

# KEUKEN & DESIGN

## Trends in kookapparatuur

- 3d-printing • Nieuwe Piet Boon keukencollectie
- Fabrieksbezoek Novy • STEEL • Beursnieuws



# Piet Boon introduceert eigen keukencollectie "Nu hoeven we geen concessies meer te doen"

Het merk Piet Boon presenteert voor het eerst een keukencollectie die volledig in eigen beheer en op grote schaal kan worden geproduceerd, tegen een prijs die projectontwikkelaars zal aanspreken. Terwijl een laatste hand wordt gelegd aan de vernieuwde showroom spreken we Piet Boon zelf, die zojuist is ingevlogen vanuit zijn vakantiebestemming.

TEKST: MINKE DE VOGEL / FOTOGRAFIE: RUBEN SCHUMACHER



BRUTAL2 (broot-ij) kitchen concept 1. Chef's altar. Where passion and expertise ferociously collide. 2. Unconventional proportions. Groundbreaking because of its striking material combinations and monumental shape. 3. A hyper-exclusive, daring statement. Heavyweight workstation redefining the kitchen experience with its enthralling appearance.

B edachtzaam loopt de Zaanse designer nog een keer langs alle keukelopstellingen. Zongebruind, ontspannen en zoals altijd stijlvol gekleed. Maar ook scherp en kritisch, want alles in de presentatie van de nieuwe keukens moet kloppen. Van de technische details tot de styling. Met Chief Design Officer Roland Kokkeler bespreekt Boon de laatste aandachtspunten. In een showroom die een ware transformatie is ondergaan. Niet lang geleden stond hier namelijk een compleet andere collectie.

## Zonder beperkingen

Piet Boon ontwerpt al zo'n twintig jaar keukens. Het eerste exemplaar noemt hij nu de 'original'. Een robuuste keuken met massief houten kastfronten en een stoer betonnen aanrechtblad. Op aanvraag gemaakt, stuk voor stuk maatwerk en zo populair dat het ontwerp tot zijn grote frustratie talloze malen gekopieerd is door concurrenten. Vijf jaar geleden vond hij een fabrikant die op grotere schaal een

collectie kon produceren die een stuk minder eenvoudig te kopiëren bleek. De ogenschijnlijk minimalistische vormgeving die hij ook nu nog toepast, bevat namelijk elementen waar stevast een knap stukje techniek achter schuilt.

Warendorf werd in 2010 officieel licentiepartner en een jaar later verscheen de collectie Piet Boon Kitchens by Warendorf.

## De 501 Levi's onder de Piet Boon keukens

Inmiddels is die samenwerking voorbij en voert Piet Boon zijn eigen collectie. Geheel in eigen beheer, in samenwerking met een Duitse fabrikant die vrijwel alles kan maken wat het designteam bedenkt.

"Het was een prettige samenwerking met Warendorf, maar de fabriek had zijn beperkingen. Zo waren de kastfronten aan de binnenkant altijd grijs. We konden daar omheen ontwerpen, maar het stoorde dat het niet anders kon", herinnert Boon zich. "Onze keukenspecialist werkt al zijn hele carrière in de keukenbranche en hij zegt vrijwel nooit 'dat kan niet'. Dat is heel prettig. We denken in oplossingen."



"Tailored to taste" is de catch phrase van de nieuwe Piet Boon Kitchen collectie, omdat de koper een bijna op maat gemaakte keuken krijgt.

# Miele onafhankelijk

## Eigen collectie

Het ontstaan van een eigen keukencollectie werd ook gestimuleerd door verschuivingen binnen het bedrijf tijdens de economische crisis. Terwijl de Europese en Amerikaanse markten stagneerden, toonde de Aziatische markt veel interesse in Europees design en dus ook in de in- en exterieurs van Piet Boon. Tot slot bleek de projectmarkt een middel om de crisis het hoofd mee te bieden. Daarop ontwikkelde Piet Boon en zijn team een keukencollectie die geschikt is voor de wereldwijde projectmarkt in het midden en hoger segment. Bovendien zorgt deze collectie ervoor dat het concern altijd een compleet interieur kan leveren, geheel volgens de Piet Boon visie.

## Eigen ontwerp

De zeven nieuwe keukens ademen stuk voor stuk Piet Boon design, maar zijn geschikt voor uiteenlopende doelgroepen met wisselende budgetten. Deze zijn in een relatief kort tijdsbestek ontworpen door een bijzonder internationaal en gevarieerd

designsteam. Het creatieve proces staat Boon nog goed bij.

