



1



2



3



4



5



6

1. Deze handige kast, op maat gemaakt door Keukenontwerpers, heeft een dubbele schuifdeur, binnenverlichting en dikke designlegplanken.
4. In de extra hoge vaatwasser van ATAG kan Cecile nu ook haar hoge glazen met delicate steel kwijt.

2. De houten ontbijttoeg, die dwars op het werkblad rust, geeft een warm accent aan deze strakke S2 SieMatic-keuken.
5. Dit gebogen MultiMatic-flessenrek, slechts één van de vele interieuraccessoires beschikbaar bij SieMatic, is extra stevig en zowel geschikt voor waterflessen als je beste wijnen.

3. Deze Magna inductiekookplaat van ATAG, met een breedte van 90 cm, heeft een ruime afstand tussen de zones. Dit komt het kookcomfort ten goede.
6. Seppe Nobels, die hier voor de gelegenheid een feestmaal bereidt, serveert op het terras dat aansluit bij de keuken.

minimalisme en functionaliteit

Tekst Eva Goossens Foto's Heikki Verdurme Recept Seppe Nobels

Ten huize Cappeliez in Ophain wordt er graag en lekker gekookt. Cecile houdt van een authentieke keuken met verse ingrediënten, vaak gekruid met een vleugje fantasie. Dankzij de nieuwe keuken, rustgevend qua design en voorzien van vernuftige apparaten, wordt haar culinaire passie nog meer geprikkeld. Dit tot vreugde van Olivier en de kids die al dat lekkers wel zien zitten.

Orde en rust

Een ordelijke en overzichtelijke keuken nodigt uit tot inventief kokkerellen én culinair genieten. En dat is wat deze keuken, een uitgekiend ontwerp van Keukenontwerpers Waterloo, ook doet. De keukenmeubelen zijn van het Duitse kwaliteitslabel SieMatic en meer bepaald uit de nieuwe greeploze S2-reeks. De minimalistische stijl en verticale greeplijst, herkenbare sterkhouders van SieMatic, typeren het design dat rust uitstraalt. Ook de kleurkeuze sluit aan bij dit uitgangspunt: meubelen in mat greige - een kleur die het midden houdt tussen grijs en beige - gecombineerd met een werkblad in dezelfde tint. Een keuze die het ruimtelijk gevoel ten goede komt. De ontbijttoeg in kerselaar, die dwars over het aanrecht ligt, zorgt voor een warm en huiselijk accent. Opvallend aan dit ontwerp, dat werd uitgetekend door interieurarchitect Christophe Dossogne, zijn de zwevend gemonteerde kolomkasten met fraai ontworpen MDF ombouw. En dan is er ook nog de enorme schuifdeurkast, 2,40m breed, die als het ware rust op het werkblad. Binnenin is er niet

alleen verlichting voorzien maar zitten er ook stopcontacten. Hierdoor is dit de perfecte plek om kleine huishoudapparaten, zoals koffiezet en broodrooster, gebruiksklaar maar toch uit zicht op te bergen. Aan opbergruimte trouwens geen gebrek. De S2 heeft een corpushoogte van 78 cm in plaats van 70 cm en is bovendien extra diep. Dankzij de optimale organisatie van de kasten en uittrekelementen, 75 cm diep, heb je werkelijk een zee van ruimte. Alles heeft een vast plekje gevonden... opgeruimd staat netjes!

Uitgekiend kookcomfort

Als getalenteerd hobbykok verdient Cecile apparaten waarmee ze als een professional aan de slag kan. Die vond ze in het gamma van ATAG. De keuze viel op het oventrio uit de Max-serie, fraai gecombineerd in een kolomkast: een CombiMax combitron - dat is een oven-plus-magnetron - gecombineerd met de QuliMax combistoomoven waarin ze zowel kan stomen als bakken, grillen, braden en ontdooien. Deze twee 'all-rounders' vormen een perfecte aanvulling op de inductie-

kookplaat, een model uit de Magna-designreeks van ATAG. Met 5 kookzones en een breedte van 90 cm zitten de potten niet zo gedrongen en is het comfortabeler werken. De grote zone links, voorzien van een booststand, komt zeer goed van pas bij het wokken of als er grote hoeveelheden snel moeten worden opgewarmd. De inductieplaat laat zich bovendien makkelijk onderhouden. Niks schrobben en krabben, gewoon met een doek schoonvegen. Onderhoudsgemak was dan ook een belangrijke wens van de familie Cappeliez. Vandaar ook de keuze voor een topvaatwasser uit het nieuwe assortiment van ATAG: de VA9611RT. Dit is een extra hoog model, precies op maat voor de hoge kastcorpus van de SieMatic S2. Dankzij de grote binnenruimte en makkelijk verstelbare bovenkorf geraak je er ook hoge glazen in kwijt. Met een geluidsniveau van 45 dB en een verbruik van 9,9 liter/ 4,05 kWh is deze vaatwasser geluidsarm én zuinig. Bovendien is er een speciaal programma voor halve belading, waarmee je extra energie kunt uitsparen. Gebruiksvriendelijk, efficiënt én zuinig.

