

M

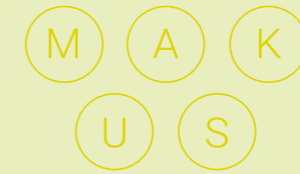
A

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:

de Volkskrant QUOTE **vtwonen** Het Parool **ELLE** DÉCORATION **delicious.** **StijvolWONEN**™



*De kleur van de MAKUS Moon
is afhankelijk van lichtinval en
omliggende kleuren en materialen.
We adviseren daarom een afspraak te
maken of om een sample op te vragen.*

The future
is beautiful



Inhouds Opgeave

Harmonie in de Keuken van Merel Philippart	12.
Kleur in je keuken	14.
De ontwerpen van Thomas van der Sman	20.
Devil is in de details	26.
Zeven keer de MAKUS Moon Moodboards	28.
Van moodboard naar keuken	36.
De keuken van Villa Calma met Sumeyya Ata	42.
Aards Minimalisme van Cosentino	48.
De toekomst volgens Schott Ceran	50.
Features en Specs	54.
Maten	56.
Keuzes	60.
Colofon	66.



De kleur van de MAKUS Moon is afhankelijk van lichtinval en omliggende kleuren en materialen. We adviseren daarom een afspraak te maken of om een sample op te vragen.

Project: Rhijnart Keukens

Harmonie in de keuken

Merel Philippart



Merel Philippart is oprichtster van MAKUS, hét merk voor kleurrijke design inductiekookplaten van Duitse kwaliteit. In deze editie speciaal voor de MAKUS Moon vertelt ze meer over haar visie.

MAKUS heb ik in 2018 opgericht. Destijds (en nog steeds) was ik stomverbaasd dat er alleen maar zwarte inductiekookplaten bestaan. In het ontwerp alleen benaderd als functioneel apparaat. Alleen, de inductiekookplaat is zo veel meer dan dat! Het is een interieur item. Een inductiekookplaat is relatief groot en heeft altijd een centrale plek in de keuken. Nu keukens tegenwoordig vrijwel altijd in open verbinding staan met de woonkamer, maakt de keuken daarom steeds vaker deel uit van het interieur. Waar wordt gekookt, geleefd, waar de kinderen spelen.

De open keuken is er al een hele tijd. Alleen zijn we nog steeds aan het zoeken hoe de verbinding tussen keuken en de rest van het interieur mooi vormgegeven kan worden. Ontwerper Thomas van der Sman gaf ons zijn blik daarop tijdens een interview. Je lees het vanaf pagina 20.

Ik heb recent de overstap gemaakt van een appartement in Amsterdam naar een woning in Hilversum. En daarmee werd een droom werkelijkheid: een eigen keuken ontwerpen. Een ding was zeker: kleur! kleur! kleur! De andere wensen: een interieur waar je vrolijk van wordt en tot rust kan komen. Uitgesproken én in balans. Warm en fris. Succes. Ook interessant om je partner op dit vlak te leren kennen. Smaken verschillen, ook bij ons. En tegelijkertijd is er ook overlap. De uitdaging en lol zit erin om uit te puzzelen waar die overlap zit. Gelukt? Op pagina 17 vind je een foto van mijn eigen keuken.

MAKUS brengt harmonie en smaak aan een keukenontwerp. De inductiekookplaat is een groot en zichtbaar onderdeel van de keuken. Zo belangrijk om 'm in het kleurenpalet van je keuken (en woonkamer!) mee te laten doen. Nu is er de eerste MAKUS met geïntegreerde afzuiging. De MAKUS Moon, met een



comfortabele en toch ook spannende, natuurlijke tint die prachtig combineert met verschillende kleurenpaletten. Je kunt blijven combineren met de MAKUS Moon. Vanaf pagina 28 vind je maar liefst zeven verschillende moodboards. Allemaal net andere manieren om de MAKUS Moon te combineren. De MAKUS Moon is met zorg geproduceerd met zo veel mogelijk recyclebare materialen. En draagt bij aan de energietransitie van gas naar elektrisch. En kookt daarbij nog fantastisch ook!

Mensen die voor MAKUS kozen zijn blij met hun keuze. Zoals je kunt lezen in de reviews. Dus gun jezelf een Makus.

Voor een leven met kleur.

Merel Philippart, oprichter van MAKUS



“De inductieplaat zag ik altijd als een apparaat in de keuken. De MAKUS Moon is juist een prachtig onderdeel van onze keuken.”

Roos
- heeft een MAKUS Moon

Kleur

In je keukken

Anders dan de meeste inductieplaten integreert MAKUS de inductieplaat in het keukenontwerp. Want, met de ruime keuze aan keukenbladen en kastfrontjes, is een zwarte kookplaat niet altijd passend.

Na de succesvolle introductie van MAKUS inductieplaten in verschillende kleuren en designs is het nu tijd voor de inductie met ingebouwde afzuiging. Want juist als je een nieuwe keuken bouwt, wil je graag dat je keukenblad mooi matcht bij je inductieplaat.

We starten met de MAKUS Moon. Een mooie grijs tint die is opgebouwd uit verschillende pigmenten. Dankzij die pigmenten kleurt hij prachtig met verschillende materialen mee. De ene keer is de grijs wat groener en dan weer wat meer beige.

