

KOOK, LEEF, ONTDEK &
geniet
Dat voelt goed.



**De ideale keuken
bestaat niet.
Het gaat er om dat het
uw ideale keuken wordt!**

**Een keuken is een plek die goed
moet voelen. In uitstraling. In kwaliteit.
In gebruik. Maar vooral: bij u.**

Het is de ruimte waar u leeft en samenkomt. Daarom moet alles kloppen. Niet alleen op papier, maar gewoon in de praktijk.

We realiseren inmiddels 37 jaar keukens. In die tijd is er veel veranderd, maar onze manier van werken niet. We nemen de tijd om te luisteren. Wat vindt u belangrijk? Hoe wilt u de ruimte gebruiken? Wat past bij uw woning en bij uw manier van leven? Van daaruit bouwen we samen verder.

We staan voor degelijke kwaliteit en duidelijke afspraken. Wat we toezeggen, maken we waar. Zo doen wij dat. Ook nadat de keuken is geplaatst, kunt u op ons rekenen. Die betrokkenheid hoort er voor ons gewoon bij. We blijven investeren in nieuwe materialen, technieken en een showroom die met zijn tijd meegaat. Zodat u kunt kiezen uit het beste dat er is, zonder dat het ingewikkeld wordt.

In dit magazine laten we u zien wat er mogelijk is. En als u bij ons binnenstapt, nemen we de tijd om samen te kijken wat voor u de juiste keuken is.

Welkom!

Alfred van Manen

- Eigenaar

Inhoud.

Kijkje in de keuken

- 5 STRAK & MODERN met een barretje
- 13 RUIMTELIJK & MODERN met warme kleuren & materialen
- 19 LEEFKEUKEN met donker notenhout
- 35 EILANDKEUKEN mooi & functioneel
- 45 WOONKEUKEN strak & modern design
- 53 MODERNE KEUKEN met oog voor detail
- 69 LEEFKEUKEN met kookeiland
- 77 LICHT LEEFKEUKEN met warme sfeer
- 81 LUXE ZWARTE HOUTEN KEUKEN praktisch & sfeervol
- 93 LEEFKEUKEN met ingebouwde kasten & koffienis
- 99 BEIGE KEUKEN vol licht & ruimte
- 107 HOTEL CHIQUÉ KEUKEN met veel opbergruimte

Recepten

- 29 KIP CACCIATORE met spaghetti & tomatensaus
- 31 HEERLIJK VERS PLUKBROOD zoet of hartig
- 32 GROOTMOEDERS STOOFPOTJE heerlijk met friet

Van Manen Keukens

- 33 ONZE MERKEN die staan voor kwaliteit
- 43 IN 6 STAPPEN naar uw ideale keuken
- 51 NIEUWBOUW als nieuwe ontwikkeling
- 62 UITGELICHT wijnklimaatkast, kookveldafzuiging, Quooker
- 88 PARTNERS aan het woord



ONTDEK NOG VEEL
MEER INSPIRATIE!
vanmanenkeukens.nl

Nieuwsgierig?
Kom langs in Barneveld

We leggen u graag uit hoe uw ideale keuken eruit ziet



Toen wij dit ontwerp uitgewerkt zagen, wisten we het meteen.

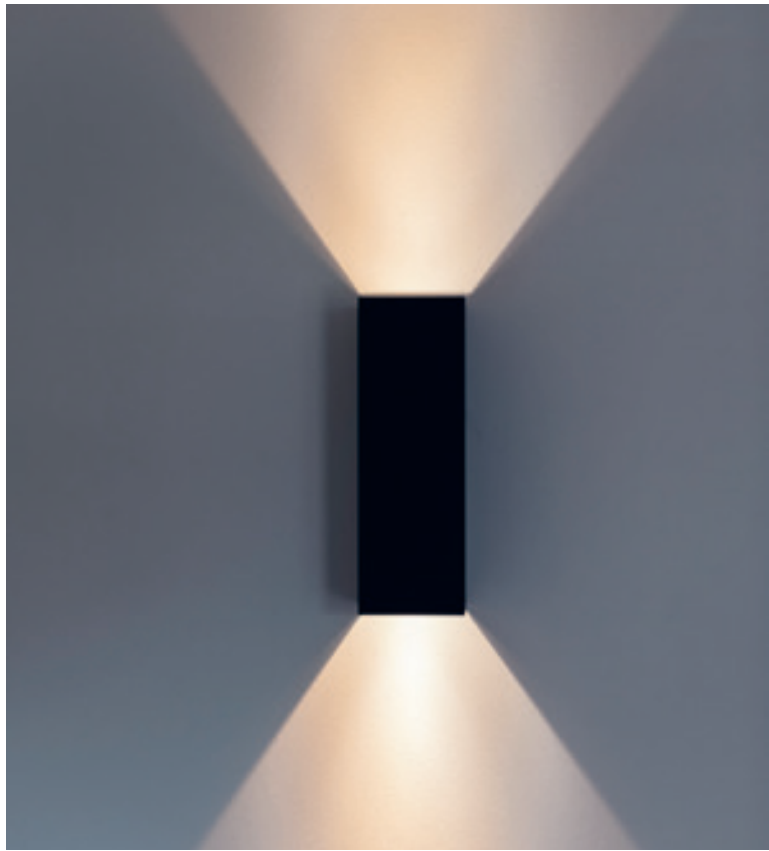
Richard en Astrid hadden op voorhand een paar wensen voor hun nieuwe, moderne keuken: 'Een vrij strakke uitvoering en we wilden er graag een barretje in. Van Manen Keukens is met die uitgangspunten aan de slag gegaan en dat heeft perfect uitgepakt!'



STIJL | Modern / Tijdloos **VORM** | U -vorm / L-vorm **KLEUR** | Zwart **KOKEN** | Inductie







Het keukendesign is strak en modern, de sfeer is warm en gezellig dankzij de uitvoering in zwarte houtlook met het stoere, beton-look werkblad. Koken doen zij aan de bar, waar ze kunnen aanschuiven als de maaltijd wordt bereid en waar ze ook regelmatig eten. Bovendien kijk je van achter de bar de woonkamer in waardoor je altijd contact hebt met visite.



