

A chef with a full red beard and a dark denim shirt is looking down at a plate of food. The plate contains a piece of meat, vegetables, and a sauce. The background is dark and out of focus.

#15 KEUKEN inspiratie

trends | keukenstijlen | inspiratie | Ant. Duijn Keukens

HALLO!

Beste keukenliefhebber,

Op zoek naar een nieuwe keuken? Dan zit je goed met #15 keukenmagazine! Je leest er alles over de wereld van koken, keukens en sfeer. #15 is een fijn tijdschrift boordevol informatie over de laatste keuken- en kooktrends. Lees mee met Titus Meijer; hij vertelt je over zijn Nederlandse Limoncello of laat je verrassen door de kleurrijke bonbons van Chocoladebezorgd. En wegdromen over je nieuwe keuken? Voorbeelden genoeg in dit magazine!

Maar het houdt natuurlijk niet op bij dit blad. In onze showroom ontmoeten we je graag om samen met jou op zoek te gaan naar jouw perfecte keuken. Wij combineren onze ervaring en creativiteit met jouw wensen en ideeën.

Zien we je snel? Je bent van harte welkom!



Joyce & Marjon Duijn
Ant. Duijn Keukens



Meer info? Scan de QR code!

Graag vertellen we meer over onze keukens dan dat we in het magazine kwijt kunnen. Je kan daarom de QR code scannen met je telefoon of tablet.

We geven je dan online meer informatie over de keukens of andere onderwerpen.

Inhoud:

Black design	03	Warm Wood	27
Limoncello;		Bijkeuken - Laundry	34
duurzaam genieten is lekkerder	10	Walkin Dressing Room	35
Kastkwaliteit	14	Chocolade bezorgd	36
Strak Design	15	Flexibele en functionele	
Binnenkijken bij...	22	lade-indelingen	40
Duurzame keukens	26	Inspiratie voor je keuken	42

Colofon:

Copyright © Vanhaaster Reclamebureau

Vormgeving: Vanhaaster Reclamebureau

Tekst: mrs. friday

Fotografie: Chocolade Bezorgd: BpiryPhotography

Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd, door middel van druk, fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



**BLACK
DESIGN**



*make it pop
like pink
champagne*

B
BLACK
MEETS
NATURE



**LUMI-
NOUS
BLACK**





anti-fingerprint



Softlack finishing

Door de softlack finish wordt schoonmaken een peulenschil. De anti-fingerprint eigenschappen van deze speciale finish maken je het een stuk gemakkelijker. Ideaal, wanneer je meer van koken en genieten houdt dan van schoonmaken!

TRENDKEUKEN

BLACK DESIGN

#01

BLACK DESIGN

Bij de huidige trend van donkere keukens is een keukenkast die ook aan de binnenkant in kleur is uitgevoerd extra mooi. Het geeft een luxe uitstraling. Mat zwarte fronten combineren fantastisch met zwarte apparatuur, maar ook met een zwarte kraan en spoelbak. Speels en sfeerverhogend detail? Geef verse groene kruiden een prominente plek op het aanrecht!









TRENDKEUKEN

BLACK DESIGN

#02

Black meets nature

Achter deze combinatie van hout en zwart zit een zee aan mogelijkheden verborgen. Strakke lijnen, dichte kasten vol opbergruimte en een glaskast om je mooiste spullen voor het voetlicht te brengen.

Centraal middelpunt

Het kookeiland neemt een prominente plaats in en vormt het centrale middelpunt van deze stijlvolle keuken. Het geribbelde houten front geeft een verrassend speelse touch aan de verder strakke belijning. En vingerafdrukken? Die krijgen geen kans op het matzwarte front met anti-fingerprint technologie!

Bijpassend wandmeubel

Het bijpassende wandmeubel verbindt keuken en woonkamer en maakt er een prachtig geheel van. De zwarte keukenapparatuur en matzwarte kraan maken het af.





ZWARTE GREPEN

De juiste greep of knop kan je keuken nét helemaal afmaken. Met meer dan 100 varianten bieden we je de grootste collectie grepen en knoppen. Kies uit diverse vormen en stijlen.



Zwart en toch heel veel licht; de combinatie met een witte wandafwerking en neutrale vloer maken deze keuken licht en ruimtelijk. De strakke lijnen van de dichte kasten lopen naadloos over in de glaskasten en de open kast.



Scan de QR code voor meer informatie.

LUMINOUS BLACK



TRENDKEUKEN

BLACK DESIGN

#03



TREND

Ga voor stoer met een zwarte kraan én wasbak.

MAT ZWART

De fronten van geribbeld hout, matzwart afgewerkt en greeploos uitgevoerd geven deze keuken haar eigen karakter en maken een verrassend statement.





Duurzaam
genieten is
lekkerder



De prijswinnende Limoncello van Titus Meijer van
DMC Liquors & Spirits uit Peize is inmiddels een groot succes.



Wanneer je van écht lekkere limoncello houdt, ben je zijn naam vast al ergens tegengekomen: Titus Meijer van DMC Liquors & Spirits uit Peize sleepte met zijn wereldberoemde limoncello al veel, heel veel, prijzen in de wacht. Wat in 2014 begon als een 'projectje' voor vrienden en familie is inmiddels uitgegroeid tot een groot succes. Titus' Limoncello is zoals gezegd al meerdere malen bekroond. We noemen prestigieuze prijzen op diverse internationale concoursen zoals de IWSC in London en de CWSA in Hongkong.

