

Koken is fun, zeker als je goed geëquipeerd aan de slag kunt gaan. Je uitrusting hangt niet alleen af van je culinaire ambities en voorkeuren, maar uiteraard ook van je budget en de ruimte. Onze redactrice mocht haar keuken upgraden met de laatste innovaties en kreeg hiervoor drie keer een budget van 3.000, 10.000 en tot slot 25.000 euro waarmee ze zich pas echt helemaal mocht laten gaan. Wat koos ze?

Tekst Eva Goossens



Budget: € 3.000

Retro minded

Een koelkast hebben we alvast allemaal nodig. Dat nuttig ook mooi kan zijn, bewijst deze koelkast van Schaub Lorenz, verkrijgbaar in zeven verschillende kleuren, ze zorgt meteen voor fun in de keuken. Verkrijgbaar als kleine koelkast maar ook als grotere koelvriescombinatie in twee formaten, stuk voor stuk voorzien van een energielabel A+ of A++. Leuk weetje: op alle Schaub Lorenz koelkasten kun je magneten aanbrengen, wat de retrolook helemaal compleet maakt.

Richtprijs: vanaf € 459 - www.schaublorenz.be

Schoonmaak- en bedieningsgemak

Ondanks de opmars van inductie zweren velen nog steeds bij koken op gas. Van Pelgrim is deze fraaie roestvrijstalen gaskookplaat die uitblinkt in schoonmaak- en bedieningsgemak. Dit nieuwe exemplaar (GK964RVSB) is voorzien van een unieke Profi protect coating, bestaande uit drie flinterdunne lagen, die voor extra bescherming zorgt en de vorming van vlekken, krassen en verkleuring voorkomt. Door het afgeronde design kan vet en vuil zich niet in hoekjes en kantjes schuilhouden. En tot slot zijn er ook de vier A+ branders, die een uitstekend rendement garanderen, gemaakt uit één stuk waardoor ook deze snel weer schoon zijn.

Richtprijs: € 555 - www.pelgrim.be

Magnetron full option

Ook al is de doorsnee keuken doorgaans wel uitgerust met een standaard inbouwoven, deze nieuwe en fraai vormgegeven Jet Chef Premium microgolfoven van Whirlpool kan ook dit toestel perfect vervangen. Hij biedt een resem aan technieken die je toelaten de meest gangbare kooktechnieken nu ook in je magnetron toe te passen: knapperige croissant, gezond frituren, kippenvleugeltjes garen of rijst stomen... het kan allemaal. Met meer dan 90 voor-geprogrammeerde recepten en de intuïtieve bediening heb je zijn werking zo onder de knie. Een bijzonder manusje-van-alles waarmee je niet alleen veelzijdig maar ook gezond én energiebewust kunt koken.

Richtprijs: vanaf € 399 - www.whirlpool.be

Plaatsbesparend design

In kleine keukens moet de ruimte zo efficiënt mogelijk benut worden en zijn bovenkasten doorgaans een must. Fusion is Novy's volledig integreerbare dampkap met uitklapbaar onderluik, met een beperkte inbouwdiepte van slechts 32 cm, die inspeelt op de trend naar meer efficiënte kastruimte in vaak kleiner wordende keukens. Discreet, efficiënt, energiezuinig (energielabel A) én mooi dankzij het elegant design met glas. Verkrijgbaar in drie uitvoeringen: 60 cm breed, 90 cm breed en 90 cm breed met extra krachtige motor.

Richtprijs: vanaf € 799 - www.novy.be



Drie budgetten, vele mogelijkheden

low → medium

Opvallend multidrankensysteem

Deze Krups Oblo is een opvallende aanvulling op het gamma Nescafé Dolce Gusto capsulemachines die voor een zacht prijsje op je aanrecht mag pronken. Je kunt er zowel warme als koude dranken mee bereiden. Van Espresso Ristretto over Choco Caramel tot Chai Tea Latte, met keuze uit wel 30 capsules, is er aan afwisseling geen gebrek. Machine verkrijgbaar in het rood, wit of zwart.

Richtprijs: € 89,99 - www.krups.be



Stoemp!

Puree maken met een staafmixer? Not done! Tenzij dan met deze 'Stoemp!' staafmixer van Domo die geleverd wordt met een extra roestvrijstaal en speciale pureerstaaf met gaatjes en een afneembaar draaiend mes. Deze combineert de energie van elektriciteit met het eenvoudige doch bijzonder effectieve principe van de passe-vite voor een smeuïge puree. De pocketversie van het kookboek 'Stoemp!' van Brussels chef-kok Albert Verdeyen krijg je er gratis bij.

