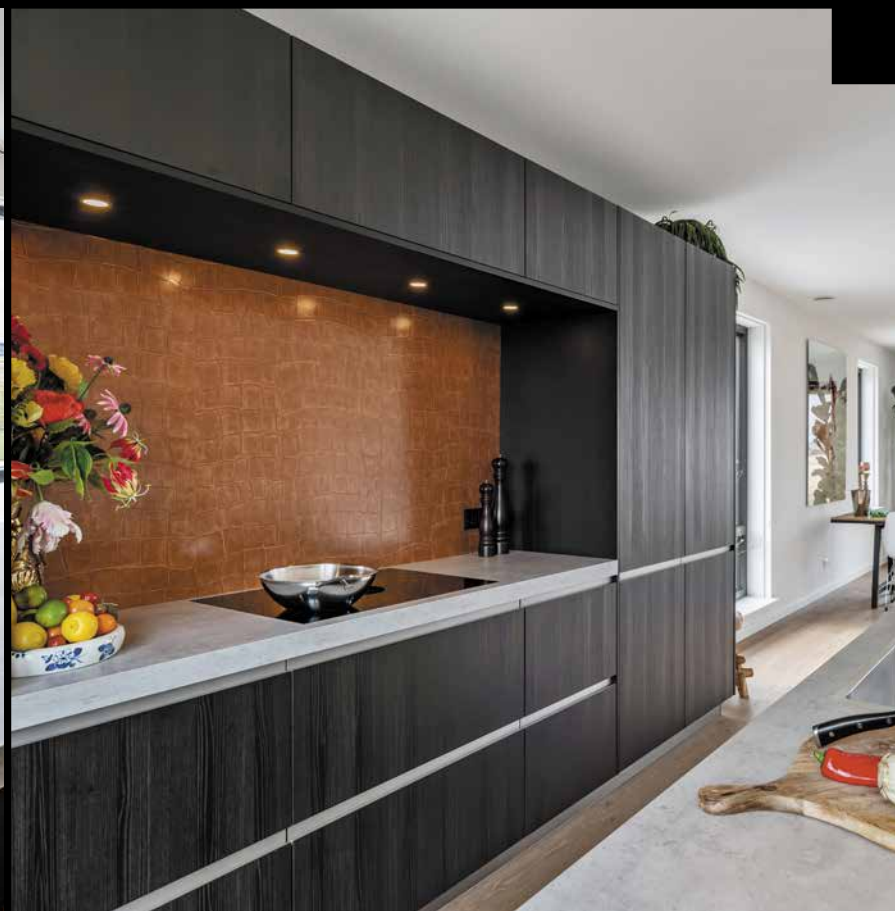




Houd je van een strakke, minimalistische vormgeving, ontworpen met veel oog voor een haarscherp lijnenspel en symmetrie? Dan ziet jouw designkeuken er zo uit. Prefereer je een warme omgeving, met een elegant uitgelichte donkere inrichting? Dat is evengoed mogelijk. Designkeukens zijn er in alle kleuren, stijlen en materialen. Het design is de meerwaarde van het verfijnde ontwerp, de verzorgde uitvoering en de bijzondere details.







Je keuken is ruim, sfeervol en royaal uitgerust met innovatieve en hoogwaardige keukenapparatuur die perfect past in het totaalbeeld. De afwerking van kasten en laden is bijzonder exclusief, de installatie is tot op de millimeter fraai uitgevoerd. De designkeuken is de keuken van nu: de open, verbindende ruimte waar meer dan waar ook in huis wordt geleefd. Een heerlijke plek om te zijn.



