DROOMKEUKENS ZONDER ZORGEN

7 tips om je droomkeuken te realiseren

AL DENTE
KEUKENS by Wil Custers

Droomkeukens zonder zorgen!

Ben jij op zoek naar je droomkeuken?

Je ziet jezelf al de heerlijkste maaltijden maken in je nieuwe keuken maar tegelijkertijd heb je nog geen idee waar je op moet letten om die droomkeuken te verwezenlijken. Je hebt geen zin en tijd om meubelboulevards af te struinen en de ideeën die je in je hoofd hebt, lijkt je nergens écht te kunnen vinden.

Dit E-book helpt jou om de juiste keuzes te maken bij het realiseren van jouw droomkeuken. Wil Custers, eigenaar van Al Dente Keukens, deelt zijn jarenlange ervaring als keukenexpert met je. Met zijn tips wordt het kiezen van je droomkeuken kinderspel.

Ontmoet Wil Custers

Wil Custers is al 25 jaar expert in kwaliteitskeukens en is niet het type roerlepel. Hij draait er niet om heen en hanteert een unieke aanpak waarin jouw wensen en persoonlijke begeleiding centraal staan. Zo is er bijvoorbeeld geen showroom; “De keuken die je zoekt staat toch niet in de winkel en leidt vaak tot keuzestress. Daarnaast biedt het mij de vrijheid om mensen overdag thuis te bezoeken en die persoonlijke aandacht te geven.
Ik zeg van tevoren wat ik ga doen en ik doe achteraf wat ik heb gezegd.” Keukens realiseren is zijn lust en zijn leven. Zelfs al zou hij vandaag de loterij winnen, dan staat hij morgen weer bij de klanten op de stoep. Uiteraard na het opentrekken van een welverdiend flesje Italiaanse wijn. Bij Al Dente Keukens is hij dan ook je aanspreekpunt. Vanaf het allereerste concept tot en met het laatste schroefje van jouw nieuwe keuken.

Al Dente Keukens: Droomkeukenconsult

Al Dente Keukens biedt kwaliteitskeukens die met oog voor detail op maat voor jou worden ontworpen. Want soms is een millimeter verschil in een keuken het verschil tussen droom of drama. Een keuken koop je niet elke week en neemt een centrale plek in je huis in. Hoe zorg je er nu voor dat je droomidee zich vertaalt naar je droomkeuken? Een keuken waar je jaren plezier van hebt en die meegroeit met je leven? Daar heeft Wil Custers van Al Dente Keukens een duidelijk antwoord op: Het Droomkeuken Consult. Wil Custers is een bekende naam in de keukenwereld. Al ruim 25 jaar is hij keukenontwerper en expert op het gebied van kwaliteitskeukens voor mensen met specifieke keukenwensen.

Wil jij lekker zelf aan de slag met ontwerpen en uitkiezen van je droomkeuken? Dan heeft Wil hier de 7 belangrijkste tips voor je op een rijtje gezet en uitgewerkt. We wensen je veel lees- maar vooral keukenplezier! Kun je wel wat persoonlijk advies gebruiken? Maak dan een afspraak voor een gratis droomkeukenconsult met Wil.

Bel 043 - 241 00 00 of
mail: info@aldentekeukens.nl.

INHOUD

1. **TIP 1. Let op de hoogte van je werkblad**
Werkblad
Spoelbak
Kookplaat

2. **TIP 2. Met een lichtplan heb je overal de juiste belichting en sfeer**
STAP 1: Lichtplan
STAP 2: Zorg voor gooede basisverlichting in de keuken
STAP 3: Bepaal waar de werkverlichting moet komen
STAP 4: Bepaal waar de sfeerverliching moet komen
STAP 5: Denk na oover het decoratieve aspect van de lichtarmaturen

3. **TIP 3. Bepaal de juiste routing voor je keuken**
KEUKENINDELING: I-vormig
KEUKENINDELING: L-vormig
KEUKENINDELING: U-vormig
KEUKENINDELING: Parallelle keuken
KEUKENINDELING: Kookeiland

4. **TIP 4. Kies jouw keukendroom, niet die van een ander**

5. **TIP 5 Van pottenkijker tot pureestamper: een keuken die past bij jouw persoonlijkheid.**

6. **TIP 6. Gebruik de voor en nadelen van je huidige keuken**
Electra
Apparaten
Opbergruimte
Afwerking
Werkruimte

7. **TIP 7. Kies zelf je keuken, laat je niet dwingen, wel adviseren.**

FAQ

Wil je meer weten? Boek nu een gratis droomkeukenconsult!
Maak vandaag nog gebruik van deze aanbieding en bel Wil op 043 - 241 00 00
of stuur een mail naar: info@aldentekeukens.nl!