Richtprijs: € 59,95 - www.domo-elektro.be



Keramisch, mét temperatuurindicator

Keramische pannen met duurzame anti-kraslaag geraken helemaal ingeburgerd in onze keukens. Ook Tefal heeft met CeramicControl een gamma aan keramisch kookgerei, met onder meer pannen, een wok, steelpan, sauteurpan en kookpot, dat bovendien is uitgerust met de ondertussen beproefde Thermo-Spot technologie. Een slim bedachte temperatuurindicator geeft aan wanneer je pan de ideale baktemperatuur heeft bereikt en het voedsel in de pan mag.

Richtprijs: vanaf € 27,99 tot € 38,99 voor een braadpan - www.tefal.be



Compact in composiet

De nieuwe Blanco Sona-spoeltafel is er niet alleen voor de ruime maar ook voor de compacte keukens, met onder meer deze Sona 45 S voor kleine onderkasten. Gemaakt uit Silgranit-composiet bestaande voor 80 % uit de hardste granietdelen die de spoelbak zo hard en krasvrij maken. Hittebestendig tot 280°C. In totaal heb je keuze uit 5 modellen in 9 verschillende kleuren. De kraan in bijpassende kleur maakt het af.

Richtprijs: vanaf € 460 - www.blanco.be



Budget: € 10.000

Supersnelle pizzafunctie

Zoals het een goede Italiaan betaamt, denkt Boretti aan de pizzaliefhebbers onder ons. Nieuw van dit label is deze BPZ 60 multifunctionele oven met uitzonderlijk snelle pizzafunctie en meegeleverde pizzasteen. Daarnaast heb je nog de keuze uit 14 verschillende bakfuncties: van hetelucht over grill tot onder- en bovenwarmte. Het onderhoud is een makkelijke dankzij de pyrolyse waarbij vet en vuil verbrand worden tot as. Leverbaar in zwart glas, roestvrij staal of op aanvraag in een kleur naar keuze.

Richtprijs: vanaf € 1.595 - www.boretti.be



Inductie met brugfunctie

Occasionele of doorwinterde hobbykok? Inductie is er tegenwoordig voor iedereen en maakt ondertussen deel uit van de standaard keukenuitrusting. Nieuw van ATAG is deze stijlvolle Magna inductiekookplaat met Bridge Induction, Dual Induction en Iris Slide Control. Ze is met andere woorden uitgerust met een uitbreidbare zone en twee zones die je door middel van een brugfunctie aan elkaar kunt koppelen. De ronde Iris Slide Control laat zich intuïtief bedienen. Verder noteren we onder meer 13 vermogenstanden, pauzefunctie, drie digitale timers met uitschakelfunctie, vooraf ingestelde programma's voor wokken, braden en grillen en temperatuurgestuurde programma's voor het échte sudderen en warmhouden van gerechten.

Richtprijs: € 1.199 - www.atag.be



Heden en verleden

In navolging van het succes van de vrijstaande Victoria-fornuizen, vorig jaar gelanceerd, pakt Smeg nu uit met een aantal extra modellen voorzien van inductiekookplaat. De charmante look van weleer verenigd met de technologie van vandaag. Dit model van 90 cm breed (TR93IP) is voorzien van een kookplaat met vijf inductiezones en drie elektrische ovens waaronder een multifunctionele oven, een warmeluchtoven en een grillrooster. Verkrijgbaar in crème, zwart en roestvrij staal.

Richtprijs: vanaf € 3.399 - www.smeg.be



Servings of gemalen koffie

Verkiez je een espresso gemaakt van al dan niet zelf gemalen koffie? Of toch liever het gebruiksgemak van ESE-servings? Deze compacte Dedica van De'Longhi, voorzien van twee aparte filters, laat je de keuze. Dit fraaie toestel heeft een pompdruk van 15 bar en is verkrijgbaar in zwart, rood en inox. En dankzij het geïntegreerde systeem dat melk opschuimt met een mix van stoom, water en lucht komen ook de cappuccinoliefhebbers aan hun trekken.

