

# Checklist keuken



# Een nieuwe keuken?

Uw keuken wordt elke dag intensief gebruikt. Ze moet daarom niet enkel mooi, maar ook praktisch zijn.

Om u te helpen bij het maken van de juiste keuzes en ervoor te zorgen dat u niets vergeet, heeft Bau Interieur deze handige checklist opgesteld.

U vindt hier een beknopte oplijsting met praktische en technische aandachtspunten, weetjes en keuzemogelijkheden.

Het ontwerp zelf is uiteraard 100% maatwerk en staat of valt met de vaardigheden van uw interieurarchitect.

Geraakt u er zelf niet uit? Misschien is Bau Interieur wel de juiste partner voor u.



Een keuken gaat  
gemiddeld 20 jaar mee.  
Maak daarom de juiste keuzes.

# Inhoud

<b>Het ontwerp</b>	<b>05</b>
- Analyse	06
- Ergonomie en indeling	07
- Verlichting	09
<b>Tips &amp; tricks</b>	<b>10</b>
- Kokend water en drinkwater	11
- De juiste spoeltafel en keukenkraan	12
- Geïntegreerde vuilnisemmers	13
<b>Materialen</b>	<b>14</b>
- Werkbladen en spatwanden	15
- Kastdeurtjes en grepen	16
- Lades	17
- Elektrische apparaten	18



Het ontwerp

# Analyse

## Analyse van de bestaande ruimte.

- Afmetingen van bestaande ruimte(s)
- Plafondhoogte
- Positie en afmetingen en tablethoogte van bestaande ramen
- Aanwezigheid en positie van bestaande aansluitingen. (Elektriciteit, water aan- en afvoeren, gas ...)
- Aanvullende opbergmogelijkheden in de rest van de woning (bv. koele berging, bijkeuken...)
- Maak een lijstje van wat u nog mist in uw huidige keuken (laden, kastjes, wijnrekken, keukenhanddoekjes, extra werkbladruimte...)

## Analyse van uw gezinssituatie.

- Aantal gezinsleden
- Levensstijl en gewoontes (kook- en eetgewoontes, ander gebruik van de keuken...)
- Winkelgewoontes (bv. grote voorraad vers en/of droog voedsel)
- Gemiddelde grootte van de gezinsleden (om de ideale hoogte van het werkblad te bepalen)
- Links- of rechtshandig



# Ergonomie en indeling

- Deel in volgens deze 5 zones:
  - Voorraadzone
  - Opbergzone
  - Zone spoelen en afval
  - Zone voorbereiding
  - Zone koken en bakken
- Probeer zones onderling slim op te stellen om de loopafstanden te verkorten.
- Welk keukengerief heeft u waar nodig?
- Voorraادلades en klapdeuren ipv draaideuren.
- Volledig uittrekbare lades met maximale diepte.
- Plaats zaken die vaak gebruikt worden op gemakkelijk bereikbare hoogte (niet in de onderste lade of de bovenste kasten).
- Denk aan de werkdriehoek (kookplaat, spoeltafel, koelkast)
- Is er voldoende ruimte voorzien rondom de kookplaat?
- Is er voldoende ruimte voorzien rondom de spoeltafel?



# Ergonomie en indeling

- Benut de (midden-)ruimte zoveel mogelijk met een praktisch keukeneiland.
- Waar hangt u uw handdoeken te drogen?
- Benut alle hoeken en gaatjes.
- Ontbijthoek? Langs elkaar zitten of tegenover elkaar? (gezelschap tijdens het koken of gezellig samen een snel hapje eten?)
- Barhoogte, werkbladhoogte, tafelhoogte
- Voorzie voldoende stopcontacten, maar vooral ook op de juiste plaats (bv. bij de kookplaat voor een mixer of friteuse, in de voorbereidingszone voor bv. een elektrisch mes, bij de tafel voor een gourmetstel enz.
- Moeten er aanpassingen voor ouderen of mindervaliden voorzien worden?
- Kies voor onderhoudsvriendelijke materialen waar mogelijk.
- Als uw vaatwasser naast het aanrecht staat, is het vullen een stuk gemakkelijker.
- Ovens op hoogte voorkomen rugpijn en er is minder risico op verbrande (kinder-)vingers. Vaatwasser op hoogte is gemakkelijker in en uit te laden.
- Voorzie pottenlades en een grote besteklade onder het fornuis.



