



Lange kookwand [1]

Olga Kuiper:  
nieuwe eisen [2]



[2]

# Koken met het zuiverste water

## SEMIPROFESSIOONEEL IN ZOETERMEER

**Matthijs Pronker**

**A**ls je zelf in de keukens werkt, is het heel pittig om je eigen kookwereld te ontwerpen,” zegt Olga Kuiper. “Bij mijn vorige huis heb ik dat ook gedaan en daar kwam duidelijk uit naar voren hoe ik het nu wilde. Ik moest terug naar de basis, met voldoende snijvlak en genoeg ruimte om met drie mensen te kunnen koken vanwege de combinatie met het werk. Privé had ik ook wensen, zoals een eiland waar je aan kunt zitten. Van mij mag iedereen op mijn vingers kijken en hoeft niet alles spic en span te zijn. Wel moest ik de tuin in kunnen kijken en de open haard kunnen zien, dus de opstelling lag al heel snel vast.”

Het model met afgeronde hoeken als een schil om een rechthoekig eiland strekt zich meters uit in een lichtgrijze lak met geïntegreerde bakken en een blad van Corian, afgewerkt met heel dun rvs. Het eiland is gericht op spoelen met een ruime bak en een Quooker, een onderbouw-vaatwasser en een afvallade met deksels. Het ingebouwde bakje waar direct snijresten in geschoven kunnen worden, werd geschrapt van de lijst. Hier zou het esthetisch teveel aandacht trekken.

Achter het eiland staat het kookgedeelte met twee inductieplaten en een teppan yaki ertussen. De twee

ronde afzuigkappen sluiten er schitterend op aan. Er zit een technisch hoogstandje achter, waarbij de alertheid van de kenner-koper een groot debacle kon voorkomen.

**AFZUIGING** Olga Kuiper vertelt er smakelijk over. “We hebben het hier over achthonderd kuub afzuiging per kap, dus dat geeft heel veel luchtstroming. Bovendien hebben we een warmteterugwin-installatie, die ook de nodige lucht verplaatst. Ik wilde een joekel van een gietijzeren open haard, maar voorzag dat dit grote problemen kon geven. Volgens alle deskundigen zou dat wel meevallen, maar gelukkig beaamde de haardenleverancier op tijd dat bij die sterke afzuiging de klep van de kachel altijd dicht zou moeten zijn. Dus werd het een open haard met schuif.”

Zelf een huis ontwerpen én het projectmanagement uitvoeren betekent vooral dat je superflexibel moet zijn, beaamt Kuiper volmondig. “Je moet er constant bovenop zitten om fouten te voorkomen. Telkens komen er onvoorziene dingen bij, soms ook ten gunste van het geheel. Zo kwam een bevriende binnenhuisarchitecte op het idee om de deur van de bijkeuken weg te laten.” Daardoor ontstond er een inloopkeuken, met nog meer

---

**Keukenkenner- en adviseur Olga Kuiper, columniste van DVK, ontwierp samen met haar echtgenoot haar eigen huis in het hartje van Zoetermeer. Gezien haar band met het Italiaanse bedrijf Effeti kreeg model L'Evoluzione Sinuosa een prominente plaats in de woonruimte. Het is ook een projectkeuken om zaken toe te lichten bij trainingen, en gezamenlijk te koken en te eten.**

---



[1]

plek voor berging van allerlei zaken. De uiteindelijke indeling hier zal zijn beslag nog krijgen want alles moet nog ingeleefd worden.

**KOFFIE** Er is bewust gekozen voor Gaggenau-apparatuur wegens de kwaliteit en de prettige vormgeving die niet te veel aandacht vraagt maar zich aanpast aan de omgeving. “Hoe Italiaans gericht ik ook ben, de Duitse apparatuur geeft me meer vertrouwen. Zo had ik voorheen een prachtig los koffieapparaat maar na langdurige reparaties ben ik nu voor inbouw gegaan. Het bespaart ook heel veel ruimte op je werkblad.”