**MEER WETEN OVER DIT
PROJECT?** Scan de QR-code



**Het was voor ons fijn
dat ze er zo’n compleet
concept bieden.**

Warme kleuren en materialen in een heerlijk ruimtelijke en moderne keuken. Ilse en Bart vonden bij Van Manen Keukens alle puzzelstukjes bij elkaar, die samen de voor hen perfecte keuken vormden voor hun nieuwe appartement.



STIJL | Modern **VORM** | Kookeiland **KLEUR** | Hout en koper **KOKEN** | Inductie







‘De montage werd heel secuur uitgevoerd, alles verliep perfect. Je hebt een bepaalde voorstelling van je keuken als je hem zoekt, maar toen hij eenmaal stond vonden we hem nog mooier dan we hadden gedacht!’



**MEER WETEN OVER DIT
PROJECT?** Scan de QR-code





Een prachtig ontwerp voor een goede prijs

‘Bij Van Manen werden we prettig en efficiënt geholpen. Zij kwamen met een prachtig ontwerp voor een goede prijs. Tot en met de aflevering en installatie is daarna alles keurig geregeld, zelfs de nazorg op enkele details.’



STIJL | Modern **VORM** | Kookeiland **KLEUR** | Notenhout **KOKEN** | Inductie



Het donkere notenhout van de keuken zien we terug in het karakteristieke trappenhuis richting eerste verdieping. Zo kon prachtig de verbinding worden gelegd met de andere vertrekken in huis, die dezelfde warme sfeer uitademen als de nieuwe leefkeuken. En geleefd wordt er. De drie zoons des huizes zitten 's ochtends aan de bar te ontbijten en de grote eettafel is al volop gebruikt tijdens etentjes, feesten en barbecues.





‘Wat de keukenapparatuur betreft hebben we gekozen voor kwalitatief goede apparaten, maar niet te veel. Een ingebouwd koffieapparaat of een stoomoven bijvoorbeeld was voor ons niet nodig. Wel hebben we lekker veel werkruimte aan twee kanten en heel veel bergruimte.’



**MEER WETEN OVER DIT
PROJECT?** Scan de QR-code



HEERLIJKE RECEPTEN

Wat eten we vanavond?

In een mooie en praktische keuken wordt het een feestje om de lekkerste gerechten klaar te maken. We geven je alvast drie heerlijke recepten waarmee je voor de dag kunt komen bij vrienden of familie!



Smakelijke kip cacciātore

Met spaghetti en tomatensaus

🕒 20 min. bereiden | 👤 4 personen

Ingrediënten

VOOR DE KIP EN SAUS

- 4 kippendijen zonder vel
- olijfolie
- 125 g oesterzwammen
- 125 g kastanjechampignons
- 4 plakken gerookte pancetta
- 2-3 takjes verse rozemarijn
- 2 ansjovisfilets
- 2 rode paprika's uit een pot
- 1 kleine handvol zwarte olijven (met pit)
- 2 teentjes knoflook
- 1 verse rode Spaanse peper
- 60 ml chianti
- 700 g passata (di pomodoro)
- 1 bosje verse basilicum

VOOR DE PASTA

- 320 g volkorenspaghetti
- 30 g Parmezaanse kaas



Voorbereiden

Ingrediënten bij de hand. Waterkoker klaar. Grote koekenpan, op matig vuur. Grote pan met deksel, op matig vuur.

Bereiding

STAP 1

Snijd de kip in blokjes van 1 cm en doe ze met 2 eetlepels olie en een snufje peper en zout in de grote koekenpan. Hak de paddenstoelen in grove stukjes, snijd de pancetta in smalle reepjes en doe de stukjes en reepjes met de rozemarijn, ansjovis en de in stukjes gescheurde paprika bij de kip in de pan.

STAP 2

Stamp de olijven plat, verwijder de pitten, doe de ontpitte olijven erbij, draai het vuur iets hoger en schep de boel regelmatig om tot de blokjes kip goudbruin zijn.

STAP 3

Doe de pasta in de grote pan, giet er voldoende kokend gezouten water bij om hem onder te zetten en kook hem volgens de aanwijzingen op de verpakking. Knijp met een knoflookpers de ongepelde teentjes knoflook uit boven de kip in de pan. Snijd de Spaanse peper in ringetjes, doe die samen met de wijn en de passata bij de kip en breng de saus op smaak. Trek het grootste deel van de blaadjes van het bosje basilicum af en roer ze erdoor.

STAP 4

Rasp de Parmezaanse kaas. Giet de pasta af en houd een kopje van het kookvocht apart, doe de pasta op een serveerschaal en schep er de saus over. Strooi er de overgebleven blaadjes basilicum en geraspte parmezaan op. Hussel alles door elkaar en maak het gerecht eventueel extra smeuïg met een scheutje van het kookvocht.





Heerlijk vers plukbrood

Zoet of hartig

🕒 45 min. bereiden (excl. rijstijd) | 👤 2-4 personen

Ingrediënten

- 3 kopjes bloem
- 1/4 theelepel gist
- 1 theelepel zout
- 1,5 kopje warm water

Bereiding

STAP 1
Meng de bloem, gist en zout in een grote kom. Voeg warm water toe om de gist aan het werk te zetten. Meng de mix en water met een hand goed door elkaar. Bedek de kom met plastic folie een laat de mix op een warme plaats 20 tot 24 uur rijzen. Verwarm de pan voor in de oven op 250°C.

STAP 2
Bestrooi een oppervlak licht met bloem en leg het deeg erop. Vouw het deeg van boven naar beneden en van links naar rechts tot een bal. Neem de pan uit de oven en leg het deeg met de vouw naar boven in de pan. Leg het deksel op de pan en zet de pan in de oven gedurende 30 min.

STAP 3
Maak inkepingen in het brood en vul het met bijvoorbeeld: pesto, kaas, tomaatjes of met chocolade of met kaneel, noten en honing, of met kruiden zoals tijm en rozemarijn. Neem het deksel van de pan en bak nog eens 15 min, zodat je een mooie korst krijgt.