"We werken veel met projectontwikkelaars en wilden de basiskeuken die normaliter gebruikt wordt upgraden naar onze eigen standaarden en zelf produceren. Dan hoef je namelijk nooit concessies te doen door samenwerkingen met lokale keukenfabrikanten die bijna nooit precies maken wat je wilt.

We hebben zo geschakeld met bestaande basisonderdelen dat er een uniek ontwerp is ontstaan die past binnen onze filosofie. Daarnaast hebben we keukens ontworpen die een meer uitgesproken karakter hebben en toegespitst zijn op bepaalde doelgroepen. Dit zijn designitems die je kunt upgraden tot het hogere prijssegment", legt Boon uit.

"Het ontstaan van deze producten begon met wild brainstormen. Met vijftien ontwerpers van verschillende disciplines startten we het designproces vanuit onze eigen inspiratiebronnen en dus niet vanuit bestaande keukenontwerpen.

Van haute couture en houten kunstwerken tot spectaculair betonarchitectuur; het out of the box denken was voor ons erg

belangrijk. Alleen zo kom je tot vernieuwende ontwerpen. Wat me bijvoorbeeld erg aansprak waren de afbeeldingen van ongebruikelijke materiaaltoepassingen. Bijvoorbeeld een foto van vingers half gedoopt in nagellak. Waarom moet nagellak altijd keurig op de nagels passen? Een ongebruikelijke scheidingslijn tussen verschillende materialen is heel interessant."

## Chef's altar

De zes keukens lopen sterk uiteen qua uitstraling. Ieder type heeft zijn eigen bijzonderheden die geformuleerd zijn in een omschrijving zoals zou passen in een 'Piet Boon woordenboek'. Zo krijgen we snel een overzicht van de nieuwe collectie.

Van de stoere New Original – de 501 Levi's onder de Piet Boon keukens, een vernieuwde versie van het allereerste exemplaar – tot Minimal met flinterdun plaatmateriaal en origami als inspiratiebron.

De Landscape komt weer voort uit de vele bezoeken aan Azië. Boon vertelt dat er gebruik is gemaakt van Japanse vormtaal. Door de verschillende hoogten van de keukenonderdelen, is de keuken erg multifunctioneel. "Tijdens het tafelen wil je bijvoorbeeld lager zitten dan tijdens het koken.

Ook de materialen hebben we op het gebruik aangepast. De tafel is van hout, een warm materiaal. Het kookgedeelte is van steen, een hard materiaal dat tegen een stootje kan."

In de Brutal is de ongebruikelijke scheidingslijn tussen materialen goed zichtbaar. Het marmer van het aanrechtblad loopt door in de laden, hierdoor lijkt het aanrechtblad bijzonder dik, terwijl het functioneel gebruikt wordt. De kastdeuren daaronder zijn van hout, eveneens een steer natuurproduct.

Boon: "Die grote, brute vormgeving maakt van de keuken een echt altaar voor kookliefhebbers. We lieten ons dan ook inspireren door een man die op een hakblok een enorme steak aan het bereiden is. Het is de truc om je te laten inspireren door de wereld om je heen en de wilde ideeën terug te vertalen naar een keuken die ook nog commercieel interessant is."

## Technische uitdaging

Af en toe liepen de ontwerpers wel tegen een technische drempel aan. Zo is de Minimal geïnspireerd op origami en dus zijn de kookplaat en de spoelbak vlak geïntegreerd in het aanrechtblad en de meeste onderdelen gemaakt van flinterdun plaatmateriaal. Boon: "Dus ook de kastfronten. Het bleek moeilijk om hier schamieren in de plaatsen. Gelukkig zeggen onze technici niet snel dat iets niet kan. Zij zien het louter als een uitdaging. Met

die instelling kun je veel bereiken."

In de showroom is naast de Minimal een messing bar - de Mono - te vinden, eveneens zeer minimalistisch vormgegeven. De bar is verkrijgbaar in gepatineerd koper, messing en zink en een echt luxe meubelstuk.

"In New York hebben veel klanten een bar in huis. Die vormt een eyecatcher in huis", vertelt de designer.

"Dit exemplaar is niet het enige meubelstuk die we tonen in de keukenshowroom. We gaan er namelijk vanuit dat de keuken onderdeel is van je complete leefruimte.

We krijgen regelmatig tekeningen binnen

van architecten die meubels nog in hokjes plaatsen. Een keuken hier, de woonkamer daar, ze knippen de ruimte nogal droog op. Dit verbaast ons wel een beetje, want de klant gebruikt zijn woning tegenwoordig heel anders. Daarom ontwerpen wij het geheel vanuit een andere visie. We ontwerpen het geheel met de keuken als multifunctionele leefomgeving." ■

