

M

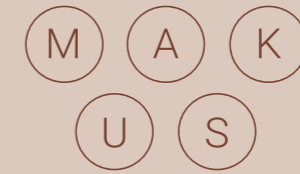
A

K

U

S

COLOURED INDUCTION



www.makuskitchen.com

+31 (0)20 244 16 09
info@makuskitchen.com

MAKUS Kitchen
Mauritskade 63
1092 AD
Amsterdam

Onder meer gezien in:

deVolkskrant QUOTE **vtwonen** Het Parool **ELLE**
DÉCORATION **delicious.** **StijvolWONEN™**



10 00

The future
is beautiful



Inhouds Opgeave

Innovatieve nieuwkomer MAKUS	14.
Simply Pink!	18.
De keukenrenovatie van familie Egler	22.
Marble	28.
Op bezoek bij Corry en Martijn	30.
Honeycomb	34.
Binnen bij Hans Bolscher	36.
Designers bij MAKUS	38.
Binnen bij Bettina	42.
De keuken van Lotte Laan	46.
Chili Spaghetti recept	50.
Product overzicht	52.
Colofon	56.



MAKUS kitchen life

The kitchen is the place we feel at home. We stay there for many reasons, start or finish our day, feed our souls, explore new flavors. Is the place where we create, smell and flow. Sometimes we cook because it brings us joy and sometimes because we need to eat. And in case we need to warm our body and unwind, we may stay longer over a steaming cup of tea. Enjoy your time in your kitchen.



Innovatieve nieuwkomer **MAKUS**



“MAKUS staat voor inductiekoken met smaak”

MAKUS is opgericht door Merel Philippart (33). Creatief ondernemster in hart en nieren. Merel droomt van een duurzame wereld die ook een lust is voor het oog. Daarin is volgens haar nog veel te winnen, waar ze dan ook met ziel en zaligheid aan werkt.

Waar staat MAKUS voor?

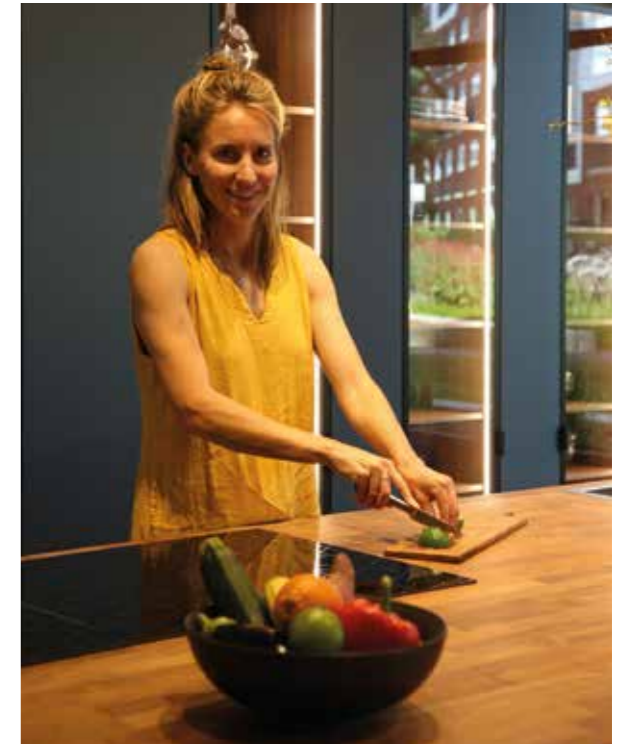
MAKUS staat voor inductiekoken met smaak.

Leg uit...

De energietransitie is onomkeerbaar. We moeten allemaal overstappen op elektrisch koken. Tegelijkertijd zien we keuken en woonkamer steeds meer versmelten. Het leven gebeurt in de woonkeuken! Zó zonde dat inductiekookplaten alleen functioneel ontworpen zijn en niet óók esthetisch. Daar brengt MAKUS verandering in. Wij zien de inductiekookplaat als integraal onderdeel van de keuken, zowel in functie als in design. Wij geven schoonheid aan de inductiekookplaat. Duurzaam koken in stijl. Dat is MAKUS.

Is MAKUS duurzamer dan andere merken?

We kijken kritisch naar de onderdelen die in een MAKUS inductiekookplaat zitten.



Hoe worden ze gemaakt, waar komen ze vandaan en hoe worden ze gerecycled? Dat gaat stap voor stap. Met een aantal partners onderzoeken we de mogelijkheden voor het recyclen van keramisch glas. Wij willen ervoor zorgen dat oud keramisch glas weer kan worden gerecycled tot nieuw keramisch glas. Niet alleen voor MAKUS, maar voor de gehele sector. Alleen zo kunnen we echt impact hebben.

Hoe is het als relatief nieuw merk in de keukensector?

MAKUS wordt deels door de keukensector omarmd en deels niet helemaal begrepen. We worden minder goed begrepen als de factoren prijs en functionaliteit de boventoon voeren en esthetiek nauwelijks een rol speelt. Daartegenover zijn er de enthousiastelingen, die net als wij wild worden van vernieuwing en mooi ontworpen items. We vinden ze zowel in merken van andere apparatuur (zoals Quooker, Cosentino en Wave) als keukenzaken (zoals Sense Keukens, Asto en Stormink Keuken Studio).

Waar staat MAKUS over 5 jaar?

Iedereen die functionaliteit én looks van zijn of haar keuken hoog in het vaandel heeft, komt bij MAKUS uit voor de inductiekookplaat.