Grootmoeders Stooftpote

Heerlijk met friet

🕒 45 min. bereiden (excl. stooftijd) | 👤 4 personen

Ingrediënten

- 1 kg runderriblappen in stukken gesneden
- 2 uien
- 2 eetlepels dijon mosterd
- 2 tenen knoflook
- 1 eetlepel bloem
- 1 flesje bruin bier
- 1 rundvleesbouillontablet
- 100 ml water
- 2 laurierbladeren
- 2 eetlepels azijn
- stukje roomboter
- snufje zout

Bereiding

STAP 1
Oven voorverwarmen op 140°C. Het vlees mengen met de mosterd en zout. Even aanbakken in de pan en eruit halen. De ui en knoflook snipperen en 3 min. bakken in de boter. De bloem erbij en 1 minuut meebakken.

STAP 2
Het bier, bouillontablet, water, laurier en azijn toevoegen en aan de kook brengen. Het vlees toevoegen en 4 uur in de oven (of eventueel op het fornuis) gaar stoven. Zonder deksel nog een 1 uur laten pruttelen.

ONZE MERKEN

We laten graag zien met wie we samenwerken. Maar belangrijker is: we onderzoeken en adviseren u graag over welk merk bij u past. Welkom!



Miele

pronorm
FEINBAUKÜCHEN

AEG

DEKKER
— SINCE 1930 —

JEFF
KOKEN MET PASSIE SINDS 1877

Quooker®

ATAG
we love to cook

Arte
Geniet van Arte

LEICHT®

SIEMENS

LIEBHERR

NAVY®

Pelgrim

steel

BOSCH

wave

VAN MANEN
SELECT

BORA

Wat zijn wij blij met onze prachtige keukens!

'Alles komt samen in onze leefkeuken van Van Manen Keukens. Hij is functioneel, heeft volop gebruiksgemak en een mooie uitstraling met een prachtig eiland. De prachtige houtstructuur in combinatie met een beton-look werkblad, maakt de keuken echt een plaatje!'



STIJL | Modern **VORM** | Kookeiland **KLEUR** | Zwart hout **KOKEN** | Inductie







Het meedenken in onze wensen, het plannen van het ontwerp in combinatie met de ruimte: Van Manen Keukens maakte het waar in theorie en praktijk. Van Manen Keukens geeft waardevolle adviezen. Ook het plaatsen van de keuken ging uitstekend. Wij zijn ontzettend blij met onze leefkeuken met kookeiland en alle benodigde kookapparatuur!





UW IDEALE KEUKEN

in 6 stappen

Wat uw smaak ook is, bij Van Manen Keukens helpen wij u uw ideale keuken te realiseren. Daarbij mag u er volledig op vertrouwen dat wij het tot in de kleinste details perfect voor u regelen. En dat wij pas klaar zijn als u 100% tevreden bent. Want zekerheid, dat voelt goed!

1. Oriëntatie en inspiratie

Wat uw smaak ook is, de mogelijkheden zijn – vrij letterlijk – eindeloos. Tijdens een persoonlijke kennismaking en rondleiding bespreken we uw wensen en voorkeuren en presenteren we u verschillende opties.

2. Ontwerp en materialen

Samen aan tafel zet onze adviseur uw ideeën en wensen om in een driedimensionaal ontwerp. Kastje meer of minder? Het is in een oogwenk aangepast. Zo ziet u uw keuken letterlijk voor uw ogen vorm krijgen. En het ontwerp is pas definitief als u helemaal happy bent.

3. Inmeten en laatste check

Bij Van Manen Keukens regelen wij het tot in de puntjes. Dat is een keiharde belofte. We komen uw keuken tot op de millimeter nauwkeurig inmeten. En als we er toch zijn, checken we meteen of er nog andere aanpassingen nodig zijn.

4. Bestellingen en productie

Wij bestellen alle door u gekozen apparatuur, meubelen en natuurlijk het werkblad. En dan gaat uw keuken in productie, exact volgens het ontwerp.

5. Montage en plaatsing

Op de afgesproken dag komt onze monteur uw oude keuken verwijderen, het leidingwerk aanpassen en uw nieuwe keuken plaatsen. Wij zorgen dat u nergens omkijken naar heeft en gaan pas weg als alles perfect werkt en u 100% tevreden bent.

6. Oplevering

Na oplevering is het zover, dan kan het grote genieten beginnen. Dat voelt goed!



ADVIES OP MAAT?

Scan de QR-code en maak een afspraak



Keuken in Barneveld met moderne stijl, kookeiland en wijnkoelkast

In zijn nieuwe woning in Barneveld koos Alfred voor een keuken van Van Manen. De keuze was snel gemaakt: “Van Manen is een groot bedrijf hier in de regio, ik ken het al jaren. Mijn broertje heeft er gewerkt en had er zelf ook een mooie keuken gekocht. Toen ik mijn nieuwe huis kocht, dacht ik: daar moet ik ook heen.”



STIJL | Modern **VORM** | Kookeiland **KLEUR** | Beige **KOKEN** | Inductie





Alfred wist globaal wat hij wilde, maar stond open voor advies. “Ik wist wel hoe ik het ongeveer wilde, maar zij maakten een tekening en kwamen met goede ideeën. De ligging naar het buitenterras bijvoorbeeld, daar hebben ze echt goed over meegedacht.” Die samenwerking leidde tot een keuken die heel goed aansluit op de rest van de woning.

De nieuwe keuken omschrijft Alfred als modern, maar niet strak of kil. “Ik vind het een moderne, maar heel warme keuken.” De combinatie van materialen versterkt dat gevoel. “Het blad vind ik erg mooi, met al die kleuren erin. En het barretje vind ik geweldig, vanuit daar kijk je zo naar buiten.”





Zijn favoriete onderdeel? Zonder twijfel de wijnkoelkast. “Ik ben gek op wijn geworden. Het is echt een hele mooie wijnkoelkast geworden. En hij opent zowat automatisch, dat vind ik zo gaaf. Je drukt linksboven op een knop en hij gaat vanzelf open.” Naast de wijnkoelkast koos hij voor apparatuur van Bosch. “Goede kwaliteit, betrouwbaar. Het werkt allemaal perfect.”

