

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.

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 leefsituatie 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.

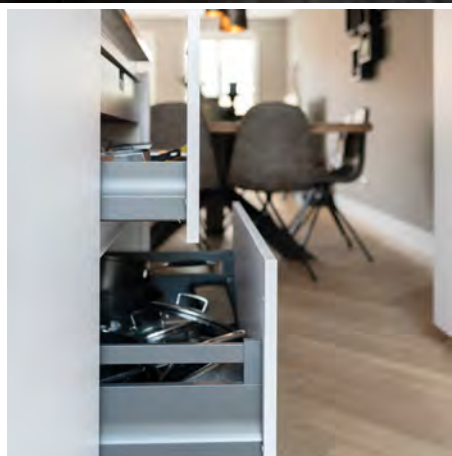




KWALITEIT IS UW KEUZE!



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 keuken 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 keuken 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.



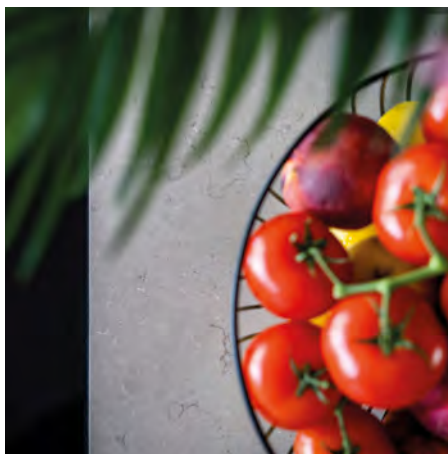
BINNENKIJKEN BIJ

Heleen en Daniel

Twee verdiepingen werden volledig gestript en verbouwd bij Heleen en Daniel thuis en op de begane grond gaven ze de keuken de centrale plek in de ruimte. Het prominente grote kookeiland was het uitgangspunt waar het verdere interieur omheen werd gebouwd.



HET KOOKEILAND ALS UITGANGSPUNT VOOR 'T HELE INTERIEUR



Licht moest hij worden en dat is de keuken: strak en wit, met een Arte werkblad in de natuurlijke greige-tint, een warme combinatie van grijs en beige. En dat was weer het vertrekpunt voor het crème-beige op de muur, dat de moderne en greeploze keuken zijn sfeervolle ambiance geeft. Het kookeiland is ruim drie meter breed en het keukenblad is helemaal uit één stuk.

Dat geeft ruimte voldoende voor de BORA-inductieplaat met kookveldafzuiging, voor de Quooker en gootsteen en riant plek om aan te werken. Het reservoir van de Quooker is slim verwerkt in de ondiepe kast bij de barkrukken, zodat er nergens bergruimte verloren gaat. De belijning van het eiland is aan de zijkanten mooi doorgetrokken.



De brede achterwand is imposant en onopvallend tegelijk, aangezien deze door de ombouw schijnbaar weg lijkt te vallen in de muur. De keukenapparatuur is allemaal van Siemens StudioLine: de stoomoven, combimagnetron en het koffieapparaat; met aan weerszijden de hoge vriezer (rechts) en de koelkast. Speciale vermelding verdient nog de warmhoudlade. 'Ik hoor soms dat mensen die nooit gebruiken, maar ik gebruik hem vrijwel iedere dag', zegt Heleen.

BREDE ACHTERWAND: IMPOSANT EN ONOPVALLEND TEGELIJK



Daniel en Patrick van den Berg van Van der Voet Keukens kennen elkaar al van jongs af aan. 'Dus het was voor ons altijd duidelijk waar wij voor de nieuwe keuken naartoe zouden gaan', lacht Heleen. 'Patrick heeft ons ook echt goed geholpen. Van der Voet plaatste de keuken in de nis en ontwierp en verzorgde de prachtige plint die de luchtcirculatie voor de apparaten verzorgt. De vakkundige en vriendelijke monteur heeft deze perfect geplaatst.' 'Al met al is het helemaal geworden zoals we hadden gehoopt. Meer dan dat zelfs!'



Met dank aan
Heleen en Daniel





BINNENKIJKEN BIJ

Saskia, Roland, Manó, Kevin en Tim

'We hebben best een groot huis en wilden ook graag een grote keuken. Daarom hebben we de hele benedenverdieping verbouwd en de keuken van voor naar achter verplaatst. Nu is het een plek in huis waar je ook gezellig kunt zitten. Van der Voet Keukens heeft ons geholpen onze droomkeuken te realiseren.'