In 2020 verhuisde Titus met de productie van de keukentafel naar een heus smaakatelier in Peize. Anno 2022 is deze ruimte ook alweer te klein geworden en verhuist DMC Liquors & Spirits naar een nieuwe locatie waar ze de productie van limoncello en de gloednieuwe drank Nõla verder kunnen voortzetten. En dat doet Titus zoals hij ook ooit begon: vanuit een duurzame gedachte.

Maar laten we eerst de vraag beantwoorden: waarom limoncello? Titus lacht breeduit. 'Eerlijk antwoord? Omdat echt iedereen limoncello kan maken! Dus ik dacht: dat kan ik ook!' Titus werkte voor het limoncello-succes jaren als kok. Toen ik op een bepaald moment in de wintermaanden stopte met dat werk, kreeg ik tijd om me te verdiepen in bijvoorbeeld kaas maken en bierbrouwen. Op een gegeven moment stuitte ik op het maken van limoncello. En eigenlijk was dat zo eenvoudig dat ik het gemaakt heb en er mijn eigen touch aan gegeven heb. Vrienden en familie waren het testpanel; hun enthousiaste reacties zorgden ervoor dat ik uiteindelijk in 2018 een flesje opstuurde naar de Wine & Spirit Competition in Londen. Ik won 'brons'. Dat motiveerde me om verder te gaan. Het jaar daarna stuurde ik de inmiddels verbeterde limoncello opnieuw in samen met een DMC25-variant (iets lager in alcohol en met iets meer citroensap). Ik won respectievelijk 'goud' en 'goud outstanding'.

Door Cick Geers

"Ik vind dat duurzaamheid aan de basis moet staan"

Duurzaamheid aan de basis

De geest was uit de fles! Titus zegde zijn baan op en stortte zich op het maken van limoncello. Dat deed (en doet) hij op ambachtelijke en duurzame wijze. 'Ik vind dat duurzaamheid aan de basis moet staan van de onderneming. Weggooien is zonde en overmatig reclame maken vind ik al helemaal geen toegevoegde waarde hebben.' In de praktijk betekent dit bijvoorbeeld dat Titus en zijn team het overgebleven citroensap van de citroenen (waarvan de schil gebruikt wordt voor de limoncello) inkoken tot siroop en dat als 'left over lemonade' op de markt brengen. 'We willen ernaar streven om zoveel mogelijk de reststromen van onze productie in te zetten voor andere producten. Het is toch zonde om het niet te gebruiken?'

Slijters vertellen ons verhaal

Voor wat betreft het maken van reclame is de Peizer ondernemer helder: 'Onze dranken hebben een verhaal, dat verhaal is mede onderdeel van de smaakbeleving. Daarin spelen de slijters een belangrijke rol. Niet webshops en grote campagnes. Slijters zijn vakmensen; zij zijn onze ambassadeurs en zij weten ons product op waarde te schatten en de DMC-story aan de consument te vertellen. Het is sowieso goed wanneer mensen meer gaan nadenken over waar hun producten vandaan komen. Bereid willen zijn om iets meer te betalen voor een ambachtelijk en duurzaam

product. Je hebt er namelijk echt meer plezier van. Ik denk dat het zo werkt; het past bij hoe we ons bedrijf runnen.'

Nieuwe drank

Wat ook bij DMC past is de ontwikkeling van een nieuw drankje. 'En deze keer zonder citroen', knipoogt Titus. 'Nöla is een 'anders dan anders' koffiedrank die je gekoeld drinkt. Een blend van huisgemaakte Cold Brew van gemalen specialty coffee bonen en witte rum die op Brazil specialty coffee bonen heeft gelegen. We hebben er een klein beetje suiker aan toegevoegd en voilà: daar was Nöla, een stoere hedendaagse drank'. Titus legt uit dat als je Nöla ziet als een reguliere koffielikeur, je bedrogen uitkomt. 'Het is eerder een drankje dat je na een gezellige maaltijd met vrienden drinkt, bijvoorbeeld in plaats van het gebruikelijke kopje koffie. Nöla heeft het gevoel en de geur van espresso, bevat bijna geen suiker en smaakt - al zeg ik het zelf- goddelijk. De cold brew flavoured rum is echt heel bijzonder.'

Een mooi product waar mensen van genieten

Of Nöla net zo'n vlucht gaat nemen als zijn zo vaak bekroonde limoncello-zusje weet Titus niet. 'Maar eigenlijk vind ik dat ook helemaal niet zo belangrijk. Ik vind het veel belangrijker dat we een mooi product maken waar mensen van genieten. Niet alleen de mensen

die het kopen, maar ook de mensen die eraan werken. Dat vind ik minstens zo belangrijk. Net zoals de manier waarop we het maken.'

DMC Liquors & Spirits won in 2021 niet voor niets de ondernemersprijs van de gemeente Noordenveld. Het juryrapport was lovend: 'DMC voldoet aan alle criteria van de Ondernemersprijs. Zo is voortdurend aandacht voor innovatie en wordt alweer volop gewerkt aan nieuwe producten. Op het gebied van duurzaamheid kan het bedrijf zeggen dat ze nagenoeg geen afval produceert'. Titus is terecht trots. 'De ondernemersprijs is voor mij de bevestiging dat we goed en duurzaam bezig zijn'.

