



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: Ergonomisch
- 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.

VAN DROOM NAAR WERKELIJKHEID



Andrew, Remy, Tamara & Thomas, **Kitchenstudio**, Den Haag







Ruim zeven jaar geleden plaatste Kitchenstudio zijn eerste keuken. Het was een mooi moment om te zien dat de kersverse eigenaren echt hun droom zagen uitkomen. 'We realiseerden echt hun droomkeuken!', zegt oprichter Remy Blom. Sindsdien viel een aantal ontwerpen van Kitchenstudio al in de prijzen, internationale prijzen zelfs. 'De mooiste erkenning blijft echter toch als we een keuken mogen plaatsen bij vrienden van tevreden klanten. Er gaat niets boven mond-tot-mondreclame!'





Bij de klant thuis

Een tevreden klant is goud waard. Daarom gaat de service van Kitchenstudio verder dan bij een gemiddelde keukenleverancier. 'We maken graag eerst kennis bij de mensen thuis. Zo kunnen we de ruimte goed inschatten en zien we waarop we moeten letten', aldus Andrew. In de keukenontwerpen streeft Kitchenstudio naar perfectie tot in het kleinste detail. Hoe verhoudt de overstek van een werkblad zich bijvoorbeeld ten opzichte van een deur of zijpaneel? Die details maken het verschil tussen een mooie keuken en een keuken met de wow-factor.



Ontstaan van familiebedrijf

Tot begin 2021 bestond het team van Kitchenstudio uit Remy, Igor en Thomas. Remy is eigenaar en ontwerpt de keukens. Igor is meer de man achter de schermen. Hij controleert de ontwerpen en bestelt alle materialen en benodigdheden voor de keukens. Thomas monteert vanaf dag één de keukens van Kitchenstudio.

Inmiddels bestaat het team uit meerdere personen. Remy, Igor en Andrew - de neef van Igor - hebben samen ruim 35 jaar ervaring in de keukenbranche. Ze kennen elkaar al vanaf hun eerste werkgever. Daar werkten Remy en Igor samen en leerden ze met zijn allen de kneepjes van het vak. 'Ik was 22 jaar en werkte al vier jaar in de keukenzaak waar Andrew als 15-jarige stage kwam

lopen. Acht jaar later werkte ik ergens anders, maar we hielden altijd contact', zegt Remy. Andrew bleef na zijn stage in het weekend in de keukenwinkel werken, totdat hij na zijn studie als accountant aan de slag ging. Hij miste de creativiteit echter al snel en rolde weer terug het keukenvak in.

'Toen Remy mij begin jaar 2021 vroeg om samen de keukens van Kitchenstudio te ontwerpen kon ik zijn oproep niet weerstaan', vertelt Andrew. 'Daarbij vroeg Remy of ik mede-eigenaar van Kitchenstudio wilden worden. Dat maakte de keuze natuurlijk extra makkelijk. Nu ontwerpen we samen alle keukens voor onze klanten en ben ik dus ook mede-eigenaar van Kitchenstudio.'



Thomas is meubelmaker en werkte ook al eerder samen met Remy, toen nog voor een andere keukenzaak. Toen Remy met Kitchenstudio startte, vroeg hij Thomas om voor hem te komen monteren. Inmiddels is Thomas de hoofdmonteur van Kitchenstudio. Tamara is de vrouw van Thomas. Zij had jarenlang een eigen beautysalon en voerde als uit de hand gelopen hobby ook interieuropdrachten uit voor haar klanten. Toe aan een nieuwe uitdaging zag ze al jaren de mooie keukens die haar man monteerte. Zo was de stap van interieur naar keukens snel gemaakt en ging ze in de leer bij Remy en Andrew.