# Verlichting

- Benut het beschikbaar daglicht zo goed mogelijk.
- Voorzie een gezellige algemene verlichting die de hele ruimte voldoende uitlicht.
- Voorzie bijkomende sterke verlichting boven de werkbladen.
- Voorkom een verblindend effect.
- Voorkom schaduwvorming zo veel mogelijk. Zorg dat u zeker niet voor de lichtbron staat wanneer u kookt.
- Voorzie sfeerverlichting in open vakken of in de legplanken in een keukennis.
- Probeer ervoor te zorgen dat u de verlichting veilig en gemakkelijk aan en uit kan zetten, ook met vuile of natte handen.





Tips & tricks

# Kokend water en drinkwater

Snel een eitje koken? Een kopje thee? Een karaf bruisend water?

Een waterkoker en waterfilter op het aanrecht zijn vaak rommelig. Voorzie een systeem waarmee u rechtstreeks alles uit één kraan kan bekomen:

- kokend water
- warm water
- koud water
- bruisend water
- gefilterd water

Praktisch, ecologisch, veilig en tijdbesparend.



# De juiste spoeltafel en keukenkraan



## Spoeltafel

- Inox, keramiek, kunststof of natuursteen?
- Inbouw, vlakbouw, opbouw of naadloos gelast?
- Enkele, anderhalve of dubbele kuip?
- Afdruipvlak? Links of rechts? Geïntegreerd in het werkblad of vast aan de spoelbak? Enkele sleufjes of een volwaardig vlak?
- De juiste hoogte: als u rechtstaat kan u met uw vingers net de bodem van de spoelbak raken.
- Kies de juiste accessoires bij uw spoeltafel (afdruipbakje, snijplank, afdruipmatje...)

## Keukenkraan

- Bedieningsgemak (draaiknop, hendel, sensorgestuurd)
- Waterbesparend met debietbegrenzer?
- Hoogte uitloop?
- Draaibaar?
- Met uittrekbare handdouche?
- Staat de kraan voor een raam dat open moet kunnen? Voorzie dan een speciaal daarvoor ontworpen afneembare kraan.
- Design en/of praktische bediening?
- Kraan op spoeltafel, op het werkblad of uit de muur?
- Gadget: ingebouwde ledverlichting.



# Geïntegreerde vuilnisemmers

- Meteen afval sorteren.
- Maximaal benutten van de beschikbare ruimte.
- Geen geurhinder door filters met actieve koolstof.
- Geen rommelige losse vuilnisemmer nodig.





**Materialen**

# Werkbladen en spatwanden

## Materiaal

- Keramiek
- Natuursteen (graniet, marmer...)
  - Vlekwerend behandelen
- Inox
- Composiet
- Beton
- Corian / Solid Surface
- Massief hout (geolied of gevernist)
- Plaatmateriaal
- Glas

## Structuur

- Mat
- Glanzend
- Andere structuur  
(door specifieke artisanale bewerkingen)

## Houd rekening met

- Krasvastheid
- Vlek- en vuilgevoeligheid
- Hittebestendigheid
- Onderhoud
- Uitzicht
- Slijtvastheid



# Kastdeurtjes en grepen

## Materiaal

- Massief hout
- Dikfineer
- Dunfineer
- Spuitlakwerk (mat, satijn, hoogglans)
- Mdf gepoedercoat (structuur)
- Mdf handgeschilderd (met borstelstructuur)
- Mdf
- Corian / Solid Surface
- Inox
- Glas
- Laminaat
- Melamine
- Natuursteen (behandelen met poriënvuller)
- Composiet
- Keramiek

## Type deur

- Vlakke deur
- Gegroefde deur
- Kaderdeur
- Geborsteld / lintzaagmotief
- Moulures
- Openingshoek bij draaideurtjes

## Grepen

Het is belangrijk dat de greep comfortabel is. Zeker bij een koelkast, vriezer of vaatwasser moet voldoende kracht uitgeoefend kunnen worden.

