



COOLE KOOKBAR

Voordat de bewoners hun Baarnse villa uit 1904 betrokken, transformeerde Jan-Evert de Brouwer van De Brouwer Binnenwerk de keuken tot leefruimte. Aan de bestaande keuken werd een serre gebouwd die de achterzijde licht en helder maakte. 'Tussen de keuken en de overige ruimtes moet een goede flow heersen.'

Productie **Rob Jansen** Fotografie **James Stokes** Tekst **Lilian ten Hove**

Linksboven Op een oude broodplank staat een verzameling antieke karaffen en twee mondgeblazen exemplaren door Anna ter Haar voor Klavers van Engelen in samenwerking met het Nationaal Glasmuseum. **Rechtsboven** Op de kookunits van Varenna staat een steelpan uit de serie Tools van Iittala, Ø 22 cm, € 249 (Studio Bazar).

Aan het werkblad van Corian in de kleur Glacier White een rij barkrukken, de Tom Dixon Stool van de gelijknamige ontwerper, € 653 p.s. (Cappellini), afzuigkap Roblin is van Gutmann. In de kastenwand is inbouwapparatuur van Miele geplaatst, van links naar rechts: oven H5681B, € 3.299, combi-magnetron H5080BM, € 2.599, en espressoapparaat CVA5060, € 2.799. Onder zowel de oven als het koffieapparaat zit een warmhoudlade, type ESW-5080-14, € 949 p.s.

Boven de kookzone hangt een afzuigunit van Gutmann, € 3.000, het roestvrijstalen peper-en-zoutstel is van Peugeot.



Jan-Evert de Brouwer van De Brouwer Binnenwerk: 'Ik zie de keuken niet graag als een technische ruimte, zo'n kille showroomkeuken. Belangrijk is dat de huiselijke toon erin zit en dat de ruimte overgaat in de andere woonfuncties. Ondanks de strakke belijning doet dit exemplaar vriendelijk aan. Wat ik prettig vind van keukenfabrikant Varenna is dat de programma's neutrale bouwstenen zijn waarmee een eigen architectuur kan worden gemaakt. De fineerafwerkingen in verschillende lijnen zijn identiek, waardoor ik hier zowel het Matrix-programma als de My Planet-serie heb kunnen gebruiken. Prettig, want het ene programma dicteert een verticale greeplijst, terwijl dat te druk zou worden. De hoge kastenwand moest zo egaal mogelijk blijven. De set apparaten ligt in een horizontale lijn omdat dat verbredend werkt en het zwaartepunt laag houdt. Bovendien bevindt het zich qua ergonomie op de beste hoogte. Dankzij het vele daglicht was het mogelijk om donkere panelen te gebruiken. Het eikenfineer brengt iets neutraals met zich mee, waardoor een sfeeraanpassing

eenvoudig te realiseren is. Een knalrood espressoapparaat springt er in een dergelijke omgeving bijvoorbeeld prachtig uit, net als Delfts blauw of antieke accessoires. In feite laat deze keuken alles toe. Juist omdat het een semi-open constructie betreft, kozen we voor een donkere finish. Als de bewoners rond de eettafel zitten in de serre en ze het licht in de keuken dimmen of uitdoen, valt de keuken visueel weg en heb je een besloten eetkamersfeer. Bij een ontwerp laat ik me wel inspireren door noviteiten, maar ik maak het liefst een keuken die bestand is tegen de tand des tijds.' ▶

De Brouwer Binnenwerk
(035) 695 34 84, www.debrouwerbinnenwerk.nl

Varenna
(010) 214 16 33, www.poliform.it

Linksboven In een nis staat blender Prestige van Solis klaar voor gebruik, € 259 (Studio Bazar), de matwitte thermoskan van Stelton is € 69 (Kookwinkel Oldenhof); borden Teema van Iittala en het bestek van Georg Jensen zijn privébezit, evenals de antieke schaal van aardewerk. **Rechtsboven** De keukenkraan van Volevatch werd op maat gemaakt, aangezien de opdrachtgever een ruimere bocht wilde.