Kathy maakt inmiddels ook deel uit van het team van Kitchenstudio. Ze is servicemedewerker en planner en is tevens de vrouw van Remy. Zij zal de keukenmontage inplannen en de klanten informeren over zaken als bijvoorbeeld de nalevering van een onderdeel. 'Nooit gedacht dat we samen zouden gaan werken, maar Kathy was als mijn vrouw natuurlijk al enorm betrokken bij het bedrijf. Eigenlijk was het dus een logische stap', zegt Remy. 'Nu kunnen we echt met recht zeggen dat we een familiebedrijf zijn.'



Ons portfolio

Na een bezoek aan de website hebben de klanten van Kitchenstudio vaak al een idee van wat ze ongeveer willen. Haarscherpe foto's van de keukenontwerpen schitteren op de website, die meteen het portfolio is.

Klanten kiezen veelal bewust voor Kitchenstudio, door de sfeer en stijl die de ontwerpen uitstralen. Ze zijn geïnspireerd door de mooie foto's en hebben al een droomkeuken in gedachten. Andrew en Tamara: 'Het is onze passie om die droomkeuken tot werkelijkheid te maken. Dát vinden wij het leuke aan ons vak!'





'HET IS ONZE PASSIE OM DIE
DROOMKEUKEN TOT WERKELIJKHEID
TE MAKEN, DAT VINDEN WIJ HET
MOOISTE AAN ONS VAK'



BINNENKIJKEN BIJ

Robin en Nienke

Ze maakten de toegang naar de keuken weer helemaal open toen ze in hun nieuwe huis kwamen wonen: de entree tot een prachtige leefkeuken. Voor de indeling van de keuken in deze grote, lichte en vooral ook hele hoge ruimte maakten Nienke en Robin graag gebruik van het advies van Kitchenstudio.

'GAGGENAU INDUCTIEPLAAT WERKT EXTREEM PRETTIG EN ZIET ER MOOI UIT'

Want er zaten een paar uitdagingen in het keukenontwerp. De hoogte van de keuken allereerst dus. Het 3,70 meter hoge plafond vroeg om een robuuste invulling. Daarnaast was het de vraag of een kookeiland in te passen was, met het oog op de dragende pilaar in de ruimte. 'Die pilaar kon er in theorie uit, maar dat zou een heftige operatie worden', vertelt Robin. 'Maar Andrew en Remy van Kitchenstudio kwamen bij ons thuis kijken en zeiden dat het juist mooi was om het eiland eromheen te bouwen. Zij tekende de combinatie met de hoge wand erachter zo uit en daar hebben we geen seconde spijt van. Het ziet er prachtig uit en we hebben rondom het kookeiland ruimte genoeg.'







'HET KOOKEILAND
RONDON DE
PILAAZ ZIET ER
JUIST MOOI UIT'



De keuken is strak en modern van design, met een tijdloze, warme kleurstelling. De kasten en laden zijn taupe-grijs en het keramisch keukenblad is – ook aan de zijkant van het kookeiland – wit met een zacht gemarmerd patroon erin. In de nis in de hoge wand komt de RAL-kleur 7006 (grijs-beige) terug, die ook elders in het interieur te zien is.



Dan naar de keukenapparatuur. Nienke en Robin hadden de voorkeur voor een kookplaat met draaiknoppen en kozen voor de Gaggenau inductie. 'Die werkt extreem prettig en ziet er mooi uit bovendien.' Dat laatste geldt zeker ook voor de wijnklimaatkast. Oven, combimagnetron en vaatwasser zijn van Siemens, de koelkast van Liebherr en de kraan is van Quooker. Verder hebben ze een zee aan kastruimte. 'De acht hoogste kasten zijn vooral esthetisch', lacht Robin. 'Die zijn zo hoog dat we er alleen spullen in doen die we weinig gebruiken. De meeste zijn nog leeg. Maar we hebben ook aan beide kanten van het kookeiland beruimte, dus het is inderdaad meer dan genoeg.'

Een fraai detail in de sfeervol verlichte nis in de kastenwand zijn de 'verspringende' planken. De onderste plank is van keramiek, maar rust toch stabiel in de houten zijwanden. Dat lukte door de plank iets breder te laten en er uitsparingen voor te maken in het hout.

