



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

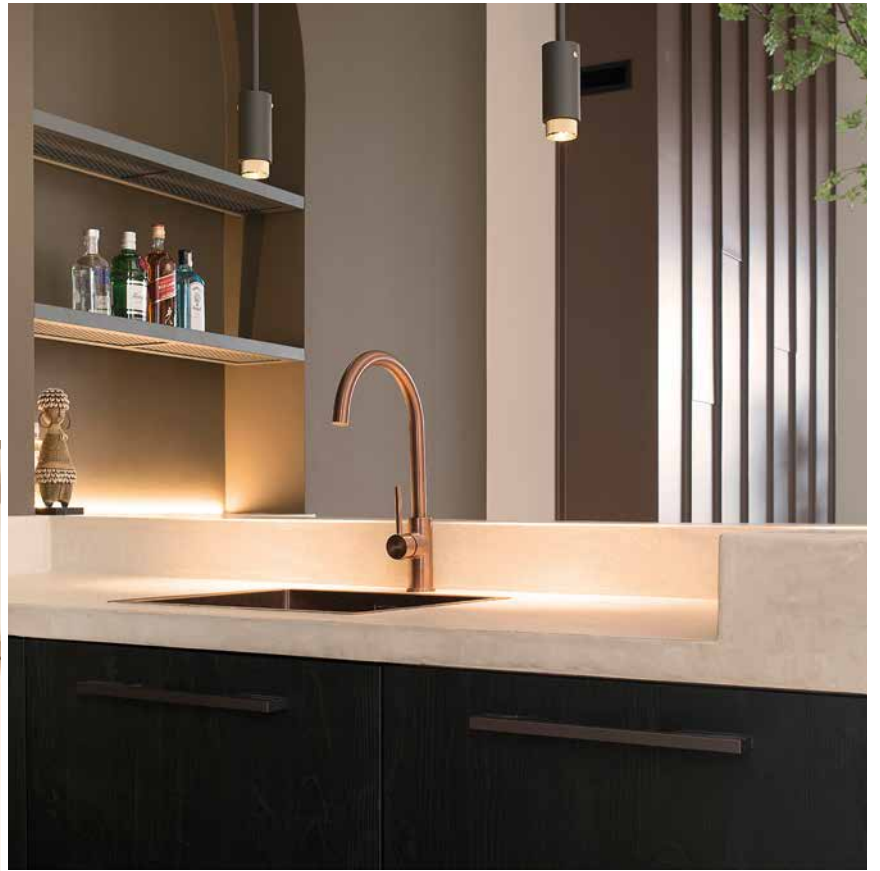
Uitgave De Keuken Designers B.V. © 2025 **Directie** Mark Iesberts **Concept en realisatie** BRANDRS **Fotografie** BRANDRS **Redactie en eindredactie** BRANDRS, Sandra Schoenmaker. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd en/of openbaar gemaakt op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke 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 10 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.