Sfeer



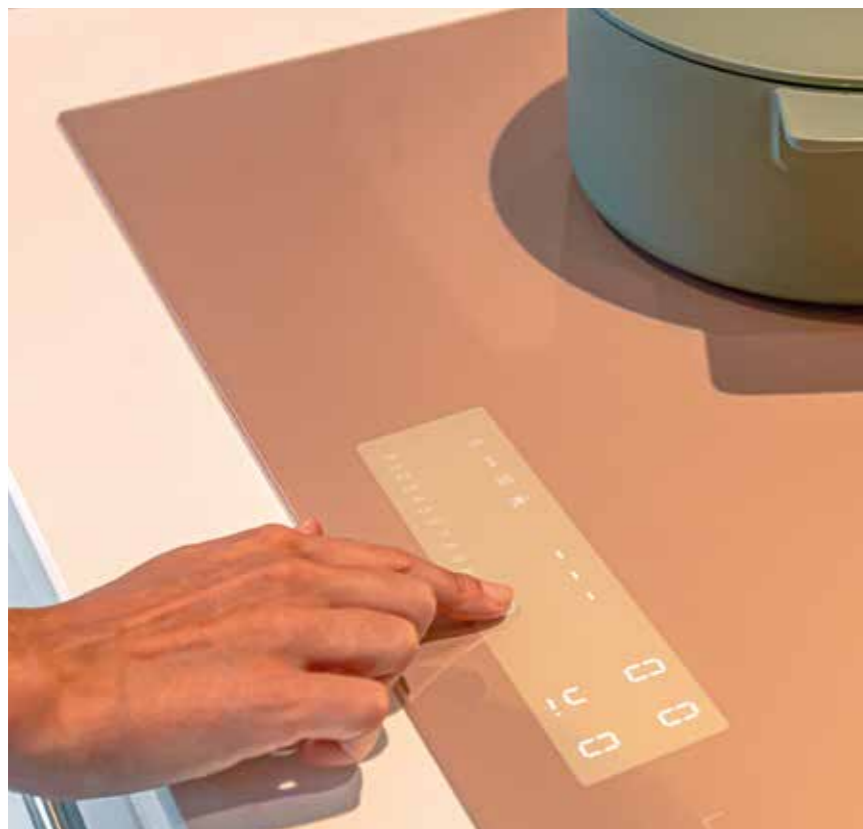
Project en foto: Plan2000

“De kookplaat is echt een eyecatcher in onze keuken en heel anders dan al die andere saaie zwarte kookplaten. Hij werkt perfect, is gebruiksvriendelijk en heeft veel mogelijkheden die ik nog niet allemaal heb kunnen uitproberen.”

Mevrouw Rutten

De Simply Pink! heeft een warme kleur. Het is geen 'roze-roze'. Deze MAKUS kleurt prachtig bij zowel een licht als donker aanrechtblad. De zones zijn subtiel aangegeven waardoor ze van dichtbij zichtbaar zijn, maar van afstand juist niet opvallen. De witte belichting in het bedieningspaneel kleurt mooi bij de roze tint. Met Simply Pink! creëer je sfeer in je keuken.

In je keukken



Specs

Flexzone met grillstand
Vier kookzones
Automatische panherkenning
Boost functie
Timer per kookzone
Bescherming tegen oververhitting

Afmeting:	80 x 52 cm	60 x 52
Nisafmeting:	75 x 49 cm	56 x 49 cm
Aansluitwaarde:	7,4 kW	7,4 kW
Stekker:	Perilex	Perilex
Aansluiting:	2 fase	2 fase

Simply Pink!



**“Ik viel voor de
oudroze, bijna
koperachtige, zachte,
warme kleur. Het is
een verrijking van
mijn keuken zowel in
kleur als in gebruik.”**

Joanne Canta



De keukenrenovatie van de familie Egler: **Het resultaat**



In het vorige MAKUS magazine interviewde we Joris en Sabine Egler, die met hun zoontje Otis in Haarlem wonen. Sabine werkt als textieldesigner voor Scotch & Soda. Joris is creative director bij TBWA\NEBOKO. Ze wonen in een prachtig pand dat begin vorige eeuw is gebouwd. Destijds zaten ze midden in de verbouwing, waaronder de renovatie van de keuken. Met de grootste zorg werd elke ruimte vormgegeven. We bevroegen ze over gemaakte keuzes, het proces hoe ze tot die keuzes kwamen en wat ze het meest spannend vonden. Inmiddels is de verbouwing klaar en wij zijn natuurlijk benieuwd: heeft het uitgepakt zoals ze hadden beoogd en gehoopt?



“Verbouwen pakt altijd duurder uit dan je denkt, maar je bent het ook weer zo vergeten.”

Zijn jullie blij met het resultaat van de keuken?

“Heel erg. Het is echt een meubelstuk in ons huis. Hij maakt de ruimte en de kamer.”

Jullie vonden de keuze van de rode vloer het meest spannend, hoe is dat uitgekapt?

“De rode vloer is echt super mooi. Hij maakt de keuken uniek, niet iets wat je eerder hebt gezien. De finishing is alleen best gevoelig. Maar naar een tijdje wen je daar ook aan.”

Waar zijn jullie het meest door verrast?

“Het is redelijk uitgekapt zoals we hadden gehoopt. Als je de beslissing maakt is er een hoop onzekerheid, je vertrouwt op intuïtie maar je weet het nooit zeker. Als je het dan af ziet, is het een soort bevestiging van jezelf.”

Hoe bevalt het koken op inductie?

“Goed, buiten dat het er natuurlijk prachtig uitziet, heb je veel meer mogelijkheden in kooksnelheid. Het schoonmaken is ook een stuk praktischer. Dat is ook wel handig omdat we vaker iets laten overkoken.”

Zijn daar nu na de verbouwing nieuwe inzichten bij gekomen?