**Met dank aan
Robin en Nienke**



BINNENKIJKEN BIJ

Leonard

Leonard ontwikkelde een woning in een voormalige kozijnenfabriek en de keuken zag hij voor zich als dé eyecatcher. In dat voornemen is hij in samenwerking met Kitchenstudio dubbel en dwars geslaagd. Het goudglanzende marmer op de donkerbruine houtlook brengt een enorm wauw-effect in de keuken teweeg.

HET WAUW-EFFECT VAN HET GOUDEN, GLANZENDE MARMEREN BLAD

‘Het is een hele bijzondere entree: je loopt vanuit de garage door de stalen deuren meteen tegen het kookeiland aan. Dat is een indrukwekkend gezicht.’ En dat was dus precies de bedoeling. De leefkeuken en woonkamer vullen samen één grote ruimte en dat vroeg om een keuken met body. ‘Ik dacht eigenlijk aan een zwarte keuken, maar in de showroom van Kitchenstudio lieten Andrew en Remy me deze donkerbruine houtnerf zien’, vertelt Leonard. ‘Die vond ik meteen erg mooi. Remy heeft me vervolgens doorgestuurd naar een marmerspecialist om het werkblad erbij te kiezen.’

Het uitbundige, gouden gemarmerde keukenblad is een fantastische finishing touch. Een statement op zich. Met de barstoelen en de lamp boven het eiland wist Leonard het plaatje in stijl af te maken.





