

A modern kitchen with a dark countertop and cabinetry, featuring a large window that looks out onto a lush green forest. The kitchen includes a sink, a copper pot on the stove, and a dining table with two black chairs. The text is overlaid on a dark semi-transparent rectangle in the upper half of the image.

Voorkom dat je **DROOMKEUKEN** een **DRAMAKEUKEN** wordt!

10 wakkere tips voor je persoonlijke droomkeuken

KEUKEN
STUDIO **PAUL**



Je koopt niet elke dag een keuken. Logisch. Want áls je er een koopt, doe je dat om er jarenlang plezier van te hebben. Dan kijk je dus heel goed om je heen, zodat je zeker weer dat je de juiste keuzes maakt. Maar waar moet je nou precies op letten? Zijn er 'algemene' regels waar je rekening mee moet houden? Of gaat het puur om jouw persoonlijke wensen?

In dit e-book lees je o.a.:

- ✓ Hoe je voorkomt dat je voorbij gaat aan wat je echt zelf nodig hebt.
- ✓ Dat je jouw keuken altijd helemaal kunt maken zoals jij wilt.
- ✓ Dat wat jij wilt vrijwel ook echt kán.
- ✓ Hoe je helder in beeld krijgt wat precies jouw wensen zijn.
- ✓ Waarom de 'chef' altijd het laatste woord heeft.
- ✓ Waarom je een keuken nooit moet kopen op de dag dat je de showroom bezoekt.

We wensen je veel inspiratie en inzichten die je verder helpen!



TIP 1

Er zijn **GEEN** algemene regels

Voor het inrichten en indelen van je keuken zijn er **GEEN** algemene regels. Wij zien het zo: als je algemene regels volgt, krijg je ook algemene keukenplannen. Dat wil je niet. Het gaat om jouw specifieke wensen. Jouw persoonlijke keuken.

Zo zijn er geen glasharde regels voor de afstand tussen een muur en een kookeiland. Dit hangt heel erg af van de ruimte waarin de keuken staat. Is er bijvoorbeeld wel of geen (groot) raam? Een raam - en dus buitenlicht - geeft een andere ruimtelijke beleving; de ruimte lijkt groter. Waardoor de afstand tussen kookeiland en muur ook gerust iets kleiner mag zijn. Daarbij komt dat de beleving van een ruimte per persoon verschilt.

Nog een voorbeeld: de spoelbak. Veel mensen denken dat die niet aan één kant tegen een muur mag zitten. Maar dat is achterhaald. Vroeger werd de vuile vaat vaak aan de ene kant van de spoelbak gezet; de schone vaat ging naar de andere kant. Tegenwoordig zet je de vaat na het voorspoelen direct in de vaatwasser.

TIP 2

Maak een lijst met wensen

Er is meer mogelijk in een keuken dan je denkt! Maak voordat je aan de slag gaat met de indeling of met de styling van je keuken eerst eens een lijstje met wat je in je keuken zou willen. Houd je niet in; niets is te gek.

Misschien wil je wel graag twee vaatwassers. Een hele grote koelkast. Of een giga vriezer. Een praktische USB-aansluiting, misschien ook een idee? Schrijf ook dingen op als een kookeiland, een grote eettafel, een Quooker, een afzuigkap waaraan je het hoofd niet kunt stoten. Of wat dacht je van een grote oven én een stoomoven? Blijf nog maar even nadenken. Misschien wel over een dubbele spoelbak, goed werklicht in combinatie met sfeerlicht, een werkblad waar je hete pannen op kunt zetten...

Ga dus eerst uit van wat jij zou willen. Je staat verbaasd van wat er ook werkelijk allemaal kan!

TIP 3

Maak een lijst met ergernissen

In de keuken die je nu hebt zijn er vast wel dingen die je irriteren. Dingen die je liever anders zou zien. Dat kan van alles zijn. Denk bijvoorbeeld aan de wok die niet in je spoelbak past. Of de spullen waar je niet bij kunt omdat ze achteraan staan in een bovenkastje. Misschien ligt je theedoek om de haverklap op de grond. Of heb je lelijke kringen op je werkblad.

Maak een lijstje van dit soort mankementen. Zo voorkom je dat ze over het hoofd ziet op het moment dat je plannen maakt voor je nieuwe keuken. Het hoeft niet te betekenen dat je al je ergernissen kunt voorkomen. Soms moet je water bij de wijn doen omdat je een andere wens voorrang geeft. In elk geval sta je er dan wél bij stil. En maak je een bewuste keuze waar je achteraf geen spijt van krijgt.

TIP 4

Denk in oplossingen

Zie je ergens een probleem? Probeer daar dan overheen te kijken. Wat is er nodig om het probleem op te lossen?

Een voorbeeld. We horen regelmatig dat mensen niet al hun keukenmachines kwijt kunnen. Wat kan helpen om dit probleem op te lossen? Je kunt denken aan meer kastruimte. Alleen is daar niet altijd plaats voor. Of het is optisch niet mooi.

Oplossing: maak het werkblad 10 tot 15 cm dieper dan de standaard 60 cm. Zo kunnen alle machines achteraan op het werkblad staan. Je houdt voldoende werkruimte over. Het kan zelfs zomaar gebeuren dat je nu minder kasten nodig hebt!



TIP 5

De 'chef' heeft het laatste woord

Je woont samen in een huis. En zoekt dus samen een nieuwe keuken uit. Dan ben je het niet altijd met elkaar eens; dat kan bijna niet anders. Je zult dus concessies moeten doen. Welke mening geeft dan de doorslag?

Gaat het om functionele dingen, bijvoorbeeld de hoogte van het werkblad? Laat dan de mening van de partner die het meeste kookt het zwaarste wegen. Zo voorkom je dat de 'chef' tijdens het koken bijvoorbeeld rugklachten krijgt.

