

KEUKEN raadgever



Goed voorbereid je droomkeuken kiezen?

Gebruik deze keukenraadgever:

vol tips, adviezen en oplossingen
waar je zelf niet aan denkt!

Kies bewust, voor een betere keuken.



www.boncquet.be



ZOVEEL MOGELIJKHEDEN! HOE KUNNEN WE JE HELPEN OM DE JUISTE KEUZE TE MAKEN?

Een keuken kies je nooit zomaar. Groot gelijk, het gaat om veel geld en je bent nu eenmaal zelf geen specialist. Een goede voorbereiding is alleszins cruciaal. Deze keukenraadgever zet je al mooi op weg, met praktische tips, gerichte adviezen en oplossingen waar je niet meteen aan denkt.

Alvast een eerste tip: gebruik deze keukenraadgever als leidraad om samen met onze échte Boncquet-raadgevers dieper op je vragen in te gaan.

Je merkt het meteen: het zijn experts die je niet onder druk zetten, maar meedenken én verder denken. Verwacht dus geen oppervlakkig praatje, maar een gedetailleerd plan en een offerte zonder verborgen kosten.

Zo zijn we nu eenmaal bij Boncquet: we laten je de tijd voor overleg, de ruimte om je keukendroom te zien groeien en rustig te beslissen. Reken op Boncquet, zoals ook wij elke dag rekenen op de sterke service van de MHK-groep. MHK ondersteunt meer dan 2.000 keukenspecialisten in heel Europa.

Resultaat: vakwerk waarvan je jaren later nog perfect tevreden bent. Want in elke Boncquet keuken zit 40 jaar expertise. Wist je trouwens dat onze medewerker bij wie je koopt, ook de persoon is die de bouw van je keuken van a tot z opvolgt?

Veel plezier met deze keukenraadgever ... en met je Boncquet-keuken!


Wim de Bolster



Haltes op weg naar uw DROOMKEUKENS

Van denkwerk vooraf en planning, tot advies en bestellen - de koop van een nieuwe keuken werpt veel vragen op. Hier krijgt u een overzicht van de belangrijkste zaken.

DE PIJLERS VAN UW KEUKENKEUZE:

RUIMTE

De afmetingen van de keuken of de ruimte vormen het kader.

MATEN EN AANSLUITINGEN

Kunt u alles zelf plannen of zit u vast aan bestaande aansluitingen?

BUDGET

Hoeveel geld wilt u erin investeren?

TIJD

Wanneer moet uw nieuwe keuken ingebouwd en gebruiksklaar zijn?

ALLES KAN BEDACHT WORDEN

Wie nadenkt over een nieuwe keuken kan zich de fundamentele vraag stellen:

"HOE MOET DE NIEUWE KEUKEN ERUITZIEN EN MET WELKE DETAILS MOET ZIJ WORDEN UITGERUST?"

Tip

PLAN ONLINE OP:
[www.mhk.be/nl/
online-keukenplanner/](http://www.mhk.be/nl/online-keukenplanner/)

Dit keukenadvies-artikel geeft een compact overzicht van de belangrijkste keuzes bij het plannen van uw wens-keuken: het optische totaalbeeld, perfect afgestemde ergonomie, inzet van de juiste keukentechniek en voldoende lichtbronnen. De korte samenvatting geeft u een eerste, concrete houvast, waarmee u vervolgens het gesprek met uw keukenplanner kunt aangaan.



RUIMTEPLANNING

Elke situatie heeft haar uitdagingen - welke indeling is voor u de beste? De ruimte heeft invloed op de indeling van uw keuken.



DE L-VORM.

Praktisch en volop variatie: een L-vormige keuken is ideaal voor een ruimte die via meerdere deuren toegankelijk is, of voor een nis.



DE KEUKEN MET KOOKEILAND.

Deze indeling is geschikt voor keukens vanaf 15 m². Om de spoelbak of kookplaat in het eiland te integreren, moeten de leidingen worden aangepast.



DE U-VORM.

Deze vorm is bijzonder geschikt wanneer er veel ruimte is. Optimaal aan deze plattegrond zijn de korte werklijnen. Indien gewenst kan een bar de derde wand vormen.



DE EENDELIGE KEUKEN.

Deze klassieker voor kleine woningen en appartementen heeft maar één kastenwand. Dit vergt slimme ideeën en oplossingen voor het opbergen.

FRONTEN

Chique fronten geven uw keuken karakter.