- Greeploos
- Greeplijst
- Ingefreesde greep
- Opbouwgreep



# Lades

Ik werk bij voorkeur met aluminium lades LEGRABOX van BLUM voor robuust gebruik zoals keukens en berging.

Voor ruimtes zoals dressing en woonkamers kies ik voor fineren of melamine lades met een warmer aanvoelen: TAOR van Van Hoescke

Beide lades zijn volledig uittrekbaar, benutten bijna de maximale breedte en diepte en hebben een strakke, minimalistische uitstraling zonder randjes en profielen. De geleiders zijn onzichtbaar ingewerkt.



# Elektrische apparaten

(altijd 21% btw, ook bij renovaties van woningen ouder dan 10 jaar.  
Behalve de inbouwdampkap)

## Inbouwtoestellen

- Een stille en zuinige vaatwasser
- Een efficiënte afzuiging (zorg dat je je hoofd niet kan stoten)
- Aangepaste koelkast, koel-vriescombinatie en/of vriezer
- Kookplaat: gas of inductie?
- Welke ovens?
  - Heteluchtoven (met pyrolyse of andere zelfreinigend systeem)
  - Microgolfoven
  - Stoomoven
  - Combinatie van bovenstaande ovens (veilige inbouwhoogte max. 1,2 m)
- Warmhoudlade
- Koffieapparaat
- Is de grootte van de koelkast, de vaatwasser, de diepvriezer en de ovens aangepast aan je gezin?
- Zijn vaatwasser en wasmachine uitgerust met een aquastop?
- Staat de afzuigkap niet te hoog opgesteld om voldoende efficiënt te blijven?
- Is de afzuigkap iets breder dan de kookplaat?

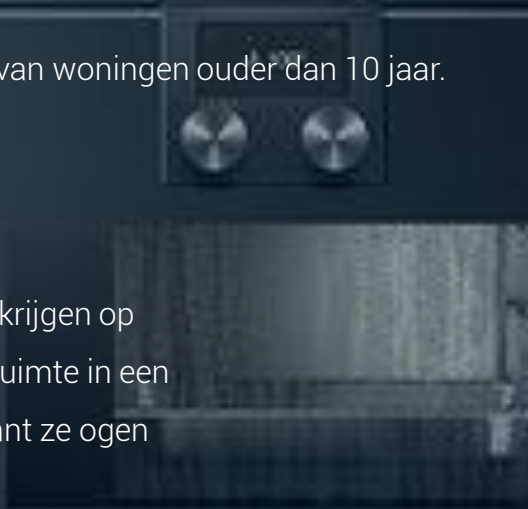
# Elektrische apparaten

(altijd 21% btw, ook bij renovaties van woningen ouder dan 10 jaar.  
Behalve de inbouw dampkap)

## Losse toestellen

Welke toestellen moeten een plek krijgen op het aanrecht? Voorzie voldoende ruimte in een nis of achter (inschuif-)deuren, want ze ogen al snel rommelig.

- Koffieapparaat
- Broodrooster
- Broodmachine
- Waterkoker
- Keukenrobot
- Drinkwaterfilter





**Contact**



Een goed  
gesprek is altijd  
een ideaal  
startpunt.

 **bau  
interieur**

Roel Haagdoren

+32 495 290 894

[roel@bauinterieur.be](mailto:roel@bauinterieur.be)

[www.bauinterieur.be](http://www.bauinterieur.be)



**bau  
interieur**