INDUSTRIEEL



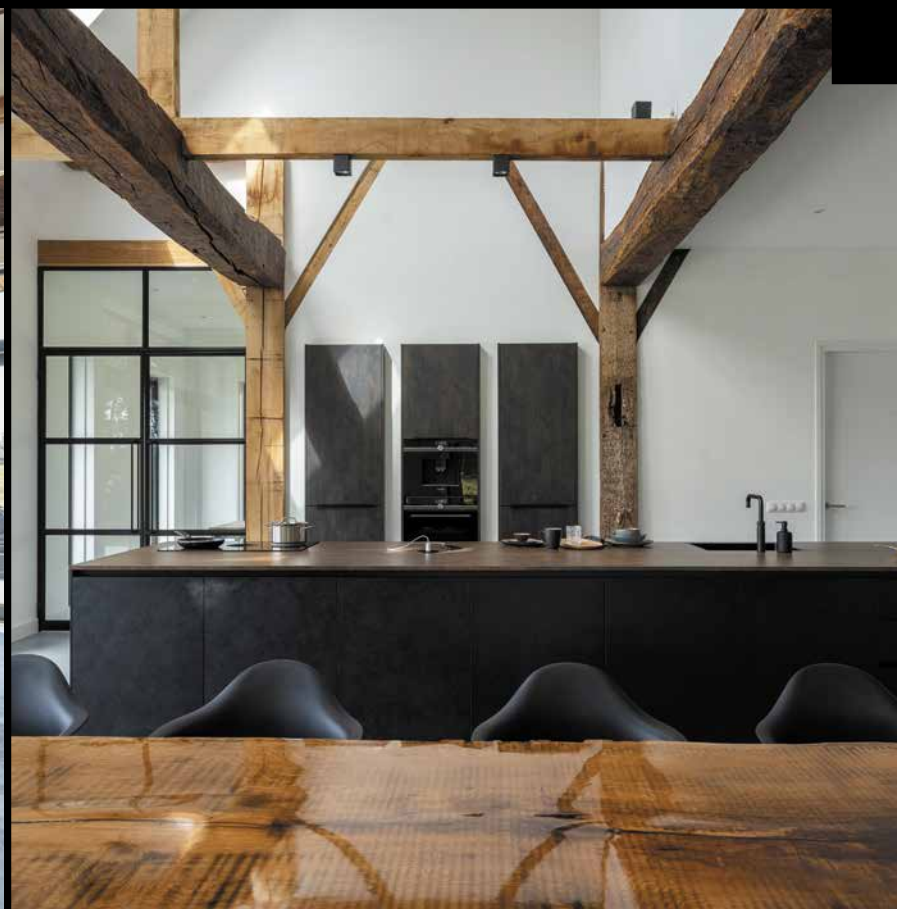


Een indrukwekkend kookeiland in de open ruimte. Authentieke houten gebinten en stalen balken aan het plafond als de stoere omlijsting die de stijl van de woning en de keuken benadrukt. Industriële materialen als beton en RVS gaan hier als vanzelf samen met natuurlijke elementen als de houten vloer of de keramische tegels.