'ALS DE SERVICE EN HET
GEVOEL ZO GOED ZIJN
KUN JE SNEL
BESLISSSEN'



De keukenindeling hadden Saskia en Roland zelf in grote lijnen al uitgedacht. De brede kastenwand is ingebouwd in de doorgang naar de oude keuken: een slimme nieuwe invulling. Centraal zien we de combimagnetron en de stoomoven van Miele, links daarvan een hoge vriezer met ijsblokjesdispenser ('dat was hèt luxe element dat we per se in de keuken wilden') en rechts de hoge vriezer. Verder vooral: zeer veel bergruimte, praktisch verdeeld in een groot aantal laden.







In het verleden hadden ze al eens een houten keuken gehad en dat wilden ze graag weer. De warme, natuurlijke uitstraling wordt versterkt door het werkblad van donker composiet en komt ook terug in de grote tafel die prominent in de open leefkeuken staat. Op het kookschiereiland wordt gekookt op de grootste BORA inductieplaat. 'Dat is fijn met een groot gezin en veel eters, je hebt er lekker veel ruimte op', vertelt Saskia.

'Aan de bar kun je gezellig aanschuiven tijdens het koken. Daardoor ben je veel meer betrokken bij je gezelschap.' De Quooker was een must voor de fervente theedrinkers. 'Heerlijk. En je hebt er geen aparte apparaten meer voor nodig, zodat je aanrecht vrij blijft. En dankzij het afvalstelsel onder het aanrecht hebben we geen grote prullenbakken meer nodig.'

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



Zo hebben Saskia en Roland inderdaad hun droomkeuken gekregen, zalig ruim en van alle gebruiksgemakken voorzien. 'Bij Van der Voet Keukens werden we aangesproken door de realistische, eerlijke service. Daar houden we van. Yvonne heeft ons geholpen met de praktische invulling van de keuken. Tijdens de eerste afspraak hebben we de houten fronten en het bijpassende blad uitgekozen en hebben we de keuken gekocht. Als de service en het gevoel zo goed zijn kun je snel beslissen.'



Met dank aan
Saskia, Roland, Manó,
Kevin en Tim

DESIGN

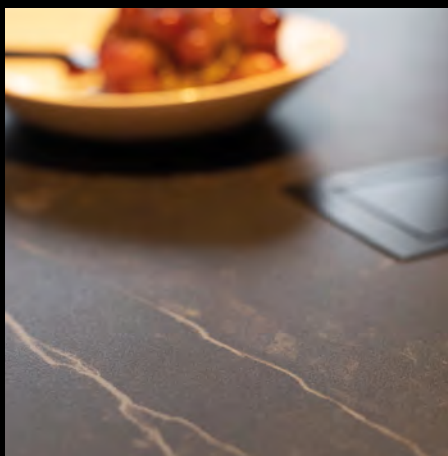






Design is overall om ons heen. In alle gebouwen, objecten en accessoires die we waarderen of zelfs bewonderen om hun stijl en vormgeving. Design is die extra laag op de wereld die het aspect schoonheid toevoegt aan functionaliteit. Design brengt sfeer en warmte en comfort in ons bestaan. Design maakt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



