

Een goed begin is het halve werk

Het geheim van een tongstrelende maaltijd zit 'm meestal in de voorbereiding: groenten snijden, vlees kruiden... Het gebeurt allemaal op het werkblad. Samen met verschillende accessoires - de achterwand, de verlichting en het afvalsysteem - vormt het werkblad een onmisbare zone in de keuken. Behalve praktisch zijn werkbladen en verwante onderdelen tegenwoordig ook voor een groot deel bepalend voor de uitstraling van uw keuken.

Houdt u van natuurlijk, zowel in materiaal als in kleur? Dan kiest u wellicht een werkblad van massief hout (bijvoorbeeld teak, wengé of jatoba), RVS, gehard glas, natuursteen, terrazzo, lava of beton. Elk materiaal heeft z'n eigen specifieke eigenschappen. Hout is tijdloos, maar het behoeft regelmatig onderhoud en is kras- en vlekgevoelig. RVS en glas zijn beide glad en hygiënisch, maar RVS is evenmin krasvast. Een pure natuursteen, zoals graniet, is door zijn hardheid erg geschikt als werkblad - robuust en exclusief. Andere soorten, zoals hardsteen en marmer, zijn zachter dan graniet en gevoeliger voor krassen, vlekken en zuren.

Functioneel kunststof

Kunststofbladen zijn sterk, functioneel en zo kleurrijk als u wilt. Multiplex HPL (laminaat toplaag geperst op multiplex) wordt veel gebruikt, evenals volkunststof (bijvoorbeeld Corian®), een versmelting van synthetische materialen. Ook zijn er industrieel vervaardigde composieten: imitaties van natuursteen. Kunststof is eenvoudig in onderhoud en creatief te verwerken. De werkbladen zijn in vele diktes en met diverse afwerkranden verkrijgbaar.

Strak wandje

Bijna elk werkbladmateriaal is geschikt om ook als (gedeeltelijke) achterwand te worden toegepast. Een verrassend alternatief voor het aloude tegeltje! Het geeft een rijke en strakke 'look' aan uw keuken. Een spatrand van dertig centimeter kan al genoeg zijn, met daarboven stucwerk. Afhankelijk van de opstelling van de keuken kunt u ook kiezen voor een wandafwerking tot aan de bovenkastjes. Een volledige RVS of HPL achterwand oogt apart en is gemakkelijk te reinigen.

Met goede, directe verlichting werkt u prettiger. Denk hierbij aan in- of opbouwspots of speciale armaturen die onder de bovenkastjes of recht boven het werkblad bevestigd worden. Zo staat u zelf niet in de lichtbundel en heeft u optimaal zicht op uw werk.

Afval, weg ermee

Schillen, een leeg blikje – bij voedselbereiding kan niemand om afval heen. Een solitaire afvalbak kan uitkomst bieden, maar wat dacht u van een uittrekbaar afvalsorteersysteem, dat in een kastje kan worden ingebouwd? Hierin kunt u het afval direct scheiden. Nog een optie: een afsluitbare 6 liter RVS emmer, ingebouwd in het werkblad. En voor wie z'n afval echt tot in de finesses wil verwerken bestaat er een voedselvermaler, die onder de spoelbak kan worden ingebouwd.