In de warmhoudlade onder de stoomoven gaat de kou van de kopjes en de borden af. In de praktijk wordt hij veel gebruikt om vlees te laten doorgaren; het is daarmee bijna een stooflade geworden. Een welkome aanvulling op de stoomoven, die door het hele gezin Kuiper intensief wordt benut. Een van de dochters smult hardop: “Alle groente smaakt intenser en vooral maiskolven zijn we veel meer gaan eten. Er kan nog veel meer mee maar dat gaan we samen nog bestuderen.”

Ook de Quooker is onmisbaar geworden. Zeker met het veelvuldige bezoek bij trainingen bespaart de kokend-

waterkraan veel tijd bij het zetten van thee, het koken van pasta of het ontvellen van tomaten. Maar de grootste ommezwaai zijn de inductieplaten. Olga: “Dat had ik nooit verwacht van een gasfanaat die ik ben. De gasleiding was al gelegd toen ik bij Gaggenau hun chefkok ontmoette. Hij stond te wokken en zei: ‘Je bent gek als je gas neemt.’ Nu heb ik powerinductie aan de ene kant en normale aan de andere. Het is ongelooflijk zo snel en schoon als je kunt werken. Met water uit de Quooker is alles direct aan de kook, de pan wordt veel eerder warm dan bij gas. Er moesten wel lekkere knoppen blijven, want met die tiptoetsen heb ik altijd ruzie. En het kostte me een nieuwe pannenset, maar ik wil nooit meer terug!”

**BONUS** Wensen bleven er niet over en ook de neutrale, tijdloze uitvoering van het model zelf bevalt heel goed na de vorige keuken die oranje was. De accessoires en kunstvoorwerpen zullen de diepere beleving onderstrepen. Olga heeft nog een paar extra dingen ervaren die ze graag doorsluist naar de specialisten die er hun voordeel mee kunnen doen.

“Pas op met twee vaatwassers. Het kost je heel veel ruimte en in de praktijk heb je er alleen iets aan in de

piekuren. Tenminste, dat was mijn conclusie toen ik die discussie voerde. Ook merk ik dat de stoomoven bij veel mensen niet goed uitgelegd wordt voor dagelijks gebruik. Daarmee creëer je twee missers: een duur apparaat dat nodeloos plek inneemt, plus een tekort aan kookpitten want die zijn meestal berekend op gebruik van de stoomoven. Ten slotte ben ik heel blij met de brede lades en het Blum-systeem, maar het heeft toch een nadeel als je met meer mensen aan het koken bent. Je moet veel vaker opzij als een ander er iets uit wil pakken, dus hoe breder hoe mooier misschien, maar het is niet altijd even handig.”

Als bonus nog een belangrijke tip: “We hebben een vitaliser ingebouwd, een waterzuivering. Dat moet iedereen hebben! Het water smaakt veel beter, bevat minder kalk en is supergezond. Bij bedrijven die dit hebben, gaat het ziekteverzuim soms met zeventig procent naar beneden! De kosten heb je er zo uit en het neemt geen plaats in. De keukenspecialist mag best op zulke extra’s wijzen die niet direct met de aanschaf van de keuken te maken hebben, maar die het leven drastisch in positieve zin kunnen beïnvloeden. Dan is zo’n advies een klantenbinder voor jaren.”



[2]



[3]



[4]



[5]

**Fraaie Effeti met prominente plaats in de woonruimte** [1]

**Monumentaal duo van afzuigkappen** [2]

**Inductie met echte knoppen** [3]

**Combistomer en bakoven op hun eigen plek** [4]

**Spoelen en koken tegenover elkaar** [5]

## MEUBILAIR

ONTWERP Olga Kuiper [www.olgakuiper.nl]

Effeti L' Evoluzione Sinuosa

## APPARATUUR

KOKEN (GAGGENAU):

VI421-110 en VI411-111 inductieplaten, VP421-111

teppan yaki, BS280-110 stoomoven, B0280-110

bakoven, WS282-110 warmhoudlade

KOELEN/VRIEZEN RY491-200

VAATWASSER DF461-161

KOFFIE CM250-110, warmhoudlade WS261-111

AFZUIGKAPPEN Effeti Cappe Jumbo (2x)

KRAAN EN ZEEPDISPENSER: KWC Ono

KOKEND WATER Quooker Nordic Round