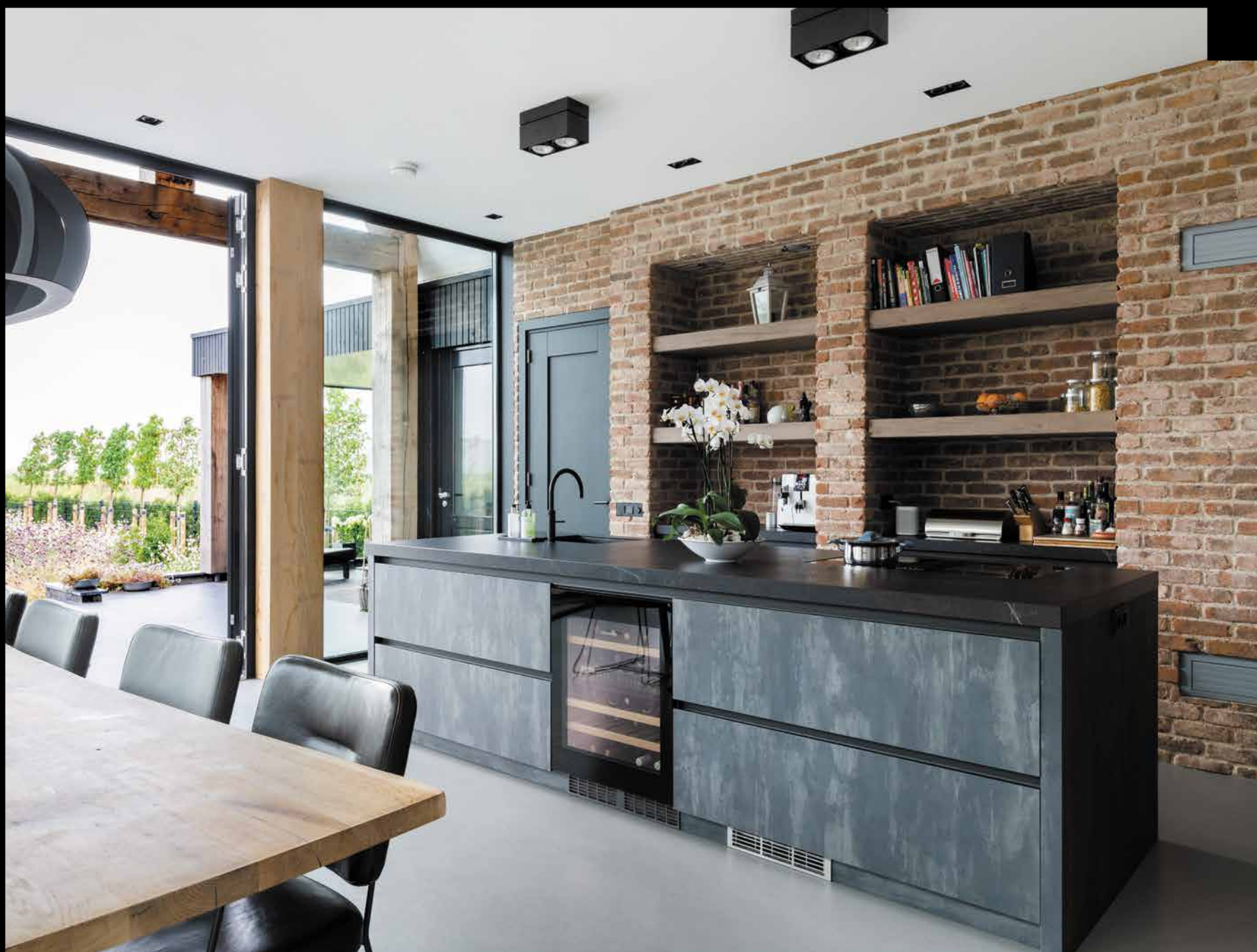






Het ontwerp van de industriële keuken is sober en stoer. De sfeer is warm en intrigerend door de verschillende lagen die worden gerealiseerd met de combinaties van materialen en kleuren. De industriële keuken is geen keuken als alle andere. Hij zit vol karakter en eigenzinnigheid en blijft boeien en verrassen. Het design is strak en hoogwaardig, maar het rauwe randje hoort erbij!







Een betonlook in antraciet of een lichtere grijs tint, een houten front als levendige tegenpool van een eiland van blauwstaal of een werkblad van RVS. Een vintage fabriekslamp met de bedrading in het zicht, een groene tegel in de achterwand, een koper- of bronskleurig accent in de aankleding. Alles is mogelijk in de industriële keuken, maar alles blijft in balans dankzij de strakke lijnen en de ruimtelijke opzet.







Industrieel staat voor warmte, duurzaamheid en voor robuuste kwaliteit. Ook in de hoogstaande keukenapparatuur staan innovatieve techniek en design samen op het hoogste plan. In deze atmosfeer voel je je welkom. In je industriële keuken zijn alle voorwaarden geschapen om met je geliefden en dierbaren onvergetelijke herinneringen te maken.



MODERN





Een moderne keuken in een eigentijdse woning. Eigenlijk zou je keuken en woning helemaal niet meer apart moeten benoemen, want wat de moderne keuken bij uitstek typeert is dat hij één is met zijn omgeving. Kookeiland en kasten zijn geen 'keukeninterieur' meer, maar meubels en decoratieve elementen in een centrale woonkeuken, de plaats waar het gezins- en sociale leven zich afspeelt.