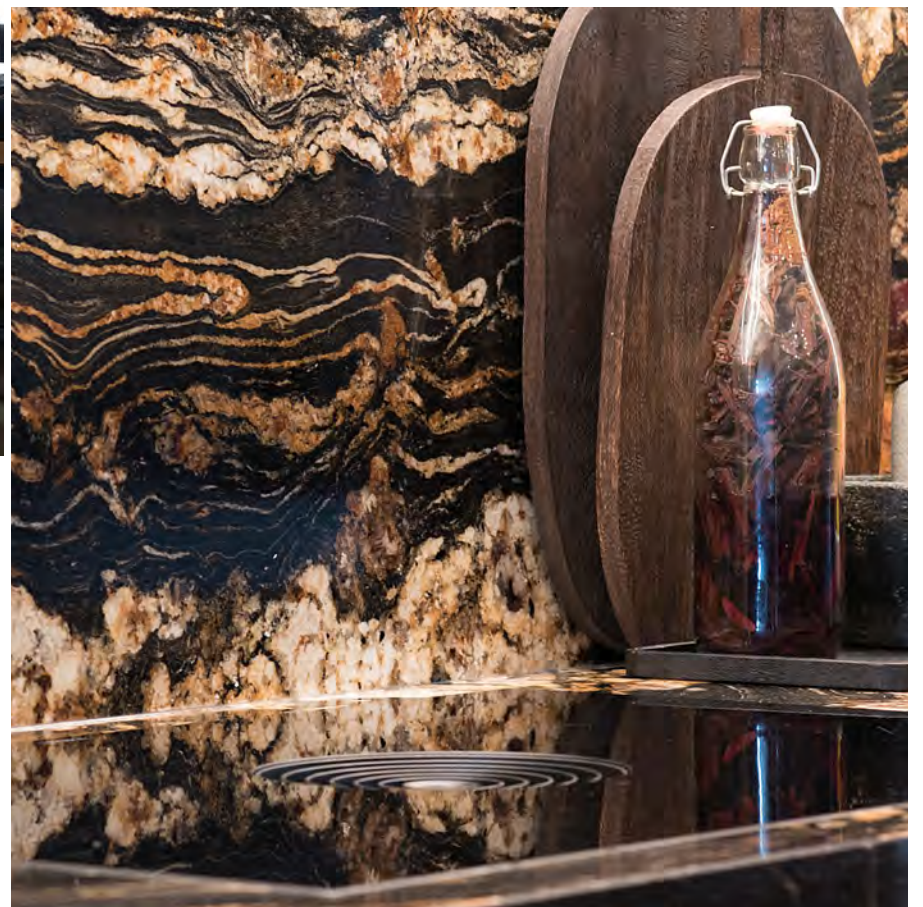


In de invulling van de keukenapparatuur liet hij zich graag leiden door het advies van Kitchenstudio. 'Ik moet bekennen dat ik zelf niet veel kook', zegt hij lachend. 'Maar ik wilde de keuken wel mooi en compleet inrichten.' Dat is gerealiseerd met onder andere een inductiekookplaat van BORA en met de Quooker op het eiland. Verder is de apparatuur van Küppersbusch: de hoge koelkast en vriezer naast elkaar aan de rechterzijde van de nis en de wijnklimaatkast aan de andere kant daarvan.'

'MIJN VERWACHTINGEN ZIJN MET DEZE KEUKEN OVERTROFFEN'



Volop gebruiksgemak dus en ook volop gezelligheid. 'Ik breng veel tijd door in de keuken en als er mensen over de vloer zijn is het heerlijk om aan de bar te kunnen hangen in de keuken.'





‘Ik ken Andrew en Remy zakelijk vanuit HVM Vastgoed. Wij kopen al onze keukens bij Kitchenstudio, dus het was voor mij vanzelfsprekend om ook voor mijn eigen huis naar Andrew en Remy te gaan’, besluit Leonard. ‘Ik heb veel keukens gezien in mijn leven, maar met deze zijn mijn verwachtingen overtroffen. Het is nog beter geworden dan ik had gehoopt.’

**Met dank aan
Leonard**

DESIGN

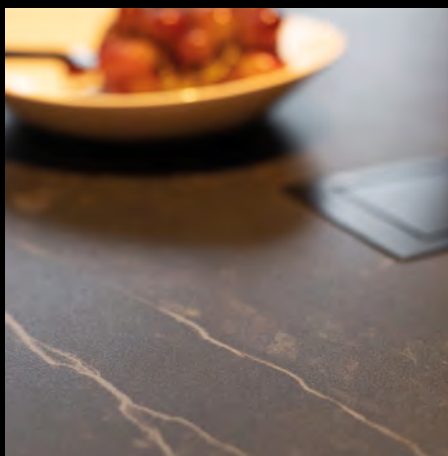






Design is overall om ons heen. In alle gebouwen, objecten en accessoires die we waarderen of zelfs bewonderen om hun stijl en vormgeving. Design is die extra laag op de wereld die het aspect schoonheid toevoegt aan functionaliteit. Design brengt sfeer en warmte en comfort in ons bestaan. Design maakt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



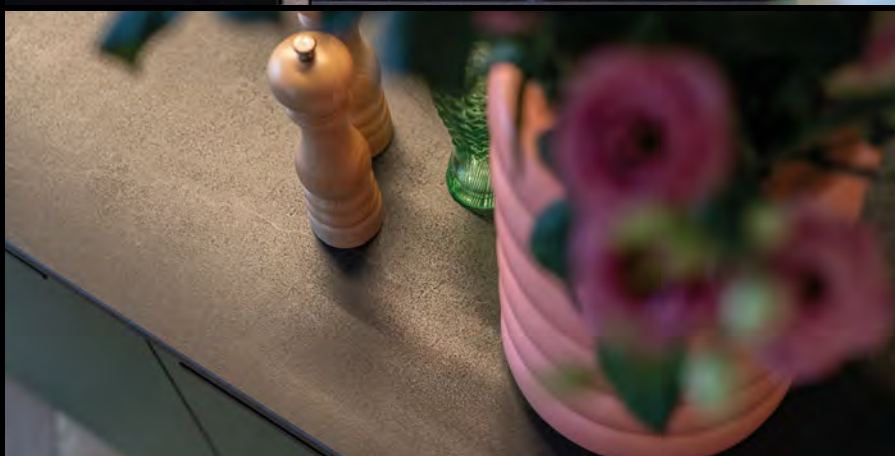




Stijl is persoonlijk. Kwaliteit, exclusiviteit en design zijn universeel. Op design is niet één vast label te plakken. Design staat voor mooie materialen, een fantastische combinatie van meubels, werkblad, apparatuur en perfectie in ontwerp en afwerking. De schoonheid van vormen, lijnenspel, kleuren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