“Dat is het duurder uitpakt dan je denkt. Iedereen zegt het, maar het is waar. Wat niemand je vertelt is dat zodra je er woont je het ook zo weer bent vergeten.”

Sabine, anderhalf jaar geleden gaf je aan dat we meer Memphis/80's terug gaan zien in interieur. Zie je dat nu al terug? Ook in jullie eigen interieur?

“We hebben een koffietafel uit de jaren 80's aangeschaft en lamp van studio areti geïnspireerd op die periode.”

Joris, wat is jouw favoriete recept van Sabine?

“Indian cauliflower Korma.”

Sabine, wat is jouw favoriete recept van Joris?

“Linguine met vongole.”



Tips van Sabine bij het renoveren of aanschaffen van een nieuwe keuken:

1. “Kijk naar de lange termijn. De levenscyclus van een keuken is langer dan welke trend dan ook.
2. Zoek materialen uit die mooi blijven of mooier worden naarmate ze ouder worden.
3. Denk goed na over hoe je je keuken wilt gebruiken. Denk daarbij in verschillende zones: waar wil je koken, was je af, kletsen, etc.
4. Durf geld uit te geven aan mooie spullen en goede materialen. Het doet pijn, maar het is het uiteindelijk waard.”

“Ik ben trots op onze Marble inductieplaat. Onze Marble straalt luxe uit, nodigt uit te koken en is meteen een oplossing voor geruzie met de pannen.”

Martijn Lamberts





Specs

Flexzone met grillstand
Vier kookzones
Automatische panherkenning
Boost functie
Timer per kookzone
Bescherming tegen oververhitting

Afmeting:	80 x 52 cm	60 x 52
Nisafmeting:	75 x 49 cm	56 x 49 cm
Aansluitwaarde:	7,4 kW	7,4 kW
Stekker:	Perilex	Perilex
Aansluiting:	2 fase	2 fase

Marble



Op bezoek bij: Corry en Martijn

We zijn op bezoek bij Corry en Martijn, die op een prachtige plek in Amsterdam wonen. Sinds een aantal maanden koken ze op de MAKUS Marble. Waarom hebben ze de keuze voor het koken op inductie gemaakt en hoe bevalt het?

Welke rol speelt de keuken in jullie leven?

“Onze keuken is onderdeel van onze woonkamer en heeft daarom zowel letterlijk als figuurlijk een centrale plek in ons leven. Hier komt ons gezin samen en ontmoeten we familie en vrienden. Samen eten en drinken is vaak de aanleiding om elkaar te ontmoeten en naar elkaars verhalen te luisteren. Maar eten geeft ons ook structuur gedurende de alledaagse dag. We vinden het belangrijk om als gezin iedere dag weer

gezond te eten, tafel te dekken, kaarsje aan te doen en in alle rust te eten.”

Kom je wel eens in je ‘flow’ in de keuken en zo ja, kun je dat gevoel beschrijven?

“Ja zeker. Wij vinden het heel leuk om eten voor te bereiden met in gedachten hoe we onze gasten kunnen verwennen. Een week nadat de Marble was geïnstalleerd hadden we meteen al zo’n moment. Een 6-gangen diner voor 18 mensen ter ere van een verjaardag. Eerst gezamenlijk nagedacht over het menu, toen de boodschappen gedaan en daarna konden de voorbereidingen beginnen. Het was fantastisch hoe we op de laagste stand boter klaarden voor de ravioli, tegelijkertijd met de brugfuncties groene asperges konden grillen en op een ander kookpunt

de courgettesoep aan het voorbereiden waren. Dat gaf veel energie.”

Wat zijn je favoriete momenten in de keuken?

“Het weekend is denk ik ons favoriete moment en dat komt vooral omdat we doordeweeks niet zo heel veel tijd hebben. In het weekend is er tijd om te experimenteren, organiseren we diners of bereiden we het eten voor de komende week voor. Rustig groenten wassen en snijden, nadenken hoe smaken samen komen en in welke volgorde je ze toevoegt. Geduld hebben voor het beste resultaat werkt mediterend en ontspannend.”

Wat was de reden dat jullie voor inductie kozen in plaats van gas?

“We vinden het belangrijk om onze footprint zo laag mogelijk te houden. We waren al helemaal over op Ledverlichting en hadden speciaal monumenten-dubbelglas. Inductie was een logische volgende stap om minder gas te verbruiken. We zaten vaak te stoeien op ons oude 5-pits gasfornuis, omdat we maar 2/3 gaspitten tegelijk konden gebruiken.”

Hoe bevalt het koken op inductie?

“Heel goed. Vanaf dag 1 gaat het koken super goed. De MAKUS reageert snel

als je deze lager of hoger zet. Het is zelfs veel nauwkeuriger te regelen dan gas. Schoonmaken van de plaat is een verademing en het gestoei met pannen is verleden tijd. De vier kookzones zijn groot en meer dan genoeg.”

Missen jullie het koken op gas wel eens?

“Totaal niet. Opgegroeid met gas en een heel leven gekookt op gas dachten dat we wel even zouden moeten wennen, maar dat bleek totaal niet het geval te zijn.”

Waarom hebben jullie voor de MAKUS Marble gekozen?

“We waren al verliefd op de Honeycomb. Als we dan toch een zwarte plaat in de keuken zouden nemen, dan liever zo’n mooi design. Zo volgden we MAKUS. Verheugd waren we toen we zagen dat de Marble werd geïntroduceerd. De Marble straalt een klassieke, luxe en tijdloze sfeer uit die ons bevalt en het nodigt uit te koken.”

Raden jullie MAKUS aan?

“Absoluut! Wij zijn erg blij dat MAKUS op ons pad is gekomen en raden het iedereen aan. De kookplaat is kwalitatief hoogstaand, MAKUS levert een zeer goede service, het is prachtig design en je draagt bij aan een meer circulaire economie.”