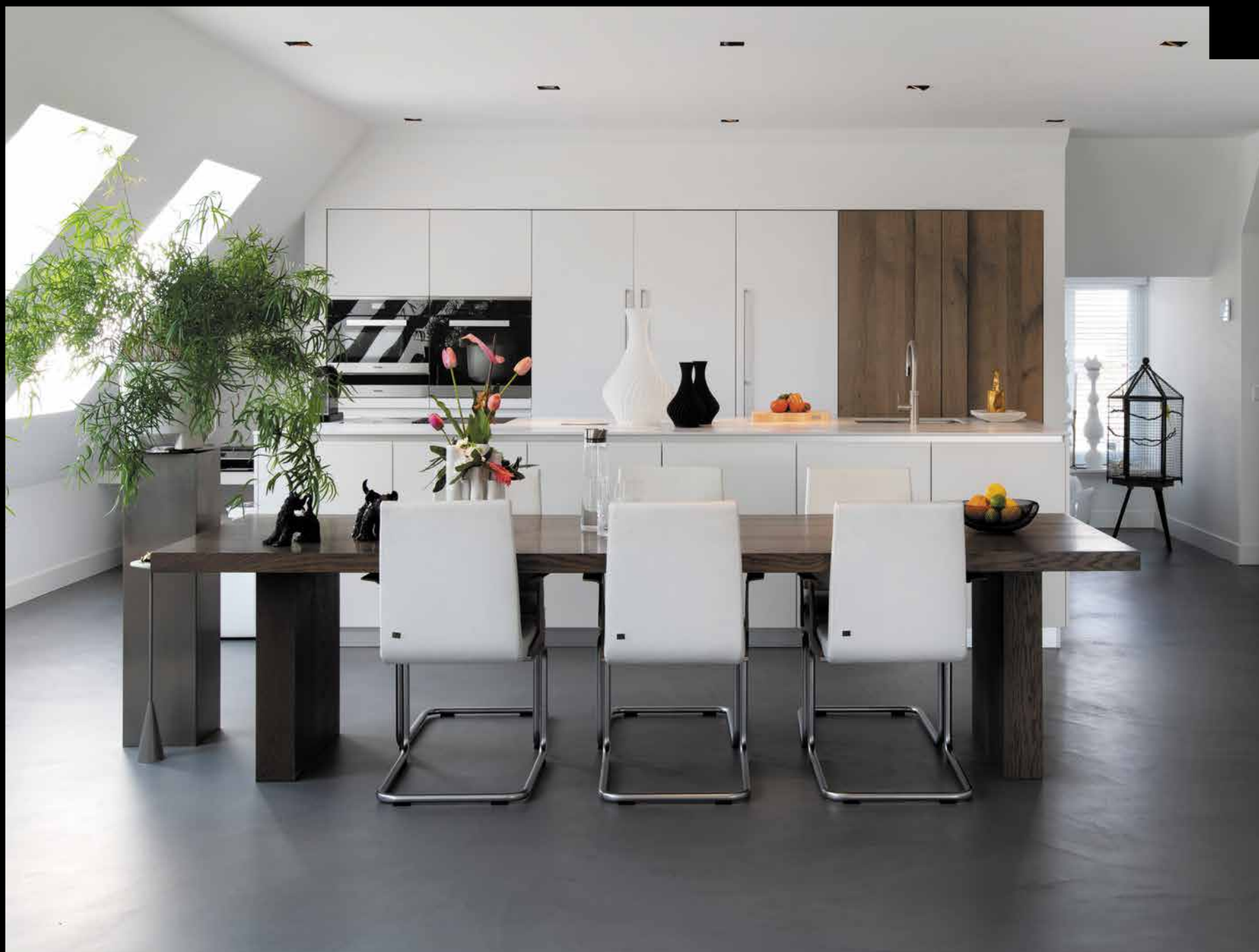






De moderne keuken is open en ruimtelijk. Het ontwerp wordt gekenmerkt door strakke lijnen, symmetrie en hoogwaardige materialen. De apparatuur is van uitmuntende kwaliteit en vooruitstrevend. De greeploze kasten en laden geven het aanzicht een rustige uitstraling, hetgeen wordt versterkt door de royale opbergruimte die leiden tot een continu opgeruimd plaatje.







Van een warme zwarte houtlook tot een minimalistische keuken in hoogglans wit. Een uniforme kleurstelling of een speelse melange, een gemarmerd of een RVS werkblad, een gouden kraan of alle accessoires in zwart. Het kan allemaal. Bedenk: modern klassiek of eigentijds landelijk zijn óók fraaie variaties op de moderne keuken. Stijl en indeling sluiten naadloos aan bij de sfeer van jouw woning. Het is een genot om hier te koken en te zijn.







De moderne keukenapparatuur verbindt gebruiksgemak en esthetiek. De slimme techniek in de ovens en het koffieapparaat stemmen de bereiding perfect op jouw smaak af, kokend water is altijd direct aanwezig en dankzij de kookveldafzuiging in je inductieplaat is die plompe afzuigkap definitief verleden tijd. En het design past perfect in je interieur. Die grote Amerikaanse koelkast en de wijnklimaatkast zijn zelfs ontworpen om op te vallen. Daar wil je graag zijn, daar leef je met elkaar.