MEER WETEN OVER DIT PROJECT? Scan de QR-code





NIEUWE ONTWIKKELINGEN IN

Nieuwbouw

Al dertig jaar is Van Manen Keukens een begrip in de regio rond Barneveld. Maar niet alleen particulieren weten de showroom makkelijk te vinden, ook steeds meer projectontwikkelaars, aannemers en makelaars vragen het bedrijf om de keukens van hun (nieuw)bouwprojecten te verzorgen. We vroegen Josbert Goudriaan naar de achtergrond van deze ontwikkeling.

WAT VOOR BOUWPROJECTEN PAKKEN JULLIE AAN?

“Echt van alles. Van nieuwbouw comfortwoningen tot renovatie van bestaande bouw. Maar bijvoorbeeld ook scholen, waarbij we kleine pantry's bouwen in de lokalen en hele keukens in de personeelskamer en de kantine. Daarnaast hebben we projecten gedaan in verzorgingstehuizen en GGZ-instellingen, maar ook in nieuwbouw appartementencomplexen en zelfs hele delen van nieuwbouwwijken.”

IS ER EEN FINANCIËEL VOORDEEL VOOR DE KLANT?

“Ook dat. In samenwerking met een aantal leveranciers hebben wij een waardecheque ontwikkeld. Zo helpen we deze klanten een stuk op weg met een interessant financieel voorstel.”

WAARIN MAKEN JULLIE HET VERSCHIL?

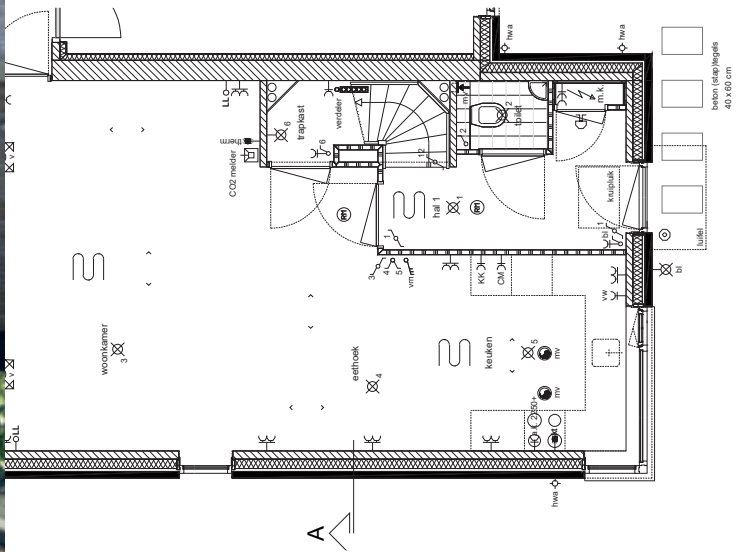
“Het belangrijkste is dat het goed voelt voor de klant/opdrachtgever. Van begin tot eind doen we alles om die klant te ontzorgen, waarbij hij of zij er volledig op mag rekenen dat wij het tot in de puntjes regelen. Zo stemmen we bijvoorbeeld het eventuele verleggen van het leidingwerk af met de aannemer, weten we waar de stopcontacten zitten en of we die moeten verplaatsen, etc. We schakelen direct met de aannemer. Zelfs als iemand de keuken aan de andere kant van het huis wil, gaan wij dat regelen.”

HOE IS JULLIE RELATIE MET OPDRACHTGEVERS?

“Heel goed. Zij vinden het fijn dat wij snel reageren. Zodra wij alles rond hebben met de klant communiceren wij dat meteen naar de aannemer, zodat hij verder kan. Korte lijnen, snel schakelen, dat werkt heel fijn. Wij ontzorgen dus niet alleen de eindklant, maar ook onze opdrachtgever. Die moet het prettig vinden om met ons samen te werken. Handel is immers een kwestie van gunnen! Het mooiste is als de opdrachtgever echt tevreden is. Wij willen dat zowel klanten als opdrachtgevers onze ambassadeurs worden. En dat worden ze alleen als ze echt tevreden zijn.”



MEER WETEN?
Bel Josbert 0342 405 363





Een moderne keuken met oog voor detail

Wat begon als een blanco canvas, is uitgegroeid tot een stijlvolle, moderne keuken met slimme keuzes en persoonlijke touches. We spraken met Kees over hun ervaringen en de keuzes die zij maakten tijdens dit proces.



STIJL | Modern **VORM** | Kookeiland **KLEUR** | Houtlook **KOKEN** | Inductie



Toen Cootje en Kees hun nieuwe woning kochten, was de keuken nog een leeg canvas. “We moesten alles zelf uitzoeken”, vertelt Kees. “Er was alleen een tekening met de afmetingen, maar hoe we het zouden inrichten moesten we helemaal zelf bepalen.” Ze hadden al wel een idee: de keuken moest een moderne uitstraling hebben met veel zwarttinten. Toch kwamen ze tijdens het proces tot verrassende inzichten. “We dachten eerst aan een volledig zwarte keuken, maar dat zou te zwaar worden. We kozen uiteindelijk voor een zwart kookeiland en een lichte achterwand, wat de ruimte veel luchtiger maakt.”





Een van de belangrijke aspecten van hun nieuwe keuken was de functionaliteit. “We wilden graag een ruim kookeiland waar je gemakkelijk omheen zou kunnen bewegen”, legt Kees uit. In overleg met de adviseur van Van Manen besloten ze het kookeiland aan één kant tegen de muur te plaatsen, wat de doorgang ruimer maakte. “Zo konden we ook een deur naar de bijkeuken toevoegen, wat heel praktisch is.” De keuken is daarnaast uitgerust met moderne apparatuur, zoals een BORA-inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging en een Quooker.



Naast functionaliteit wilden Cootje en Kees dat de keuken echt bij hen zou passen. Een opvallend element is de houtlook in de keuken, die ze later ook doorgetrokken hebben naar de woonkamer. “We hebben houten panelen in dezelfde stijl als de keuken aangebracht op de deuren en in de woonkamer. Dat zorgt voor een mooi, samenhangend geheel.” De omlijsting om de keukenkasten maakt het plaatje compleet. “Het lijkt nu alsof de keuken ingebouwd is, terwijl hij eigenlijk los staat.”



