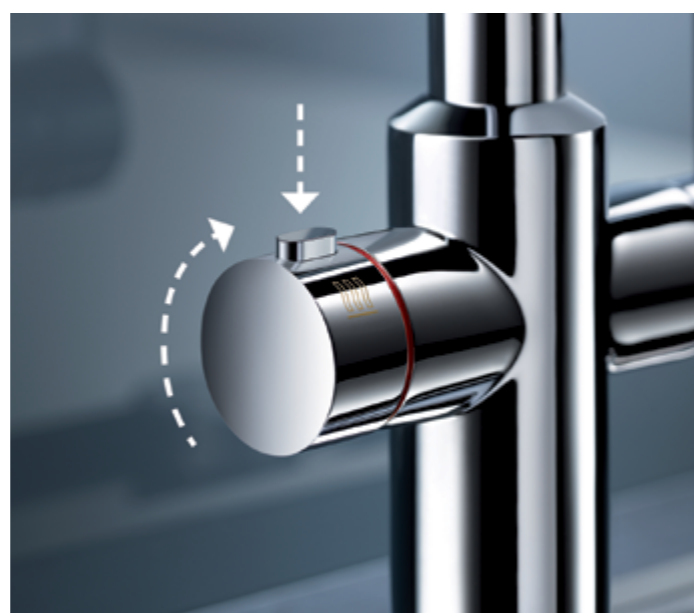


## 14 | Patricia Urquiola oma's eten als inspiratie



### Techniek | 44 kokend water is hot



### Apparatuur | 24 de kraan voor echt alles

### Derk Thomassen | 34 smaak en nuchterheid



## 18 | Milaan Italië bloeit weer volop



## inhoud

### 3 VOORWOORD

### 7 NIEUWS

**14 DESIGNER** Het was even schrikken voor Boffi toen Patricia Urquiola kwam met haar spraakmakende ontwerp voor Salinas. Het beeld was prima, maar de keuzevrijheid die de Spaanse ontwerpster de consument wilde geven, vergde een complete ommezwaai.

**18 ITALIË** In de jaren dat er geen Eurocucina is, loopt DVK graag tóch even rond in Milaan. Niet voor het harde nieuws, wel voor de inspiratie en de subtiele nieuwe trends die hier te zien zijn.

**22 FABRIKANT** Wat ze in bij ABKInnovent in Varsseveld niet weten van staal, dat is niet de moeite waard om te weten. Ze zien rvs als een levend materiaal, want elke partij die binnenkomt is weer anders en krijgt zijn eigen glans.

**24 APPARATUUR** Waarom zou er uit een kraan alleen koud, warm en kokend moeten komen? Floww gelooft in één kraan voor alle soorten water die je maar kunt willen. Gefilterd, met bubbels, kies maar, met een mooie ronde knop. Zelfs het woord bier is al gevallen.

**26 AWARDS** De jury van de iF Design Awards kijkt duidelijk verder dan de Europese grenzen. Met een scherp oog voor wat anders en goed is. Dat leidt tot pallets vol koelkasten maar ook tot behartenswaardige nieuwe ideeën. Een compleet overzicht van de keuken-prijzenkast.

**30 APPARATUUR** Wolf en Sub-Zero hebben een nieuw Nederlands onderkomen gevonden. Het staat in Genemuiden: daar heeft het vertrouwde Alluance zich ontfemd over de twee Amerikaanse supermerken. Binnenkort komt er een luxe studio, nu is er al het verhaal.

**33 APPARATUUR** Vorig jaar kwam KitchenAid met een nieuw design voor zijn inbouwapparaten, bedacht onder leiding van de Nederlander Sander Brouwer. Onlangs was de feestelijke presentatie in de Brusselse bollen van het Atomium.

**34 ONTWERPEN** Derk Thomassen werkte als stukadoor met z'n handen, maar bleek ook een hoofd vol designideeën te hebben. Onder het merk Derk vent hij die nu uit. Met een nuchtere, flexibele klantbenadering. En veel gevoel voor hoekjes en nisjes in eerlijke materialen.

**39 STAND VAN ZAKEN** Het fornuis gaat nooit verloren. Steeds meer moderne techniek zit erin, van grote gasbranders tot comfortabele inductie, en ovens zo veel je wilt. Een doorsnee van de markt op dit moment.

**44 TECHNIEK** Quooker mag nog altijd nummer één zijn, kokendwaterkranen zijn er tegenwoordig te kust en te keur. Het belangrijkste deel ervan zit onder het werkblad. Wat is daar te koop? Met een uitgebreid overzicht van alle relevante details.

**47 VRAGEN** aan Hendrik Willems van Cosentino. Over het belangrijke verschil tussen goed en slecht design, en wat de klant daarvan moet weten.

**50 OLGA KUIPER** loopt over het strand en denkt na over het belang van een missie.