TIP 1.

Let op de hoogte van je werkblad.

De hoogte van je werkblad is belangrijker dan je denkt in een keuken. Als het werkblad te hoog is, is de kans groot dat je last van je armen, schouders en nek krijgt. Is het blad te laag, dan sta je met een kromme rug te werken en krijg je gegarandeerd pijn in je rug. Je werkblad 1 of 2 cm hoger of lager maakt het verschil tussen lekker werken of klachten krijgen.

Niet iedereen heeft dezelfde lengte en je moet rekening houden met meerdere gebruikers. De standaardhoogte van een keuken is 92 cm, wat voor de een vaak te hoog is en de ander te laag. Veel stellen sluiten een compromis door de hoogte van de keuken aan te passen aan degene die het meest kookt. Een andere mogelijkheid is om te werken met verschillen hoogtes zodat er voor iedereen een fijne kookplek voorhanden is. Verschillende taken vragen vaak ook een verschillende hoogte. Tijdens de afwas zijn je handen onder het werkblad terwijl bij het koken ze juist een stuk erboven komen. Idealiter zou een keuken dus twee hoogtes moeten hebben. In de praktijk wordt vaak voor een compromis gekozen.

Werkblad:
Ga voor het werkblad staan met je armen in een hoek van 90 graden (dus met je onderarmen horizontaal boven het werkblad geplaatst). De afstand tussen de onderarmen en het werkblad moet dan ongeveer twaalf cm zijn.

Spoelbak:
Vaak wordt hier de rug te veel belast. Om dit te voorkomen wil je, zonder voorover te buigen, de bodem van de spoelbak kunnen aanraken.

Kookplaat:
In de regel kun je hiervoor dezelfde hoogte aanhouden als het werkblad. Wanneer je goed in de pannen op de achterste branders wilt kijken, kies je voor een verlaagde kookplaat (ongeveer 10-12 cm lager dan het werkblad).

Let er tot slot op dat er voldoende voet- en werkruimte is. Voor een goede werkhouding, moet je dicht tegen het werkblad staan. Daarom moet er aan de onderkasten een uitsparing van minstens 15 cm diep en 15 cm hoog zijn voor de voeten.
Heb je grote voeten, dan wil je die uitsparing wellicht nog wat groter maken.

TIP 2.

Met een lichtplan heb je overal de juiste belichting en sfeer.

Goede keukenverlichting is onmisbaar. In de keuken ben je aan het werk, vaak met hete voorwerpen en scherp gereedschap, hierdoor is het hebben van goede, maar zeker ook voldoende keukenverlichting belangrijk.

Er bestaan drie soorten verlichting in een keuken: de basisverlichting, accentverlichting (taakverlichting) en sfeerverlichting. De basisverlichting bestaat meestal uit 1 lichtpunt die centraal geplaatst wordt in de ruimte. De meest gebruikte armaturen hiervoor zijn inbouwspots, opbouwspots of traditionele verlichtingsarmaturen. Heb je maar 1 aansluiting kies dan voor een armatuur met meerdere richtbare spots. Met taakverlichting voorkom je vermoeide ogen en schaduwvorming op het werkblad. Deze verlichting wordt vooral geplaatst onder hangkasten en het plafond. De sfeerverlichting maakt van je keuken ook een gezellige woonplek. De keuken wordt naast kookruimte ook steeds vaker gebruikt als leefruimte en eetkamer. Door te kiezen voor dimbare verlichting en indirecte verlichting kan je op een eenvoudige en goedkope manier sfeer brengen. In 5 stappen leggen helpen we je de juiste belichting te creëren in je keuken.