DMC is een fijne werkplek

En dat zijn ze in Peize zeker. De aanstaande uitbreiding, waarbij het bedrijf van de huidige 40m2 van het smaakatelier gaat naar de nieuwe locatie van 250m2, vraagt ook om meer medewerkers. 'Ook daarin kiezen we voor duurzaamheid. We hebben ruimte voor nieuwe collega's; ik denk daarbij aan de duurzame inzet van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Ik weet zeker dat DMC voor hen een fijne werkplek kan zijn, ik wil ze graag betrekken in het complete proces. Dus niet alleen de productie, maar ook meegaan naar onze klant; kijken en ervaren waar dat waar zij aan gewerkt hebben, uiteindelijk terecht komt. Voor iedereen zou er in de arbeidsmarkt een werkplek moeten



Titus Meijer (links) samen met Gezinus Winters. Samen ontwikkelden ze de koffiedrank Nõla. De koffie die ze hiervoor gebruiken komt van de koffieleverancier Koffiestation uit Groningen. Deze levert ook aan Wadapartja, de twee restaurants van Gezinus in Groningen.

zijn waar ze hun talenten kunnen laten zien en ontwikkelen. DMC kan zo'n plek bieden; daar ben ik van overtuigd', besluit Titus Meijer zijn verhaal.

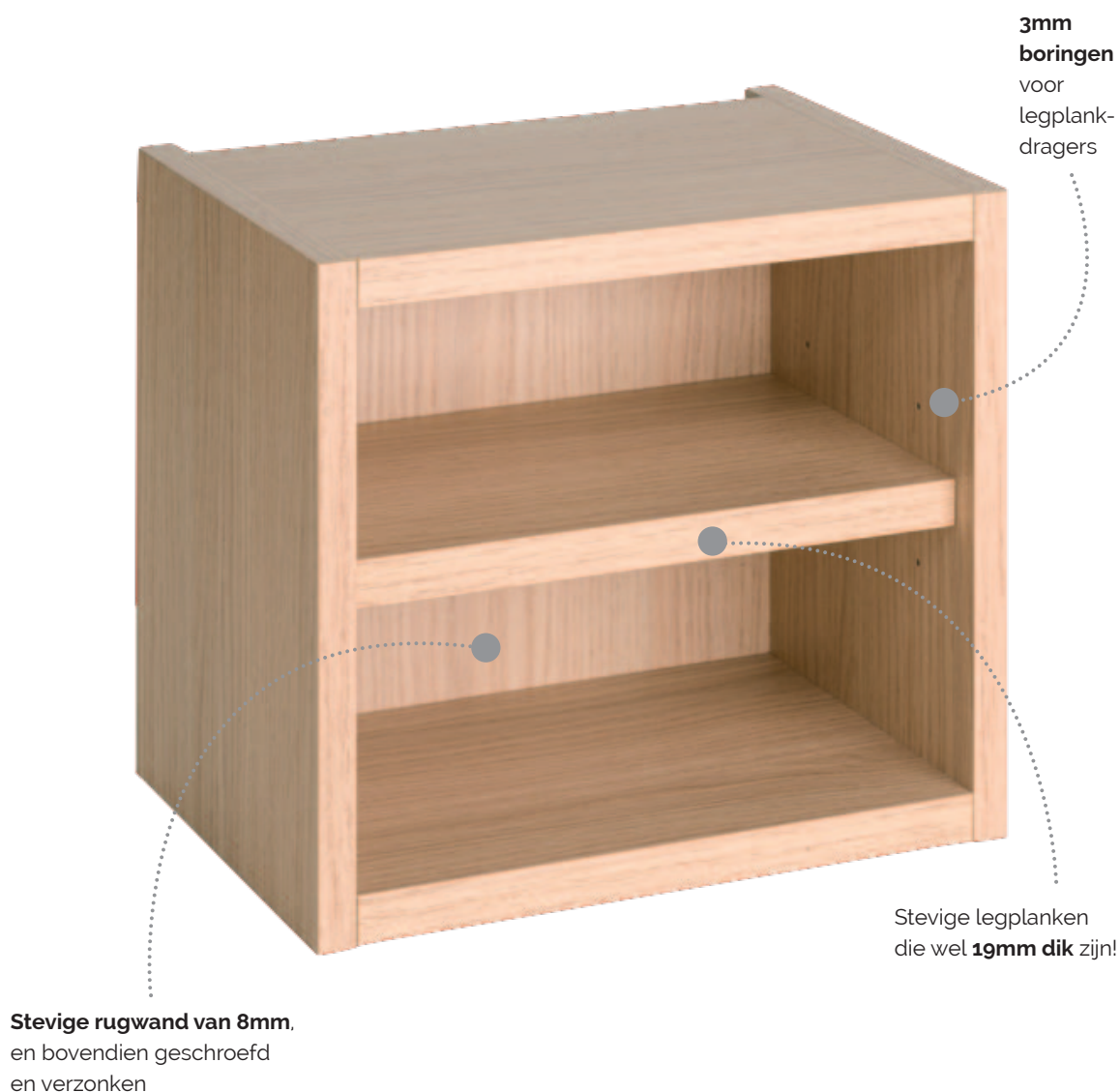
Titus heeft niet alleen een mooi bedrijf waar drankjes worden gemaakt die heerlijk smaken. Hij werkt duurzaam, gaat voor ambachtelijk en puur én wil zich inzetten voor de duurzame inzetbaarheid van medewerkers. Van DMC Liquors & Spirits krijg je in alle opzichten dus een goed gevoel. En wanneer je dat weet te bereiken met je onderneming ben je, wat ons betreft, de status van 'goud outstanding' ruimschoots ontstegen.

www.dmcliqours.com



”Onze dranken hebben een verhaal, dat verhaal is mede onderdeel van de smaakbeleving”

Kwaliteit waar je jaren plezier van hebt



Een nieuwe keuken koop je voor langere tijd. Kies daarom voor kwaliteit; een keuken die voorzien is van maar liefst 19 millimeter dikke kastbodems en legplanken. In combinatie met de acht millimeter dikke en geschroefde verzonken rugwand zorgt dit voor extra stabiliteit van de keukenkasten. Daar kun je jaren mee vooruit!