Waar precies komen de kasten en lades, de vaatwasser en andere apparatuur? Laat ook bij die keuzes de manier van werken van de 'chef' de weg wijzen. Liggen belangrijke spullen binnen 'grijpafstand'? Is de 'routing' van werkblad naar fornuis en spoelbak logisch? De chef weet het beste hoe het werkt in de keuzen. Logisch toch dat hij/zij dan ook het laatste woord heeft?

TIP 6

Oven niet op ooghoogte...

Bij tip 1 zeiden we het al: er zijn geen algemene regels. Een veelgehoorde 'algemene regel' is dat een oven op ooghoogte moet zitten. Dat is misschien wel handig als je wilt kijken of je gerecht goed gaart. Maar niet wanneer het uit de oven haalt. Je moet dan net te hoog met je armen over de openstaande klep reiken. En dat terwijl je iets gloeiend heets beetpakt...

Handiger is om de oven op grijphoogte te plaatsen. Iets lager dus. Waardoor het een stuk makkelijker en veiliger is om die met zorg bereide dis zonder brandwonden op tafel te zetten.

TIP 7

Zorg voor genoeg snijruimte

We horen nogal eens van mensen dat ze graag meerdere werkplekken willen in hun nieuwe keuken. Maar op hoeveel plaatsen doe je nú in je keuken je voorbereidingen? Waar snijd je de groente en/of het vlees? Dat gebeurt meestal op één plek.

Het is slimmer om deze ruimte zo groot mogelijk te maken. Je hebt dan voldoende plaats om je producten neer te leggen, schaaltes neer te zetten voor de dingen die je gesneden hebt, enzovoort.

Je kunt de ruimte vaak eenvoudig groter maken door bijvoorbeeld de spoelbak en kookplaat verder naar links of naar rechts te verplaatsen. Een andere optie om meer ruimte te creëren is kiezen voor een dieper werkblad.

TIP 8

Ga bij het maken van plannen voor je nieuwe keuken niet uit van je oude keuken. Begin met een blanco vel. Maak je plannen 100% vanuit je persoonlijke wensen.

Wat prima helpt: maak een moodboard. Verzamel beeldmateriaal van sferen, stijlen, materialen en interieurs die passen bij jouw smaak. Dit hoeven niet per se afbeeldingen van keukens te zijn. Je vindt afbeeldingen op internet, maar ook in tijdschriften zoals woonmagazines.

Knip of print de afbeeldingen die je hebt gevonden uit en plak ze op een groot vel papier. Zo ontstaat een beeld van de stijl en sfeer die je voor ogen hebt. Je kunt natuurlijk ook voorbeelden van handige gadgets en slimme oplossingen toevoegen. Denk aan praktische kastindelingen, ophangrekjes, verlichting, een kookboekhouder, een usb-aansluiting, etc. Kom compleet in the mood!

TIP 9

Over een halfhoge kast moet je heen kunnen kijken

Om een ruimte optisch groter te houden kiezen mensen vaak voor een halfhoge kast. Maar wat is halfhoog? Wat voor de grotere partner halfhoog is, voelt voor de kleinere partner misschien nog steeds als hoog. Een kast is halfhoog als beide partners er goed overheen kunnen kijken.

Houd daar rekening mee. Hoe bepaal je hoe hoog die halfhoge kast bij jou mag? Houd daarvoor de afstand aan van de grond tot 'onderkant kin' van de kleinste persoon. Dan weet je zeker dat je goed zit.

TIP 10

Een keuken koop je nooit op de 'showroomdag'

Je kent de verhalen vast wel. Of je hebt het zelf meegemaakt: je komt in een showroom en krijgt hoge kortingen voorgeschoteld. Maar die gelden alleen wanneer je direct beslist...

Koop een keuken nooit op de dag dat je de showroom voor het eerst bezoekt. Slaap er op z'n minst een nachtje over. Je zult zien: je hebt dan altijd een beter inzicht. Dat kan (en zal waarschijnlijk) invloed hebben op de keuzes die je uiteindelijk maakt.

Je koopt een keuken om er nog jarenlang van te genieten. Beslis daarom niet te snel!

Heb je alle tips gelezen? Er vast en zeker waardevolle suggesties voor je tussen. Ik heb ze zelf ook niet bedacht: ze zijn afkomstig uit mijn jarenlange ervaring en gesprekken met onze klanten. Met deze tips ga je gegarandeerd goed voorbereid naar welke showroom dan ook.

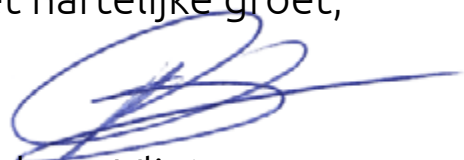
Ik kan me voorstellen dat je nog vragen hebt die specifiek over jouw persoonlijke situatie gaan. Die vragen beantwoorden we graag.

Omdat ik daar de tijd voor wil nemen, nodig ik je uit om helemaal vrijblijvend een afspraak te maken voor een bezoek aan onze showroom in Nootdorp. Dan weten we allebei zeker dat we je vragen en ideeën in alle rust kunnen bespreken.

[Maak nu vrijblijvend een afspraak](#)

Heel veel succes en plezier met de plannenmakerij voor je nieuwe droomkeuken!

Met hartelijke groet,



Paul van Vliet

KEUKEN
STUDIO **PAUL**





KEUKEN STUDIO PAUL

Laan van Ambacht 13
2631 RJ Nootdorp
015 310 15 69
info@keukenstudiopaul.nl
www.keukenstudiopaul.nl



CBW-erkend