STAP 1: LICHTPLAN

Er zijn verschillende plekken in de keuken waar licht nodig is. Voordat je de keukenverlichting uitkiest bepaal je welke plaatsen dat zijn. Denk na over welk soort verlichting je op elke plek wilt hebben, wil je bijvoorbeeld mooi, fris en helder licht om te werken, kies dan voor LED keukenverlichting. Wil je sfeerlicht, kies dan voor bijvoorbeeld LED spots met een dimmer.

Het handigste is om te beginnen met het maken van een plattegrond. Hiervoor kun je je bouwtekening als basis nemen. Heb je die niet maak dan een schets met de juiste afmetingen. Geef op de plattegrond aan waar bepaalde activiteiten plaatsvinden en wat voor effect je met het licht op die plek wilt bereiken. Ook moeten de aanwezige stopcontacten en schakelaars opgenomen worden op de plattegrond. Het beste is als de verschillende schakelaars bij elkaar geplaatst zijn, hierdoor voorkom je onnodig geloop bij het in- en/of uitschakelen van de verschillende lichtbronnen.

STAP 2: ZORG VOOR GOEDE BASISVERLICHTING IN DE KEUKEN

Basisverlichting is het eerste waar je naar kijkt voor het bepalen van de keukenverlichting. De basisverlichting verlicht de gehele ruimte. Deze bevindt zich in het midden van de keuken. Dit licht doe je als eerste aan in de keuken als je binnenkomt, ook wanneer je niet lang in de keuken hoeft te zijn.

De basisverlichting is vaak een lamp aan het plafond die de gehele keuken verlicht. Ook kan het een armatuur zijn waarmee je licht kunt verdelen naar de belangrijkste plaatsen in de keuken. Keuken LED spots, zoals inbouwspots zijn hier uitermate geschikt voor. De keuken LED spots hebben ook nog als voordeel dat ze gedimd kunnen worden.

Kenmerken van basisverlichting zijn:

- Dat de hele ruimte wordt verlicht, wat een duidelijk overzicht geeft
- Geeft geen schaduwvorming
- Maakt de ruimte groter
- Indirecte verlichting van plafond en muren

Doordat de basisverlichting eigenlijk altijd aanstaat als je in de keuken aanwezig bent. Is het verstandig te kiezen voor verlichting die lang meegaat. LED Keukenverlichting is hier uitermate geschikt voor. LED verlichting heeft namelijk een extreem lange levensduur, circa 15-20 jaar.

Andere voordelen van LED verlichting zijn:

- Is puur helder en sfeervol van kleur.
- Verbruiken tot 90% minder energie dan een halogeenlamp of gloeilamp.
- Hetzelfde warm wit licht als gloeilamp en direct op volle lichtsterkte.
- Geeft weinig warmte af, waardoor het zeer kindvriendelijk is.
- Bijna onbreekbaar en goed bestand tegen kou en trillingen.
- Bevatten geen gloeidraden die kapot kunnen gaan.

STAP 3: BEPAAL WAAR DE WERKVERLICHTING MOET KOMEN

Werkverlichting is nodig bij de werkoppervlakken zoals het aanrecht en fornuis, hiermee voorkom je vermoeide ogen en schaduwvorming op het werkblad. De LED keukenverlichting moet boven de werkplek geplaatst worden voor een optimaal lichtgebruik.

Onder de keukenkastjes moet voldoende maar ook niet te veel licht geplaatst worden. Deze led spots komen namelijk op korte afstand van het aanrecht te hangen. U kunt kiezen uit een opbouw led spot met een geringe hoogte of een inbouw led spot met een zeer geringe inbouw diepte.
Als boven de werkplekken geen kasten geplaatst worden, kunnen er richtbare spots geplaatst worden in een verlaagd plafond, dit geeft ook een speels accent aan de keuken.
Bij de werkverlichting is het verder belangrijk dat u een led spot gebruikt met voldoende wattage. Wij raden bij led verlichting minimaal 3,5 Watt aan, waardoor je alles goed kan zien tijdens het koken en er geen ongelukken gebeuren.