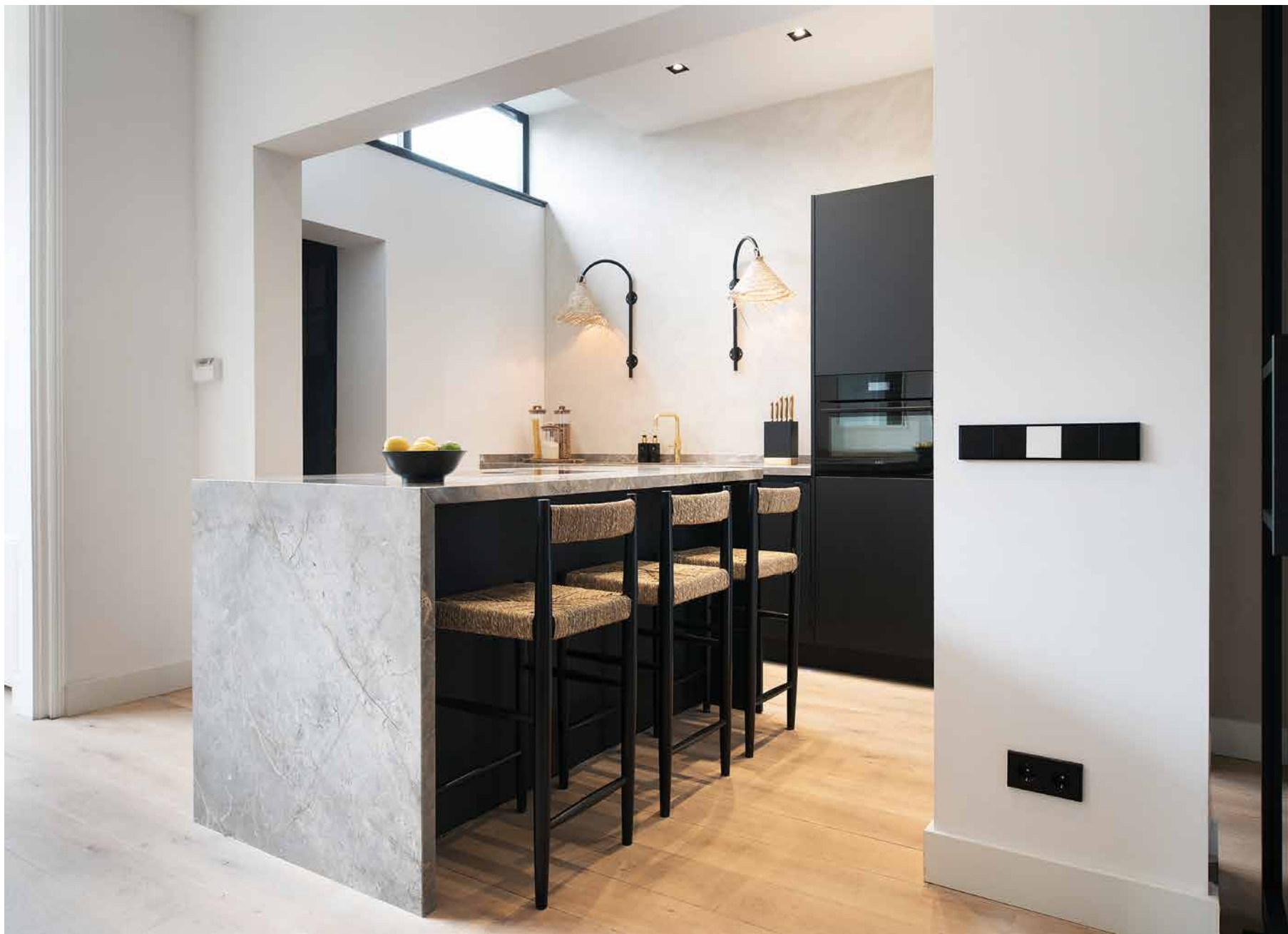


Ontstaan van familiebedrijf

Tot begin 2021 bestond het team van Kitchenstudio uit Remy en Thomas. Remy is eigenaar en ontwerpt de keukens. Thomas monteert vanaf dag één de keukens van Kitchenstudio.

Inmiddels bestaat het team uit meerdere personen. "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 wilde 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 monteerde. 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

Daniel en Margot

In een oude gymzaal in Den Haag wonen Daniel en Margot met hun drie zoons. Na 11 jaar was het tijd voor een nieuwe keuken. Kitchenstudio hielp hen niet alleen met het ontwerp, maar ook met het realiseren van hun droomkeuken. "Elke dag denken we nog: wauw, wat een plaatje", vertelt Margot enthousiast.

ELKE DAG DENKEN WE NOG: WAUW, WAT EEN PLAATJE

Het traject begon met een verrassend persoonlijke aanpak: Andrew van Kitchenstudio kwam bij Daniel en Margot thuis langs. "Hij keek samen met ons naar de ruimte en luisterde goed naar onze wensen", vertelt Daniel. "Dat maakte meteen indruk." Het stel vond Kitchenstudio via een zoekopdracht online en was blij om een onafhankelijke keukenzaak te vinden die ook nog eens lokaal gevestigd was.

Bij hun eerste bezoek aan de showroom was Margot direct enthousiast over een uniek stukje kwartsiet. "Ik vond het prachtig, maar ik wist niet zeker of Daniel het ook mooi zou vinden", lacht ze. Gelukkig was ook hij direct enthousiast. Andrew adviseerde hen om naar een showroom in Leerdam te gaan, waar ze het werkblad én vele andere opties in volledige grootte konden bekijken. Het was liefde op het eerste gezicht. Het kwartsiet werd gecombineerd met houten kasten en gouden handgrepen, wat perfect past bij de gymzaalvloer in hun huis. "De houtlook haalt echt de sfeer van ons huis naar boven", aldus Margot. Met drie zoons stond functionaliteit hoog op hun wensenlijstje. Ze kozen daarom voor een ruime oven en een combi-magnetron, en in plaats van een Quooker bleef de voorkeur uitgaan naar hun vertrouwde horecakraan. "Die past gewoon beter bij ons", legt Daniel uit. Hoewel ze even twijfelden over een wijnklimaatkast, besloten ze deze toch achterwege te laten om de rust en stijl van de keuken te behouden.







DE HOUTLOOK HAALT ECHT DE SFEER VAN ONS HUIS NAAR BOVEN



Wat Daniel en Margot vooral waarderen, is de persoonlijke en betrokken service van Kitchenstudio. "Andrew heeft écht naar ons geluisterd", vertelt Margot. "Hij dacht over alles mee, van grote beslissingen zoals het werkblad tot kleine details zoals extra verlichting." Ook de samenwerking met de aannemer verliep vlekkeloos. "De keuken moest perfect aansluiten bij de ruimte, en alles is precies zoals we hoopten." Het persoonlijke contact, korte lijntjes en de flexibiliteit van het team zorgden ervoor dat het hele proces soepel verliep.



Wat Daniel en Margot vooral waarderen, is de persoonlijke en betrokken service van Kitchenstudio. "Andrew heeft écht naar ons geluisterd", vertelt Margot. "Hij dacht over alles mee, van grote beslissingen zoals het werkblad tot kleine details zoals extra verlichting." Ook de samenwerking met de aannemer verliep vlekkeloos. "De keuken moest perfect aansluiten bij de ruimte, en alles is precies zoals we hoopten." Het persoonlijke contact, korte lijntjes en de flexibiliteit van het team zorgden ervoor dat het hele proces soepel verliep.

**Met dank aan
Daniel en Margot**



BINNENKIJKEN BIJ

Meike en Riccardo

Meike en Riccardo transformeerden hun jaren 30-huis in Voorburg tot een moderne, stijlvolle woning. De keuken vormt het hart van hun huis en werd ontworpen in samenwerking met Kitchenstudio. Wat begon als een uitdaging tijdens de coronapandemie, groeide uit tot een prachtig eindresultaat waarin functionaliteit en luxe perfect samenkomen.

EEN KEUKEN WAAR LUXE EN PERSOONLIJKE WENSEN SAMENKOMEN

Na het inschakelen van een architect kwam de zoektocht naar de perfecte keuken. Standaardkeukens sloten niet aan bij hun wensen, maar via Instagram ontdekten ze Kitchenstudio. "We zochten een moderne, luxe keuken binnen ons budget en Remy van Kitchenstudio begreep precies wat we wilden," vertelt Meike. Het modulaire systeem bood hen de vrijheid om de keuken geheel op maat te laten ontwerpen, volledig afgestemd op hun woning.







Een bijzonder element in de keuken is de hoogte van de kasten. "Omdat we veel hoogte in huis hebben, is het plafond aangepast aan de keuken, in plaats van andersom. Zo lijkt het alsof alles perfect op maat is." Het marmeren werkblad is een echte eyecatcher. Meike en Riccardo kozen de platen zelf uit en via het netwerk van Kitchenstudio werd het marmer prachtig bewerkt.