Richtprijs: € 219,99 - www.delonghi.be

Telescopisch en transparant

Velen ervaren de dampkap als een esthetisch storend element in hun open keuken. Daarom gaat men op zoek naar oplossingen die discreet maar niettemin doeltreffend alle kookluchtjes weten te elimineren. Airone vond er wat op met deze telescopische én transparante Mozart werkbladdampkap die het zicht op je tuin of woonruimte niet belemmert en die zowel boven- als onderaan voor een efficiënte afzuiging zorgt. Na gebruik verzinkt ze gewoon in het werkblad. De Mozart is voorzien van ledverlichting en laat zich naar keuze combineren met een motor van 1.000 en 1.300 m3/u. Daar zit muziek in!

Richtprijzen: € 2.290 + € 599 of € 699 voor motor - www.newrovatec.be - www.aironehoods.com



Vacuümgaan

De technieken van het vacuüm koken en slow cooking zijn van de professionele keuken doorgesijpeld naar de keuken thuis, dit onder meer in de vorm van luxe inbouwapparaten zoals de vacuüm lade en high-end stoomoven. Maar ook voor wie het iets bescheidener wenst aan te pakken, bestaan er handige oplossingen. Zo is er de Duo sous-vide & Slowcooker van Espressions. Met de sous-vide functie bereid je moeiteloos mals en sappig vlees - eerst vacuüm verpakken, daarna op lage temperatuur garen - terwijl de slowcookerfunctie onder meer van pas komt voor een traditionele stoofschotel.

Richtprijs: € 149 voor Duo Sous-vide en Slowcooker en vanaf € 79 tot € 139 voor FoodSaver vacuümtoestel - www.espressions.eu



Ga voor goud

Ambitie in de keuken? Ga dan voor de toppers van Demeyere, te herkennen aan de gouden markering op de verpakking. De vernieuwde reeksen Multiline en Multifunction zijn gemaakt van 7PlyMaterial, een unieke technologie van zeven materiaalallegingen met onder meer roestvrij staal en een hart van aluminium. Ze zijn afgewerkt met volle grepen van gegoten roestvrij staal. Dankzij TriplInduc - dit zijn de drie onderste lagen van het 7PlyMaterial - kan je op elk moment van type warmtebron veranderen en geniet je een hoger rendement (tot 30%) op inductie. Multiline en Multifunction zijn behandeld met Silvinox voor een zilverwit roestvrij staal, ook na jaren intensief gebruik.

Richtprijs: vanaf € 149,00 (20 cm) - www.demeyere.be



Kraan met extra bedieningscomfort

Al eens geteld hoe vaak je de kraan aan- en uitzet tijdens het koken? Soms lastig, als je in het heetst van de strijd je plakkerige handen wilt wassen of de groentjes moet laten schrikken. De Metris Select keukenmengkraan van Hansgrohe heeft naast een traditionele bedieningsgreep een extra aan- en uitknop bovenop de uitloop. Hiermee kun je eenvoudig de waterstroom aan- of uitzetten, zonder dat je de hele kraan besmeurt met je vuile handen. Deze knop bedien je even vlot met je vingers als bijvoorbeeld met de rug van je hand of je elleboog.

Richtprijs: vanaf € 508 - www.hansgrohe.be



Blend it!

De luxe 7 Serie van AEG wordt aangevuld met een blender die van geen kleintje vervaard is. Robuuste kracht - 900 Watt motor en TruFlow Titanium messen - in een elegant jasje. Je gebruikt hem zowel voor smoothies, soepen als crushed ice. De beker van 1,65 l kan makkelijk omgaan met snelle temperatuurverschillen van warm naar koud en mag achteraf gewoon in de vaatwasser. De AEG 7 Series omvat nu in totaal vijf toestellen waaronder ook twee koffiezetters, een broodrooster en een staafmixer.

Richtprijs: € 149,95 voor de AEG 7 Serie blender - www.aeg.be



Spoeltafel voor Gastronomischalen

Franke inspireerde zich voor het ontwerp van deze roestvrijstalen Argos spoeltafelserie op de professionele keuken waar de universele Gastronomischalen niet uit weg te denken zijn. Groenten spoelen wordt extra makkelijk doordat de roestvrijstalen schalen perfect in de spoelbak passen, waarna je ze rechtstreeks in de stoomoven schuift, ongeacht het merk. In optie: diverse inzetmanden, druipschalen, een raspset met bijhorende opvangschaal en een snijplank in hout of kunststof die op de spoelbak past en waarmee je een extra werkvlak creëert. Argos spoelbak verkrijgbaar in vijf modellen.

