



Raoul van Vlijmen

Zeker weten dat je het typische afdrui-prekje in een kastje herkent uit de keukens van het vakantiehuisje. Deze *scolapiatti* is een heerlijk praktische uitvinding die je alleen in Italië ziet. Mik de net afgewassen vaat in het rek, deurtje dicht en de druppels vallen netjes in de gootsteen. Het servies is tegelijk uit zicht en de Italiaanse warme droogt een stuk duurzamer dan de vaatwasser. Dit zie je inderdaad nergens anders beaamt Raoul en het is zeker niet ouderwets. "Zelfs in de meest luxe keukens kan je vandaag zo'n slim rekje laten plaatsen. Maar voor onze Nederlandse klanten hebben we dat nog nooit gedaan, die zijn gewend aan de vaatwasser."

Bij een van de showroomkeukens zien we al snel dat het toch ook samen kan. Achter een grote wand die langzaam omhoogschuift, prijkt een rekje voor bordjes en een afdrui-prek 2.0 voor de dingen die je niet snel in de vaatwasser doet zoals grote pannen, houten snijplanken of wijnglazen. Superhandig!

Wat doen de Italiaanse fabrieken nog meer anders dan de bekende Duitse collega's?

"Als ik er zo over nadenk is het eigenlijk meer dan ik dacht. De Italianen kunnen dus veel makkelijker maatwerk leveren. Zo kan je bijvoorbeeld kasten tot wel 2,65 m. hoog uit één stuk bestellen, helemaal van vloer tot plafond. Dat ziet er echt heel strak uit. Ze denken veel meer in meubels en dat past helemaal in de trend waarbij de keukens een integraal onderdeel is van je woning. Wil je bijvoorbeeld een (boeken)kast of eettafel van (deels) hetzelfde materiaal dan kan dat allemaal gemaakt worden. Die eenheid geeft rust in je interieur."

Het corpus van de keukens

Als een gepassioneerde vakman ratelt Raoul door, terwijl hij ons met keukentermen om de oren slaat. "De 'corpus' van de Italiaanse keukens is veel hoger, dat is zeg maar het deel van plint onderaan tot het werkblad. Omdat de plint een stuk lager is ontstaat niet alleen veel meer kastruimte maar vormt het ook een

DUITSE EENHEIDSWORST OF ITALIAANS MAATWERK?

Een nieuwe keuken moet je passen, met of zonder afdrui-prek...

Confectie of maatpak, kant-en-klarmaaltijd of verse kookcreatie naar eigen smaak. Zo is de verhouding ongeveer tussen de grote Duitse keukenbouwers en de stijlvolle Italiaanse merken vertelt keukenontwerper Raoul van Vlijmen. We wilden van hem wel eens weten wat de Italiaanse keukens nou zo uniek maakt. En dan hebben we het niet over pizza's en pasta's, maar wel over materialen, plinthoogtes, passtukken en, jawel, het lijnenspel.



De *scolapiatti*, het afdrui-prekje dat je alleen in Italië ziet

esthetisch geheel. Daar zorgt de veel kleinere ruimte tussen de kastdeurtjes ook voor, die is maar 3 mm, bij Duitse fabrikanten 5 mm of meer. Een stuk minder fraai. Die kastdeurtjes maken de Italianen ook een stuk dikker (tot wel 28 mm) en van sterker materiaal (soms zelfs aluminium) waardoor ze langer meegaan en

mooier blijven. Tot slot is een opvallend verschil dat de ruimte tussen de kookplaat en de spoelbak bij Italiaanse keukens veel kleiner is. Ik denk dat ze de pasta zo snel mogelijk willen afgieten!"

En waarom kunnen de Duitsers dat allemaal niet maken?

Bij de Duitse bouwers zijn alle maten gestandaardiseerd om zo grote volumes te kunnen produceren. Daar van afwijken kan eigenlijk niet in de productieketen. Ook houden ze zoals in het voorbeeld met die tussenruimte meer marge voor afwijkingen in de montage. Zo steekt het werkblad altijd een stukje uit, bij Italiaanse keukens sluit dat helemaal aan. Omdat men niet vasthoudt aan standaarden zie je ook dat meeste keukennovaties bij de Italiaanse merken vandaan komen.

Maatwerk en nieuwe flitsende fratsen. Pittig prijskaartje?

Dat valt reuze mee, de prijskwaliteit van de Italiaanse merken is top. De productiekosten liggen wat lager, mede omdat veel materialen ook in het land zelf worden geproduceerd.

Trends in keukenland

Wat moeten we doen om er tegenwoordig helemaal bij te horen Raoul?

"De Quooker (een Nederlandse uitvinding) is een enorm gewild tegenwoordig, maar Italiëfans pronken ook graag met een pizzasteen in de oven en een geïntegreerde klimaatkast voor de wijn."

En dat nieuwe afzuigstelsel in het werkblad dan, de Bora, die iedere keukenkoper tegenwoordig wil?

"Dat is interessant. Nederlanders zijn er inderdaad gek op maar in Italië wordt het nauwelijks verkocht. Mijn verklaring is dat dit stelsel bij de hoge, dampende pastapannen minder



Afdrui-prek 2.0

goed werkt. Afzuiging is sowieso niet *hot* in Italië. Kennelijk laat de Italiaanse *mamma* de heerlijke kookgeuren liever door huis en tuin gaan zodat de hele buurt haar keukenprestaties kan roemen, haha!"

Glas met marmerlook

Een andere trend in de Italiaanse keukens is het gebruik van glas met prints van bijvoorbeeld andere materialen zoals marmer en staal. Raoul: "Glas is niet alleen oersterk maar ook minder milieubelastend tijdens productie en volledig afbreekbaar. Je kan er verder in alle kleuren motieven op laten printen waardoor je je keukens volledig en net als je Fiat 500 volledig kan personaliseren."

En wat is jouw koopadvies voor onze lezer die binnenkort de keukenboer op gaat?

"Een keuken is een grote aankoop die je lang en veel gaat gebruiken. Kies daarom liever voor een keukenontwerper dan een keukenverkoper. Natuurlijk kan je dat ontwerpen tegenwoordig zelf met mooie programmaatjes, maar een ontwerper kan veel beter aansluiten op de manier waarop jij de keuken gaat gebruiken. Daarbij kijken ontwerpers niet alleen naar de keukens, maar laten het ook aansluiten met de rest van je woning. Daar heb je vervolgens dagelijks plezier van!"



Prints op glas laten het op marmer lijken