FLEXIBILITEIT EN MAATWERK MAAKTEN HET VERSCHIL



Meike's favoriete plek in de keuken is de koffienis. "Het is super georganiseerd, alles ligt binnen handbereik en de binnenlades maken het heel praktisch. Zo heb ik een la speciaal voor bekers, espresso cups en kopjes. Dat werkt gewoon heel fijn." Ook de geïntegreerde afvalbak en de brede lades van 90 cm voor grote pannen zorgen voor extra gemak. "We wilden geen kasten in de woonkamer, dus hebben we in de keuken zoveel mogelijk opbergruimte gecreëerd. Nu hebben we zelfs nog ruimte over!"





De samenwerking met Kitchenstudio verliep soepel. "Ze waren flexibel en dachten echt met ons mee," vertelt Meike. "Zelfs toen er twijfels waren over de stopcontacten, kwam Thomas terug om een betere oplossing te bedenken. De communicatie was snel en prettig. Als we ooit weer verhuizen, zou ik zonder twijfel opnieuw met hen samenwerken."

**Met dank aan
Meike en Riccardo**

DESIGN







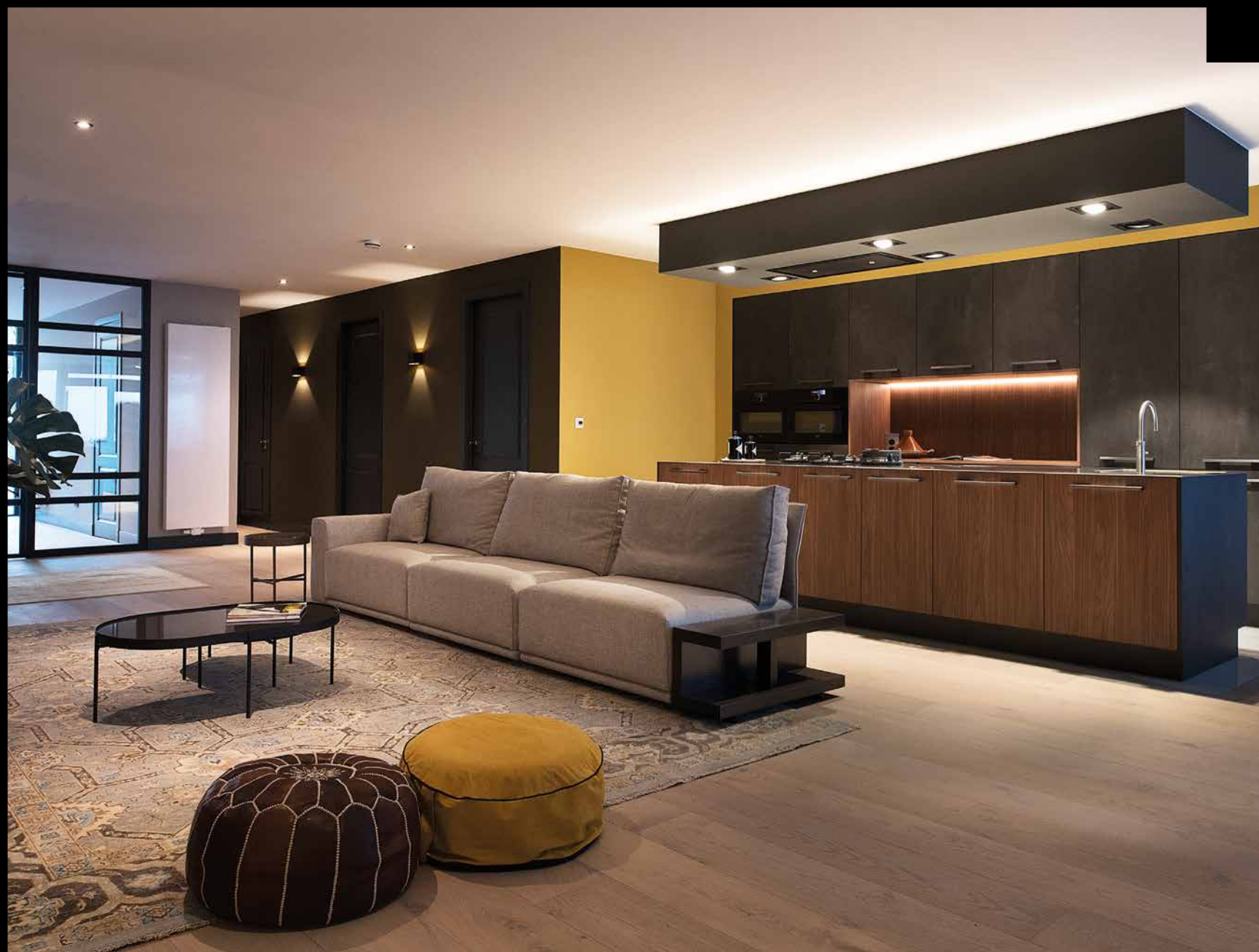
Design is overal om ons heen. In alle gebouwen, objecten en accessoires die we waarderen of zelfs bewonderen om hun stijl en vormgeving. Design is die extra laag op de wereld die het aspect schoonheid toevoegt aan functionaliteit. Design brengt sfeer, warmte en comfort in ons bestaan. Design maakt het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



