



## ZWART

[www.team7.at/nl](http://www.team7.at/nl)

Op de Eurocucina afgelopen voorjaar was er al een voorproefje van te zien: Team7 gaat op zwart. De Oostenrijke keuken- en meubelfabrikant is kampioen in het toevoegen van massief hout, maar beseft dat het merk zich daarmee een stilistische beperking oplegt waar niet iedereen zich in kan vinden. Dus zijn er nu niet alleen glazen elementen en zwarte metalen grepen, maar ook compleet zwarte fronten.

Van binnen blijft het in deze Black Line allemaal hout, maar de combinaties met zwart zijn smaakvol uitgebuit. Door goed in te delen kun je prachtige overgangen maken tussen een zakelijke keuken en een warm uitstralende leefruimte. Team7 weet bij dit alles zijn eigen geur en karakter te behouden. Knap.

## HAARLEM

[www.bulthaup.nl](http://www.bulthaup.nl)

Je zult als klant maar in Leeuwarden wonen en een Bulthaup willen: dat wordt reizen want het Duitse premium-merk is vooral in de Randstad en Noord-Brabant vertegenwoordigd. Die klant kan nu in elk geval naar Haarlem, waar Marius R. Alberts onlangs een fraaie showroom opende aan de Zijlstraat. Een prachtlocatie die uiteraard perfect is ingericht, want bij Bulthaup komen niet alleen klanten maar ook architecten, projectontwikkelaars en aannemers op de koffie.

“Individuele benadering staat bij ons hoog in het vaandel”, zegt Alberts en dat betekent dat je in de showroom meer kunt dan alleen een b1, een b2 of een b3 uitkiezen. Veel aandacht is er voor integratie met de woonruimte, die er bij Bulthaup-liefhebbers ook vaak wat anders uitziet.



## STAAL

[www.abimis.com](http://www.abimis.com)

Een 19de-eeuws Milanees palazzo inrichten met een superstrakke rvs keuken, dat is natuurlijk een van de mooiste opdrachten die je als interieurarchitect kunt krijgen. De naamloze man of vrouw die dat voor Atelier Abimis mocht doen, zal er zeker professioneel plezier aan beleefd hebben. Contrasteren maar, met het smetteloos witte metselwerk en de doorleefde eiken vloer. En ook met de royale hoogte waarbinnen het stalen corpus bijna een beeldhouwwerk wordt.

Abimis begon ooit met restaurantkeukens en hield daar een voorliefde voor staal aan over. Een paar jaar geleden stapte het ook in de highend-sector voor particulieren. Zolang die zich maar een appartement in een palazzo kunnen veroorloven.



## RIBBEN

[www.drl-products.nl](http://www.drl-products.nl)

Echt weer eens wat anders voor wie op zoek is naar industriële sfeer in het interieur: een ribbenbuisradiator. Prachtig woord trouwens, voor een ding dat ooit puur praktisch ontworpen werd. Hij ziet eruit zoals hij eruit ziet om maar één reden: zo krijg je het meest effectief de warmte waar je 'm hebben wilt. Geen vorm om de functie dus, maar ongepolijste techniek.

DRL levert deze radiatoren in standaardmaten van een halve tot zes meter per halve meter oplopend, en niet-standaard per tien centimeter. Ze zijn er in RAL9010 of 9016 en in andere metaalkleuren tegen meerprijs. Het aantal ribbenbuizen is variabel en de radiator kan zowel staand als hangend worden uitgevoerd.



## VIJF P'S

[www.dornbracht.com](http://www.dornbracht.com)

Iedereen die iets over marketing geleerd heeft, kent het belang van de letter P. Ook bij het designen van kranen komt die van pas, zeggen ze bij Dornbracht. Deze Duitser doet het al jaren goed met een tikje eigenzinnige, maar altijd stijlvolle producten waar veel interieurarchitecten terecht op vallen.

Nu weten we ook waarom. De uitgangspunten van Dornbracht zijn vastgelegd als Proportie, Precisie, Progressiviteit, Persoonlijkheid en Performance. Vijf P's dus, want over Prijs hebben alleen marketingtypes het. Leuk om eens te kijken hoe die principes tot uiting komen in alle modellen die het merk biedt.

## ONYX

[www.blum.com/nl](http://www.blum.com/nl)

Nu de economie weer meer gaat stralen, is er plek voor donkere kleuren. En zelfs wie toch liever een lichte keuken heeft, kiest op dit moment graag voor de voorname uitzijnde donkere interieurafwerkingen. Veel keukenmerken hebben die in de collectie, maar vaak ziet het er niet echt goed uit doordat de glimmend metalen scharnieren het beeld verstoren.

Daar hebben ze bij Blum op gereageerd door hun Clip Top Blumotion-lijn ook in matzwart ('Onyx' heet het zelfs) te gaan maken. Deze standaardscharnieren met ingebouwde demping worden veel toegepast en zullen dus nu minder gaan opvallen. Of juist meer, als je ze expres laat contrasteren met bijvoorbeeld licht hout.