Kenmerken van werkverlichting zijn:

- Gericht licht
- Aangenamer en veiliger
- Verlicht de werkplek
- Details zijn duidelijk zichtbaar
- Minder vermoeiend voor je ogen

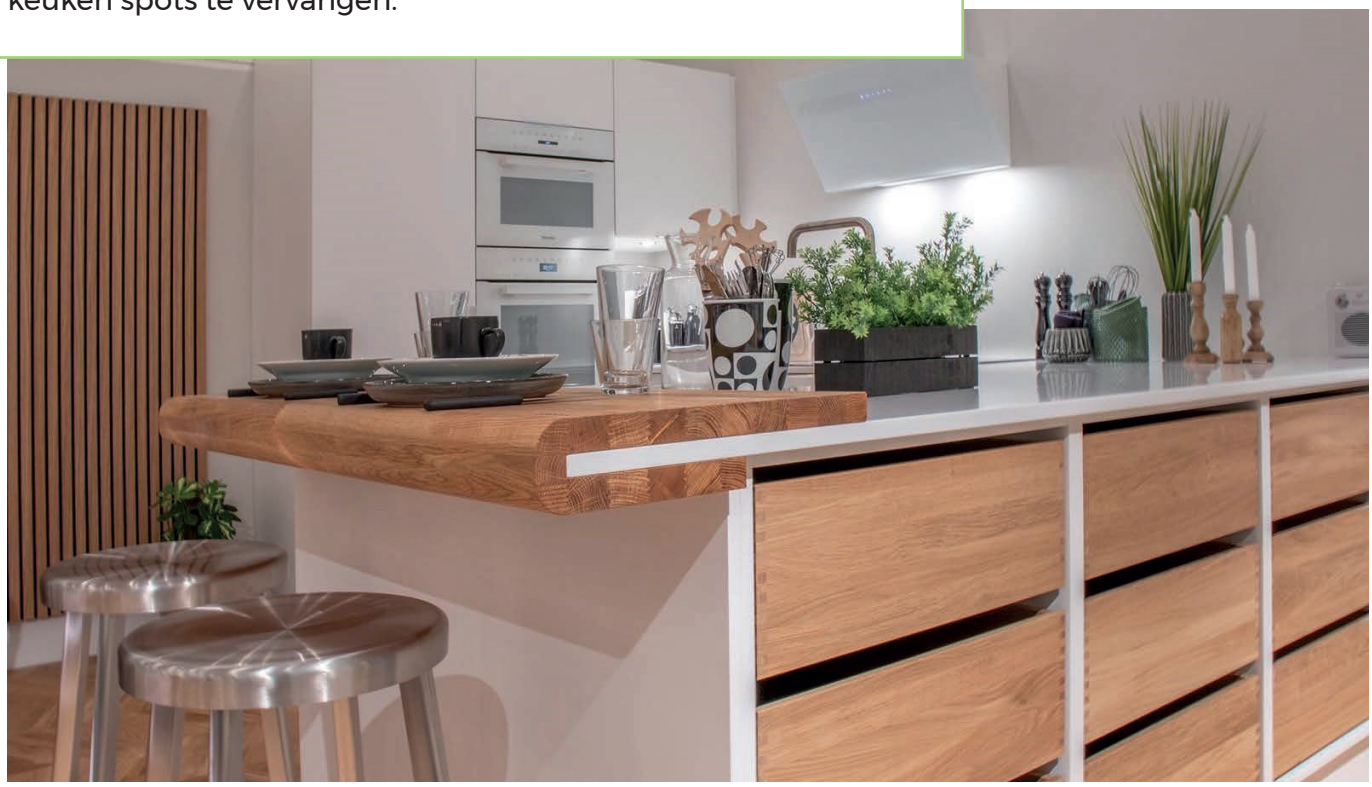
STAP 4: BEPAAL WAAR DE SFEERVERLICHTING MOET KOMEN