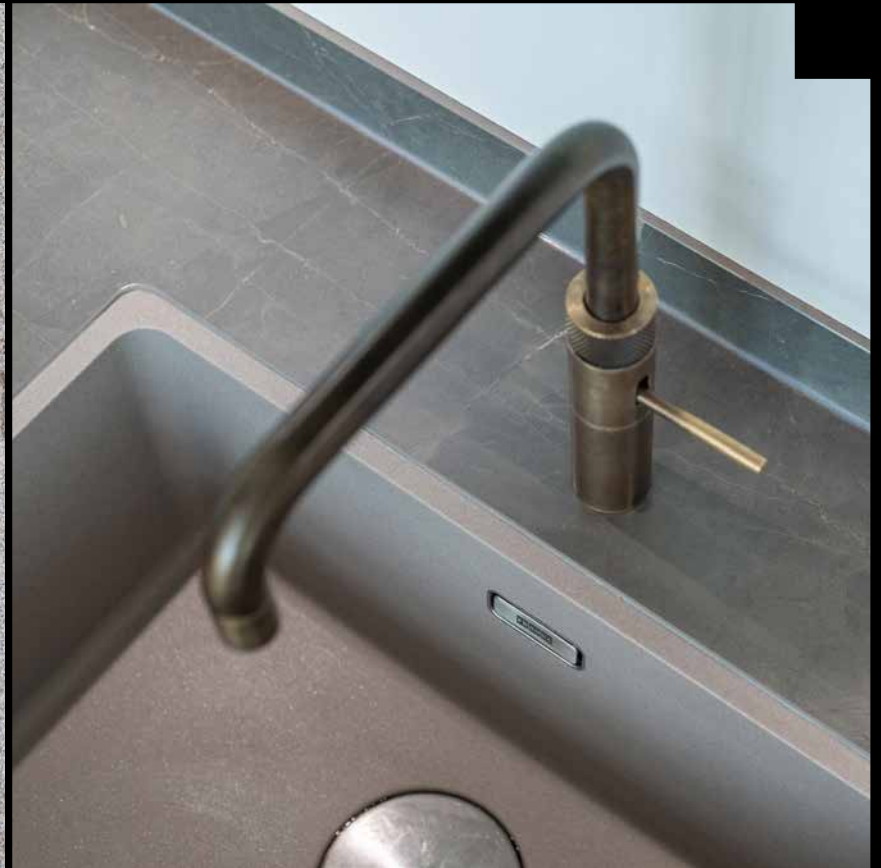


Stevige grepen aan de kasten en laden, een eiken balk aan de schouw boven het prominente fornuis, lekker hangen op het robuuste blad van de bar aan het kookeiland. De industriële keuken zit boordevol karakter en het is juist dat rauwe randje dat het fantastische design typeert. Dit is een plek waar graag en goed gekookt wordt. Waar van een formidabele maaltijd wordt genoten in goed gezelschap en daarna nog lekker lang wordt geborreld en nage tafeld.