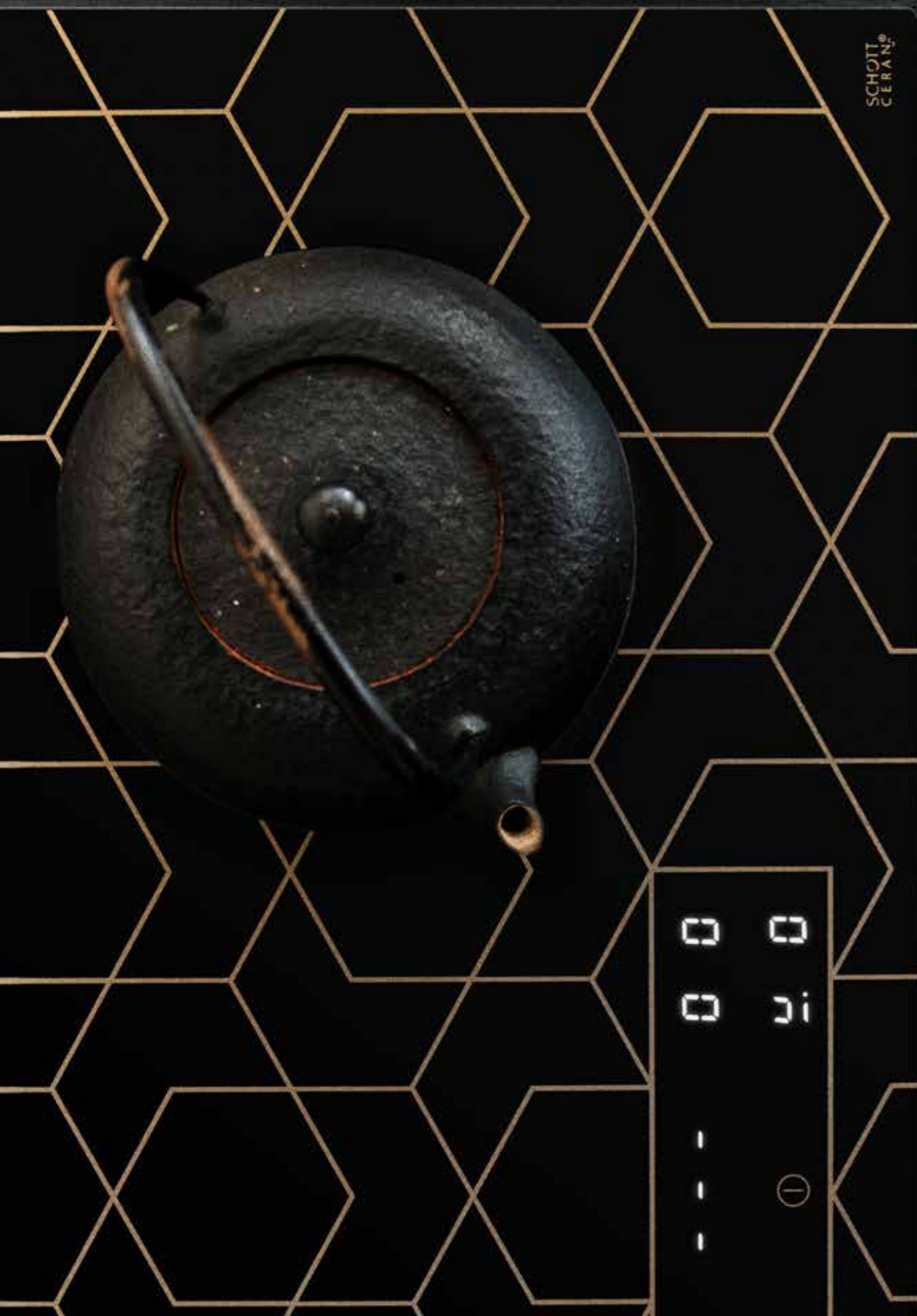


“MAKUS cooktops with our original SCHOTT CERAN® glass-ceramic show how sophisticated, refreshing and exciting induction cooking can be.”

Kathrin Becker (Marketing Director at SCHOTT CERAN®)



De Honeycomb is een echte eyecatcher in de keuken. Het dunne gouden randje van het honingraat patroon glinstert prachtig op het zwarte oppervlak. De lichtinval op de inductieplaat heeft impact op de mate van glinstering, net als de kleuren van de keuken. Met de Honeycomb kook je niet alleen in je eigen stijl, je kookt ook in stijl!



Specs

Flexzone met grillstand
Vier kookzones
Automatische panherkenning
Boost functie
Timer per kookzone
Bescherming tegen oververhitting

Afmeting:	80 x 52 cm	60 x 52
Nisafmeting:	75 x 49 cm	56 x 49 cm
Aansluitwaarde:	7,4 kW	7,4 kW
Stekker:	Perilex	Perilex
Aansluiting:	2 fase	2 fase

Honeycomb

Binnen bij Hans Bolscher



Een unieke kookplaat op een unieke plek. Hans is één van de eerste MAKUS gebruikers en woont op een zelfgebouwde woonboot in het centrum van Amsterdam. Hans, vertel ons meer over je woonboot en je MAKUS!

Hoe ben je op deze prachtige woonboot terecht gekomen?

“Nou, dat is al lang geleden. Ik wilde heel

graag in de buurt van of op het water wonen. Na veel zoeken vond ik een oude, volledig uitgewoende woonboot maar wel op een hele goede locatie. Ik heb twee jaar op de oude boot gewoond, en in de tussentijd de nieuwe ontworpen en gebouwd.”

Je ligt misschien wel op het meest gewilde woonboot plekje van Amsterdam, hoe voelt dat?

