



De hedendaagse cottagekeuken

Velen laten zich verleiden door cottagekeukens of keukens met een landelijke sfeer. Nest ging op zoek naar de actuele trends, maar voegt hier en daar uiteraard verantwoorde adviezen toe. Tekst **Marie-Claire Regniers**



Cottagekeukens vinden hun inspiratie in de gezellige sfeer van de grote gezinswoningen van weleer. Ze kiezen resoluut voor authentieke materialen, maar de traditie smaakt niet meer zoals vroeger. Stijlvermenging, milieubewustzijn en professionele uitrusting zorgen voor een nieuwe bezieling.

Stijlvermenging

Materialen combineren en het verleden koppelen aan het heden zijn twee attitudes die het vandaag goed doen. Het is tegenwoordig immers perfect mogelijk om je keuken een wat antieker trekje te geven zonder aan modern comfort in te moeten boeten. Performante keukentoeestellen zoals stoomoven, geïntegreerde espressomachine en geluidarme designdampkap passen perfect in meubilair dat traditie uitademt (massief hout, MDF met lijstwerk of gelambriëerd effect...). En op dezelfde manier vloeit de glimmende, roestvrijstalen Amerikaanse koelkast helemaal niet met een stenen gootsteen, retrokranen en een mooi klassiek ogende oven.

Aangezien de meeste keukens op maat uitgetekend en uitgevoerd worden, heeft u de handen vrij om harmonieuze composities te creëren op basis van bedachtzaam gedoseerde contrasten. Het warme uitzicht van meubilair in eik past bijvoorbeeld vanzelf bij een werkblad in strakke grijze lavasteen, beton of Corian, een zeer trendy materiaal dat voor twee derde uit mineraal materiaal en voor een derde uit acrylhars bestaat. >

1. De keuken Arkadia van het Spaanse Dica combineert blank hout met roestvrij staal, zoals de vooruitspringende hoge afwasbak.
2. Een onverwoestbare klassieker: de Aga.





De ecologische dimensie

> Dankzij de inspanningen van de fabrikanten kunt u bij de uitvoering van uw keuken voluit de ecologische toer op gaan voor materialen, terwijl toestellen, kraanwerk en verlichting voor duidelijke besparingen in water en energie kunnen zorgen. Aan te moedigen:

Kraanwerk met waterbesparing

De keukenkraan is de meest gebruikte van het hele huis. Kies voor een mengkraan met uittrekbare sproeikop waarmee u bij een kleiner debiet toch een krachtige straal behoudt, of een ecotoets die het debiet beperkt. Sinds kort kan de klassieke kraan – dankzij een speciale installatie – op eender welk moment van de dag meteen kokend water afleveren (Grohe). Ook gefilterd water en spuitwater zijn mogelijk, om het verbruik van flessenwater te beperken (Mora).

Keukentoeestellen die zuinig omspringen met energie en water

Het energielabel vertelt alles over de prestaties. Geef de voorkeur aan klasse A (en zelfs A+ en A++ voor koelkasten). De recentste vaatwasmachines hebben genoeg aan 10 tot 15 liter of zelfs slechts 7 liter per afwasbeurt. Het AAA-label (energie-efficiëntie, was- en droogprestatie van de vaatwasser) wijst op de energiezuinigheid. Hou bij de keuze van uw toestel ook rekening met het geluidsniveau. Een gemiddelde van 49 dBA is mogelijk dankzij goede isolatie en een geoptimaliseerd watercircuit. En wat de kookplaten betreft: met inductie bespaart u tot 40% energie in vergelijking met andere methoden.

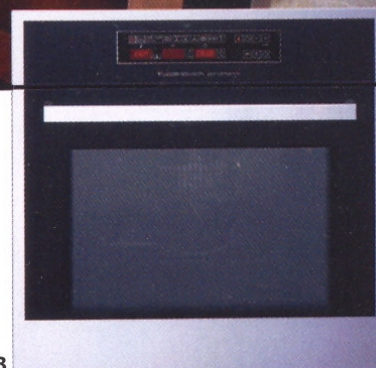
Milieuvriendelijke materialen

Als natuurlijk hout – ecologisch materiaal bij uitstek – de voorkeur geniet, kijk dan uit naar hout met FSC-label: dit garandeert dat het afkomstig is van bossen die worden beheerd volgens de principes van duurzame ontwikkeling. Kies ook voor vernis op basis van neutrale solventen, natuurlijke verf, en spaanplaat (voor de meubelasmontage) met een laag gehalte aan formaldehyde. Deze vluchtige organische elementen schaden namelijk de luchtkwaliteit.