Om goed te kunnen werken in de keuken heb je genoeg aan de basis- en werkverlichting. Sfeerverlichting zorgt net voor dat beetje extra, waardoor je je je prettig zal voelen in je keuken. Sfeerverlichting kan gecreëerd worden door de binnenkant van keukenkasten te verlichten met keuken spotjes.
Een andere manier van sfeerverlichting is door een mooi voorwerp in de keuken te belichten door gerichte keukenspots. Ook kan je sfeerverlichting aanbrengen door LED- strips te plaatsen onder je bovenkasten, deze kunnen vrijwel onzichtbaar geplaatst worden en zijn in allerlei kleuren beschikbaar. Bij LED spots is er ook de keuze om het te dimmen, hierdoor kan je ook sfeer aanbrengen in je keuken, zonder extra keukenverlichting aan te hoeven schaffen.
Als je hoge plafonds in je keuken/eetkamer hebt, kan er meer sfeer gecreëerd worden door te kiezen voor een opvallende hanglamp boven je keukentafel of keukeneiland. Door een combinatie te maken van verschillende kleine hanglampen kan er een speels en verrassend geheel ontstaan.
Kenmerken van sfeerverlichting zijn:

- Dat het de ruimte gezelliger en intiemer maakt
- Mooie, warme lichtspreiding
- Minder schaduwvorming
- Aankleding van het interieur en stijlbepalend

STAP 5: DENK NA OVER HET DECORATIEVE ASPECT VAN DE LICHTARMATUREN

De keuzes voor je keukenverlichting hangt natuurlijk ook samen met de stijl van je keuken. Heb je een landelijke keuken, dan gebruik je meer landelijke kleuren en is het materiaal van hout of aardewerk. Heeft je keuken een industriële look, dan ga je voor de industriële lampen die vooral gemaakt zijn uit metaal of ijzer. Heb je een moderne keuken, dan kies je voor strakke ontwerpen en inbouwspots.
Nog een paar tips bij het kiezen van keukenverlichting.
Probeer zo veel mogelijk te werken met keukenverlichting die 360% richtbaar is, hierdoor kan je de keuken gemakkelijk belichten.
Zowel keukenlades als keukenkasten kunnen tegenwoordig belicht. De keukenverlichting werkt dan pas wanneer de keukenkasten open staan. Hierdoor verbruik je erg weinig stroom, maar kan je altijd goed zien wat je nodig hebt. Het gebruiken van LED keukenverlichting is erg duurzaam is en met wel 100.000 branduren heeft, hoef je dus niet elk jaar je keuken spots te vervangen.



TIP 3.

Bepaal de juiste routing voor je keuken.

De ideale routing (indeling) van de keuken is afhankelijk van hoe je je beweegt. Vaak vindt dit plaats in de zogenaamde werkdriehoek. Deze bevindt zich tussen de kookplaat, de spoelbak en de koelkast. Door bij het ontwerpen van je keuken deze drie zones zo dicht mogelijk bij elkaar te plannen, wordt de werkdriehoek klein en daarmee ook de loopafstanden. Tegelijkertijd creëer je hierdoor een zeer gebruiksvriendelijke keuken. In een ideale keuken is de omtrek van deze werkdriehoek niet meer dan 6 meter en waarbij de afstand tussen de spoelbak en de kookplaat, waar de meeste interactie plaatsvindt, het kleinste is.

KEUKENINDELING: I-VORMIGE KEUKEN

Bij een rechte keukenopstelling liggen alle elementen van de werkdriehoek op één rechte lijn. De spoelbak wordt best centraal geplaatst omdat deze het vaakst gebruikt wordt. Om voldoende werkruimte te hebben voorzie je best een vrije werkbladruimte van 300cm. Deze mag onderbroken worden door de spoelbak en het kookvuur. De I-vormige keuken is uitermate geschikt voor smalle ruimtes maar is de minst aangeraden opstelling vanuit praktisch en ergonomisch standpunt.

KEUKENINDELING: L-VORMIGE KEUKEN

De L-vormige keuken is één van de meest voorkomende keukenopstellingen. De werkdriehoek is nu optimaal om te koken met zo weinig mogelijk verplaatsing. Vroeger hadden L-keukens of hoekkeukens last van verloren ruimte in de hoeken maar dankzij hedendaagse technieken is dit geen probleem meer. Je kunt nu kiezen voor hoekschuiven of complexere systemen die de ruimte optimaal benutten.