**MEER WETEN OVER DIT
PROJECT?** Scan de QR-code





Uitgelicht



**WIJNKLI-
MAAT-
KAST**



**KOOKVELD-
AFZUIGING**



**QUOOKER
CUBE**

EYECATCHER IN UW KEUKEN

Wijnklimaatkast

Welke wijndruif heeft een overheerlijke afdrank? Is dat een mousserende Chardonnay, frisse Pinot Blanc of kersen Merlot? Welke ook uw voorkeur heeft, elke wijn wenst een specifiek klimaat voor het beste rijpingsproces en langdurig bewaren ervan. De juiste kwaliteit en wijnsmaak behoudt u met een wijnklimaatkast. Lees de meerwaarde van zo'n wijnkoeler en laat u inspireren door deze eyecatcher in uw keuken.

LUXE WIJNKOELER

Een echt statement in uw keukeninterieur: een luxe wijnkoeler. Wijnkoelers brengen uw keuken naar het hoogste niveau en staan bijvoorbeeld onder uw kookeiland of in hoge kastenwanden. Door een prominente plek zorgt dit voor een eyecatcher bij binnenkomst in uw (woon)keuken. De led-verlichting achter de glasdeuren geven uw wijnkoeler die chique uitstraling.

DRINKTEMPERATUUR

Wij delen graag wat naast uitstraling de belangrijkste waardes zijn van wijnkoelers. Drinkt u bijvoorbeeld zowel rode als witte wijn? Zoals u wellicht weet, kent een rode Malbec een warmere drinktemperatuur dan een witte Riesling. Met een wijnkoeler reguleert u de gewenste drinktemperatuur in aparte temperatuurzones. Elke zone is afgestemd op de ideale omstandigheid om al uw wijnen in rust te laten rijpen.

WIJN LANGDURIG BEWAREN

Wist u daarnaast dat een lage luchtvochtigheid kurken doet verschrompelen, waardoor zuurstof in uw wijnfles binnendringt? Zonde dat alcohol hierdoor verdampt. Een wijnkoeler behoudt een optimale luchtkwaliteit en

zorgt ervoor dat kurken perfect blijven. Ook de ligging van uw wijnfles heeft invloed op de kurk. Zo kunt u het beste uw wijnflessen liggend bewaren voor een blijvende soepele kurk.

TYPE WIJNKASTEN

Welke type wijnkast past het beste in uw ideale keuken? Dit hangt af van uw persoonlijke wensen. Bij Van Manen Keukens kijken wij eerst hoeveel temperatuurzones uw wijnkast nodig heeft. Dit varieert van één tot drie zones, afhankelijk van de verschillende wijnsoorten. Vervolgens laat u zich inspireren door de kastgroottes. Zo hebben wij bij Van Manen Keukens luxe ingebouwde en vrijstaande wijnkasten.

WIJNKLIMAATKASTEN BIJ VAN MANEN KEUKENS

Welke stijlvolle wijnklimaatkast staat binnenkort in uw ideale keuken? Laat u zich eens inspireren in Barneveld. Daar bewondert u eersteklas uitvoeringen in onze showroom. Onze keukenspecialisten denken graag mee met de keuken waar u heel lang gelukkig mee zal zijn. Maak eenvoudig een afspraak of bezoek gelijk onze keukenzaak in Barneveld.





BRENG ELEGANTIE IN UW KEUKEN

Revolutionaire kookveld- afzuiging

Breng elegantie in uw keuken met de nieuwste trend omtrent afzuiging. Wij laten u graag kennismaken met de revolutionaire kookveldafzuiging. Efficiëntie en luxe in één.

VOLLEDIG GEÏNTEGREERD

Een kookveldafzuiging is als afzuigstelsel volledig geïntegreerd in uw keukenwerkblad. Tijdens het koken van heerlijke gerechten gaan kookdampen en geuren rechtstreeks naar de veldafzuiging. Het koolstoffilter zorgt er vervolgens voor dat de lucht er gereinigd uitkomt. In tegenstelling tot een hangende afzuigkap, blijft uw keuken met kookveldafzuiging nu heerlijk fris.

MINIMAAL GELUID

Naast een blijvende frisheid, zorgt een kookveldafzuiging niet voor overlast. Dankzij de hoogwaardigheid produceert de slimme afzuiging minimaal geluid. Een goed gesprek of een heerlijke borrel tijdens het koken is hierdoor gewoon realiteit.

MINIMALISTISCH ONTWERP

Daarnaast creëert een kookveldafzuiging de ruimte en luxe die uw keuken verdient. Straal klasse uit door het moderne en minimalistische ontwerp. De afzuiging is subtiel en onopvallend verwerkt op dezelfde hoogte als uw inductie- of kookplaat. Hierdoor gaat deze nieuwste technologie volledig op in uw gehele keukeninterieur. Een hangende afzuigkap als doorn in het oog is passé.

INNOVATIEVE MERKEN

Bij Van Manen Keukens werken wij alleen met de meest innovatieve merken. Zo ook voor onze kookveldafzuigingen. Zo heeft Siemens keuze tussen een geïntegreerde afzuiging of elegante losse afzuigmodule. Een kookveldafzuiging van Bosch met de PerfectAir regelt het afzuigvermogen met automatische bediening en is hierdoor constant perfect afgestemd.

VOOR GEKOELD EN BRUISEND WATER

Quooker Cube

Wilt u ook gekoeld en bruisend water uit uw Quooker kunnen halen?
Maak uw Quooker-set compleet met een CUBE. Zo haalt u alles uit
één kraan: 100°C kokend, warm, koud, gekoeld en bruisend water.

ONMISBAAR IN UW KEUKEN

In veel keukens begint het met kleine gewoontes. Een waterkoker die altijd op het aanrecht staat. Kratten flessen die u toch weer meesjouwt, omdat u graag bruisend water drinkt. En dat moment waarop u nét wilt koken, maar eerst nog moet wachten tot het water eindelijk kookt. Het zijn geen grote problemen, maar ze nemen ongemerkt ruimte, tijd en rust in.

Precies daar past de Quooker als een slimme uitbreiding die uw keuken stiller en eenvoudiger maakt. Want met een Quooker-kraan tapt u naast kokend, warm en koud water ook gekoeld en bruisend water – direct uit dezelfde kraan. Altijd binnen handbereik, zonder losse apparaten en zonder stapels flessen in de voorraadkast.