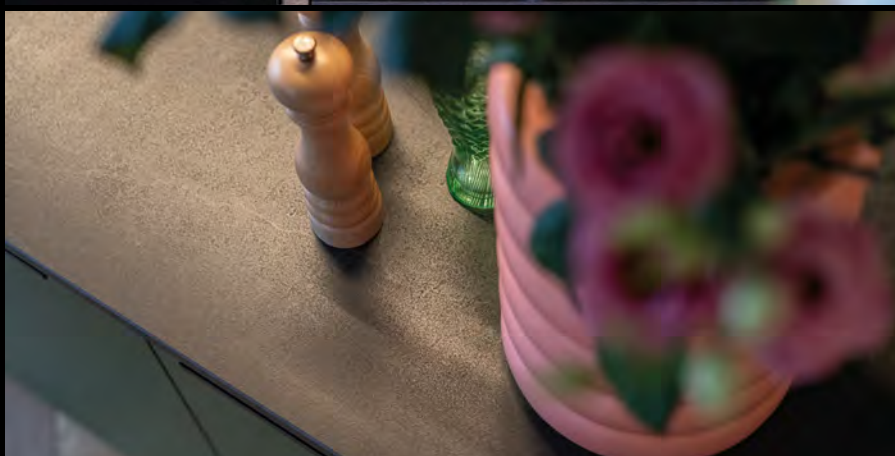




Stijl is persoonlijk. Kwaliteit, exclusiviteit en design zijn universeel. Op design is niet één vast label te plakken. Design staat voor mooie materialen, een fantastische combinatie van meubels, werkblad, apparatuur en perfectie in ontwerp en afwerking. De schoonheid van vormen, lijnenspel, kleuren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





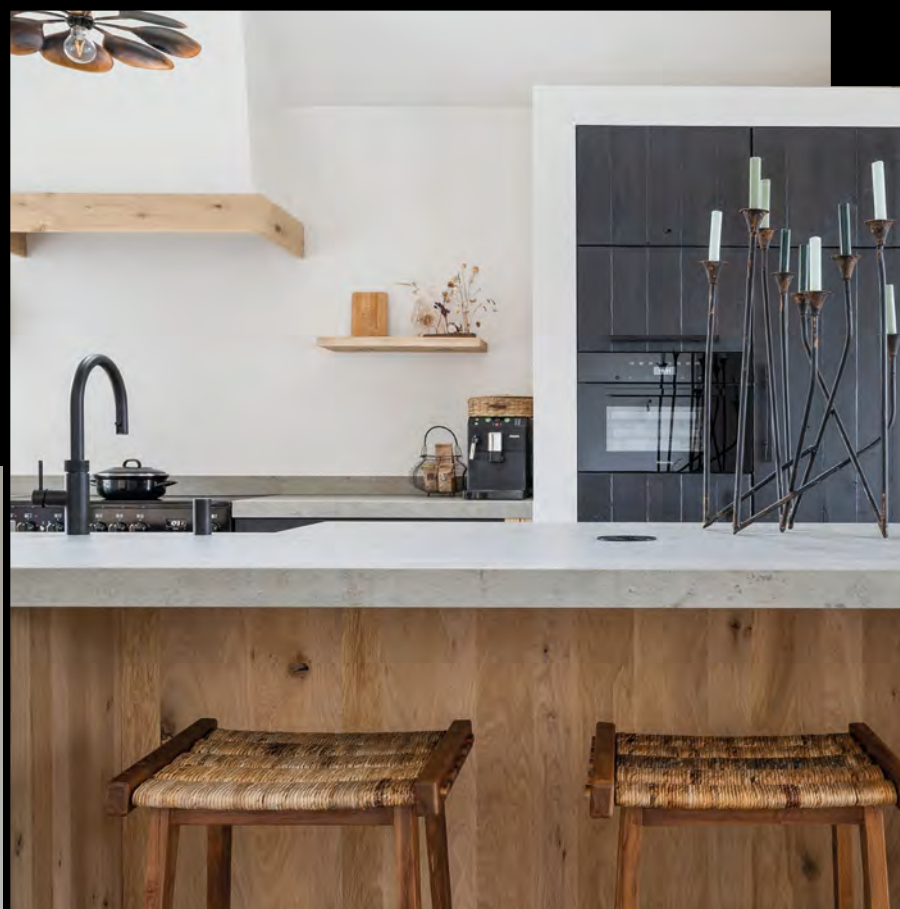


De designkeuken is in alles net even wat luxer en verfijnder. Zie hoe de binnenzijden van de laden prachtig zijn afgewerkt, hoe de inductieplaat perfect verzinkt in het hoogwaardige werkblad op het grote kookeiland. Kijk naar de uitstraling van de nieuwste keukenapparatuur en naar de manier waarop de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



