



## 14 | Pia Würtz eerlijke elegantie

## 36 | Stand van zaken bladen, bakken, kranen



## Techniek | 42 koelen duurt het langst



## 18 | Project drie smaken Poggenpohl



## Marcel Wolterinck | 32 kokende keukenkenner



## inhoud

### 3 VOORWOORD

### 7 NIEUWS

**14 DESIGNER** Jong is ze, onbekend en gevestigd in een oude sportschool in het noorden van Denemarken. Toch kwam Pia Würtz met een van de grootste verrassingen in keukendesign van het afgelopen jaar. DVK zocht haar op en hoorde over het belang van eerlijk en betrouwbaar.

**18 PROJECT** Niet achter de geraniums maar in een ruime, actieve keuken wil het echtpaar Mylius oud worden. Poggenpohl werd het. Er stond bouwkundig het een en ander in de weg, maar een goede ontwerper weet daar raad mee.

**22 APPARATUUR** Bob Brilman verkocht zijn kleurige merk Boretti aan Belgische investeerders. Die lijken gelukkig te begrijpen wat sfeer en warmte betekenen in deze markt. En er wordt nog steeds gefietst.

**24 AWARDS** Geen Living Kitchen dit jaar en dus een wat magere oogst op keukengebied bij de Interior Innovation Awards in Keulen. Toch genoeg voor een overzicht met interessante doorkijkjes.

**26 SHOWROOM** Het aloude apparaatmerk Küppersbusch gaat zich opnieuw profileren. In Huissen bij Arnhem is naar goed voorbeeld een kookstudio ingericht waar de keukenspecialist zijn klant naartoe kan sturen.

**28 FABRIKANT** Arte in Helmond is al een poosje niet meer 'di Granito', want composiet en glas hebben terrein gewonnen. En Dekton natuurlijk, dat duidelijk volwassen begint te worden.

**30 AWARDS** De Amerikaanse Good Design Awards gaan vaak naar producten waar we hier nog nooit van gehoord hebben. Voor een brede blik is het daarom goed om deze designprijzen serieus te nemen.

**32 ONTWERPEN** Marcel Wolterinck ontwerpt van alles. Dat keukens daarin een speciale plek innemen, komt doordat hij zelf zo graag kookt. Zo kent hij het belang van de bijkeuken, en weet hij goed waarom hij geen Belgisch hardsteen wil.

**36 STAND VAN ZAKEN** Werkbladen, spoelbakken en kranen zijn de meest gebruikte onderdelen van elke keuken. Fabrikanten en leveranciers stellen hun nieuwste ontwikkelingen voor.

**42 TECHNIEK** De koelkast koelt en dat doet hij al decennia, zo stil en zuinig mogelijk. Maar er gebeurt heel wat als het om de techniek gaat. Minder eten weggooien is óók belangrijk.

**44 OVERZICHT** Een doorsnede van het huidige aanbod in inbouwkoelkasten, met alle gegevens die ertoe doen in een handig schema.

**46 VRAGEN** aan Walter Peteri van Quooker, die nuchter en scherp reageert op de belangrijkste dilemma's van de keukenwereld.

**48 OLGA KUIPER** zit tegenover een groep studenten die alles over marketing willen weten.