Daarnaast zijn onze keukens uitgerust met een softmotion sluitsysteem, waardoor laden en kastjes geruisloos sluiten. Het is één van de vele snuffjes die het gebruik van je keuken zo veel prettiger maken. Ook beschermen we je keukenkasten extra, door een aluminium beschermplaten onder koel-, spoel- en vrieskasten te plaatsen.



JUST
INTO
GREEN



*Do more of
what makes
you happy!*



STRAK
DESIGN





TRENDKEUKEN

STRAK DESIGN

#01

JUST INTO GREEN

Haal de kleuren van de natuur in huis en ga voor groen! Met deze keuken in de nieuwe frontkleur Velvet Green maak je een echt kleurstatement. Opvallend is het 12mm smalle kader rondom de kasten; sfeervol en met een geheel eigen uitstraling. Door te kiezen voor open vakken in het kookeiland, geef je de ruimte iets meer lucht en openheid. Wanneer je voor een volledig uni uitstraling gaat, dan laat dit front zich heel goed combineren met een werkblad in exact dezelfde tint!

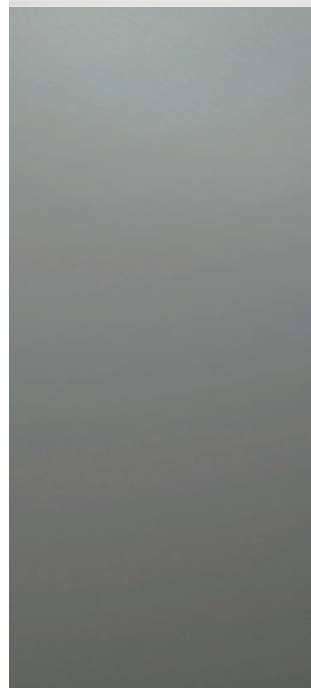


Trend: een zwarte kraan én wasbak!

65 CM

Wist je dat onze keukens standaard een werkblad-diepte van 65cm hebben? Dat is 5cm meer dan de meeste werkbladen. En die 5cm geeft jou net die extra ruimte op het werkblad, achter de kraan en bij de kookplaat. Meer ruimte; dat is altijd handig!

Mooie linnen tafelkleden en servetten geven een luxe gevoel.





Wall Solutions

Wall Solutions zijn muurpanelen voorzien van ultrahandige metalen lijsten waaraan je verschillende accessoires kan bevestigen, van eenvoudige handdoekhaakjes tot luxe legplanken. Ideaal voor je tablet, kookboeken of folierollen. Ben je de indeling na een tijdje zat? Dan kan je de indeling van de wand simpel en snel veranderen.



KEUKEN VOL CONTRASTEN

Strak en sfeervol is deze keuken in de warme grijze kleur Lava. De Wall Solutions heeft dezelfde kleur als de fronten, voor meer eenheid en rust. Als contrast zijn de vakkenkast op de achterwand, de open kast in het eiland en het tafelblad uitgevoerd in Nature Split Oak. Een natuurlijke, lichte natuur eikenkleur.

Ook van binnen mooi

Ook van binnen zijn onze kasten mooi. Donkere interieuren in de kleur Anthracite geven je keuken een luxe uitstraling, zoals deze praktische opbergruimte door de LeMans hoekkast.



LUXE LADES EN KORVEN

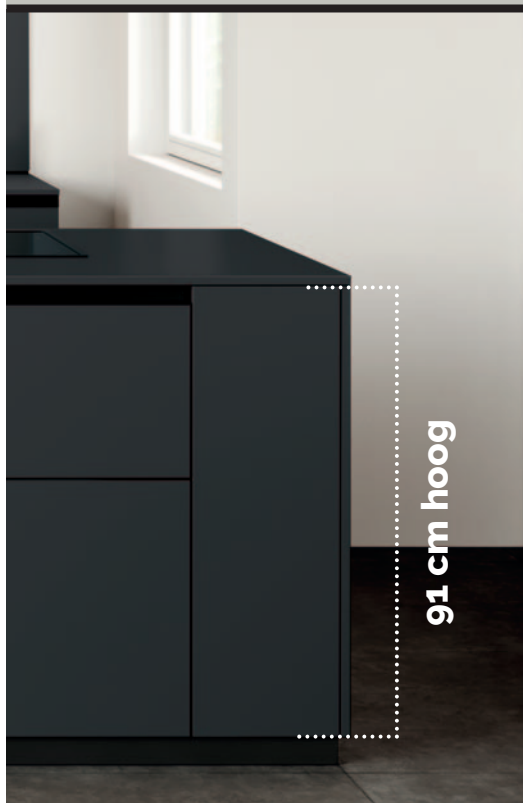
Wanneer het echt mooi mag zijn!

Onze metalen Zircon laden zijn voorzien van de modernste techniek en worden geleverd in de kleur Anthracite. Onze laden zijn standaard voorzien van een softsluitingsysteem en omdat de laden volledig uittrekbaar zijn, kun je overal gemakkelijk bij. Mooi en praktisch dus.



Veel keuze in greeploos

Een voordeel van onze greeploze keukens is de grote verscheidenheid aan mogelijkheden, zodat we altijd een afwerking hebben die bij jouw keuken past. Bijna al onze keukenprogramma's zijn leverbaar in een greeploze variant. Volop keuze dus! Kom het bekijken in onze showroom.