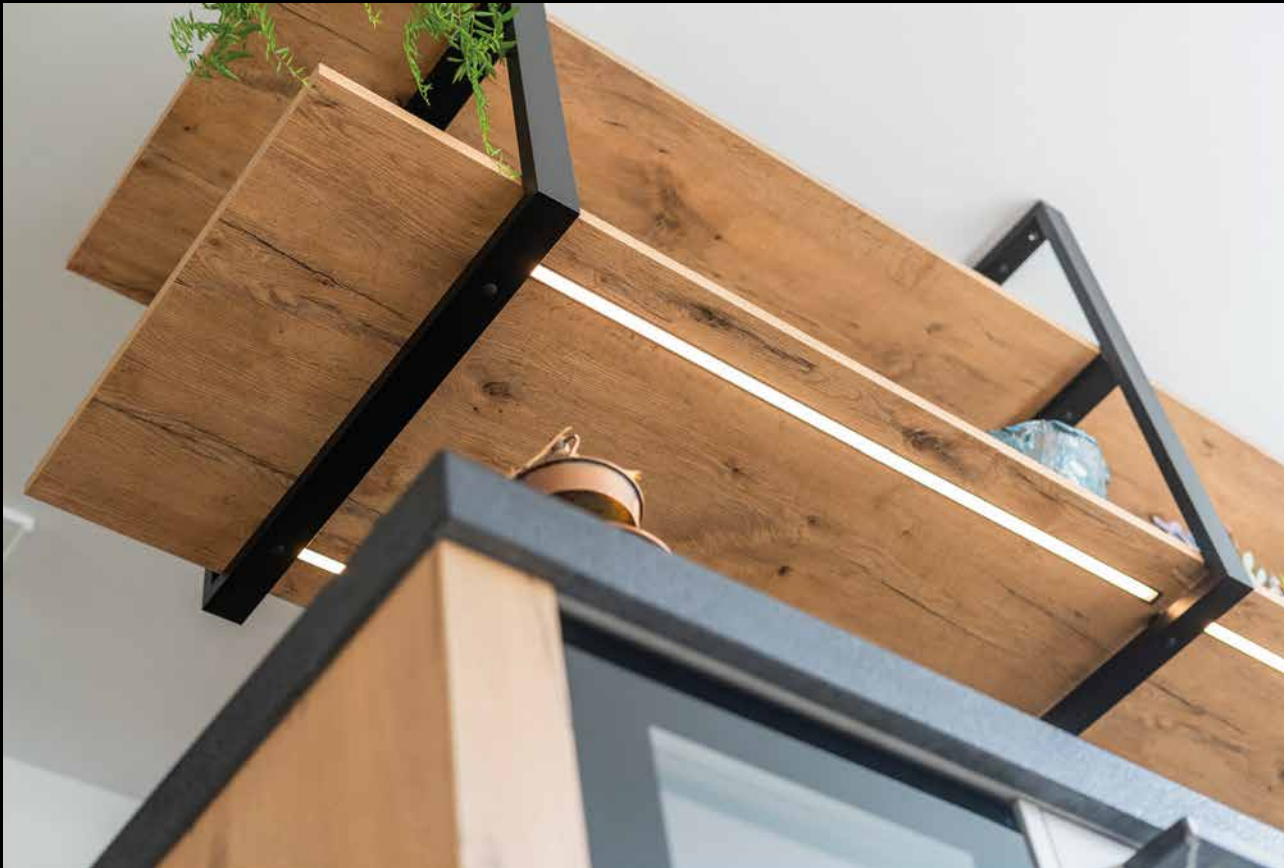




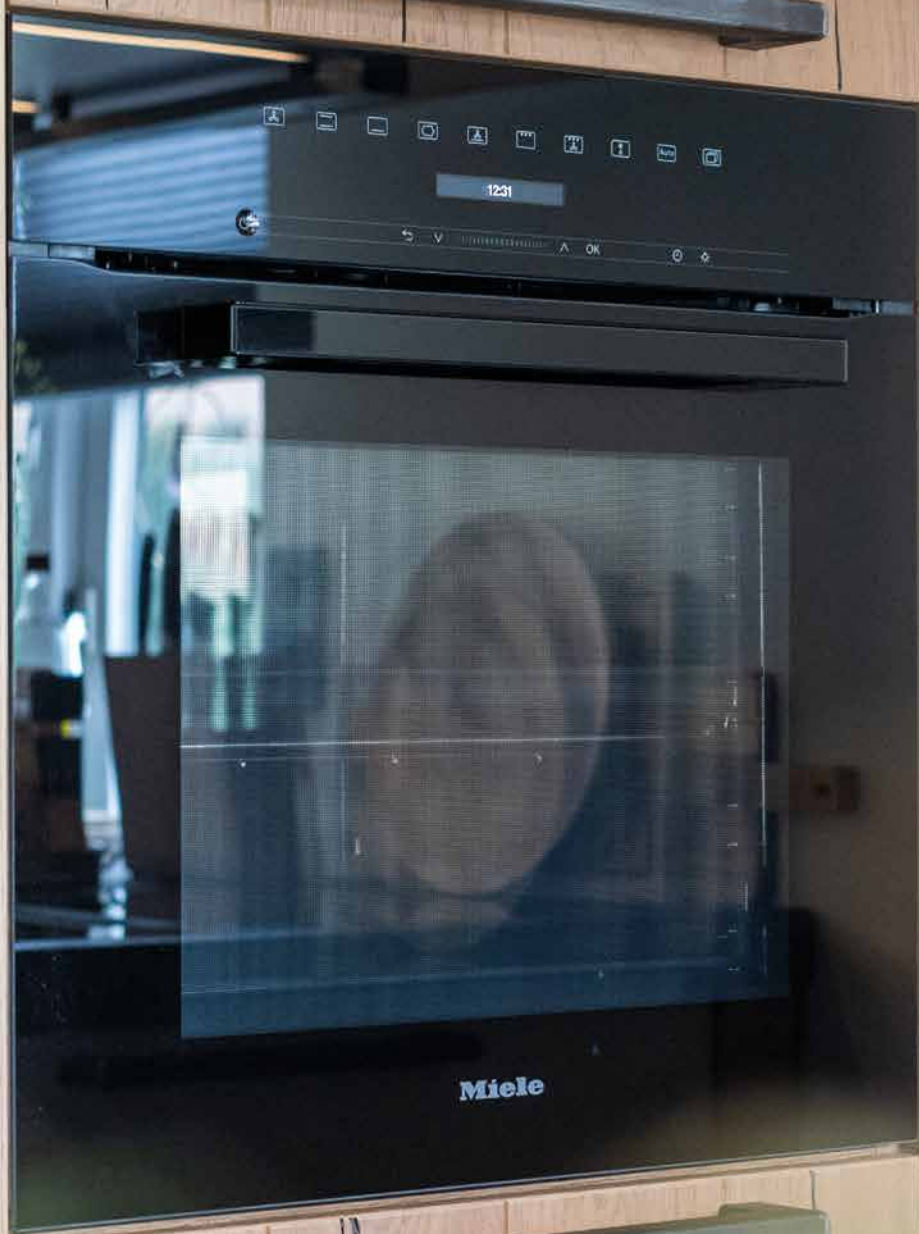
Kenmerkend voor industrieel design is het samenkomen van esthetiek en praktisch gebruik. In de industriële keuken openbaart dit zich het best in de stoere en natuurlijke materialen die veelal naast elkaar worden gebruikt. Houten kasten, een werkblad van beton, natuursteen of zelfs van RVS. Een krasje 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.