WATER ZOALS U HET ECHT GEBRUIKT

De kracht van gekoeld en bruisend water uit de Quooker-kraan zit in iets heel alledaags: het maakt de momenten tussendoor makkelijker. Even snel een glas gekoeld water na het sporten. Bruiswater bij de lunch. Of een keuken die klaar is voor gasten, omdat u niet meer hoeft te denken aan flessen koud zetten, of lege flessen uit het zicht ruimen.

En het mooie is: het voelt niet als technologie in uw keuken, maar als vanzelfsprekend gemak. Eén systeem dat doet wat u al gewend bent – en dan net een stap verder.

MINDER FLESSEN, MEER RUIMTE

Bruisend water thuis betekent vaak een keuze tussen gemak en gedoe. Flessen zijn makkelijk, tot u ze moet dragen, opslaan en wegbrengen. Een losse sodamaker scheelt flessen, maar vraagt weer om ruimte op het aanrecht en een eigen routine. De Quooker-kraan haalt die handelingen weg. Uw keuken blijft opgeruimd, uw ritme wordt eenvoudiger en u gebruikt minder plastic flessen.

DE KRAAN DIE ALLES KAN

Quooker is de uitvinder en marktleider in kokend-waterkranen: een Nederlandse innovatie die het dagelijks leven in keukens makkelijker, sneller, veiliger en duurzamer maakt. Het uitgangspunt is helder: alle soorten water direct beschikbaar vanuit één kraan.

Een Quooker-kraan is handig voor thee, het vullen van een pan, blancheren of het versnellen van dagelijkse kookmomenten. Voeg er een Quooker CUBE aan toe en het systeem wordt compleet: 100° C kokend, warm, koud, gekoeld en bruisend water, in één kraan in uw keuken.

Bekijk het hele assortiment op [Quooker.nl](https://www.quooker.nl)

Quooker®



Leefkeuken met kookeiland

“We vonden het belangrijk om bij een lokale keukenexpert te gaan kijken”, vertelt Ferry. “En werden heel prettig ontvangen bij Van Manen. We zijn door veel opties heen gelopen wat betreft kleurstellingen, apparaten en opstellingen. In combinatie met goed advies leidde dat uiteindelijk tot een eindontwerp.



STIJL | Modern **VORM** | Kookeiland **KLEUR** | Zwart / Brons **KOKEN** | Inductie







De keuken van Ferry en Coby is een échte leefkeuken. Het kookgedeelte is naadloos geïntegreerd in een ruim eiland, omringd door een sfeervolle zithoek met barstoelen. Het Dekton-werkblad heeft een natuursteen-look waar een BORA kook-afzuigsysteem in is geïnstalleerd. “We hebben graag vrienden en familie over de vloer. Vanuit de keuken ben je zo bij de eettafel. Het is fijn dat de keuken mooi overloopt in de rest van het appartement. We zijn er door de dag heel regelmatig te vinden.”



“We hebben een prachtige raampartij dat uitkijkt over het water en een van de havens van Harderwijk”, deelt Ferry enthousiast. “Wij worden echt heel blij van het totaalplaatje van de keuken. Ook is de keuken goed afgestemd op het interieur van de rest van het appartement. Het geeft altijd een ontspannen sfeer, of we nu aan het koken zijn of genieten van een glas wijn aan het barretje.”



MEER WETEN OVER DIT PROJECT? Scan de QR-code



Een leefkeuken met
een warme sfeer en
een ruimtelijk gevoel

Rick en Madelon hebben hun eerste keuken ook bij Van Manen Keuken gekocht. Toen hun nieuwbouwwoning in zicht kwam, wilden ze graag weer met Van Manen in gesprek. Samen heb ik met hen het ontwerp opgezet, waarbij het een echte leefkeuken moest worden. We hebben gekozen voor de Y-line keuken van Pronorm, een unieke greeploze keuken.



STIJL | Modern VORM | Kookeiland KLEUR | Beige KOKEN | Inductie





De keuken loopt door in de bijkeuken, waardoor er een eenheid ontstaat. De kleur betreft een lichte kleur, wat zorgt voor een warme sfeer en een ruimtelijk gevoel. De keuken is uitgevoerd met een composieten werkblad, en is voorzien van een koel-/vriescombinatie, oven met magnetron, kookplaat met afzuiging en een vaatwasser.

**MEER WETEN OVER DIT
PROJECT?** Scan de QR-code





Luxe zwarte houten keuken in Eerbeek

Tijdens de verbouwing van hun woning in Eerbeek besloten Jolanda en Rob ook de keuken volledig te vernieuwen. De ruimte kreeg een andere plek in huis en moest beter aansluiten bij de nieuwe indeling met meer licht en verbinding naar de tuin. In samenwerking met Maaike van Van Manen Keukens ontstond zo een luxe zwarte houten keuken die zowel praktisch als sfeervol is.



STIJL | Modern **VORM** | Kookeiland **KLEUR** | Zwart / Brons **KOKEN** | Inductie



“Omdat we een stukje hebben aangebouwd kreeg de keuken een heel andere plek in het huis”, vertelt Jolanda. “Daarnaast wilden we graag meer verbinding met de tuin creëren. Tijdens de verbouwing hebben we verschillende muren uitgebroken zodat de oppervlakte groter werd voor onze keuken. Omdat het keukeneiland in het midden is geplaatst hebben we veel meer contact met buiten en is de keuken het middelpunt van ons huis geworden.”







Het ontwerp en de uitwerking deden Jolanda en Rob samen met Maaïke. “We hebben hele positieve ervaringen met Van Manen. Maaïke visualiseerde het ontwerp meteen en dacht goed mee. Er waren korte lijnen, we hadden een vast aanspreekpunt en konden tussendoor makkelijk dingen aanpassen. Dat was heel prettig. Maaïke rekende de maatvoering van de kastjes door en gaf daarnaast ook advies over de loopruimte. Uiteindelijk hebben we een bredere koelkast gekozen zodat alles mooi zou aansluiten. Met onze ideeën en haar advies hebben we samen een mooie keuken gerealiseerd.”