91 cm hoog

^ NEW DIMENSIONS

- Hogere onderkasten voor ergonomische werkhoogte
- 16% meer ruimte in je kasten
- Mogelijkheid voor extra laden of grotere korven

Ruim voldoende plek voor al je spulletjes? Een ergonomische werkhoogte? Met onze hogere onderkasten van maar liefst 78cm hoog kan het! Nog meer ruimte? Dan kan je kiezen voor New Dimensions. Met standaard 13cm extra bergruimte is een New Dimension keuken in iedere opstelling direct royaal. De hogere onderkasten geven een prachtig statig uiterlijk én meteen meer ruimte.

TRENDKEUKEN

STRAK DESIGN

#03



Strak design met **stoere look**

Het strakke eiland is voorzien van inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging. Dat biedt ruimte voor een eilandframe met verlichting en plaats voor accessoires op de plek waar je normaal gesproken de afzuigkap verwacht. De frontkleur Clay Dark combineert prachtig met de bicolor kasten, zwarte kraan en hoge glaskasten. Stuk voor stuk sfeerbepalende elementen van deze keuken. De plinten die meelopen met de kast maken de strakke belijning compleet.





AEG

KEUKEN DESIGN ZONDER GRENZEN

Alle vrijheid voor je creativiteit bij het ontwerpen van je keuken én bij je manier van koken. Zonder je te laten beperken door de plaats van de afzuigkap of de afmetingen van je potten en pannen. Ervaar ultieme flexibiliteit met de **AEG 8000 FlexiBridge® inductiekookplaat met geïntegreerde afzuigunit**.
Jouw keuken, op jouw manier.

CHALLENGE THE EXPECTED



OP ZOEK NAAR EEN NIEUWE KEUKEN?



Je vindt 'm bij **Ant. Duijn Keukens** in Heerhugowaard

Je bent er waarschijnlijk al even over aan het nadenken. Een nieuwe keuken! Een spannend maar ook leuk proces waarbij je niet over één nacht ijs gaat. Kwaliteit is een eerste vereiste, daarbij moet je kunnen vertrouwen op het advies van specialisten. Die specialisten vind je bij ons. We helpen je graag vaste vorm te geven aan jouw keukenplannen en geven daarbij, deskundig en vrijblijvend, antwoord op al je keukenvragen; wij zijn er voor jou.



Breng je keuken tot leven; in ieder budget!

Geen mens is hetzelfde; en dat geldt ook voor keukens. We durven gerust te stellen dat we in onze showroom voor iedere smaak iets te bieden hebben. En, natuurlijk ook voor iedere portemonnee. Want óók als het je budget aangaat, moet je iets te kiezen hebben.

Kleur en materiaal

Omdat we vinden dat je écht iets te kiezen moet hebben, hebben we meer dan 20 corpuskleuren om je keuze uit te maken. En als je onderling wilt mixen en matchen dan is dat geen enkel probleem. Als jij het mooi vindt, maken wij het waar. We hebben ook een ruim assortiment aan fronten en handgrepen; het aangezicht van je keuken.

BINNEN KIJKEN BIJ...



"Jouw keuken,
jouw keuze.
Wij zorgen voor
een passend
advies"



Mat, glanzend, geborsteld, gestraald met en zonder glas. Een moderne handgreep of klassieke knop, aan jou de keuze! Helemaal geen handgreep kan natuurlijk ook!

Ga d'r maar aan staan

Hoeveel inspiratie dit magazine je ook biedt: een keuken kies je niet uit een brochure. Je wilt in een keuken kunnen staan, 'm kunnen ervaren. En dát kun je heel goed bij ons.

Kom kijken en proberen; zodat je echt dat yes!-gevoel krijgt.

Van idee tot uitvoering

Een keuken kopen is niet niks. Daarom kan ons team van specialisten je van begin tot eind begeleiden. We helpen je je keukenplannen waar te maken. Voor een scherpe prijs én natuurlijk met de zekerheid van de kwaliteit die je mag verwachten.

Nieuw Quooker Front



Een uitgesproken verschijning in de keuken. De Quooker Front geeft 100 °C kokend, gekoeld en bruisend water en heeft een ergonomische bediening voor warm en koud water aan de voorkant van de uitloop. De Front is verkrijgbaar in zwart en roestvrij staal en kan je combineren met nieuwe Quooker-reservoirs.

Kijk voor meer informatie op quooker.nl

Quooker®



Maak zelf je granola

Wist je dat zelf granola maken helemaal niet zo moeilijk is? Het leuke ervan is dat je er alles in kunt doen wat jij lekker vindt. Maak dus gewoon je eigen favoriete recept! Wij gebruikten in dit voorbeeld:

Ingrediënten:

- 150 gram havervlokken
- 100 gram gemengde ongezouten noten
- 30 gr chiazaad
- 25 gram pompoenpitten
- 25 gram zonnebloempitten
- 1 tl kaneel
- 4 el honing
- 3 el zonnebloemolie

Zo maak je het:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Meng alle ingrediënten door elkaar.
- Verdeel het mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak de granola 15-20 minuten op 180 °C (boven- en onderwarmte), schep het halverwege even om.
- Laat de granola afkoelen voordat je het in een pot doet.

Je kunt na het afkoelen nog andere lekkere ingrediënten toevoegen, zoals gedroogd fruit, stukjes chocola of kokosnippers.