Voor het werkblad komen allerlei natuurlijke materialen in aanmerking – van natuursteen tot composieten van kwarts en hars (zie verder). Zeer valabel alternatief tegenwoordig zijn werkbladen in gerecycleerd materiaal (Eco by Cosentino): glazen flessen, porselein, tegels, spiegels, maar ook industrieel restafval (bijvoorbeeld gekristalliseerde asresten uit verbrandingsovens) worden fijngemalen, vervolgens gecombineerd met hars en pigment en tot een nieuw materiaal samengeperst.

Verlichting met laag verbruik

Fluorescentielampen (TL-buizen en fluocompacte of spaarlampen) geven een krachtige verlichting maar zijn zeer zuinig, zowel wat energieverbruik als wat levensduur aangaat. De nieuwe verlichtingsgeneratie – de LED (Light Emitting Diodes) – biedt dezelfde troeven, geeft amper warmte af en levert een aangename verlichting.



1. Met een waterbesparende kraan als deze Hansaprado bespaart u tot 50% water in de keuken. 2. De Eco by Cosentino is een unieke combinatie van gerecycleerde (75%) en natuurlijke materialen (25%). 3. Dankzij de combinatie van het nieuwe pyrothermsysteem met het ökothermsysteem verbruikt deze oven minder energie. Van Küppersbusch. 4. De combi boiler van de nieuwe mengkraag Grohe Red levert op elk moment van de dag onmiddellijk kokend water. 5. De mengkraan Axor Montreux: een retrolook met een performant binnenwerk.



6. Een Aga laat zich moeiteloos integreren. Hier in een klassieke sfeervolle keuken, waarin eikenhout de hoofdtoon voert (realisatie van Lefèvre). 7. Ook in een rustieke keuken zoals deze in recuperatiehout (realisatie: Atmosphère & Bois) is het gebruik van roestvrij staal niet uitgesloten. 8. Werkblad en gootsteen in een ononderbroken lijn in Beal' Mortex Color, een waterdichte pleisterlaag op basis van cement en kalk. Geleurd met natuurlijke pigmenten en afgewerkt met een beschermende olie krijgt dit materiaal een betonlook.

Een werkblad kies je niet zomaar

Esthetiek is uiteraard belangrijk bij de keuze van uw werkblad, maar andere aspecten – zoals vlek- en sleetbestendigheid, onderhoud, hygiëne – verdienen eveneens in overweging genomen te worden. Een overzichtje van de mogelijkheden :

NATUURSTEEN

Zeer stevig en schokbestendig, bestand tegen hoge temperaturen en vlekken, toch als u een beschermende behandeling toepast. Steen is een esthetische verrijking dankzij de veelheid aan kleuren, aspecten en afwerkingen.

HOUT

Hout is het tijdloze en natuurlijke materiaal bij uitstek. Het staat voor warmte en authenticiteit. Dankzij de zeer brede waaier aan houtsoorten en tinten komt massief (en liefst beschermd) hout tegemoet aan elke individuele keuze.

ROESTVRIJ STAAL

Roestvrij staal is de uitgesproken favoriet in de professionele keuken : hygiënisch en niet poreus. Het is bestand tegen warmte, water, schokken en bleekwater, en het is geschikt voor contact met voedingswaren.

BETON

Resistent en zeer trendy ! Een werkblad in beton bestaat in diverse uitvoeringen (gepatineerd, getint, geboend, gepolijst, gevernist,...). Het kan gaan om een speciaal beton met toevoeging van harsen, of om een waterdichte coating op basis van cement, aangebracht op een mineraal oppervlak (bv. beton). Voor het welslagen van dit type werkblad is professionele vakkennis absoluut een vereiste.

GEËMAILLEERDE LAVA

Lavablokken worden ontgonnen in groeves in de omgeving van uitgedoofde vulkanen. Ze worden bewerkt zoals marmer. Na ontginning worden de platen geëmailleerd en gebrand op 1200°C, wat zorgt voor een reële soliditeit. De maximale lengte is 240 cm.

COMPOSITEN

Omdat een werkblad aan vele eisen moet voldoen, worden vaak stoffen samengevoegd tot een nieuw materiaal dat harder en sterker is, minder gevoelig voor krassen en hitte... Tal van combinaties zijn mogelijk, met zowel natuurlijke materialen (houtvezels, kwartskorrels, mineralen) als kunststoffen en gerecycleerde materialen. Een bekende merknaam is Corian, maar er zijn er nog.



1. Dankzij het eikenhout treden het Boretti-fornuis en de zwarte zelliges op de voorgrond (realisatie Eiken Project).
2. De Mercury by Falcon heeft als extra een barbecue grilloven met uitschuifbare plaat.
3. Strak, modern gecombineerd met natuurlijke materialen (realisatie Liedssen).