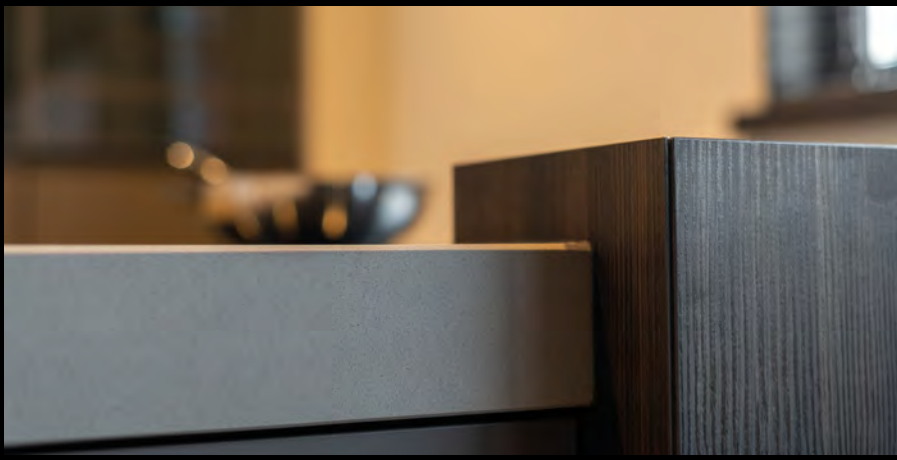




Een superstrak, minimalistisch lijnenspel is modern, maar een eigentijds landelijke uitvoering in een karaktervolle houtlook is óók modern. Een greeploze zwarte keuken is van zeer modieus eigenlijk al tijdloos geworden en blijft daarmee onverminderd modern. Een strak RVS werkblad op een kookeiland of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



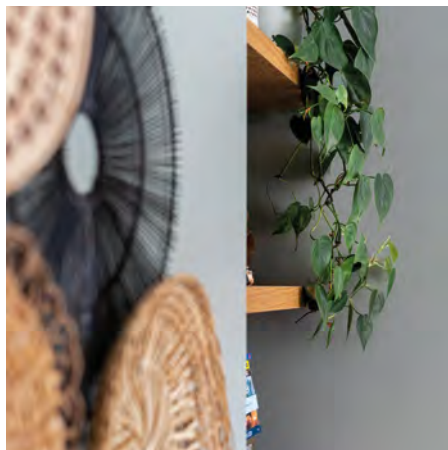
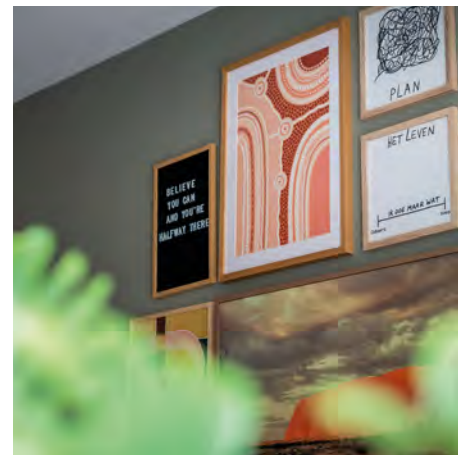


BINNENKIJKEN BIJ

Renate, Hendrik, Milou en Ninthe

'We brengen veel tijd door in de keuken, dus de keuken in ons nieuwbouwhuis mocht ook een centrale plek krijgen in huis. In het hart van het huis, met een barretje waaraan we dagelijks zitten. Bij Van der Voet Keukens heeft Yvonne van Veen ons daar super mee geholpen. Het eindresultaat voldoet helemaal aan onze wensen!'

'WE WILDEN MEER KWIJT ZONDER ALLES VOL TE BOUWEN'



Want ja: Renate, Hendrik en de kinderen zitten inderdaad elke dag gezellig aan de bar, voor het ontbijt of tijdens het koken. En vanachter de kookplaat kijk je uit over het water aan de voorkant van de woning, zoals ze het voor zich zagen toen ze de plannen voor hun nieuwe interieur uitdachten. Voor wat betreft de materialen en kleuren van de keuken kregen ze handvatten aangereikt door een stylist: zwart met een werkje (dat werd een houtnerf) en een licht keukenblad.





Ze hebben veel werkblad met dus ook veel kastruimte eronder en de al genoemde bar eraan. Daarachter de hoge kasten met een grote koelkast en voorraadkast én ertussenin nog een smalle voorraadkast. 'We kwamen voor ons gevoel net wat ruimte te kort. Yvonne heeft vervolgens het ontwerp aangepast en deze kast ertussen geplaatst. Daar zijn we erg blij mee.'