De hele keuken met led

Ledlampen zijn energiezuinig en hebben een lange levensduur. Met Emotion ledverlichting kan de sterkte en de kleur van het licht bepaald worden. Via een normale schakelaar of dimmer, maar ook via een touch-schakelaar, een afstandsbediening of een app.



Afval scheiden

Afval scheiden; één van de meest makkelijke manieren om je bijdrage te leveren aan een beter milieu. Kies voor een gescheiden afval-emmersysteem, keurig weggewerkt achter een deurtje.

DUURZAME KEUKEN

Het is niet meer dan logisch dat je een keuken wilt die lang meegaat. Maar hij moet ook groen zijn en energiezuinig worden geproduceerd. Daarom kun je bij ons, zonder extra kosten, kiezen voor de milieuvriendelijke keukenkasten van Greenline.



Keukens voor de toekomst

Kasten en fronten van onze nieuwe Greenline keukens zijn vervaardigd uit uiterst stabiel BioBoard Gen2. In BioBoard Gen2 wordt 90% gerecycled hout gebruikt. Hierdoor hoeven er nog minder bomen te worden gekapt. BioBoard Gen2 voldoet aan de strengste emissienormen. Als het gaat om de emissie van formaldehyde voldoet BioBoard Gen2 aan de F**** norm; dat is 's werelds strengste norm op dit gebied. Daarmee liggen we ruim onder de normen van CARB2 en E05. BioBoard Gen2 garandeert een gezond binnenklimaat.





WARM WOOD



*Nature is not
a place to visit,
it's home*



RO- BUUST HOUT



WARM WOOD

Verfijnd en tot in ieder detail verrassend! Hoe langer je naar deze keuken kijkt, hoe meer de details je gaan opvallen. Het ontwerp is stijlvol uitgevoerd in Just Grey; een zachte lichtgrijze kleur. De speelse elementen in contrasterend New Forest Oak geven deze keuken finesse en stijl. Waan je in het licht en de warmte van Scandinavië. De dichte bovenkasten zijn voorzien van een bijzonder detail; geribbeld hout. Strak en zeer warm in uitstraling.

TRENDKEUKEN

WARM WOOD

#01

4x HOUT

Fronten met
geribbeld
hout

Houten lades
geven een
écht gevoel
van luxe!

> Classic line

Neutraal en rustig. Glad afgewerkt hout met nauwelijks noesten.

> Forest line

Geborsteld hout met een klein aantal noesten.

> Split Line

Naast noesten zijn hier ook duidelijk scheuren in het geborstelde hout zichtbaar.

> Oak line

Robuust. Rijk aan noesten en gezandstraald voor een stevige look.









TRENDKEUKEN

WARM WOOD

#02

Hout- structuur met matte uitstraling

Een rustige houtstructuur met matte afwerking; Loft Brown Oak is het sfeervolle nieuwe front die deze geweldige keuken kleur geeft. Het werkblad is uitgevoerd in de kleur zwart. Dit matcht perfect bij het eilandplafond van zwart staal. Deze keuken heeft alles in zich om de eyecatcher van jouw woning te worden.

Extra sfeervol met de juiste verlichting

Extra sfeer voeg je toe door instelbare ledverlichting onder het werkblad; dimbaar en aan te passen van koel- naar warmwit.

Glaskast

De glasdeurkast aan de kopse kant van de keuken is afgewerkt met Chimney Glas. Van wat in de kast staat, zijn slechts de contouren zichtbaar.



Het eiland biedt meer dan voldoende ruimte aan koken, spoelen én het bijgeschuiven van een kruk of stoelen. De stoer vormgegeven T-knop als handgreep geeft een krachtig accent.



DONKERE SCHARNIEREN

Antraciet kleurige scharnieren met geïntegreerde damping: extra mooi bij donkere kasten.

RO- BUUST HOUT



Scan de
QR code
voor meer
informatie.



TRENDKEUKEN

WARM WOOD

#03



POWERFUL FOREST

Wat een krachtpatser is deze keuken. De fronten uitgevoerd in Black en Old Forest Oak geven je een compleet nieuwe houtbeleving. De spoelbak, kraan en kookplaat zijn uitgevoerd in zwart om het stoere zwarte werkblad zo min mogelijk te onderbreken.



TREND

Knoppen met zichtbare lasnaden passen perfect bij houten fronten



Wassen en drogen worden bijna een feestje!

Je bijkeuken ingericht als een echte laundry. Passend bij je keuken of ingericht als unieke eigen ruimte in de kleurstelling van je keuze. Wassen en drogen worden bijna een feestje!



PRAKTISCH ÉN ERGONOMISCH

Hoge kasten met of zonder handgrepen onttrekken wasmiddelen, manden en andere was benodigdheden aan het oog. Jouw wasruimte maakt altijd een opgeruimde indruk. Maar dat is niet alles! De Laundry-opstellingen zijn zo ontworpen dat de wasmachine en wasdroger op ergonomische hoogte geplaatst worden. Dat maakt het vullen en leeghalen van je machine een stuk prettiger.

Een zee aan ruimte

Door de handige lades onder de machines benut je optimaal alle opbergruimte. De hoge kasten rondom de apparatuur bieden helemaal een zee aan ruimte!



WALK IN DRESSING ROOM

Modulair en flexibel

Kasten voor jouw walk in-closet, inloopkast, kastenwanden in je kleedruimte of slaapkamer, of op welke manier je het opbergen van kleding en schoenen ook maar voor ogen had. Net als in het keukenprogramma zijn de kleur- en programmagemogelijkheden bijna oneindig en dat geldt ook voor de maatmogelijkheden in hoogte, breedte en diepte. Ons dressing-systeem is modulair en flexibel.