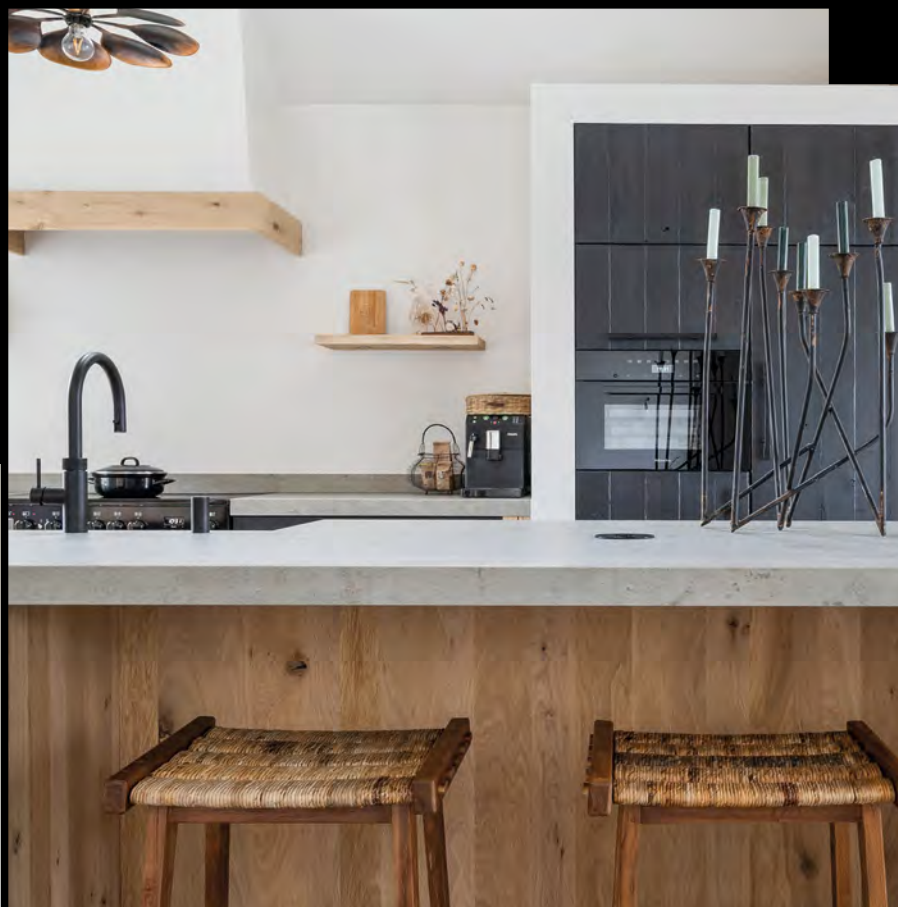


De designkeuken is in alles net even wat luxer en verfijnder. Zie hoe de binnenzijden van de laden prachtig zijn afgewerkt, hoe de inductieplaat perfect verzinkt in het hoogwaardige werkblad op het grote kookeiland. Kijk naar de uitstraling van de nieuwste keukenapparatuur en naar de manier waarop de nis in de wand sfeervol is uitgelicht. Over elk detail is nagedacht, de designkeuken is je op het lijf geschreven!