KEUKENINDELING: U-VORMIGE KEUKEN

Een U-vormige keuken is ideaal om minimale afstanden af te leggen. Alles is binnen handbereik en er is voldoende werk- en bergruimte. Om een U-keuken te plaatsen moet je wel over voldoende ruimte beschikken. De dubbele opstelling neemt al snel 240cm in beslag.

KEUKENINDELING: PARALLELLE KEUKEN

De parallelle keuken wordt vaak gebruikt door professionele chef-koks vanwege de optimale circulatie. Je kan de keuken verlaten langs beide kanten en indien gewenst, gebruiken langs beide zijden van het eiland. Wanneer je kiest voor een parallelle keuken is het wel aangeraden de kookplaat en de spoelbak in hetzelfde keukenblok te zetten. Dit om vlekken op de grond te vermijden.

KEUKENINDELING: KOOKEILAND

Keukeneilanden zijn de laatste jaren erg in trek bij open woningen. Ze geven een extra dimensie en bakenen de kookruimte visueel af van de woonkamer of eetkamer. Zo kun je in contact blijven met de gasten zonder dat ze zien wat er gebeurt in de keuken. Om een keukeneiland te plaatsen, moet je wel voldoende ruimte hebben. Als dit niet het geval is, kun je ook kiezen voor een verplaatsbaar of halfopen keukeneiland. Door bij het ontwerpen van je keuken deze drie zones zo dicht mogelijk bij elkaar te plannen, wordt de werkdriehoek klein en daarmee ook de loopafstanden.
Tegelijkertijd creëer je hierdoor een zeer gebruiksvriendelijke keuken. In een ideale keuken is de omtrek van deze werkdriehoek niet meer dan 6 meter en waarbij de afstand tussen de spoelbak en de kookplaat, waar de meeste interactie plaatsvindt, het kleinste is.

TIP 4.

Kies jouw keukendroom, niet die van een ander.

Als je bezig bent met het kiezen van een keuken, denkt iedereen graag met je mee. En dat is natuurlijk hartstikke leuk. Zorg ervoor dat je kiest voor de keuken die jouw droom is en niet die van een ander. Stel je jezelf een aantal vragen die je helpen om steeds meer in detail je droomkeuken voor je te zien. Hier zijn een aantal vragen om over na te denken:

- Hou je van een klassieke keuken of wil je juist een moderne uitstraling?
- Wil je de nieuwste gadgets in je keuken of is de basis goed genoeg?
- Wil je kunnen koken met meerdere mensen tegelijk in de keuken, of sta je er altijd alleen?
- Wil je een bruikbare, minimale keuken, of wil je heel veel aanrechtblad zodat je relaxt aan meerdere gerechten tegelijk kunt werken?
- Wil je een keuken met een kookeiland, een langwerpige keuken of een hoekkeuken?
- Wil je een bar ergens aan je aanrechtblad en zo ja hoeveel personen mogen er
- Aanschuiven?
- Wil je voorraad en keukenapparaten die je weinig gebruikt in de keuken opslaan of heb je hiervoor een bijkeuken, of bijvoorbeeld gangkast in gedachten?
- Is je keuken alleen een plek om te koken of wil je een leefkeuken?

TIP 5.

Van pottenkijker tot pureestamper: een keuken die past bij jouw persoonlijkheid.

Ben jij een hobbykok of kook je vooral snelle en makkelijke maaltijden? Afhankelijk van hoe je je keuken gebruikt, heb je natuurlijk bepaalde ruimte nodig. Wellicht herken je je wel in een (of meerdere) van onderstaande profielen. Hoe dan ook, het is belangrijk om even stil te staan bij je persoonlijkheid en kookstijl voordat je aan de slag gaat met je nieuwe keuken.