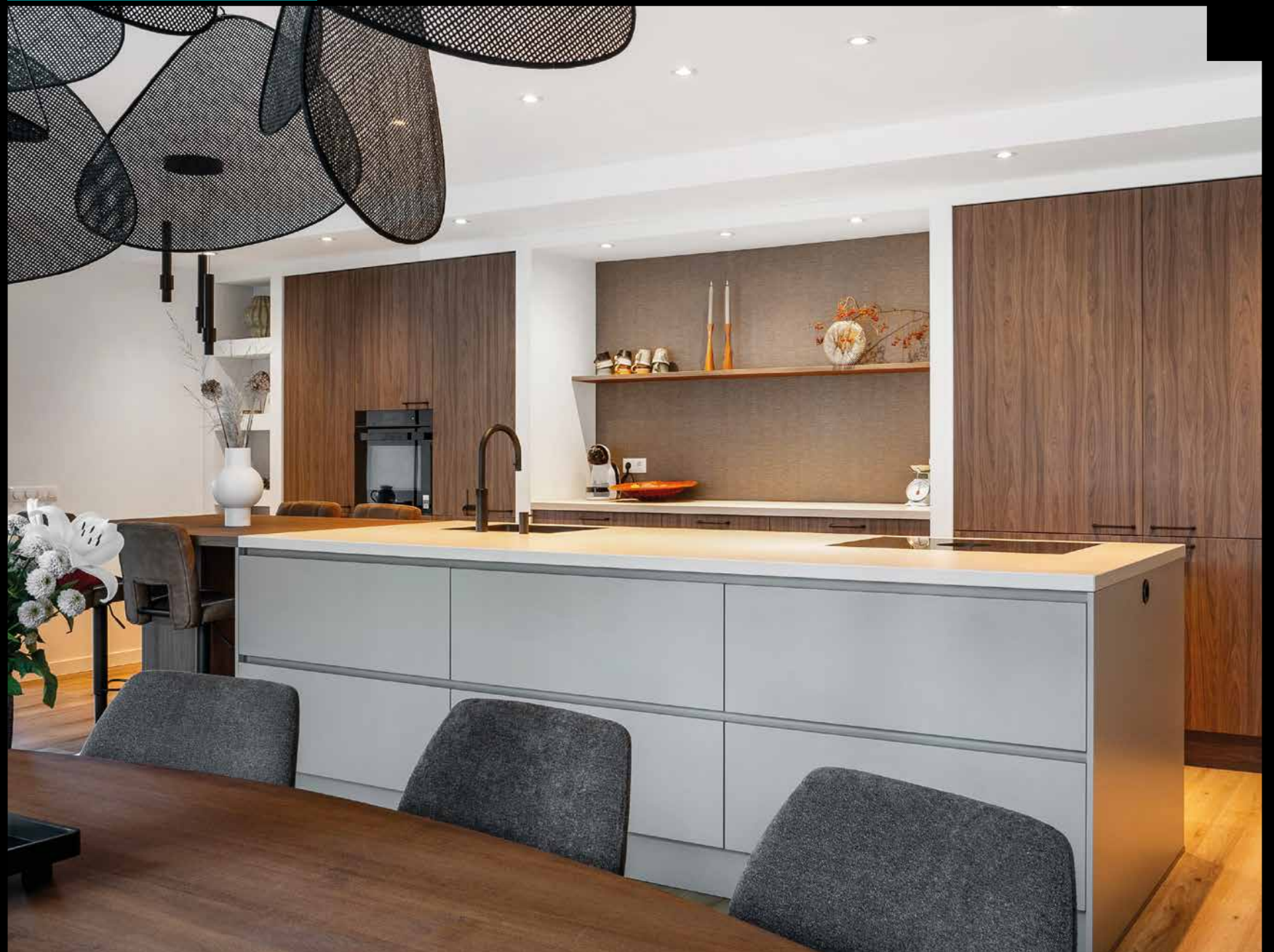




Een grote stalen lamp, een opvallende vintage tegel aan de muur, goede barstoelen en een houten balk aan het plafond maken het industriële keukenontwerp compleet. Het design is strak en stoer, maar de perfect op elkaar afgestemde elementen scheppen gezamenlijk een warme, gezellige sfeer. De keuken is een personality op zich, die je iedere dag weer blijft verbazen.



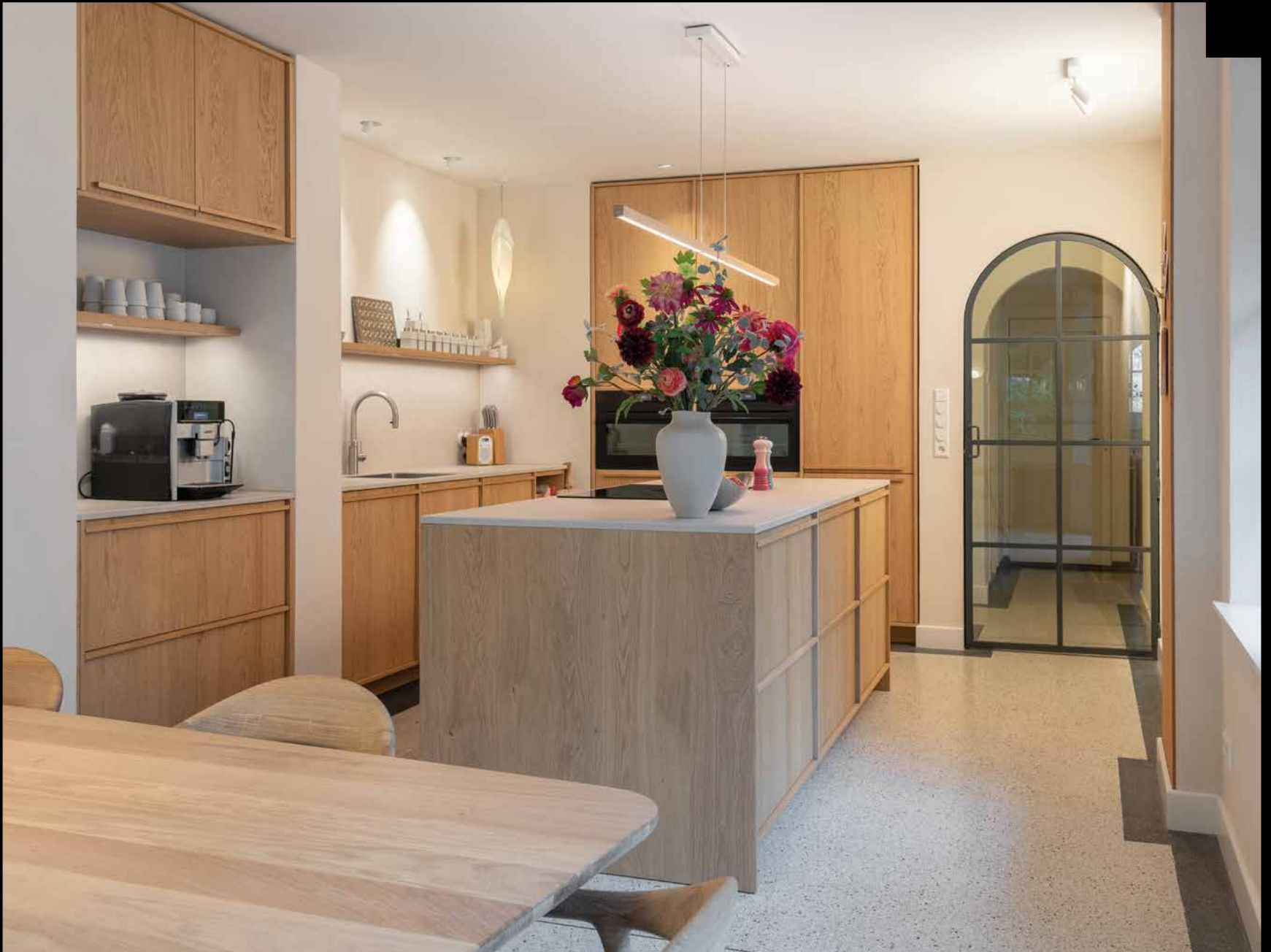
MODERN





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!