“Bevoorrecht! Al herkende 20 jaar geleden nog maar weinig mensen hoe goed dit plekje echt is. Station, tram, winkels, snelwegen, centrum en de polder. Alles binnen een paar honderd meter. Wat ik eigenlijk het fijnste vind is echter wat subtieler: doordat de Amstel hier zo breed is heb ik heel veel vrije lucht als ik naar buiten kijk. Dat is zó fijn: midden in de stad veel water en lucht om je heen.”

Is het niet gek dat er continu boten door je achtertuin varen?

“Dat valt wel mee, doordat ik net in een ‘knik’ lig varen de meeste wat verder van mij vandaan en heb ik er niet zoveel last van. Het is ook eigenlijk wel gezellig dat zo veel mensen van de Amstel genieten. Als ze maar niet te hard varen of super veel herrie maken dan vind ik het wel leuk.”

Je hoort wel eens: een woonboot, dat is altijd gedoe. Klopt dat?

“Nee, dit is een woonark dus geen schip maar een betonnen bak. Daar zit gewoon nul onderhoud aan. Ik heb wel gekozen voor een houten opbouw die heeft wel liefde en aandacht nodig, maar dat zou op ‘t land niet anders zijn geweest.”

Wat zou je mensen adviseren wiens droom het is op een woonboot te wonen?

“Zoeken, zoeken en nog meer zoeken. Er zijn echt nog steeds mogelijkheden zeker als je een beetje inventief bent. Het is echter wel duurder geworden dan 20 jaar geleden



maar dat geldt voor heel Amsterdam.”

Is je boot ook een beetje duurzaam gebouwd?

“Toen ik de boot bouwde was ik al met duurzaamheid bezig, maar meer met de materialen dan met de energie. Alles is met FSC hout en duurzame materialen gemaakt. Ook is de boot goed geïsoleerd. In het begin had ik een paar zonnepanelen en een zonneboiler maar ik heb nu eindelijk een helemaal energie-neutrale woning. Met een warmtepomp die water uit de Amstel haalt. Dat werkt super. En met Infrarood-paneel, 400 liter boiler en natuurlijk de mooie MAKUS inductieplaat!”

Je bent één van de eerste kokers op een MAKUS! Waar had je het gezien?

“Ik zag een plaatje op het internet toen het nog in ontwikkeling was. Ik had er jaren tegen op gezien om afstand te doen van mijn stoere gaskookplaat. Maar toen ik de mooie MAKUS inductieplaat zag dacht ik:

nu heb je geen excuus meer, nu ga je om.”

En nu ligt ie te pronken in je keuken, ben je er blij mee?

“Jaaa! Ik ben er erg blij. Vooral omdat het niet zo’n grote dooie, zwarte plaat is maar een mooi design dat echt wat toevoegt aan mijn woning.”

Hoe is voor jou de overstap van gas naar inductie?

“Eerlijk is eerlijk, het was toch wel even wennen. Al mijn goede pannen moesten eruit en in het begin bakte ik af en toe wat aan, want het reageert zó snel, echt sneller dan gas. Inmiddels ben ik eraan gewend en gaat het prima.”

Adviseer je MAKUS aan anderen?

“Absoluut, het is een leuk en goed concept dat echt kan helpen in de energie-transitie. Veel mensen willen best wel veranderen maar het helpt als we het dan een beetje mooier en leuker kunnen maken.”

Designers bij MAKUS

Merel en Mirjam

Mirjam en Merel zijn het ontwerpduo van MAKUS. Ze weten elkaar uit te dagen, te inspireren en te stimuleren. Zo komen ze tot prachtige nieuwe MAKUS designs. Nieuwsgierig naar dit duo? Lees hier meer over M&M.

Hoe hebben jullie elkaar leren kennen?

Merel: "We kennen elkaar dankzij een programma voor duurzame ondernemers bij de Impact Hub in Amsterdam. Het leuke van dat programma was dat er veel interactie en uitwisseling was tussen alle verschillende ondernemers."

Mirjam: "Iedereen hielp elkaar met zijn of haar kennis. Op die manier bleek al snel dat ik met mijn ontwerp-achtergrond (Design Academy Eindhoven), Merel kon helpen bij het verwezenlijken van haar ideeën voor MAKUS."

Hoe komen jullie tot nieuwe ontwerpen?

Merel: "We zijn eigenlijk constant bezig met trends, op het gebied van kleuren en patronen maar ook sociale trends. Denk aan de betekenis van een keuken of de plek van de keuken in het huis."

Mirjam: "Wat voor ons heel belangrijk is, is dat de ontwerpen uiteindelijk tijdloos zijn. Een inductieplaat koop je voor een lange tijd, je wil dan niet dat je binnen een aantal jaar bent uitgekeken op het ontwerp.

Als we een trend hebben gevonden die past

bij MAKUS, werken we verschillende opties uit die we door een groep consumenten laten beoordelen."

Wat is de kracht van jullie samenwerking?

Mirjam: "Werken met Merel voelt niet als werken. We delen hetzelfde enthousiasme en dat versterkt elkaar. Verder hebben we ieder onze eigen expertises waarin we de ander volledig vertrouwen en aanvullen. Als Merel iets zegt waar ik het niet mee eens ben is dat vaak omdat zij iets benadert vanuit een heel ander oogpunt dan ikzelf. De discussie die er dan ontstaat zorgt ervoor dat we uiteindelijk tot het beste resultaat komen. Zo blijven we van elkaar leren."

Merel: "Amen."

Waar zijn jullie nu mee bezig?