LANDELIJK





Waar het leven ongecompliceerd en mooi is, waar je onovertroffen genieten kunt van eerlijke en heerlijke producten. Waar het uitzicht naar buiten wijds is en waar het binnen altijd warm en gezellig is. De landelijke keuken is waar je heerlijk aanschuift met je gezin, je familie en je vrienden en simpelweg geniet van het leven.







De landelijke keuken is geladen met een gloedvolle ambiance. De robuuste natuurlijke materialen ademen warmte. De houten kasten en laden stralen levendigheid uit, het dikke natuurstenen blad op het kookeiland en het aanrecht kan een stootje hebben. Je opent de deuren met een stevige greep en die gezellige tegels maken het plaatje helemaal af. Je kunt de heerlijke appeltaart in de oven al bijna ruiken...







Hier mogen de pannen lekker lang op het vuur staan, hier hoeft de styling niet té strak te zijn. Het zijn juist de uitgelichte nisjes en plankjes die de landelijke keuken zijn karakter geven. Maar de eigentijdse landelijke keuken gaat wel met zijn tijd mee! De natuurlijke materialen zijn sterk en duurzaam en de keukenapparatuur is A-kwaliteit. Het is een feest om hier prachtige diners te bereiden en die te laten begeleiden door een uitstekende wijn – op de juiste temperatuur! – uit de wijnklimaatkast.







Wát een ruimte om te koken, om te bewegen en om met elkaar rond het keukeneiland of de eettafel te zitten. De voorjaarsdagen lijken hier eindeloos te duren en in de winter smaken de koffie en de wijn hier zaliger dan ooit na een uitgebreide maaltijd. Het comfort, de technologie van de beste apparatuur, de tot in perfectie uitgevoerde montage; hier wil je nooit meer weg...



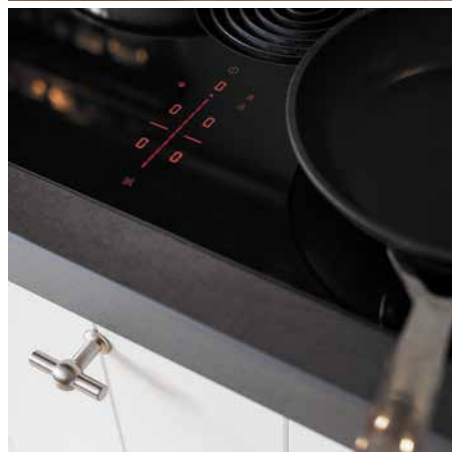
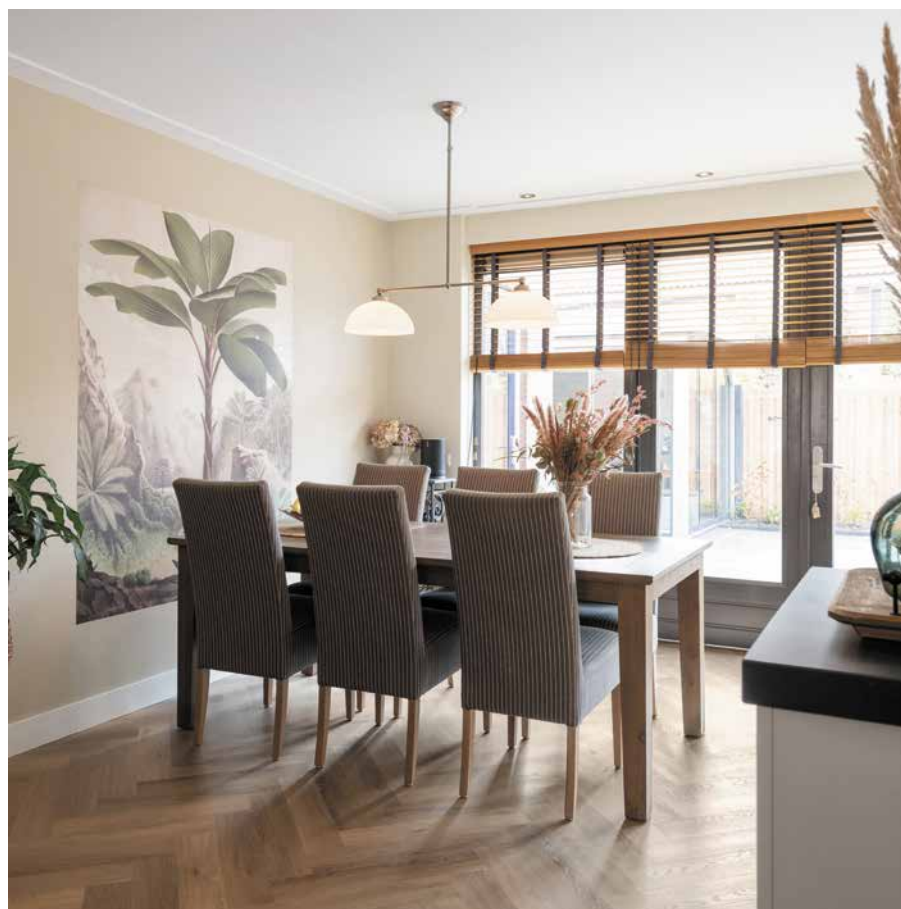