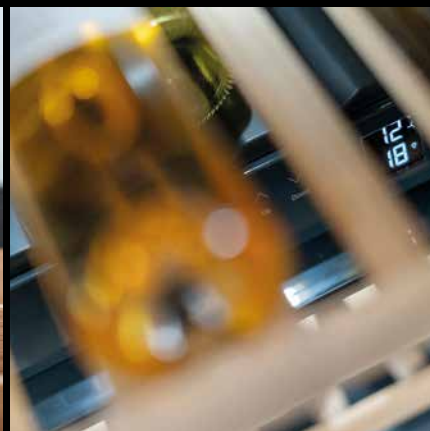


Functionaliteit, schoonheid en ambiance smelten samen in de moderne keuken. Kasten, kookeiland en koffiecorner zijn geen keukeninterieur in de ouderwetse zin van het woord, maar het zijn prachtige meubelstukken in de open leefkeuken waar de mooiste momenten van de dag samen worden doorgebracht. Je hebt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







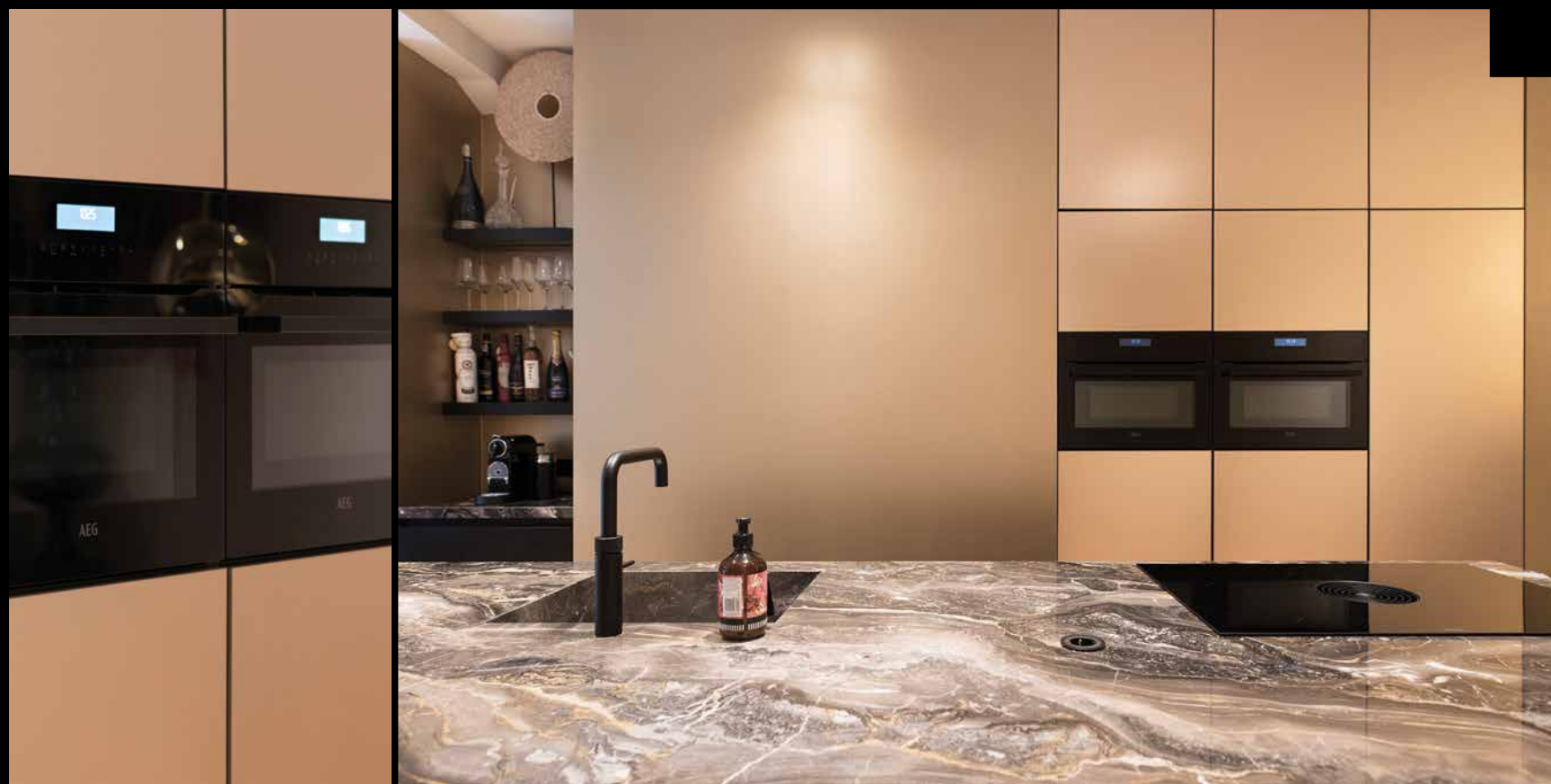
Ben je bovengemiddeld lang of juist klein van stuk, dan ken je de kleine en grotere ongemakken die het leven van alledag met zich meebrengt. In de ergonomische keuken is gelukkig wél rekening met je gehouden. Het vergt maar relatief kleine aanpassingen om er een hele fijne ruimte van te maken. Een hogere 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

Jay en Iris

Jay en Iris wonen al anderhalf jaar met veel liefde in hun volledig gerenoveerde woning in Voorburg. Aan het begin van de verbouwing was het duidelijk dat ze graag een keuken wilden die naast functioneel ook echt een eyecatcher zou worden. In samenwerking met Kitchen Studio creëerden ze een beige keuken. Jay vertelt graag meer over hun keuzes en het proces.