- Hoogglans maakt de ruimte groot en genereus.
- Nieuwe materialen als beton maken de keuken eigentijds en modern.
- Hout brengt gezelligheid en warmte.
- Krachtige kleuren benadrukken individualiteit en persoonlijkheid.
- Matte, greeploze fronten zijn ingetogen en laten ruimte voor andere accenten.



KUNSTSTOF

Een onderhoudsarme allrounder in vele kleuren en motieven.

HOUT

Dit populaire natuurlijke materiaal geeft veel sfeer, maar vergt ook regelmatig onderhoud.

EDELSTAAL

Dit sterke materiaal is hittebestendig, hygiënisch en tijdloos.

KWARTS-COMPOSIT

Dit materiaal bestaat voor het grootste gedeelte uit kwarts en is dan ook bijzonder krasvast en vlekbestendig.

WERK- BLADEN

Het werkoppervlak moet mooi en robuust zijn. Het materiaal moet een goede combinatie vormen met de gekozen fronten.

GRANIET

Deze stevige steensoort kan hoge temperaturen weerstaan, is krasvast en gemakkelijk te reinigen.

KERAMIEK

Deze 'kunststeen' is extreem hittebestendig, krasvast en eenvoudig schoon te maken.



BERGRUIMTE

Met slimme oplossingen komt alles op zijn plaats – hoe klein de keuken ook is!



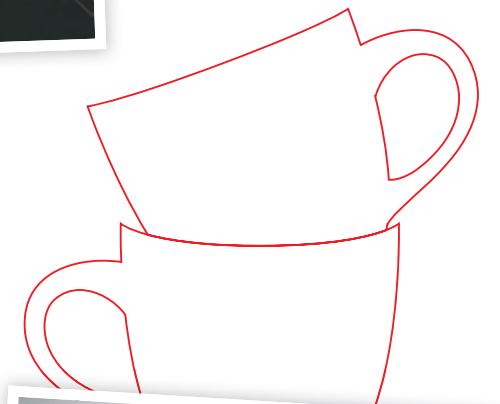
HOOG GEGREPEN.

Plafondhoge kasten worden met een kastlift moeiteloos toegankelijk.



GATENVULLERS.

Gebuijk elke centimeter van uw keuken, bijvoorbeeld met smalle apothekerskasten voor voorraad.



MET ORDE.

Met een houten inlay voor borden, schotels en kannen wordt indelen makkelijker. Een insteeksysteem maakt het helemaal af!

ERGONOMIE

Neem een goede kookhouding aan en let op uw rug.

- Ergonomisch optimaal is de installatie op werkhoogte van keukenapparatuur als bakovens of stoomovens.
- Stem de werkhoogte af op de lichaamshgte van degene die het meeste in de keuken staat.
- Plan korte looplijnen op volgorde van de werkprocessen: opslaan, voorbereiden, koken, opdienen, afruimen en afwassen.





DUBBEL COMFORT komt van combi's zoals de bako-
ven met geïntegreerde stoomoven.



VRIJE KEUZE, geheel naar behoefte, is bijvoorbeeld
zinnig bij de combinatie van kookvelden.

KEUKENAPPARATUUR

Koelkast, fornuis en aanverwanten horen thuis in
elke keuken. Welke aankoopoverwegingen moet u
meenemen?



SPECIALE WENSEN zoals een klimaatkast zijn onmisbaar
voor de liefhebber.



NUT hebben apparaten als vaatwassers alleen wanneer hun
afmetingen en functies op uw persoonlijke voorkeur zijn afgestemd.

KOOK- EN LEEFGEWOONTEN:

Kookt u dagelijks voor een groot gezin of vooral hapjes in
het weekend? Bent u een wijnkenner of een bier-drinker,
theefan of barista? Rust uw keuken uit met techniek die u
ook daadwerkelijk gebruikt.

VERBRUIKSGEGEVENS:

Deze geven aan hoeveel energie de apparatuur verbruikt.
Energieklassen vormen een goede basis om apparatuur
te vergelijken.

KWALITEIT:

Een investering in hoogwaardige keukenapparatuur
met een lange levensduur loont: de apparatuur zal lang
meegaan en hoeft niet al na korte tijd vervangen te
worden. Dat scheelt veel geld.

UITRUSTING:

Het productgamma dat fabrikanten aanbieden is
breed: van standaard bakoven tot high-tech oven met
geïntegreerde sensoren, van wifi-voorbereide koelkast
tot fluisterstille vaatwasser. Laat u vooral adviseren
over deze innovaties. Want wat bij u past, kan uw werk
aanzienlijk verlichten!

AFZUIGKAP

Voor u zich in de vele verschillende systemen gaat
verdiepen, dient u eerst een basisvraag te beant-
woorden: afvoer of circulatie?