BINNENKIJKEN BIJ

Ingrid en Peter

Liefst niet té strak en modern, de voorkeur van Ingrid en Peter ging uit naar een beetje landelijke keuken. Maar ook weer niet té. Met de hulp van Yvonne van Veen van Van der Voet Keukens vonden ze precies wat ze zochten.

VERTICALE LIJNEN EN ZILVEREN GREEPJES ZORGEN VOOR EEN LANDELIJKE UITSTRALING



Voordat ze in hun nieuwe huis trokken, richtten ze het eerst helemaal naar hun wens in. Ze wilden de keuken achterin hebben, in plaats van voorin, zoals de vorige bewoners het hadden. 'Via-via hadden we gehoord dat Van der Voet veel energie steekt in hun keukenontwerpen', vertelt Ingrid. 'We hadden ideeën gezocht op Pinterest voor de stijl van de keuken. Die hebben we, samen met de plattegrond van het huis, voorgelegd aan Yvonne. Zij heeft vervolgens inderdaad heel prettig meegedacht om tot dit ontwerp te komen.'





Voor de landelijke keukenuitstraling kozen Ingrid en Peter voor de sfeervolle verticale lijnen in de witte kasten en de laden met de leuke zilveren greepjes. Het keramische antraciete werkblad is extra breed rondom de Quooker dankzij het 'sprongetje' rond de muur dat Yvonne bedacht. 'Daardoor hebben we helemaal geen last van spattend water. Het is ruim genoeg.'

Erg blij zijn ze met afzuiginstallatie die in de Bora-inductieplaat zit verwerkt. 'Het is mooier om te zien', vinden ze. 'Anders hadden we vanuit de woonkamer tegen een afzuigkap aangekeken. Nu konden we daarvoor in de plaats de plank met spotjes nemen. Wij waren in de oude keuken nog koken op gas gewend. Een inductieplaat is veel makkelijker schoonmaken. En het afzuigsysteem werkt perfect.'

'DE GEÏNTEGREERDE
AFZUIGINSTALLATIE IS
MOOIER OM TE ZIEN EN
WERKT PERFECT'



Tijdens het koken kunnen ze gebruikmaken van een stoomoven en/of een combimagnetron. De hoge kast ernaast is de koelkast. Verder hebben ze lekker veel bergruimte in de kasten en de laden onder de kookplaat. 'We zijn best een paar keer terug geweest bij Van der Voet. Yvonne is heel geduldig geweest', lacht Ingrid. 'Ze heeft ons echt fijn geholpen. Het is erg mooi geworden.'