Als pottenkijker ben je dagelijks met pannen in de weer. Je houdt van koken en probeert graag nieuwe recepten uit. Al jouw gerechten worden tot op de seconden gegaard of gestoomd in de juiste apparatuur die gezien mag worden. Pannenlikker of roerlepel? Jij staat graag in de keuken maar niet aan het roer. Je helpt graag een handje mee of neemt alvast een 'voorproefje'. Als trotse bakkwast of deegschraper maak je de meest heerlijke zoete en hartige baksels voor of samen met je hele gezin, familie en vrienden. Zo'n vrolijke KitchenAid mixer staat wellicht te stralen op je aanrecht maar ook zonder red jij het prima. Chefs en hobbykoks zijn de pureestampers van de familie. Je beheerst verschillende kooktechnieken en werkt graag met geavanceerde keukenapparatuur. Jouw hart gaat sneller kloppen van een op afstand bedienbare downdraft afzuigkap of een lade vaatwasser.

TIP 6.

Gebruik de voor en nadelen van je huidige keuken.

Je beste adviseur is je huidige keuken. Kijk eens kritisch naar je huidige keuken en schrijf op wat je allemaal fijn en minder fijn vindt in je keuken nu. Deze informatie vormt de basis van je nieuwe keuken. Let hierbij op alle details die je kunt bedenken. We helpen je een handje op weg door al wat vragen voor je op een rijtje te zetten

Electra
- Heb je bijvoorbeeld genoeg stopcontacten in je keuken?
- Zitten de stopcontacten op handige plekken?

Apparaten
- Heb je de juiste apparaten mee te werken?
- Welke apparaten mis je nog?
- Welke apparaten gebruik je nauwelijks?

Opbergruimte
- Heb je voldoende opbergruimte in je keuken?
- Kun je overal makkelijk bij?
- Wil je vooral lage kasten en uittreklades of meer hoge kasten?

Afwerking
- Ben je blij met de afwerking van je keuken?
- Hoe vind je de kwaliteit van je keuken?
- Welke kleur heeft je voorkeur?
- Wil je een greeploze keuken of niet?

Werkruimte
- Heb je voldoende werkruimte?
- Is de werkruimte handig ingedeeld?

TIP 7.

Kies zelf je keuken, laat je niet dwingen, wel adviseren.

Vaak word je in een keukenwinkel al snel een bepaalde richting op gestuurd met je keukenwensen. En maatwerk is lastig. Blijf goed bij je wensen en laat je niet zomaar een standaard keuken aanpraten. Er is heel veel mogelijk en maatwerk zorgt ervoor dat je keuken een droomkeuken wordt in plaats van een standaard keuken. Als je je van tevoren verdiept in je wensen en eisen dan kun je ook beter aangeven wat je wel en niet wilt.

Wil je meer weten?

We hopen dat wij je een eind op weg hebben geholpen met het ontwikkelen van je droomkeuken. Maar mocht je nou na het lezen van dit E-book toch nog behoefte hebben aan wat hulp bij het realiseren van je droomkeuken? Dat kunnen we ons zeker voorstellen. Vanzelfsprekend kun je hiervoor onze kennis en ervaring inschakelen. Jouw manier van koken, de indeling van de ruimte en de apparatuur die je wilt gaan gebruiken: met behulp van deze elementen bepalen we samen de ideale keukenopstelling.

Bel Wil op 043 - 241 00 00 of stuur een mail naar: info@aldentekeukens.nl!

FAQ

1. Wil je wel je droomkeuken, maar heb je geen zin een hele hoop keukenwinkels te bezoeken?
Bij Al Dente Keukens hoef je de deur niet uit. Droomkeuken specialist Wil Custers komt, geheel coronaproof, bij je thuis op een moment dat het jou goed uitkomt. Samen bespreken jullie je wensen voor je nieuwe keuken en Wil inventariseert ter plekke de mogelijkheden of stelt slimme alternatieven voor. Zo weet je meteen wat er wel en niet haalbaar is.

2. Wil jij een gedegen ontwerp van je nieuwe keuken en niet een snel kant en klaar one-fits-all voorstel?
Wij snappen dat je niet in één gesprek helder hebt wat je precies wilt. En dat je droomkeuken ontwerpen een proces is. Bij Al Dente keukens maken we zoveel afspraken als er nodig zijn om je te helpen je keukendroom werkelijkheid te laten worden. En dat kan allemaal bij je thuis en op momenten dat het jou schikt. Dat maakt Al Dente Keuken uniek en zeer geliefd bij klanten. Er is alle tijd en ruimte om tot de mooiste oplossing te komen. Wil luistert goed naar je wensen en vertaalt ze naar een state-of-the-art keuken die precies past bij jou en voorzien is van de modernste technieken.