ONZE KEUKEN IS EEN EYECATCHER ËN HET SOCIALE HART VAN ONS HUIS

“Ons huis moest volledig op de schop, vanaf het dak tot aan de fundering. Bij de keuken wilden we geen standaardoplossingen. We hebben in eerste instantie een paar reguliere keukenwinkels bezocht, maar wat we echt wilden, konden zij niet realiseren.” Via een goede relatie kwamen ze bij Kitchen Studio terecht, waar ze al snel een klik hadden met Tamara, de keukenadviseur. Bij hun eerste afspraak zaten ze bijna drie uur aan tafel. “We zijn nogal punctueel en weten precies wat we willen, maar Tamara had daar alle geduld voor. Dat gaf meteen vertrouwen”, vertelt Jay.

Hun belangrijkste wens was een zwevende bar zonder verdere ondersteuning. Dat was écht een must volgens Jay. Vele keukenwinkels vertelden het stel dat dit niet haalbaar was, maar Tamara heeft ervoor gezorgd dat het toch mogelijk werd. Daarnaast wilden ze een keuken die niet alleen mooi, maar ook praktisch en duurzaam is. Voor het werkblad kozen ze een extra lang HI-MACS-werkblad zonder zichtbare naden. “We hebben een werkblad van meer dan vier meter en dit materiaal kon aan elkaar worden gemaakt zonder zichtbare naad. Dat geeft zo’n strakke uitstraling”, legt Jay uit.







ONZE KEUKEN IS EEN EYECATCHER ÉN HET SOCIALE HART VAN ONS HUIS



De keuken bevat hoogwaardige apparaten die hun dagelijkse routines gemakkelijker maken. De Quooker CUBE is nu echt onmisbaar. Ze kozen voor de luxe versie met kokend, bruisend en gekoeld water. Ook hun koelkast met ingebouwde ijsblokjesmachine is zeer geliefd. Voor hun gezin, met twee kleine kinderen, waren dubbele vaatwassers een onverwachte maar ideale toevoeging. "In het begin vond ik het een wat overdreven idee, maar nu gebruiken we ze dagelijks en het is super praktisch."



De moderne keuken van Jay en Iris is niet alleen praktisch, maar vormt ook het sociale middelpunt van hun huis. Ze hebben bewust gekozen voor veel werkruimte en een bar waar vijf barkrukken aan kunnen. Dit biedt genoeg plek om samen te komen met vrienden en familie. Jay spreekt vol lof over de samenwerking met Kitchen Studio: "Het hele proces verliep soepel, van de eerste afspraak tot de plaatsing. Tamara luisterde naar al onze wensen en hielp met de juiste keuzes. Ook Thomas, de installateur, heeft alles tot in de puntjes verzorgd." De installatie duurde ruim een week vanwege de aandacht voor details. "Het resultaat is precies zoals we het voor ons zagen: een eyecatcher die functioneel is en de sfeer van het huis versterkt."

**Met dank aan
Jay en Iris**



BINNENKIJKEN BIJ

Micky en Hans

“Toen we het appartement kochten, was het al veertig jaar niet meer gemoderniseerd”, begint Micky te vertellen. “We stripten de ruimte volledig en hebben daarna de locatie van de keuken en woonkamer omgewisseld. Nu staat de keuken aan de drukke straatkant en de woonkamer aan de rustige kant. De aannemer heeft natuurlijk al het leidingwerk moeten verleggen, dus het was een grote verandering.”

HET KOOKEILAND IS ONZE FAVORIETE PLEK IN HUIS

“Omdat er veel ramen zijn, hadden we snel de keuze voor een kookeiland gemaakt”, vertelt Micky. “Het eiland is vier meter lang en biedt nog steeds voldoende ruimte om eromheen te bewegen. Ook wilden we er graag met zes mensen aan kunnen zitten, bijvoorbeeld met onze kinderen of met gasten. We zitten er bijna altijd aan. Het is een hele fijne plek om samen te eten of om te werken.”







Het Caesarstone werkblad is donker en lijkt een beetje op Belgisch hardsteen, maar dan met een subtiële adering. Bij een bezoek aan een loods in België konden ze de grote bladen in het echt bekijken. "Dat hebben mijn dochter en ik op aanraden van Tamara gedaan. Het kostte een dag tijd, maar het was het absoluut waard om het blad in het echt te kunnen zien!" Daarnaast bevat de keuken een wijnklimaatkast die zichtbaar is vanaf de woonkamer en een Wave aanzuigsysteem in het hangframe. "Op aanraden van vrienden hebben we naast de kookplaat een kraan geplaatst. Dat is erg handig! Ook heel fijn dat je al zittend thee, water of bruiswater kunt inschenken vanaf het barretje."

DE HOUTEN LATJES GEVEN DE KEUKEN WARMTE EN SFEER



Micky had duidelijke wensen voor de apparatuur. "Ik wilde een grote oven en kookplaat met knoppen. Die platen met touchscreen blokkeren vaak als je ze met natte vingers probeert te bedienen." Om de keuken wat zachter te maken, adviseerde Tamara de toevoeging van houten latjes. "Dat idee van Wood Up was echt geweldig. Toentertijd was dat nog erg nieuw, maar tegenwoordig zie je het wel vaker. Het geeft de keuken een warme uitstraling, zonder dat het te druk wordt. De latjes komen terug op verschillende plekken in de keuken, zoals aan de bar, boven het aanrecht en in een kastje naast de wijnklimaatkast."





“Het is een heerlijke plek geworden waar we veel tijd doorbrengen”, sluit Micky af. “In de zomer slaan we de deuren open naar het Franse balkon en is het net alsof je één groot balkon hebt. Tenslotte hebben we zelf nog tegeltjes tegen de achtermuur laten plaatsen om onze zwarte keuken een kleurrijke tint te geven. Dat maakt het helemaal af!”

**Met dank aan
Micky en Hans**



Zuidlarenstraat 57 ■ 2545 VP Den Haag
T 070 744 4539 ■ I kitchenstudio.nl ■ E info@kitchenstudio.nl