Met dank aan
Ingrid en Peter



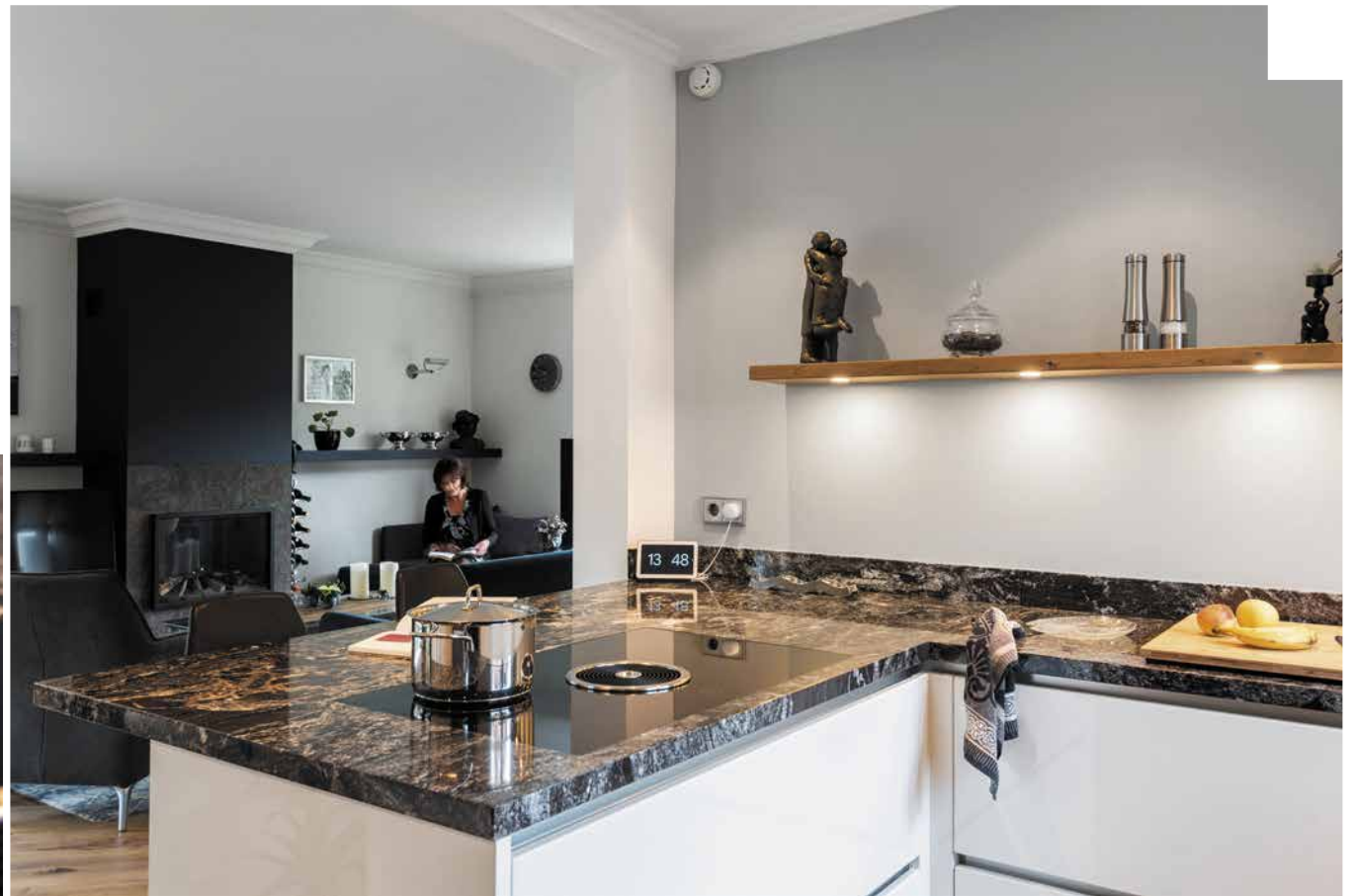
BINNENKIJKEN BIJ

Greet en Fred

Een nieuwe keuken, helemaal van deze tijd. Greet en Fred wisten dat ze daarvoor bij Van der Voet Keukens moesten zijn en kenden zelf een uitstekende monteur. Fred installeert immers al dertig jaar design keukens voor Van der Voet en mocht zijn vakmanschap ditmaal laten zien in eigen huis.