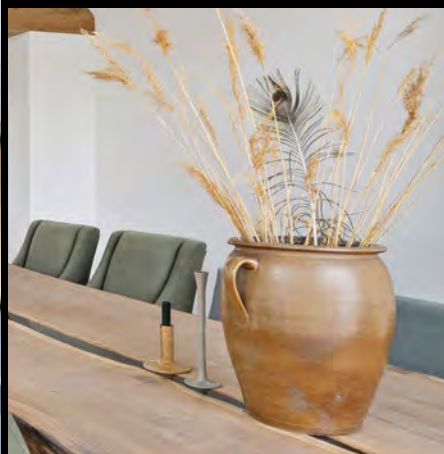


INDUSTRIEEL





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!



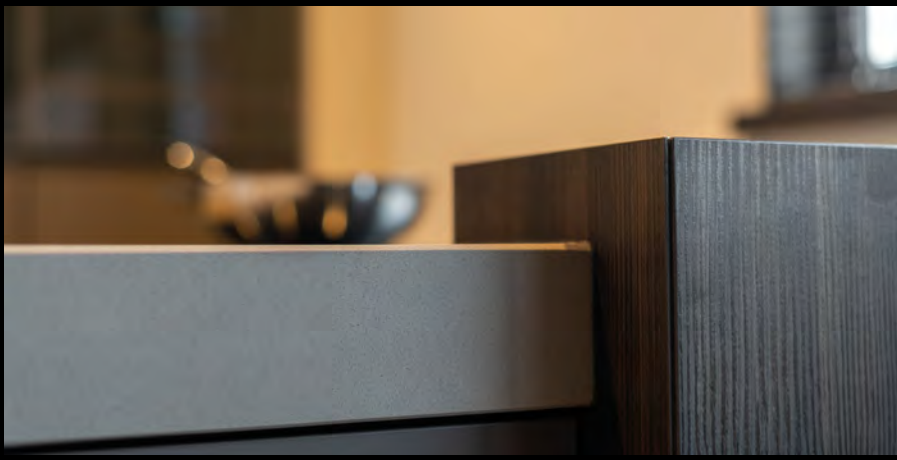




Een superstrak, minimalistisch lijnenspel is modern, maar een eigentijds landelijke uitvoering in een karaktervolle houtlook is óók modern. Een greeploze zwarte keuken is van zeer modieus eigenlijk al tijdloos geworden en blijft daarmee onverminderd modern. Een strak RVS werkblad op een kookeiland of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





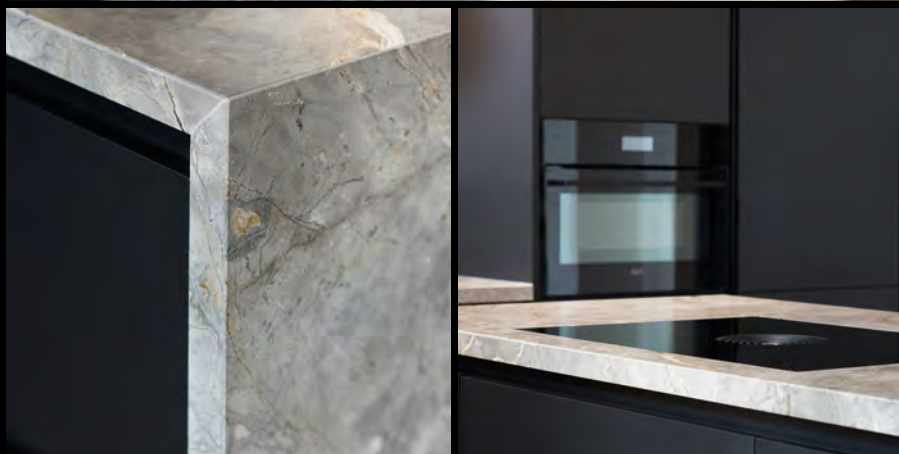


Functionaliteit, schoonheid en ambiance smelten samen in de moderne keukens. Kasten, kookeiland en koffiectorner zijn geen keukeninterieur in de ouderwetse zin van het woord, maar het zijn prachtige meubelstukken in de open leefkeuken waar de mooiste momenten van de dag samen worden doorgebracht. Je 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.