Professionele fornuizen in retrostijl

> Tot voor kort waren ze het alleenrecht van de grote chefs: die schitterende, prestigieuze fornuizen met een design dat veeleer retro oogt, en met hun vele kookopties. Ze symboliseren het kruim van de culinaire kunst, maar voortaan dringen ze ook door in de gewone keuken. Ze worden gebouwd door gespecialiseerde Franse firma's (Lacanche, La Cornue) of weerspiegelen een Brits of Amerikaans karakter (Falcon, Viking, Wolf). Traditie gepaard aan moderniteit, bestand tegen de tand des tijds. De basismodellen ondergingen in een eeuw tijd een enorme evolutie, maar deze producten worden nog altijd met de hand vervaardigd. Fraai in metaal of in kleur; bescheiden (70 cm breed) of imposant (tot 180 cm).

Een van hun belangrijkste voordelen is de diversificatie in kookmethodes, van enorme hitteontwikkeling voor snel resultaat tot de befaamde 'sudderplaat' die onmisbaar is om de aroma's van een stoofpotje tot hun recht te laten komen. Spectaculaire ovens naast een warmhoudkast die bijzonder nuttig is om meerdere gerechten tegelijk te beheren en op temperatuur te houden. Sommige meer eigentijdse modellen beschikken over een *teppanyaki* (een kookplaat die vooral in Japan populair is om gerechten te bakken), inductieplaten, een multifunctionele oven of een barbecuegrilloven.

Het Aga-fornuis werkt op basis van warmteaccumulatie (gas of elektriciteit). Het beschikt over twee, drie of vier ovens en is altijd klaar voor gebruik. De interne elementen in gietijzer zijn omgeven door een dikke isolerende bekleding en blijven op de gewenste temperatuur dankzij een thermostaat. Onder de twee grote deksels met handgreep schuilen de kookplaten. Het model oogt al tachtig jaar tijdloos maar herbergt vandaag heuse spits technologie. Dankzij het intelligente beheersysteem kan de temperatuur gestuurd worden volgens de levensstijl. ●

Het centrale eiland : een trend

Het centrale eiland is tegenwoordig bijzonder in trek: het creëert de sfeer van een leefruimte, waar koken een puur genoegen wordt. Het is in het bijzonder geschikt voor royaal bemeten keukens (vanaf 15/20 m²) die al dan niet overgaan in een woonruimte. Een eiland voorkomt voortdurend heen-en-weergeloopt tussen werkblad en toestellen en biedt een zeer praktische dagelijkse eethoek met alles binnen handbereik. Voor een vlot verkeer is een vrije ruimte van 1 tot 1,20 meter rondom het eiland nodig.

Het ontwerp steunt meestal op een inrichting van het lineaire type of in L-vorm, met daartegenover een afzonderlijk element in rechthoekige of vierkante vorm. Het centrale eiland is in het hart van de keuken ingeplant en kan naar wens uitgerust zijn met diverse functies. Het kan:

- een bijkomend werkblad bieden en het aantal kasten en laden verveelvoudigen
- dienst doen als kookcenter, uitgerust met platen, een grill en een frituurpan
- dienst doen als vaatcenter, uitgerust met gootsteen en vaatwasser

Voor de eerste bestemming zijn geen speciale ingrepen vereist. De twee andere opties eisen vooraf de aanleg van elektrische aansluitingen en/of waterleiding en waterafvoer. Hou hier van bij het begin rekening mee.

Info & verkooppunten

- **Aga:** 09 228 14 84, www.aga.be
- **Falcon:** 09 228 14 84, www.falconbelgium.com
- **Grohe:** 016 23 06 60, www.grohe.be
- **Dica:** www.dica.es
- **Hansaprado bij Van Marcke:** 056 23 75 11, www.vanmarcke.com;
- www.bigblue.be
- **Cosentino Belgium:** 052 21 66 73, www.silestone.com
- **Küppersbusch:** 024 66 87 40, www.kuppersbusch.be
- **Axor bij Hansgrohe:** 025 43 01 40, www.hansgrohe.be
- **Lefèvre:** 055 42 82 07, www.lefevre.be
- **Atmosphère & Bois:** 02 633 55 50, www.atmosphere-bois.com
- **Beal'International:** 081 83 57 57, www.beal.be
- **Boretti:** 03 450 81 80, www.boretti.com
- **Eiken Project:** www.eikenproject.eu
- **Liedssen:** 016 44 01 64, www.liedssen.be