EEN STRAKKE, MODERNE KEUKEN MET VROLIJKE, SPEELSE ELEMENTEN

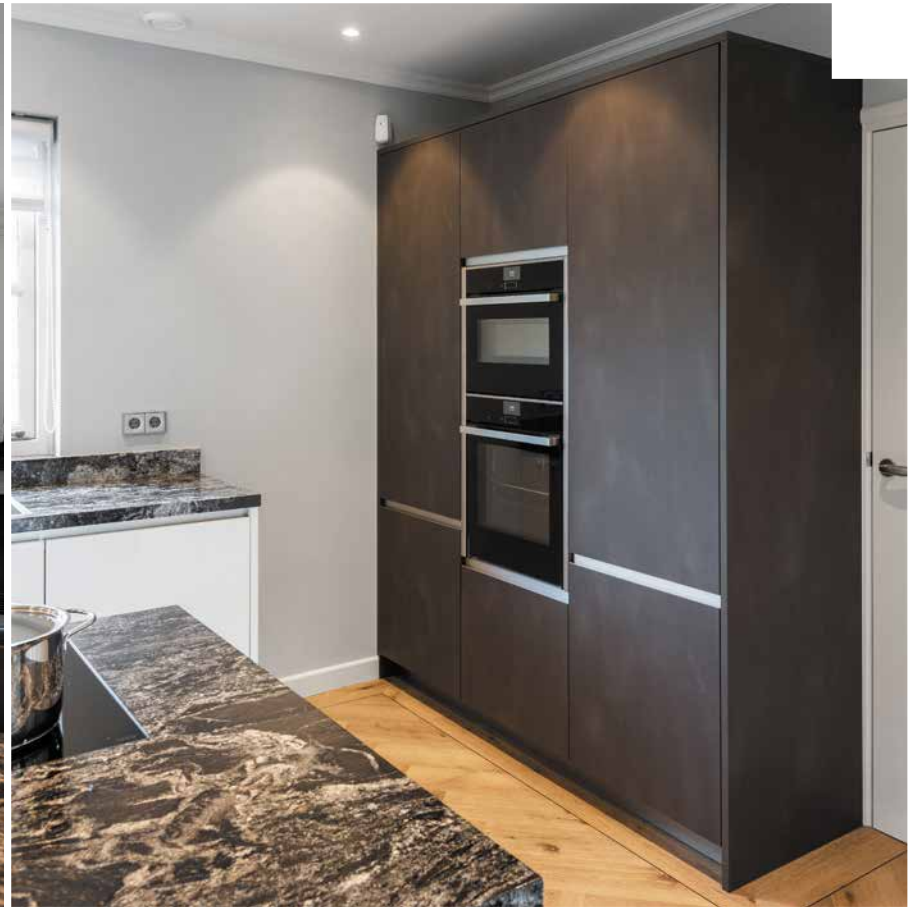


Ze kozen voor een strakke moderne keuken – in glanzend wit met een granieten werkblad in een chique marmer-look – maar wel met vrolijke, speelse elementen. Zoals de barcorner aan het keukenschiereiland en de zijden die in lengte verschillen van elkaar. Het oorspronkelijke idee was een hoge apparatenwand direct aan de langste zijde, maar: 'Dan konden we niet goed kwijt wat we er allemaal in wilden. Daarom hebben we toch gekozen voor een grotere kast aan de andere muur.'



Die hoge kast in antraciet/donkerbruin, wat deels terugkomt in de vloer, bevat twee ovens van NEFF: een stoomoven en een combimagnetron. Rechts daarvan zit de koelkast en aan de andere kant zit een servies- en voorraadkast met uittreklades. Over lades gesproken: in het keukenblok zit links onder de gootsteen ook een kast met drie lades. Een tip van de ervaren keukenmonteur Fred: 'Op die manier heb je meer ruimte dan met de uitdraaiende planken die je vaak ziet.' Verder hebben Greet en Fred een Quooker en een Bora inductieplaat met geïntegreerde afzuiging. Fred lacht: 'In plaats van de oude afzuigkap in de hoek waar ik altijd mijn hoofd tegen stootte.'

'WE ONTBIJTEN ELKE DAG
AAN HET KOOKSCHIEREILAND
EN PAKKEN ER EEN DRANKJE
TIJDENS HET KOKEN'



Het keukenschiereiland is er, vergeleken met de keukenopstelling hiervoor, bij gekomen. Een grote aanwinst qua bergruimte, maar zeker ook qua gezelligheid in de keuken, want op de barkrukken zitten ze graag. 'We ontbijten er elke dag en pakken er een drankje tijdens het koken.' Een mooie decoratieve finishing touch is de plank met de spots erin boven het werkblad. Gecharmeerd door wat hij zelf tegenkwam in andere Van der Voet-keukens installeerde Fred deze subtiel elegante lichtbronnen ook bij zichzelf. Lachend: 'Dat is een voordeel, als je zo vaak ziet welke mogelijkheden er allemaal zijn.'



Met dank aan
Greet en Fred