Merel: "We willen het assortiment graag uitbreiden, met zowel designs als functionaliteiten. Zo zie je in de markt nu veel inductie met geïntegreerde afzuiging. Met het geven van ook die optie, bieden we nog meer mogelijkheden je keukens naar eigen smaak in te delen. Wij willen ervoor zorgen dat ook je inductiekookplaat past bij je keuken, om zo nóg meer mensen fossielvrij te laten koken!"





*Beeld en keuken: Sumeyya Ata
Instagram: @sumeyya.ata*

**“De MAKUS kookplaat is een
hoger level van integreren.”**

Sumeyya Ata

Binnen bij Bettina Nesecker



Een unieke kookplaat in een unieke keuken. Bettina Nesecker zette met MAKUS het laatste accent op haar uitgesproken keuken.

Kun je kort iets over jezelf vertellen?

"Ik ben Bettina Nesecker en ik woon in Amsterdam Oud West, met kinderen en een man. In 2013 heb ik CITYMOM opgezet: dé hotspot en lifestyle website voor moeders. Daarnaast ontwerp ik unieke kleden en spiegels via mijn merk STUDIO VACAY. In 2021 heb ik een opleiding interieurstyling gevolgd. Ik vind het te gek dat ik sindsdien van mijn hobby mijn beroep heb kunnen maken. Sinds dit jaar ben ik namelijk (ook) werkzaam als interieurstylist."

Welke aspecten hebben een rol gespeeld

bij het ontwerp van jullie keuken?

"Onze grote wens was een kookeiland. En dan wel een uniek exemplaar. Dat betekent dus niet van wit marmer bijvoorbeeld. Het moest echt een eyecatcher worden, het middelpunt van het huis."

Jullie hebben gedurfde keuzes gemaakt, is dat alleen voor de keuken of komt dat terug in het gehele interieur?

"Ik hou van kleur. Dat zie je op verschillende plekken terug, zoals in alle slaapkamers en in de aanbouw op onze benedenverdieping. En ook in onze 'Miami Vice' toilet, dat lila tegels heeft met roze muren én roze wc en wasbak."

Liep alles op rolletjes of zijn jullie ook tegen zaken aangelopen?

"Er liep weinig op rolletjes, maar dat wil ik graag achter mij laten. Niet meer over

nadenken. Maar verbouwen, liever nooit meer."

En, ben je blij met het resultaat?

"Heel erg blij. De keuken is precies wat ik mij had voorgesteld. De roze inductiekookplaat van MAKUS maakt hem helemaal af!"

Wat voor rol heeft de keuken in jullie gezinsleven?

"Ik wilde een kookeiland omdat het mij gezellig leek dat iedereen dan aan de bar hangt tijdens het koken. En eigenlijk zitten we nu alleen nog maar aan het kookeiland, en nooit meer aan tafel. Ontbijt, lunch, borrel en avondeten, alles is leuker aan het kookeiland. Ik zit er ook graag te werken. Kortom, eigenlijk zitten we er de hele dag! Het verbindt ons gezin. We hebben nog nooit zoveel tijd op een plek samen doorgebracht."

Wat adviseer je anderen bij het ontwerp van hun keuken?

"Handel naar je eigen behoeftes: wat vind je belangrijk in een keuken? Zelf hou ik niet van veel items op het aanrecht. Vandaar

de keuze voor een kokend-waterkraan en een inductiekookplaat die mooi wegvallen in het geheel. Ik ben geen keukenprinses en daarom heb ik ook niet veel kookspullen, dus ook maar beperkte kastruimte. Dat zorgt voor een rustig interieur. Qua ontwerp raad ik 'out of the box' denken aan. De keuken is namelijk een plek die je meerdere keren per dag gebruikt, so make it a good one."

Ben je blij met je MAKUS Simply Pink?

"Ik vind hem fantastisch. Ik was een beetje huiverig over inductie koken, maar daar vanaf dag één meteen aan gewend. Ik zou nu nooit meer anders willen. Daarbij vind ik het heel kindvriendelijk, zo zonder vlammen. Ook vind ik het mooi dat hij opgaat in de keuken zelf, dus niet zo'n zwarte opvallend vlak is. De MAKUS oogt rustig en past daardoor perfect bij ons interieur. Hij is echt uniek! Iedereen die onze keuken ziet, begint over de roze inductiekookplaat!"

Adviseer je MAKUS aan anderen?

"JAAAAAAA!!!!!"



Beeld en keuken: Bettina Nesecker
Instagram @bettina.nesecker

Design voor alle zintuigen

SCHOTT CERAN® creëert glaskeramiek die de perfecte combinatie vormt van innovatieve technologie en hoogwaardig design. Het logo is een uniek kwaliteitslabel dat staat voor de knowhow, creativiteit en passie die vereist zijn om dit materiaal te maken. Glaskeramiek is ongelooflijk veelzijdig en biedt een scala aan mogelijkheden, zoals compatibiliteit met alle verwarmingstechnologieën en doordachte ontwerpmogelijkheden, waarmee het het belangrijkste stijlelement in elke keuken wordt. Voor een verbeterd totaalbeeld en een nieuw soort kookervaring.

www.schott-ceran.com/nl



SCHOTT
CERAN®

SCHOTT
CERAN®

“Toen ik voor het eerst een foto zag van de oudroze MAKUS en me besepte dat er dus ook een mooie inductiekookplaat bestond, was ik direct verkocht. Duurzaam koken op een roze kookplaat, een fantastische toevoeging in onze zorgvuldig uitgezochte keuken. Een vleugje kleur, een knipoog. Zo mooi.”

Lotte Laan



*Beeld en keuken: Lotte Laan
Instagram @mama.lotje*



Chili Spaghetti

Frank Holleman neemt je mee op ontdekkingsreis naar een duurzamer leven. Startpunt: de keuken. De vraag 'Wat moet ik vanavond eten?' wordt makkelijker met de voorgeschotelde recepten. Wij vonden de Chili Spaghetti simpel en verrassend lekker. Daarom willen we die alvast met jullie delen. Eet smakelijk!