Slim ingebouwd zijn tevens de kasten met de twee ovens ('daar maken we veel gebruik van, dus dat was een must; en met de keuze voor de stoomoven hebben we het goede advies van Yvonne gevolgd') en de grote vriezer erin. 'We wilden meer kwijt in de keuken zonder alles vol te bouwen en dat is op deze manier gelukt', vertelt Renate. 'Op het oog is de keuken nu niet zo groot, maar er zit onwijs veel in.' Lachend: 'We waren best veeleisend, maar alles is gelukt.'



'VANAF DE EERSTE DAG
WAS ONZE NIEUWE
KEUKEN EEN
VERADEMING!'



'Voordat dit huis helemaal klaar was hebben we tijdelijk in een ander huis gewoond, met een verouderde keuken erin. Vanaf de eerste dag dat we onze nieuwe keuken konden gebruiken was dat een verademing. Het is een geweldige keuken geworden.'



Met dank aan
Renate, Hendrik,
Milou en Ninthe



BINNENKIJKEN BIJ

Josje en Remko

Razend enthousiast zijn Josje en Remko over hun klassiek-moderne keuken. 'Elke dag dat we hierin mogen werken is een feestje', stellen ze zelfs. En dat terwijl ze tot vlak voor de keukeninstallatie nog uitgingen van een heel ander ontwerp...



'ELKE DAG DAT WE
HIER MOGEN WERKEN
IS EEN FEESTJE'

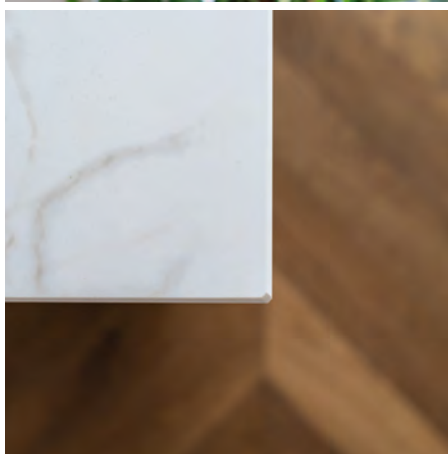


'We hadden zelf een onpraktisch plan bedacht', kijkt Josje lachend terug, 'met de keuken aan de kant waar nu de eettafel staat. Last minute hebben we alles omgegooid: het hele ontwerp, inclusief het leidingwerk en alles erbij. Daar zijn we achteraf verschrikkelijk blij mee, vooral met de flexibiliteit waarmee Van der Voet Keukens ons geholpen heeft met het uitwerken van het nieuwe plan.'



Ze wilden een echte leefkeuken; een ruimte die – nog meer dan de woonkamer – de plek is waar ze lekker zitten met het gezin, terwijl ze heerlijk uitkijken over het water. Bij Van der Voet werden ze aangesproken door de sfeer ('geen snelle sales-jongens, maar gewoon een prettige ontvangst') en de inspirerende showroom. Daar viel de keuze op de strakke zwarte keuken met het werkblad van composiet: een kookeiland met BORA inductieplaat, Quooker en zitgedeelte, de hoge kasten met de twee ovens en een grote koelkast en vriezer én het aparte koffiehokje.

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



'Zo'n koffiebarretje wilden we erg graag', vertelt Josje. 'Het is gaaf om hier nu te wonen, met een keuken waarvan je zo lang hebt gedroomd. De BORA die fantastisch werkt, alle laden in de kastjes, de twee grote bestekladen; het is heel fijn allemaal...' Van der Voet Keukens realiseerde het hele traject, inclusief ombouw, leidingen en elektra. 'En ondanks de late aanpassing van de plannen is er letterlijk niks verkeerd gegaan. Geweldig. En de monteur van Van der Voet was een hele gezellige kerel, en een goede vakman bovendien. Dat was een extra plus, dat mag ook weleens vermeld, toch?'



Met dank aan
Josje en Remko

VAN DER VOET
KEUKENS

Wasbeekerlaan 65 ■ 2171 AE Sassenheim

T 0252 - 23 28 06 ■ I www.vandervoetkeukens.nl ■ E info@vandervoetkeukens.nl