ERGO- NOMISCH





Comfort in de keuken komt in vele vormen. Ruimte om je heen helpt, net als kwalitatief uitmuntende keukenapparatuur. Maar minstens even cruciaal om lekker te kunnen werken en leven in je keuken is een juiste, goed doordachte maatvoering. Een ergonomische keuken is nauwkeurig op jouw lichaam afgestemd. Niet te krap, niet te hoog, niet te laag, maar precies goed. Heb je dat eenmaal ervaren, dan wil je nooit meer anders!







Ben je bovengemiddeld lang of juist klein van stuk, dan ken je de kleine en grotere ongemakken die het leven van alledag met zich meebrengt. In de ergonomische keuken is gelukkig wél rekening met je gehouden. Het vergt maar relatief kleine aanpassingen om er een hele fijne ruimte van te maken. Een hogere of lagere plint of een dieper werkblad, geen bovenkastjes of afzuigkap meer; soms maakt een handvol centimeters in het ontwerp het verschil tussen belemmerd werken en volledig vrij bewegen.





Over alles is goed nagedacht in het ontwerp van de ergonomische keuken. De hoogte van het werkblad en de kasten, maar ook de keuze voor de apparatuur krijgt de aandacht. De oven zit precies zo hoog dat je er niet voor hoeft te bukken en ook niet boven je macht hoeft te werken. De vaatwasser zit op hoogte of heeft een handig liftje en dankzij de kookveldafzuiging in de inductieplaat hoef je je nooit meer in bochten te wringen om het hoofd niet te stoten tegen de afzuigkap.









De ergonomische keuken kent qua design geen beperkingen. Alles is mogelijk: van een strakke, minimalistische uitvoering tot een warme, landelijke ambiance. Het maatwerk dat jou optimaal gebruiksgemak geeft, is de finishing touch: een enorme meerwaarde in de beleving van de ruimte. Geen ergernissen en ongemak, maar een geweldige vrijheid van bewegen en leven. Wat een heerlijkheid!





BINNENKIJKEN BIJ

Jantine en Mathijs

Jantine en Mathijs kochten een jaren tachtig woning met het voornemen om de afgesloten keuken die erin zat uit te bouwen tot een grote woonkeuken. Hun idee van een keukenaanzicht met houten latten rondom een groot eiland met ronde hoeken vroeg om specifiek maatwerk.



'Kort nadat we in dit huis kwamen wonen begon de eerste corona-lockdown. Toen zaten en werkten we zo veel thuis dat we zeiden: waarom beginnen we niet meteen met de woonkeuken?', vertelt Jantine. 'Het hele gedeelte waar nu de keuken staat hebben we toen laten aanbouwen. We wilden er graag een groot kookeiland in, maar niet zo'n saai blok om tegenaan te kijken. Zo ontstond het idee van de houten latten.'

'Mijn zwager is architect; hij maakte een opzet van de indeling voor ons. Bij veel keukenzaken kregen we te horen dat dat niet kon op die manier. Maar bij Kitchenstudio zeiden Tamara en Remy meteen: dit kan ik wel. Zij konden het maken zoals we het wilden, in plaats van dat we uit een aantal opties konden kiezen.'

'WE WILDEN GEEN 'SAAI BLOK',
ZO ONTSTOND HET IDEE MET
DE HOUTEN LATTEN'



De typerende houten latten zijn gecombineerd met leemkleurige fronten (grieploos) van kasten en laden in de hoge wand en het eiland. Het Hi-Macs werkblad is een mooie match. 'En hufferproof. Net als de kastjes. We hebben een peuter in huis, dus alles moet tegen een stootje kunnen', lacht Jantine.