Tip

TESTEN IS HET BESTE

Vraag om een demonstratie
van de verschillende typen in
de vakhandel. Zo leert u de
verschillen kennen.



MODERNE KEUKENTECHNIEK

Luchtafvoersystemen leiden de vochtige keukenlucht, 'wasem' in
vakjargon, door de muur naar buiten. Luchtcirculatiesystemen werken
met actieve koolstoffilters, die regelmatig vervangen moeten worden.
Bij grote open ruimten is voorzichtigheid geboden, omdat de afzuigkap
te veel zuurstof kan onttrekken aan (tegel)kachels en open haarden.

Vraag dan advies aan uw keukenplanner. Een combinatie tussen beide,
een hybride afzuigstelsel, kan schakelen tussen luchtafvoer en -circulatie
en bespaart zo energie. Nadat het stelsel gekozen is, kiest u voor een
type wasemkap: **onderbouw of circulatie, aan de wand, aan het plafond of
in het werkblad** – de varianten zijn talrijk en aan uw individuele wensen
aan te passen.





SPOELBAKKEN

De spoelbak vormt het centrum van de keuken. Belangrijke criteria zijn inbouwwijze en materiaalkeuze.

ONDERBOUW-SPOELBAKKEN

van bv. graniet zijn chic en eenvoudig te reinigen door de vlakke inbouw.

INBOUWSPOELBAKKEN

van bv. edelstaal bieden groot en naadloos gemak bij zowel afwas als schoonmaak.

OPBOUWSPOELBAKKEN

van bv. veelzijdig in het gebruik.

Tip

WERKT U vaak met grote pannen en bakblikken, dan maakt een ruime spoelbak uw werk gemakkelijker.

KRANEN

Functioneel en welgevormd. En ze kunnen zoveel meer dan water verbruiken.

KOKEN, FILTEREN, BRUISEN:

moderne kranten hebben vele talenten en besparen u een waterkoker of frisdrankapparaat.

TOUCH-FUNCTIES:

deze kranten hoeft u maar aan te raken om ze te bedienen. Ook wanneer u geen handen vrij heeft kunt u ze aan- en uitzetten.

DESIGNOBJECTEN:

kranten zijn keukensieraden en vaak door beroemde ontwerpers ontworpen.

LICHT

Goede verlichting maakt het werk gemakkelijker en de sfeer gezellig.

WERKOPPERVLAK:

Dit moet de lichtste plek van de keuken zijn. De lichtbron dient gericht op het werkoppervlak geplaatst te worden, zodat er geen schaduwen ontstaan. Bovendien mag de lichtbron u tijdens het werk niet verblinden.

SFEER:

Goed geplande plafondlampen, nis- en kastverlichting kunnen voor een prachtige sfeer zorgen.

INTEGRATIE:

Activeer sfeerinstellingen of bedien alle verlichting tegelijk met één bedieningselement.



AFVAL

Een belangrijk onderwerp dat absoluut bij een doordachte planning hoort.

BEPERKINGEN:

Staat de vuilbak in de spoelkast gepland? Zorg dan dat u eerst weet hoeveel plaats de afvoer, boiler etc. innemen.

SOORT:

Er zijn systemen voor laden, draaideuren en vrijstaande systemen.

EXTRA'S:

Geïntegreerd afvalstation in het werkblad, lichte laden met voetbediening of opbergladen zorgen voor optimale functionaliteit en groter gebruiksgemak.



Tip

ACTIEVE KOOLSTOFFILTERS in de compostbak helpen onprettige geurtjes te voorkomen.

WELK KEUKENTYPE BENT U?

Op de volgende vragen zijn telkens drie antwoorden mogelijk. Kies spontaan het antwoord dat bij u past. Noteer de letters erachter. De letter die u het meest genoteerd heeft, beschrijft uw keukentype.

1. Aan hoeveel personen moet uw keuken plaats bieden?

- ☐ Aan maximaal tweepersonen. **C**
- ☐ Aan het hele gezin en liefst ook aan gasten. **A**
- ☐ Alleen aan mij. **B**

2. Hoe vaak gebruikt u uw keuken:

- ☐ Ik kook elke dag en bereid meerdere malen per dag maaltijden in de keuken. **A**
- ☐ Alleen voor het ontbijt en snelle snacks. **C**
- ☐ Ik kook weliswaar zelden, maar als ik kook, dan is het complex en uitgebreid. **B**

3. Hoe kookt u?

- ☐ Vaak kant-en-klaar-maaltijden. **C**
- ☐ Ik kook graag maar eenvoudig. **A**
- ☐ Liefst als een professional. **B**