## POLIJSTEN

[www.dekton.nl](http://www.dekton.nl)

Dekton werd enkele jaren geleden door Cosentino geïntroduceerd als het meest bestendige bladmateriaal dat je kunt hebben: geschikt voor binnen en buiten, en in de keuken kun je erop tekeer gaan wat je wilt. Toch viel het nog te polijsten en dat doen ze nu ook in de Spaanse productiehal. Zal best wat moeite kosten maar het is het waard: de XGloss-uitvoering glimt zoals het veel zachtere marmer kan glimmen, en dat zonder dat er ooit doffe plekken zullen ontstaan.

Het hoogglanzende Dekton was er al in vijf effen kleuren, daar zijn nu drie licht geaderde natuurtinten bij gekomen: Glacier, Fjord [foto] en Tundra.



## SARDIENTJES

[www.studiocharlie.org](http://www.studiocharlie.org)

Ze hebben iets met vis, de Italiaanse designers van Studiocharlie. De bedenkers van de Eclipse-kraan voor Boffi maakten eerder een tapijt voor Designercarpets in de vorm van een gezellig dik aquariumbeest. En nu... sardientjes! En dan ook nog voor Made A Mano, een tegelfabrikant die verder maar heel weinig figuratiefs in zijn collectie heeft.

Dus moeten die blauwe beestjes er perfect uitzien op hun geglazuurde terracotta oppervlak van 7,5 bij 14 centimeter. Ze zijn er zelfs in vier uitvoeringen: iets groter, iets kleiner, iets dikker, iets dunner. Iets om over na te denken voor een persoonlijk accentje in de keuken van een visliefhebber.

## ICOON

[www.dualit.com](http://www.dualit.com)

Het is misschien een iets te vaak gebruikt woord: design-icoon. Wij bewaren het in elk geval voor de mixer van KitchenAid en de pedaalemmer van Vipp [zie pagina 14]. En ook voor het broodrooster van Dualit, in 1952 ontworpen door Dale Bevington voor de Engelse fabrikant van keukenapparatuur die ze nog altijd maakt.

Degelijkheid is het sterke punt van het ontwerp, dat de vorm heeft van een halve brood maar eindelijk veel langer meegaat. De verwarmingselementen zijn beschermd met een extra laagje mica, de mechanische klok en het hefmechaniek kunnen vrijwel niet kapot, en als dat toch gebeurt kan alles gewoon open- en weer dichtgeschroefd worden. Dualit maakt nu ook een deels koperen versie, die op weg is om behalve icoon ook een klassieker te worden.







## DUN

[www.laminam.it](http://www.laminam.it)

Het is even goed nadenken hoe je het gaat aanpakken: een keramisch werkblad van 162 bij 324 centimeter en 12 millimeter dun. Als keukenontwerper kun je er rondit opgewonden van raken, maar de eindgebruiker zou 'm toch wel graag in één stuk geleverd willen zien.

Allemaal zorgen voor de uitvoerder natuurlijk, maar hoe kóm je aan die afmeting? Laminam. Da's een Italiaanse specialist in ultradunne keramische bladen, die zich onlangs weer spectaculair presenteerde op de Marmomacc-vakbeurs in Verona. Hun producten zijn niet alleen enorm groot maar ook divers: er werden veertien nieuwe standaardoppervlakken getoond en over niet-standaard valt altijd te praten. Op de foto staat Cava Noir Lucidato, maar wit kan ook.

## GROOT

[www.siemens-home.nl](http://www.siemens-home.nl)

Siemens gaat onverdroten verder op de ingeslagen weg van elektronische slimmigheden die het leven makkelijker maken: connectivity dus. De spiek-cameraatjes waarmee je in de koelkast kunt gluren op je smartphone zitten ook in een fraaie dubbeldeurs koelvriezer in de IQ700-serie, die mooi is en vooral groot. De glazen deuren verbergen een zeer verzorgd interieur en passen goed in de sfeer van de ovenlijn.

In de Studioline van het BSH-merk zien we ook luxueus verlichte vaatwassers die de gebruiker helpen; in de bijbehorende app krijg je tips hoe je hem het beste kunt vullen. En natuurlijk gaat Siemens mee in de trend van inductie met centrale afzuiging. InductionAir heet het systeem hier. De kookplaten zijn voorbereid om te werken met kook- en baksensoren.



## VLAK

[www.kuppersbusch.nl](http://www.kuppersbusch.nl)

De nieuwste mode in keukenapparatuur is de inductieplaat met ingebouwde afzuiging [zie ook het techniek-artikel op pagina 54]. Aanleiding tot spannende vormgeving, waarbij iedere fabrikant zijn eigen weg kiest. Küppersbusch doet het niet slecht: een grille met tamelijk brede gleuven, die net zo mooi halfmat zwart is als de rest van de plaat en dus toch niet te zeer opvalt. Ook zit hij volledig vlak in het oppervlak, zodat je er niet met je pannen tegenaan stoot.

Deze KMI 8.500.0 is simpel te bedienen, het vetfilter mag in de vaatwasser en de afzuigmodule kan onzichtbaar en ruimtebesparend worden geïnstalleerd. Bij de introductie deze maand heeft Küppersbusch een aantrekkelijke showroomactie.