**MEER WETEN OVER DIT
PROJECT?** Scan de QR-code



VERHALEN VAN ONZE

PARTNERS.



**BOUWBEDRIJF
HUURDEMAN**



**BOUWBEDRIJF
VAN DE KOLK**

Bouwbedrijf Huurdeman vertrouwt op Van Manen Keukens



REMCO SWAAB
Directeur Bouwbedrijf A. Huurdeman
www.huurdeman.nl

Van offertestadia tot werkvoorbereiding en uitvoering. Bouwbedrijf A. Huurdeman kan vertrouwen op de volledige oplevering van Van Manen Keukens in haar bouwprojecten. Of het nu gaat om keukens in gerealiseerde zorginstellingen of particuliere keukens in woningen op alle soorten niveaus. In dit artikel deelt directeur Remco Swaab (A. Huurdeman) zijn ervaring over gezamenlijke projecttrajecten.

WOON-, WERK- EN LEEFOMGEVING VAN MORGEN

Met haar bestaansrecht van maar liefst meer dan 80 jaar werkt bouwbedrijf A. Huurdeman elke dag aan de woon-, werk- en leefomgeving van morgen. Samen met haar samenwerkingspartijen bouwt de aannemer aan uiteenlopende projecten, gecategoriseerd in vier sectoren: luxewoningen, onderwijsinstellingen, zorginstellingen en bijzondere bedrijfspanden.

VAKKUNDIG VERANTWOORDELIJK

Voor veel projecten adviseert Remco Van Manen Keukens aan de klant. Remco: “Tijdens de aanbesteding kijken wij naar de beste prijs-kwaliteitverhouding van onze leveranciers. Van Manen Keukens heeft vaak kostentechnisch de meeste gunstige aanbieding. Daarbij staan zij garant voor de juiste uitvoering en oplevering van keukens.

Tijdens de werkvoorbereiding communiceert Van Manen Keukens al transparant over eventuele knelpunten. Is er later toch een verkeerde code opgenomen of kastje geleverd? Dan lost Van Manen Keukens dit zonder problemen vakkundig en snel op. Dit is wel uniek in de keukenbranche, waarbij sommige leveranciers bij zulke situaties liever hun handen ervan afhouden.”

VAN WERKVOORBEREIDING TOT OPLEVERING

Eenmaal aan de slag met een opdracht behoudt A. Huurdeman contact met een vaste projectleider, voorbereider en uitvoerder van Van Manen Keukens. In de werkvoorbereidingsfase stemt Huurdeman de ingekochte producten met hen af. Een afspraak met de showroom en werk- en installatietekeningen zorgen voor een helder traject. Hierdoor werkt de installateur alle tekeningen installatieconform af. Wanneer de vloerbedekking erin zit, betekent dit dat een project aan haar eind komt. Van Manen Keukens monteert dan de meubels en werkt de keuken geheel af. Klaar voor oplevering.

PROJECTEN

Inmiddels mochten Huurdeman en Van Manen Keukens al veel bijzondere projecten opleveren. Voor een particuliere luxewoning in Apeldoorn realiseerden wij bijvoorbeeld een karaktervolle leefkeuken. Kindcentrum De Spreng in Hoevelaken geniet sinds kort van een verbouwd, verduurzaamd en uitgebreide school en kinderdagverblijf. Ook beschikt Zorginstelling De Stolpe in Hilversum nu van 60 keukens voor individueel gebruik en gemeenschappelijke keukens. Ook renoveerden wij gezamenlijk de brandweerkazerne in Soesterberg.



Van Manen Keukens als dé keukenpartij voor Van de Kolk



PETER VAN DE KOLK
Directeur Bouwbedrijf Van de Kolk
www.vandekolk.nl

Van de Kolk adviseert kopers al tien jaar lang Van Manen Keukens als dé keukenpartij voor in haar nieuwbouwwoningen. Van betaalbare tot op maat gemaakte keukens. De vertrouwde samenwerking is te danken aan eenzelfde cultuur: afspraak is afspraak, bieden van het complete pakket en geen addertjes onder het gras.

NUMMER ÉÉN KEUKENPARTIJ

Van de Kolk is een ontwikkelende aannemer. Het bouwbedrijf ontwikkelt nieuwbouwprojecten en bouwt en verbouwt woningen, villa's en utiliteitsgebouwen. Omdat in de projectmatige woningbouw de keukens meestal geen onderdeel zijn van de aanneemsom, adviseert zij altijd Van Manen Keukens aan haar kopers. Met de voordelen van Van Manen Keukens maakt dit het kopers ook makkelijk om niet meer verder te zoeken. Peter: "Al tien jaar lang werken wij samen. Regelmatig bellen andere keukenpartijen mij met de mooiste beloftes. Maar, of zij deze ook achteraf kunnen waarmaken? Bij Van Manen Keukens kan ik gewoon vertrouwen op hun nuchterheid en eerlijke prijs."

ZOALS HET HOORT

Peter kan zich vanuit Van de Kolk goed identificeren met bovengenoemde waarden van Van Manen Keukens. Zo staan beide partijen voor kwaliteit en echt hun afspraken nakomen, zoals het hoort. Denk aan het tijdig aanleveren van offertes en het complete product aanleveren. Kaders en verrekenprijzen worden bijvoorbeeld ook vooraf onderling bepaald. Peter: "Samen met Van Manen Keukens leggen wij de installaties in keukens kloppend aan zonder tussenkomst van de klant." Josbert merkt dan ook dat klanten vol vertrouwen hun toekomstige thuishaven uit handen geven. "Tijdens het verkoopgesprek bespreken wij met de klant alle installaties door. Onvoorziene kosten blijven hierdoor uitgesloten, wat een gehele geruststelling is voor de koper."

BOUWEN AAN REPUTATIE

Beide samenwerkingspartijen willen de toekomstige bewoners constant ontzorgen. Zo heeft Van Manen Keukens doorlopend contact met de uitvoerder over de bouw en opleveringsdatum. Mogelijke aanpassingen van de keuken gebeuren met korte lijnen tussen de keukenpartij, kopersbegeleider en Van de Kolk. Aangepaste aansluitingen of andere veranderingen regelt Van Manen Keukens zelf. Peter: "Zij weten exact hoe de woning en ons bedrijf in elkaar zitten en schakelen gelijk met de betreffende persoon. De koper heeft hierdoor geen last van het proces. Zij houden alleen maar een goed gevoel over aan hun nieuwe huis. En zo behouden wij weer onze goede naam." Josbert vult aan: "Een goede reputatie is ook de basis waar Van Manen Keukens op bouwt. Doordat Van de Kolk en ons eigen bedrijf diezelfde werkwijze hebben, werken wij constant samen toe naar een tevreden klant."