Veel mogelijkheden

Onze kasten kunnen desgewenst worden voorzien van deuren; dat kunnen ook glasdeuren of spiegeldeuren zijn. Alle kasten zijn standaard voorzien van luxe verticale lineaire ledverlichting. Dimbaar én met traploos regelbare kleurtemperatuur (multiwhite). De kasten kunnen worden voorzien van verstelbare legplanken en boven de bovenste lade bevindt zich een luxe glazen draagplateau. En wat denk je van handige kledingstangen en broekenhangers? Ideaal!



Praktisch én
ergonomisch je
was opvouwen



Geluk in puur, melk en wit

Chocolade; wie wordt er niet blij van? Of het nu gaat om puur, melk of wit, naturel in een reep of als bonbon gevuld met de heerlijkste vullingen; de lekkernij gemaakt van suiker met cacaoboter en cacaomassa, is in de hele wereld geliefd.

Door Cick Geers

Er zijn maar weinig mensen die je niet kunt verrassen met een reep, een letter of een heerlijke bonbon. En van dat laatste weten ze alles bij Chocoladebezorgd; de chocolade-specialisten uit het Drentse Hoogeveen. Het is dan ook geen straf om daar een kijkje in de keuken te nemen. We gaan in gesprek met chocolade specialist en eigenaar van Chocoladebezorgd, Jan-Jaap Plaizier.

Spanning en stress verdwijnen

Chocolade maakt endorfine en serotonine (gelukshormoon) vrij in je lichaam. Daardoor verdwijnen alle stress en spanning als sneeuw voor de zon. Het bezorgt je lichaam en geest een ongelooflijke boost en als we de echte enthousiastelingen mogen geloven zorgt de cafeïne in de chocolade voor een verstevigend en een afslankend effect. Kortom: chocolade is zo gek nog niet.

Alles voor een blij gevoel

Jan-Jaap Plaizier lacht: 'Wij willen vooral mensen blij maken met onze chocolade. Alles voor een blij gevoel. En dat als sinds 2012'. Over de start van Chocoladebezorgd zegt hij: 'Ik werkte in een managementfunctie binnen de restaurantbranche en was, als zoon van een gerenommeerd brood- en banketbakker, al aardig thuis in de wereld van patisserie en chocolade. Bij mijn vader in de winkel werd al -al zeg ik het zelf- erg lekkere chocolade verkocht. Die topkwaliteit wilde ik ook online gaan verkopen. Online was er op dat moment nog weinig aanbod op het gebied van chocolade. In de supermarkt kocht en koop je daarnaast voornamelijk bonbons met een lange houdbaarheid; vaak een praline vulling, een vulling met alcohol, karamel of toevoeging van veel vetten. Dan heb je het echt niet over chocolatierskwaliteit. En dat was wél de kwaliteit die ik online wilde gaan verkopen. Mijn vader zag al snel dat, als we flinke aantallen wilden gaan wegzetten, we dat niet vanuit zijn bakkerij konden doen. We kochten een stuk grond en bouwden er deze locatie van 500m²; hier kunnen we grotere aantallen aan en toch die verfijnde chocolatierskwaliteit garanderen'.





De bonbons hebben de meest prachtige kleuren. Leuk om te geven en verrassend om te krijgen. Er zijn hele bijzondere smaken in het assortiment.

Een boeket bloemen

De kracht van Chocoladebezorgd zit 'm, volgens de jonge ondernemer, dan ook voornamelijk in de kwaliteit en smaak van zijn bonbons. 'De chocolade (van het Belgische topmerk en moeder aller chocoladeproducenten Callebaut, red.) krijgen we in korrels binnen. We smelten het hier op onze locatie. De bonbons worden vervolgens door onze specialisten vervaardigd. Natuurlijk maken we ook seizoen producten als chocoladeletters, paaseitjes e.d., maar ons assortiment bestaat voornamelijk uit de capsulevormige hoogglans bonbons. Onze bijzondere verpakkingen doen de rest. We horen van veel klanten dat die verpakking de chocoladebeleving helemaal af maakt. Zo hebben we bijvoorbeeld een doos in de vorm van een boeket bloemen, van een taart, hartjes, maar ook heerlijke mixdozen met allerlei overheerlijke bijzondere smaken. En de meeste verpakkingen kunnen gewoon door de brievenbus'.





”Aparte smaken maken ze, zoals aardbei kardemom steranijs”

Veilige keuze

Over smaak valt niet te twisten; toch zien Jan-Jaap en zijn team dat veel mensen kiezen voor melk-chocolade en vullingen als karamel zeezout, noten of cookie karamel. 'Vooral als je de chocolade cadeau geeft zijn die smaken een veilige keuze. De meeste mensen vinden dat wel lekker. Maar ik zou ook zeker eens kokos merengue of aardbei kardemom steranijs proberen! En wat dacht je van beschuit roze of blauwe muisjes; bijzonder lekker en echt weer eens wat anders'. De bonbons van Jan-Jaap vinden inmiddels ook hun weg naar de lokale restaurants. 'Super leuk dat onze producten bij een aangeklede koffie geserveerd worden'.

Flagstore

Voor de toekomst ziet Jan-Jaap mogelijkheden in het buitenland. 'Het lijkt me fantastisch om ook over grens te gaan met onze bonbons. Daarnaast zou het maar zo eens kunnen dat we een flag-store winkel openen in bijvoorbeeld Amsterdam. Dat zie ik ook nog weleens gebeuren. En als ik dan toch mijn wensen mag uiten: zoals ik al zei kopen we nu onze chocolade in en verwerken het hier tot bonbons. Hoe cool zou het zijn als we zelf chocolade zouden kunnen gaan maken. Dat is iets dat ik echt wel wil gaan onderzoeken'.