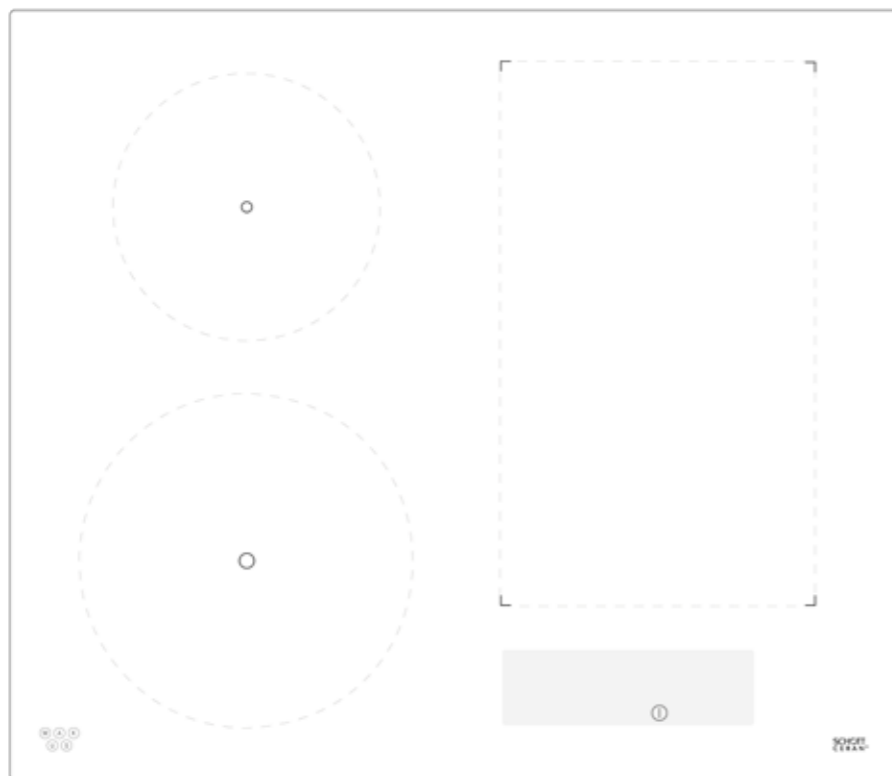
Ingrediënten

Voor 3 à 4 personen

Ingrediënten
400 g Spaghetti (volkoren)
350 g Cherry tomaatjes
2 Rode paprika's
400 g Voorgekookte linzen
(kan uit blik)
2 Rode chilipepers
140 g Tomatenpuree
1 tl Suiker
15 g Verse peterselie
4 Tenen Knoflook

- Bak de knoflook en chilipepers in olie op laag vuur (5 min)
- Kook de pasta en bewaar 100 ml kookvocht
- Voeg de tomatenpuree toe aan de knoflook en chilipepers (2 min)
- Voeg de tomaten en paprika toe en breng op smaak met zout en peper (3 min)
- Voeg het bewaarde kookvocht, de suiker en de linzen toe en laat sudderen (3 min)
- Proef en voeg zo nodig zout en peper toe, serveer met peterselie

60 cm x 52 cm



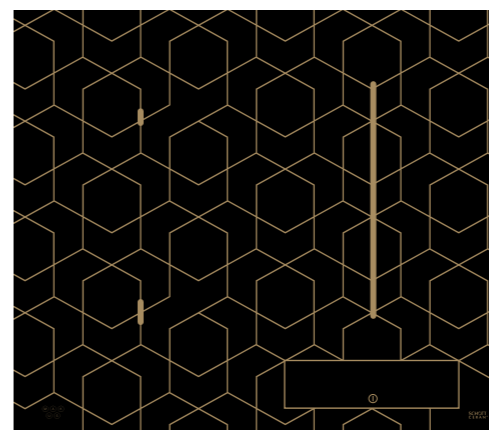
Specs

Flexzone met grillstand
 Wit licht in bedieningspaneel
 Vier kookzones
 Automatische panherkenning
 Boost functie
 Timer per kookzone
 Bescherming tegen oververhitting

Afmeting: 60 x 52 cm
 Nisafmeting: 56 x 49 cm
 Aansluitwaarde: 7,4 kW
 Stekker: Perilex
 Aansluiting: 2 fase

Kookzones	Vermogen	Afmeting
Kookzone 1. (Linksvoor)	2,3 / 3,0* kW	20 cm
Kookzone 2. (Linksachter)	1,4 kW	16 cm
Kookzone 3. (Rechtsachter)	2,1 / 3,0* kW	19 cm x 21 cm
Kookzone 4. (Rechtsvoor)	1,6 / 1,85* kW	19 cm x 21 cm

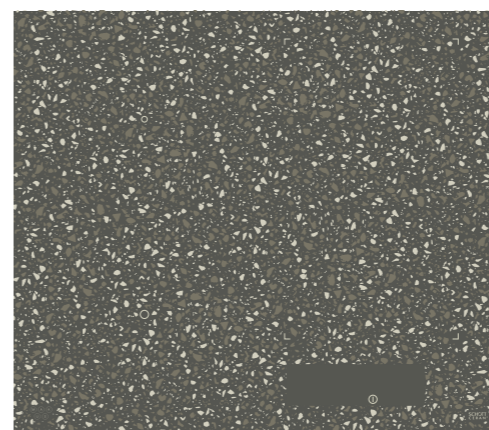
*Wanneer powerboost is geactiveerd



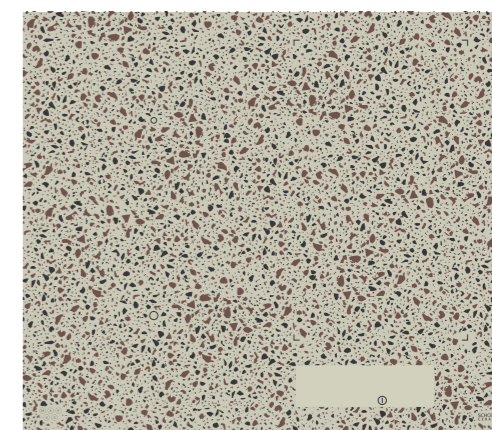
Honeycomb



Simply Pink!