ACTUELE NIEUWBOUWPROJECTEN

In deze jarenlange samenwerking mochten wij al prachtige en duurzame nieuwbouwwoningen opleveren met Van de Kolk. Zo maakt een voormalig parkeerterrein in Voorthuizen plaats voor 10 twee-onder-een-kapwoningen. Ook ontwikkelen wij gezamenlijk 25 woningen in Kootwijkerbroek. Qua woningtypologieën is een mix bedacht van zoal vrijstaande woningen, seniorenwoningen en starterswoningen. Daarnaast werken wij aan maar liefst 1550 woningen, verdeeld over zeven sfeervolle woongebieden in Barneveld.



Van Manen Keukens geeft waardevolle adviezen

Leefkeuken voorzien van ingebouwde kasten en koffienis. Een prachtige leefkeuken, waarbij er gekozen is voor een Dekton werkblad met marmerstructuur. Het kookeiland is afgemaakt met een inductieplaat, zitgedeelte en een wijnkoeler als eyecatcher.



STIJL | Modern **VORM** | Kookeiland **KLEUR** | Zwart hout en donker marmer met lichte aders **KOKEN** | Inductie





Je kan zien dat Bouwbedrijf Van de Kolk en Van Manen Keukens al een jarenlange en bewezen samenwerking hebben. De afspraken nakomen, de afstemming van leidingwerk, de planning, het meten en het plaatsen door vakbekwame mensen, ja die meerwaarde daarvan is onbetaalbaar; en ook na oplevering worden die kleine servicepuntjes gewoon gezamenlijk opgelost. Wat zijn wij blij met onze prachtige keuken!



**MEER WETEN OVER DIT
PROJECT?** Scan de QR-code





Beige keuken vol licht en ruimte

Robert en Charlotte waren op zoek naar de perfecte keuken voor hun nieuwbouwhuis en vonden deze bij Van Manen Keukens. Met behulp van Josbert van Van Manen Keukens, creëerden ze een lichte grijs/beige keuken die er nét even anders uitziet dan de standaard keuken. Hieronder vertellen zij meer over het proces.



STIJL | Modern **KLEUR** | Beige **KOKEN** | Inductie



“Aan de linkerkant van de keuken hebben we een muur laten plaatsen zodat het lijkt alsof de hoge kasten ingebouwd zijn”, vertelt Robert. “Dit zorgt voor een meer afgesloten en nette uitstraling. Omdat Van Manen Keukens is aangesloten bij de aannemer, werd deze aanpassing makkelijk doorgegeven aan het bouwbedrijf. “De communicatie met Josbert was heel goed”, voegt Charlotte toe. “Hij reageerde snel op e-mails en dacht mee over verschillende opties, zoals toen we de spoelbak wilden veranderen. De keuken is eigenlijk het enige bij het bouwen geweest wat in één keer goed ging. Zelfs toen bepaalde leveranciers hun afspraken niet nakwamen, wist Van Manen Keukens flexibel te zijn en een manier te vinden om toch alles te regelen.”





Robert en Charlotte wilden graag een terrazzo-werkblad omdat ze ook een muur in terrazzo-stijl in hun badkamer hebben. “Josbert stelde voor om een composiet werkblad te nemen dat op terrazzo lijkt, omdat echt terrazzo best broos is en snel vlekken kan krijgen”, legt Charlotte uit. “Dat was een goede tip.” Robert voegt toe: “Door dezelfde soort kleuren en materialen door het hele huis te gebruiken, hebben we een mooie eenheid gecreëerd.”



**MEER WETEN OVER DIT
PROJECT?** Scan de QR-code





Modern en hotel chique met veel opbergruimte

In deze keuken in Otterlo koos Jeroen opnieuw voor Van Manen Keukens. In zijn nieuwgebouwde huis wilde hij een ruime, moderne keuken die past bij de moderne en hotel chique stijl van de rest van de woning. “Ik hoor goede verhalen over Van Manen en had in Otterlo eerder ook al een keuken van hen, dat beviel goed”, vertelt Jeroen.



STIJL | Modern / Hotel Chique **VORM** | Kookeiland **KLEUR** | Bruin **KOKEN** | Inductie







“Er moest sowieso een nieuwe keuken in, want het is een nieuw huis.” De keuze voor Van Manen was snel gemaakt: vertrouwd adres, korte lijnen. “Ze werken met eigen monteurs, geen zzp’ers. Dat vind ik fijn. De lijntjes zijn kort en de service is supergoed.”

Het traject verliep vlot. “Ik had Josbert, een betrouwbare man die alles goed uitlegt. Ik kreeg twee ontwerpen, heb wat dingetjes aangepast en kreeg alles duidelijk per mail én uitgeprint mee. Super eigenlijk.” Ook de planning bleek flexibel. “Het plaatsen heb ik zelf een keer gewijzigd, dat maakte allemaal niks uit. Niks is te veel.”



De ruimte vroeg om een forse opzet. “Eigenlijk wilde ik een kleinere keuken, maar toen zeiden ze: dat komt er niet uit te zien. Je moet wel een forse keuken, anders toont het niet. En dat is ook echt waar”, aldus Jeroen. Het resultaat: veel werk- en opbergruimte en twee royale koelkasten. “Als ik een feestje heb, hoef ik niet naar een schuurtje voor een biertje. Ruimte zat.”

De keuken sluit aan op de totale woning. “Mijn huis is modern en een beetje hotel chique, de keuken ook. Het past bij elkaar.” Het geheel oogt strak en eigentijds, zonder kil te worden.



**MEER WETEN OVER DIT
PROJECT?** Scan de QR-code





Dr. W. Dreeslaan 2 - 3771 RW Barneveld - 0342 405 363

vanmanenkeukens.nl