Ik ben zelf het beste voorbeeld

Bij Chocoladebezorgd wordt jaarlijks zo'n 50.000 kilogram chocolade verwerkt tot lekkere bonbons. Jan-Jaap lacht wanneer hij zegt: 'Wat een hoeveelheid, hè? Je zou bijna denken dat je dan geen chocolade meer kunt zien. Maar toch kan ik er nog steeds van genieten. Sowieso om een nieuwe smaak uit te proberen, maar ook gewoon zo een lekkere bonbon tussendoor gaat er nog steeds in. Heerlijk! Wat dat betreft ben ik het beste voorbeeld van dat waar we voor staan: mensen blij maken met heerlijke chocolade!'



”50.000 kilogram chocolade wordt verwerkt tot lekkere bonbons”



www.chocoladebezorgd.nl



Flexibele en functionele lade-indelingen

Uniek zijn onze flexibele en functionele lade-indelingen. Kies zelf de lade-indeling die bij je past.

- Kies je eigen unieke lade-indeling
- Flexibel en functioneel
- Van bestek tot koffiecups
- In blank, mat gelakt hout
- Heel veel mogelijkheden

Je start met een basismodule en vervolgens kies je, afhankelijk van de breedte van de lade één of meerdere bestekmodules en/of andere specifieke modules. Zoals een module voor theezakjes, messen, koffiecups, folierollen of kruiden- en specerijpotjes.

Module voor folierollen



Basismodule



Module voor messen



FLEXIBELE EN FUNCTIONELE LADE-INDELINGEN!



Module voor
kookgerei small



Module voor kruiden-
en specerijenpotjes



Module voor
kookgerei
small



Module voor
theezakjes



Module voor
koffiecupps





Trend: chromen grepen



Je bijkeuken/laundry in dezelfde stijl als je keuken



MEUBELS IN
DEZELFDE
STIJL ALS JE
KEUKEN

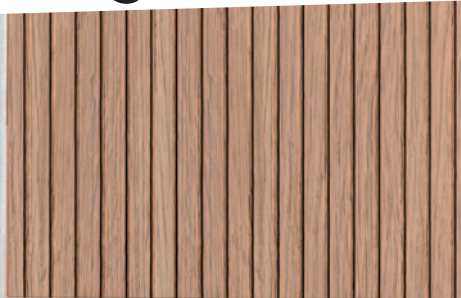


Bijpassende
woonmeubelen

Inspiratie voor je keuken



Bijpassende tafels



Trend: geribbeld hout



TREND
Zwarte staafgrepen



WALL
SOLUTIONS



TREND
Zwarte kraan
en spoelbak

Keukenmontage strak én vlot het kan nog

Goede stukadoor, schilder of elektriciens nodig? Liefst in dezelfde week, zodat je keukenproject niet wekenlang duurt? Waarschijnlijk ben je over een jaar aan de beurt. Onze tip: kies voor een keukenspecialist met eigen vakmensen. In deze tijd zijn mensen extra blij met onze totaalservice. Vlot proces, strak resultaat. Bij onze mannen is er altijd ruimte voor last-minute aanpassingen!

Wij laten onze keukens inmeten en plaatsen door eigen monteurs. Daarnaast werken wij samen met een vaste groep vakmensen, waaronder stukadoors, schilders, elektriciens en tegelzetters.

Dat doen wij al decennialang. Zo bieden wij kwaliteit en flexibiliteit. Maar de zekerheid van een snelle en complete planning vinden mensen tegenwoordig net zo waardevol.



De zekerheid van een vlotte planning is tegenwoordig extra waardevol

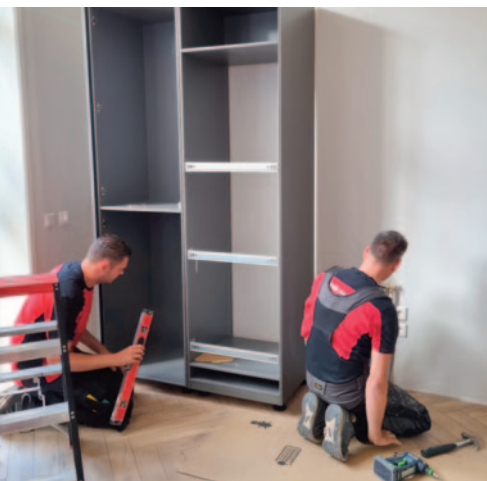
Stuk minder stress

De oude keuken verwijderen, leidingen omleggen, elektra aanpassen, koofjes timmeren, tegelen, kitten: alles komt tiptop in orde terwijl de klant maar één aanspreekpunt heeft.

Dat scheelt een hoop stress, zeker wanneer dingen op locatie iets anders lopen dan verwacht. Acht van de tien keer is dat zo. Onze mannen lossen dat gewoon op, in samenspraak met de klant. En qua planning hebben wij altijd een streepje voor.

Meedenkende 'vakidioten'

Wij zijn trots op onze mannen. Want al is je keuken nog zo mooi, het resultaat valt of staat met vakkundige montage. Het geheim van ons team? Werkplezier! We gaan altijd voor het maximale!





Ant. Duijn keukens

omdat het goed moet zijn!

Hasselaarsweg 21 1704 DX Heerhugowaard - T 072 - 571 41 08 - info@antduijnkeukens.nl

www.antduijnkeukens.nl