EEN OP MAAT GEMAAKTE SPOELBAK BIJ DE MESSING QUOOKER

Bij de messing Quooker lieten Jantine en Mathijs de bijpassende wasbak maken bij een koperslagerij, getipt door Kitchenstudio. Dankzij de geïntegreerde afzuiging in de BORA inductiekookplaat konden ze mooi een lamp uitzoeken voor boven het eiland met de bar. Verder is de keukenapparatuur van Siemens, met een aparte vriezer onder de grote oven met magnetronfunctie en met de grootst mogelijke koelkast links in de kastenwand. Fijne details zijn de stopcontacten/oplaadpunten die fraai zijn verwerkt in eiland en de nis in de hoge kasten.







‘Het is een hele fijne keuken geworden. We gebruiken de eettafel zelfs maar weinig, omdat we zo graag aan de bar zitten. Ook als we een glaasje wijn drinken met vrienden zitten we altijd aan het kookeiland. Heel gezellig!’

**Met dank aan
Jantine en Mathijs**



BINNENKIJKEN BIJ

Marianne en Dennis

In hetzelfde straatje in Den Haag verhuisden Marianne en Dennis letterlijk naar één deur opzij. Want daar hadden ze de ruimte om de mooie, open woonkeuken te realiseren die ze zo graag wilden. Samen met Kitchenstudio stelden ze deze fraaie, tijdloze combinatie samen van een houten keuken met een keur aan zwarte elementen en details.

EÉN HUISNUMMER VERHUISD VOOR EEN MOOIE, OPEN WOONKEUKEN

De indrukwekkende houten kastenwand heeft een mooie tegenhanger in het zwarte kookeiland, met de eettafel ertegenaan. Die meubels waren het uitgangspunt voor Marianne en Dennis, dat ze meebrachten naar Tamara en Remy bij Kitchenstudio. 'We vonden het leuk dat zij ook uit Den Haag komen en daarnaast hebben zij ons ontzettend goed geadviseerd. De lichtstrips aan de zijkanten van de kasten bijvoorbeeld brengen veel warmte in de keuken. En de 'terugvallende' bovenkastjes in de nis geven een speels effect. Verder raadde Remy aan om geen vier apparaten in de hoge wand te nemen, zoals we eerst van plan waren, maar twee. Dat houdt het beeld veel mooier en rustiger. Het was allemaal even waardevol.'







'DE INSTALLATEUR
WERKTE MET ZÓ VEEL
PASSIE: DAT WAS
ECHT SUPER!'



De zwarte keukenapparatuur van Miele past perfect bij de andere zwarte elementen in de keuken: de plint, de belijning in de hoge wand, de stalen deuren en zo meer. In het gemarmerde keukenblad komt dan weer de goudtint van de Quooker terug; de tint die we ook zien in de op maat gemaakte spoelbak eronder.

Marianne en Dennis kozen voor twee hoge koel-vriescombinaties van Liebherr, één met en één zonder ijsblokjesmachine. 'Je beweegt zo veel achter het kookeiland en de tafel; het is fijn om aan beide kanten een koelkast te hebben. Dan loop je elkaar veel minder in de weg. Zo hebben we met Tamara en Remy overal super goed over nagedacht over wat we waar wilden hebben. Daardoor is de keuken héél prettig in het gebruik.'



‘We zitten bijna alleen maar in de keuken’, lacht Marianne. ‘Het is de voorkamer dus je ziet van alles gebeuren als je er aan het koken bent. We ontbijten er, we borrelen er, we zitten er met vrienden; het is precies zoals we het hadden gehoopt. En Kitchenstudio is een fijn, allround bedrijf. We zijn tevreden over de samenwerking, tot en met de montage aan toe. De installateur deed zijn werk zó mooi, met zoveel passie; echt super.’

**Met dank aan
Marianne en Dennis**



Zuidlarenstraat 57 ■ 2545 VP Den Haag

T 070 744 4539 ■ I www.kitchenstudio.nl ■ E remy@kitchenstudio.nl