Richtprijzen: vanaf € 567,50 tot € 870 voor spoeltafel en € 35 tot € 180 voor de accessoires





Budget: € 25.000

XXL combistoomoven

Voor zij die graag veel en ook regelmatig voor grote gezelschappen koken, is er deze Miele combistoomoven in XXL-formaat. Er is plaats voor een compleet menu voor tien personen. Niet alleen de grote ovenruimte van 68 liter maar ook de vele mogelijkheden en meer dan 200 geautomatiseerde programma's maken van deze oven een toptoestel. Het biedt alle mogelijkheden van een warmeluchtoven en van een volwaardige stoomoven met MultiSteam technologie voor een gelijkmatige verdeling van de stoom. Ook een combinatie van beide is mogelijk, dit voor een extra sappig bak- en braadresultaat. En zoals het een topoven betaamt, is ook dit toestel uitgerust met een spijzenthermometer voor nog meer comfort.

Richtprijs: € 3.999 (DGC 6660) - www.miele.be



Koperen afwerking

De Classic toestellen van Dualit voegen een gegeerd retro-accent toe aan je keuken waar ze een ereplaatsje krijgen op het aanrecht. Zeker nu deze Classic toaster ook verkrijgbaar is in deze nieuwe koperen afwerking. Dualit staat voor professionele kwaliteit - handmatig gemonteerd en volledig herstelbaar - die haar weg vindt naar de veel-eisende gebruiker thuis. Deze broodrooster heeft de stijl en functionaliteit die je kan verwachten van een Dualit broodrooster met daar bovenop een extra ontdooifunctie en een optie om melkbroodjes en bagels te roosteren.

Richtprijs: € 379 voor uitvoering met vier sleuven - www.dualit.com



Vaatwasser met warmtepomp

Omdat energie er niet goedkoper op wordt, kiezen steeds meer mensen voor zuinige toestellen die het bovendien goed voorhebben met het milieu. Kampioen op vlak van zuinigheid is deze innovatieve V-Zug Adora SL WP vaatwasser met warmtepomp: maar liefst 40% zuiniger dan de bovengrens van het A+++ energielabel. Net als de andere toestellen uit het nieuwe V-Zug vaatwassergamma is ook dit topmodel uitgerust met de SteamFinish-functie die het vaatwerk verzorgt met zuivere stoom en een uitzonderlijke glans en vlekvrje netheid garandeert. Verder noteren we ledverlichting in de kuip, een ergonomische besteklade, automatische deuropening voor een beter droogresultaat en een supersnel Sprint-programma.

Richtprijs: € 3.599 - www.vzug.com



Degelijke alleskunner

De KitchenAid Artisan keukenrobot heeft zijn degelijkheid en veelzijdigheid al bewezen. Dankzij het best indrukwekkende gamma aan accessoires zijn de mogelijkheden bijzonder uitgebreid: zelf vlees malen, pasta maken, fruitsapjes persen, kleine of net grote hoeveelheden mengen en nog zoveel meer. Een must-have is het nieuwe foodprocessorhulpstuk waarmee je ingrediënten kunt schaven, snijden en raspen. De set omvat onder meer een omkeerbare raspschijf en julienneschijf en een snijkit met dubbel mes voor allerlei soorten groenten en fruit. Met het ExactSlice-systeem kun je ingrediënten op precies de juiste dikte snijden dankzij de schijf met externe hendel.

Richtprijs: € 629 voor keukenrobot en € 229 voor foodprocessorhulpstuk - www.kitchenaid.be



Hoger lager

Dampkappen in de vorm van discrete plafondunits zijn op zich niet nieuw. Wel innovatief is deze Planea unit van Gutmann die je, van je zodra je begint te koken, met de afstandsbediening laat zakken. Zo wordt het plafondmodel in een mum van tijd een hangend element met bijzonder efficiënte randafzuiging dat bovendien makkelijker is in onderhoud. Dankzij het recirculatiesysteem met innovatieve koolstoffilter garandeert deze dampkap een geurreductie van 70% en wordt de gezuiverde, warme lucht nadien terug de ruimte in gestuurd. Wil je het graag ultrastrak? Dan kun je de dampkap ook helemaal integreren in een vals plafond waardoor alleen een fijne roestvrijstalen rand zichtbaar blijft.