4. Wat is voor u onmisbaar in uw droomkeuken?

- ☐ Een grote koelkast met groentela en vriesvak. **A**
- ☐ Een stoomoven. **B**
- ☐ Een geïntegreerde Espresso-automaat. **C**

5. Van welk materiaal houdt u?

- ☐ Ik houd van koel, mat glas. **C**
- ☐ Ik houd van mat edelstaal. **B**
- ☐ Warm hout spreekt mij zeer aan. **A**

6. Welke vormen vindt u bijzonder mooi?

- ☐ Helder design, liefst met hoeken en zijden. **C**
- ☐ Ik prefereer organische vormen, die op de natuur gebaseerd zijn. **A**
- ☐ Geometrische vormen fascineren mij. **B**

7. Welke kleuren domineren in uw huis?

- ☐ Bij mij gaat het er bepaald kleurrijk aan toe! Dat geeft mijn woning karakter. **A**
- ☐ Ik prefereer duidelijke kleuren als zwart en wit. **B**
- ☐ Ingetogen, chic grijs in alle schakeringen, met accenten in zwart en wit, bepalen mijn leefomgeving. **C**

8. Hoe belangrijk is orde voor u?

- ☐ Rondslingerende zaken verstoren mijn wel-bevinden. Bij mij heeft alles een vaste plaats in kasten en laden. Daar leg ik het direct na gebruik ook weer terug. **C**
- ☐ Orde is belangrijk voor me, dus ik ruim dagelijks op. **B**
- ☐ Een beetje chaos om me heen bevordert mijn creativiteit. Ik heb niets met steriel geordende ruimten. **A**

9. Waar gaat u het liefste uit eten?

- ☐ Naar de Italiaan in mijn eigen wijk. Daar proef je de vakantie en de sfeer is er altijd goed! **A**
- ☐ Het liefst probeer ik restaurants met de betere keuken uit. Daar laat ik me dan inspireren voor mijn eigen creaties. **B**
- ☐ Ik ga het liefst uit eten in nieuwe, getipte restaurants in hippe wijken. **C**



A

HET LEEFKEUKENTYPE: U wilt in uw keuken koken én wonen. Plan een gezellige plek om te eten en veel bergruimte, zodat u zich vrij kunt bewegen.

B

HET FUNCTIEGEORIËNTEERDE TYPE: De technische uitrusting vormt het hart van uw keuken. Als u kookt, dan is dat met ambitie en perfecte ondersteuning!

C

HET DESIGNTYPE: Uw keuken moet chic en representatief zijn. Bij twijfel mag functionaliteit best wijken voor stijl en design.

CONCLUSIE:

De letter die u het meeste gekozen heeft, vertelt u wat u waardeert in een keuken en hoe goed u zich er voelt.

GOED ADVIES!

Tijd om uw verbeelding vorm te geven? Zet wat ideetjes op papier en ga langs bij de vakman – voor een professioneel eindontwerp.

Om nog jarenlang tevreden te zijn met uw nieuwe keuken, komt het op competent advies en perfecte planning aan. Slechts één keukenspecialzaak biedt u deze totaalservice. Bij ons krijgt u de keukens die volgens uw heel persoonlijke leef- en kookgewoonten is ingericht. Een genormeerde keuken “van het schap” kan daar niet aan tippen.



Uw competente contactpersoon voor individueel geplande keukens. Wij adviseren en helpen u op weg naar uw heel persoonlijke droomkeuken. Een overzicht van onze service:

- UITGEBREID, INDIVIDUEEL ADVIES
- OPMETING TER PLAATSE
- MODERNSTE COMPUTERPLANNING
- COÖRDINATIE VAN ALLE WERKEN
- DESGEWENST VERWIJDERING VAN UW OUDE APPARATEN, KEUKENMEUBELEN ENZ.
- MONTAGE DOOR OPGELEIDE VAKLUI
- KLANTENDIENST NA DE MONTAGE
- HULP BIJ VERBOUWING OF MODERNISERING



Tijdens het persoonlijke gesprek ontstaat een unieke keuken op maat.



BETER VOORKOMEN DAN GENEZEN:

HET GROTE VOORDEEL AAN ZEKERHEID BIJ HOOGWAARDIGE TOESTELLEN.

Vertrouw op kwaliteit en service! De 5 jaar garantie van MHK biedt u waardevolle zekerheid – en dat nog lang na afloop van de producenten-garantieperiode. Wij verlengen van twee naar vijf jaar.