Keukentips van Keukenontwerpers

- * Zeer handig is de hoge kast met dubbele schuifdeur, achteraan op het werkblad. Deze kast wordt door Keukenontwerpers op maat gerealiseerd en kan tot 3,5 meter breed gemaakt worden.
- * Vanuit de filosofie dat de keuken steeds meer kook- én leefruimte wordt, kan deze nieuwe S2 SieMatic-keuken in optie worden voorzien met een heus multimedia-uitrusting. Zo wordt het mogelijk om in de S2 ook te internetten, tv te kijken of radio, iPod of mp3 te luisteren.
- * SieMatic besteedt ook veel aandacht aan het onderhoudsgemak. Zo blijven de ladegeleiders van deze S2 steeds verborgen in de zijwand van de laden, waar zich geen vuil kan nestelen.
- * De hoge vaatwassers van ATAG hebben een grotere binnenruimte waardoor je ze makkelijker kan laden. Een groot verschil! De topmodellen hebben bovendien een extra middenkorf waardoor deze vaatwassers goed zijn voor 17 couverts.

ATAG SieMatic



Christophe Dossogne

Deze keuken is een realisatie van Christophe Dossogne, interieurarchitect bij Keukenontwerpers Waterloo. Voor meer inspiratie en informatie, breng gerust een bezoekje aan een van onze showrooms of op onze website.

**Keukenontwerpers...
kleurige
keukenmensen**

Showrooms

- Antwerpen - Wilrijk
- Brussel - St.-Pieters-Leeuw
- Brussel - Waterloo
- Geel
- Hasselt
- Lommel

keukenontwerpers

www.keukenontwerpers.be
tel. 0800/20.110

Perfect georganiseerd

Cecile, Olivier, Theo en Sacha voelen zich helemaal in hun nopjes in hun nieuwe keuken. "Het is hier een stuk gezelliger én uiteraard prettiger om te koken", aldus onze gastvrouw. Haar keuken is nu perfect georganiseerd, zowel wat apparaten betreft als qua opbergruimte. Alles heeft nu een vast plekje. Dit is onder meer te danken aan het flexibele MultiMatic-interieursysteem met accessoires zoals een keukenrolhouder en

flessenrekken die door hun gebogen vorm extra zwaar belastbaar zijn. Nieuw bij deze SieMatic S2-keuken is het luxueus ogende interieursysteem met inzetten in eik voor bestek en losse keukenhulpjes allerhande. Cecile: "De houten bestekinzet is handig. Dankzij de beugels neem ik het geheel zo uit de lade mee naar de terrastafel. Makkelijk én mooi!".

Op vel gebakken roodbaars, bouchotmossel, scheermes, artisjok en puree van venkel met saffraantoast en tomatenbouillon



Voor 6 personen

600 g roodbaarsfilet
12 bouchotmosselen
6 scheermesjes
1 artisjok
2 venkels
1/2 dl kippenbouillon
1/2 dl zure room
1 briochebrood
Rouille
10 tomaten
Basilicum
Munt
1 lookteentje
20 g boter
Saffraan
Melk
Lectine
Peper en zout

1. Snijd de roodbaarsfilet in 6 gelijke stukken.
2. Pocheer de scheermesjes kort gedurende 2 sec. in kokend water en verfris in ijswater. Kook de mosselen.
3. Snijd het hart van de artisjokken in 12 gelijke stukken en pocheer in de kippenbouillon.
4. Snijd de venkel fijn en kook gaar in gezouten water. Mix fijn met een klontje boter.
5. Snijd de toast van briochebrood in balkjes en dip in de rouille.
6. Maak de tomatenbouillon. Snijd de tomaten in gelijke stukken en laat samen met de munt, look en basilicum trekken onder folie au bain-marie.
7. Kruid de roodbaars en bak de filets goudbruin.
8. Maak een schuim door melk met saffraan en lectine te mixen.
9. Schik de roodbaars op de borden samen met de venkelpuree, artisjok en de zeevruchten die je overgiet met een beetje schuim. Giet de tomatenbouillon als laatste in het bord.



Restaurant Seppe Nobels
Graanmarkt 13 - 2000 Antwerpen
www.graanmarkt13.be



Vernieuwde ATAG Combitron



Een compacte oven die toch grootse prestatie levert? Dat is deze vernieuwde CombiMax Combitron van ATAG. Hij past perfect in een nis van 45 cm hoog en valt mooi te combineren met andere ovens uit het ATAG-gamma, zowel boven of naast elkaar. De Max-serie heeft recent een nieuw design gekregen, helemaal in lijn met de rest van het ATAG-ovengamma. Beschikbaar in roestvrij staal (MX 4211 A) of grafietkleur (MX 4292 A). Qua functionaliteit kan de CombiMax Combitron zich perfect meten met zijn grotere soortgenoten. Met dit toestel kies je voor een oven-plus-magnetron waarmee je ongelooflijk snel kunt bakken en braden, op twee niveaus tegelijk. De magnetron heeft een vermogen van 900 Watt die je ook bij het bakken kunt inschakelen. Het toestel is voorzien van boven- en onderwarmte – ook een aparte onderwarmtefunctie voor perfect knapperige bodems -, Twin turbo ventilatoren links en rechts in de ovenruimte en tot slot een grill. Om het je extra makkelijk te maken, heeft dit toestel 12 automatische kookprogramma's voor bakken, braden en grillen. Wie nog meer comfort wenst, kan kiezen voor de nieuwe CombiMax combitron met tekstdisplay en zeer gebruiksvriendelijke Easy Cook kookautomaat. Ook verkrijgbaar in roestvrij staal (MX 4211 T) en grafiet (MX 4292 T).

Info bij ATAG
tel. 053 80 62 08 | www.atag.be