Richtprijs: € 5.200 - www.abel-falisse.be

..... high → very high

Architecturale koeling

Koeling met gevoel voor esthetiek? Maak kennis met het paradepaardje van Gaggenau: de wijnklimaatkast RW 464. Een architecturale vormgeving geïnspireerd door de Bauhaustraditie en de Ulmer School. Hoogwaardige materialen en een verfijnde afwerking typeren de ontwerpen van dit high-end label. En dat is voor deze wijnklimaatkast, fraai afgewerkt in roestvrij staal met Gaggenau-borsteling en anti-fingerprintcoating, niet anders. Verkrijgbaar in een 45,7 en 61 cm brede versie die onderling combineerbaar zijn.

Richtprijs: vanaf € 5.300 - www.gaggenau.com



Koffiemachine met Bluetooth

Een volautomatische koffiemachine die zich laat bedienen via een app op je tablet? Het is niet langer science fiction. Steeds meer toestellen zijn 'connected' en zo ook deze volledig automatische GranBaristo Avanti van Saeco. Laat de tablet de tafel rond gaan waardoor elke gast zijn voorkeur uit een scala aan koffievarianten kan kiezen. De machine doet de rest. Tijdelijk verkrijgbaar in een beperkte oplage van 500 stuks.

Richtprijs: € 1.699 - www.saeco.be



Flexibiliteit troef

Inductiekoken is nog steeds in volle evolutie. Zo moeten de afgebakende kookzones steeds meer plaats ruimen voor meer flexibele oplossingen. Nieuw van AEG is de Maxi-Sense Combikookplaat met FreeZone waarop je je potten mag plaatsen waar je maar wenst. Op het grote FreeZone-inductiekookvlak kun je, dankzij de twintig kleine inductiespoelen, tot drie potten of pannen van uiteenlopend formaat tegelijk gebruiken en de temperatuur voor iedere pan afzonderlijk regelen. Bovendien is het, dankzij de unieke splitfunctie, mogelijk om twee verschillende temperaturen in te stellen voor één en dezelfde pan. Zo kan vooraan de steak grillen en kunnen achteraan de groentjes lichtjes roosteren. En dankzij de ProCook-functie creëer je met één aanraking een speciaal kookgebied met vooraf ingestelde temperaturen waarmee je de warmte-instellingen kunt aanpassen door eenvoudigweg de pan op het kookgebied te plaatsen, net zoals een professionele chef. Ook nieuw en handig: de Quick Power instelling waarbij je gewoon op het kookvlak van links naar of rechts kunt swipen om de temperatuur aan te passen.

Richtprijs: € 2.499,99 - www.aeg.be



Druppelsgewijs stoven

De gekende Staub-cocottes vormen een vaste waarde in elke keuken waar er regelmatig gestoofd wordt. Nieuw van dit Franse label is de Chistera-reeks, een braadpan met druppelstructuur die net wat compacter en veelzijdiger is dan de conventionele cocotte. Onder het deksel van de gietijzeren braadpan zitten structuren in de vorm van druppels. Die zorgen ervoor dat de condensatiedampen je gerecht druppelsgewijs besprenkelen, waardoor dat lekker sappig blijft en op een zachte en evenwichtige manier stooft. Verkrijgbaar in trendy glanzende kleuren of in zwarte matte afwerking. Geschikt voor alle vuren, inclusief inductie.

Richtprijs: van € 169 (Ø 24 cm) tot € 209,00 (Ø 28 cm) - www.staub.fr



Architecturaal steenproduct

Marmer is weer helemaal terug van weggeweest. Maar vergis je niet, dit werkblad met geïntegreerde spoelbak en dito vloer zijn niet van natuursteen. Dit ontwerp is gerealiseerd uit Dekton en wel met het nieuwe en unieke Aura aderpatroon. Dekton, een innovatie van Cosentino, is een ultracompact oppervlak dat tot stand komt in de grootse persmachine ter wereld waardoor men er in slaagt om het vormingsproces van natuursteen, weliswaar sterk versneld, na te bootsen. Het wordt gemaakt van een geavanceerde mix van grondstoffen die gebruikt worden om glas, materialen in porselein en kwartsoppervlakken te maken en is onder andere bestand tegen krassen, schokken en slijtage en kan uitstekend tegen hitte en temperatuurwisselingen. Een steenproduct met tal van architecturale mogelijkheden, in maar ook buiten de keuken.

Richtprijs: vanaf € 500,00/m² - www.dekton.com