UW VOORDEEL: Bij schadegevallen kunt u altijd vertrouwen op het comfort dat u gedurende die 5 jaar geen herstellingskosten* zult hebben en dat u eenvoudig en snel geholpen wordt. Materiaal- en arbeidskosten, aanlevering, afhaling en transport* worden immers ingeval van schade voor 100 % gedekt.

GEGARANDEERD.

5 JAAR
GARANTIE



*in het kader van de garantiebepalingen

WAARDEBON

INBOUW-APPARATEN GRATIS VERZEKEREN MET DE 5 JAAR GARANTIE :

U overweegt een nieuwe keuken? Dan is dit het ideale moment. Bij aankoop van een keuken vanaf 10.000 € schenken wij u de 5 jaar garantie van MHK (geldig voor individuele keukens en op geselecteerde merken).

Omdat wij het belangrijk vinden dat u nog lang tevreden bent met uw nieuwe keuken.



www.boncquet.be

UW CHECKLIST

OM IN TE
VULLEN

Uw nieuwe keuken is de perfecte realisatie van uw persoonlijke wensen. Deze checklist helpt de veelvuldige mogelijkheden voor de planning van de keuken te tonen en de punten uit te werken die voor u belangrijk zijn. Als basis voor de planning van uw inbouwkeuken op maat.

UW HUISHOUDEN

Hoeveel personen telt uw huishouden? _____

Hoeveel daarvan zijn kinderen? _____

Hoeveel personen werken er in de keuken? _____

Is er een extra berging - bv. voor

☐ aardappelen ☐ drankkratten ☐ zondagsservices

Wat is uw budget voor de keuken? _____

WAAR MOETEN DE ELEKTRISCHE APPARATEN WORDEN GEPLAATST?

OVEN EN KOOKPLAAT

- ☐ oven hoog ingebouwd ☐ boven elkaar ☐ apart
☐ kookplaat als eilandoplossing
☐ meerdere apparaten naast elkaar
☐ vaatwasser onder werkblad ☐ hoog gebouwd
☐ wasmachine in keuken geïntegreerd

WELKE AFZUIGKAP WENST U?

- ☐ afzuigend ☐ circulerend
☐ geïntegreerd in de bovenkast ☐ designkap
☐ geïntegreerd in het werkblad

HOE MOET DE SPOELBAK ERUITZIEN?

- ☐ een bak ☐ een bak met restbak
☐ twee bakken ☐ afdruipegedeelte

GEWENST MATERIAAL

- ☐ staal ☐ keramiek ☐ modern/gekleurd
☐ uittrekbare kraan
☐ accessoires zoals snijplank, zeef enz.

WELK SOORT KEUKEN VERKIEST U?

VORM

- ☐ 1-delig
☐ L-vorm
☐ kookeiland
☐ U-vorm
☐ aangepast aan mensen met een beperking

STIJL

- ☐ design
☐ modern
☐ klassiek
☐ landelijke stijl

FUNCTIE

- ☐ werkkeuken
☐ met eetplaats
☐ woonkeuken

gewenst materiaal WERKBLAD

- ☐ hout natuur ☐ laminaat ☐ minerale materialen
☐ glas ☐ staal ☐ steen/marmer

HOE BELANGRIJK ZIJN ECOLOGISCHE WAARDEN VOOR U?

Belang - ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ +

WELKE AANSLUITINGEN ZIJN ER AANWEZIG?

- ☐ stroom ☐ gas ☐ warm/koud water

WELKE ELEKTRISCHE APPARATEN WENST U?

- ☐ keramische ☐ inductie- ☐ gaskookplaat
☐ zelfreinigende oven ☐ stoomoven
☐ combioven ☐ warmhoudlade
☐ koelkast met nulgradenzone
☐ diepvrieskist apart ☐ koel-vriescombinatie
☐ ingebouwde koffiemachine ☐ _____

HOE ZIET DE GEWENSTE VERLICHTING ERUIT?

decoratief licht is voor ons belangrijk - ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ +

- ☐ werklucht in nissen
☐ vitrineverlichting ☐ uittrekbare verlichting
☐ vlieringspots ☐ rekverlichting

- plafondspots
☐ aanwezig ☐ gelieve eveneens in te plannen



www.boncquet.be

BONCQUET WAREGEM

Gentseweg 518
8793 Waregem
+32 56 96 03 52
waregem@boncquet.be

BONCQUET MOESKROEN

Av WA Mozart 20
7700 Moeskroen
+32 56 48 48 42
mouscron@boncquet.be

Boncquet is lid van MHK, een Europese topper in de erkende keuken- en meubelhandel.
MHK groepeerst en ondersteunt meer dan 2.000 keukenspecialisten.