3. Weet jij goed waaraan je droomkeuken moet voldoen, maar vind je niet het juiste maatwerk?
Bij Al Dente Keukens werken we alleen met maatwerk. Elke keuken is uniek en we zoeken steeds naar de beste oplossingen in elke situatie. Omdat Wil geen grote showroom heeft is hij vrij om te kiezen met welke leveranciers hij werkt. Hij laat de kasten op maat maken bij zijn eigen leverancier van hoogwaardige keukens en werkt samen met BORA en andere grote merken. Zo is een droomkeuken voor elke wens te maken.

4. Weet jij wel wat van een slimme keuken, maar niet genoeg om je droomkeuken te creëren?
Met zijn jarenlange ervaring weet Wil precies waar je op moet letten bij het creëren van je droomkeuken. Zo kan een paar millimeter verschil in bijvoorbeeld de hoogte van je werkblad, het verschil zijn tussen pijn in je rug tijdens het koken of juist ontspannen achter het aanrecht staan. Wil let op dat soort details en zorgt ervoor dat ook dingen waar je zelf niet aan denkt geïntegreerd worden zodat jouw keuken je optimaal gebruiksgemak biedt.

5. Zie jij op tegen het aansturen van het hele keukenproject?
Wil stuurt niet alleen de loodgieter, elektricien, stukadoor, tegelzetter en schilder aan, maar hij is er daadwerkelijk bij als zij starten met hun werkzaamheden. De hele coördinatie neemt Wil van je over en hij loopt vrijwel dagelijks binnen om te controleren of iedereen zijn werk conform tekening en afspraak doet. Dat bespaart je een hoop gedoe en tijd èn voorkomt problemen achteraf.

6. Heb je geen tijd om er steeds te zijn als er werklieden in je huis zijn, maar wil je wel weten wat er gebeurt?
Veel van onze klanten geven Wil een sleutel van hun huis en gaan zelf aan het werk. Wil zorgt dat thuis alles vlekkeloos verloopt en laat de boel netjes achter zodat je niet

in de rommel thuiskomt. Voor Wil is het een groot compliment dat klanten hem hun huis toevertrouwen.

7. Heb je geen zin in de rompslomp die het plaatsen van een keuken met zich mee brengt?
Wil neemt die rompslomp van je over. Hij begeleidt persoonlijk het hele keukenproject. Het enige dat je zelf hoeft te doen is het uitruimen van je oude keuken en het inruimen van de nieuwe keuken. Wil voert zelfs alle rommel voor je af.

8. Heb je behoefte aan één aanspreekpunt in plaats van heel veel verschillende partijen?
Wil Is je enige aanspreekpunt. Hij is je ontwerper, je adviseur, je verkoper, je coördinator en je persoonlijke droomkeuken consultant. Dat betekent dat hij alles van je wensen weet en ook van de invulling ervan. Dat geeft een hoop helderheid en de garantie dat je ontwerp ook gelijk is aan de werkelijkheid.

9. Specialist in keramische werkbladen: Keramiek is stoer en tijdloos!
Wil is specialist in keramische werkbladen. Klei ligt aan de basis van keramiek, het wordt voorzien van een print en daarna op zeer hoge temperatuur gebakken. Functioneel maar ook erg mooi en duurzaam. Keramische keukenbladen zijn daarnaast veelzijdig. Het materiaal is hard, kan goed tegen hitte, is waterdicht, kras en vlekbestendig, licht van gewicht, onderhoudsvriendelijk en zeer hygiënisch!

Wil jij meer weten over een droomkeuken zonder zorgen bij Al Dente Keukens? Maak vandaag nog gebruik van deze aanbieding en bel Wil op 043 - 241 00 00 of stuur een mail naar: info@aldentekeukens.nl!

AL DENTE
KEUKENS by Wil Custers

Droomkeukens zonder zorgen!