Terrazzo Dark

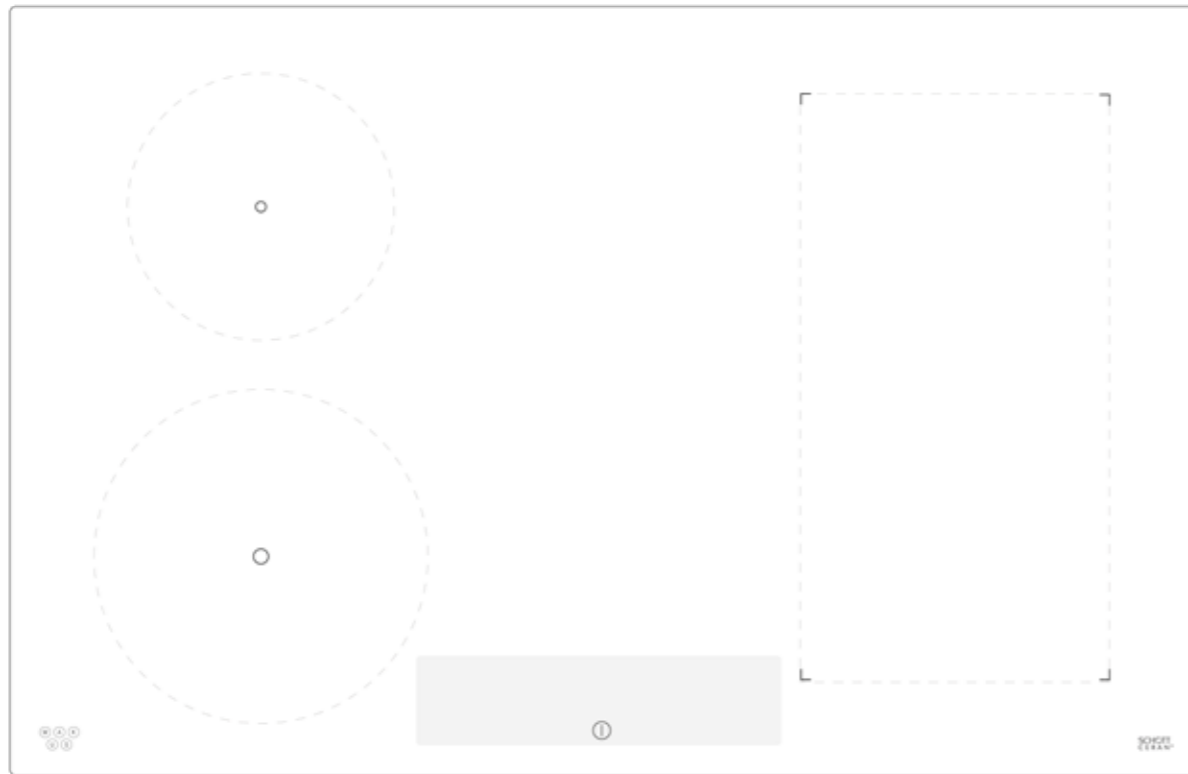


Terrazzo Light



Marble

80 cm x 52 cm



Specs

Flexzone met grillstand
 Wit licht in bedieningspaneel
 Vier kookzones
 Automatische panherkenning
 Boost functie
 Timer per kookzone
 Bescherming tegen oververhitting

Afmeting: 80 x 52 cm
 Nisafmeting: 75 x 49 cm
 Aansluitwaarde: 7,4 kW
 Stekker: Perilex
 Aansluiting: 2 fase

Kookzones	Vermogen	Afmeting
Kookzone 1. (Linksvoor)	2,3/3,0* kW	20 cm
Kookzone 2. (Linksachter)	1,4/2,1* kW	16 cm
Kookzone 3. (Rechtsachter)	2,1/3,0* kW	19 cm x 21 cm
Kookzone 4. (Rechtsvoor)	2,1/3,0* kW	19 cm x 21 cm

*Wanneer powerboost is geactiveerd



Simply Pink!



Marble



Honeycomb

Contact

www.makuskitchen.com

+31 (0)20 244 16 09
info@makuskitchen.com

MAKUS Kitchen
Mauritskade 63
1092 AD
Amsterdam

Redactie

MAKUS team

Grafisch ontwerp

Mirjam de Bruijn

Nabewerking

Mirjam de Bruijn

Fotografie

MAKUS brand foto's: Mirjam de Bruijn

Foto pagina 10-11: Plan2000

Foto pagina 16: Plan2000

Foto pagina 23: Max Hart Nibbrig

Foto pagina 22, 23, 24, 25: Joris Philippart

Foto pagina 30: Corry en Martijn

Foto pagina 34, 35 Jaimee Lowe

Foto pagina 36, 37: Merel Philippart

Foto pagina 42, 43: Bettina Neseke

Foto pagina 47, 48, 49: Lotte Laan

Foto pagina 50: Frank Holleman

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, door middel van druk, fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van MAKUS

Copyright © 2020 MAKUS