Om die reden raden we het aan om de MAKUS in het echt komen te bezichtigen of om een sample op te vragen.

Neem hiervoor contact op met:
info@Makuskitchen.com

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.



00
4.0

M A K
U S



In gesprek met Thomas van der Sman



Thomas van der Sman is ontwerper. Je kunt zijn werk onder andere terugvinden tijdens Lowlands en bij Vitra in de winkel. Ontwerpen gaat voor Thomas over speels zijn en toch ook functioneel blijven. Over het opzoeken van de grenzen van het maakproces maar niet zonder gevoel. Als ontwerper is Thomas continue op zoek naar de juiste balans tussen al die elementen.

Vanuit deze visie ontwierp Thomas ook de keuken voor MAKUS. Een podium waarop de MAKUS inductieplaten tentoongesteld worden. Het ontwerp straalt warmte uit, is hedendaags, spannend en tegelijkertijd niet overheersend. Daarbij is het ontwerp

enorm praktisch, in slechts 5 minuten staat de keuken. Wij gingen met hem in gesprek over de keuken die hij voor MAKUS ontwierp en hoe hij eigenlijk zijn eigen eitje lust?

Wat is jouw startpunt bij een ontwerp?

“Eigenlijk begin ik niet iedere keer opnieuw. Ik ben altijd wel bezig met ontwerpen. Ik verzamel de hele tijd van alles dat me opvalt. Als ik een opdracht binnen krijg ga ik matches maken tussen wat de klant voor ogen heeft en wat er in mijn verzameling zit. Als ik vanuit mezelf wat ontwerp, vind ik het heel leuk om meteen te beginnen met maken. Dat gaat heel intuïtief. Later kijk ik dan wat kritischer wat ik verder wil uitwerken.”

Wat is volgens jou de kracht van een goed ontwerp?

“Goed ontwerp heeft een bepaalde vanzelfsprekendheid. Bij een goed ontwerp vraag je jezelf niet af waarom er bepaalde keuzes zijn gemaakt.”

Wat is volgens jou de perfecte balans tussen vorm en functie?

“Dat hangt helemaal af van wat je ontwerpt. De context waarin je ontwerpt speelt daarbij een belangrijke rol, wat moet het ‘doen’ en wat moet het uitstralen? Maar de samenwerking tussen vorm en functie is wel essentieel. Een tractor met de uitstraling van een Ferrari werkt bijvoorbeeld niet omdat de uitstraling niet past bij de functie. Ze moeten elkaar juist versterken.”

Hoe creëer je die samenwerking?

“Door heel veel te doen en uit te proberen. Je herkent ook situaties van eerdere

“Duurzaamheid gaat voor mij over iets dat lang kan meegaan, waar je een band mee opbouwt en waar je om geeft.”

Thomas van der Sman
-Ontwerper



ontwerpen. Ontwerpen is een dynamisch proces. Ik begin vaak eerst met een beeld, een bepaald karakter dat ik wil neerzetten. Vanuit dat karakter geef ik de technische vervolgens vorm. Daarna is het proberen, evalueren en weer opnieuw beginnen. Ik hop van discipline naar discipline. Van vormgeving naar techniek en weer terug. Gedurende het proces smelt alles steeds meer samen.”

Welke rol speelt kleur bij jouw ontwerpen?

“Als ontwerper speel ik graag met de dynamiek tussen vorm en kleur. Kleur bepaalt voor een groot deel hoe je je voelt. Maar het kiezen van een kleur gaat voor mij heel intuïtief maar met kleur wordt in mijn ogen alles beter... mits je de goede keuze maakt natuurlijk.”

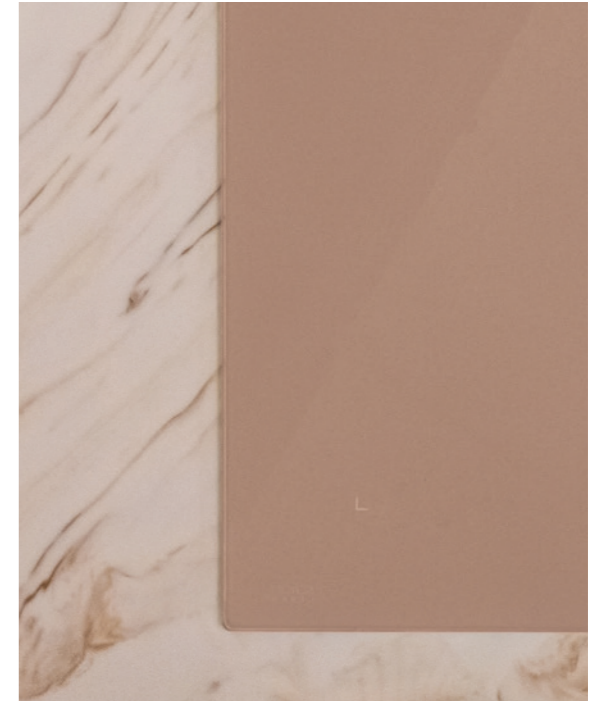
Je kunt met kleur bijvoorbeeld onderdelen naar elkaar toe trekken met vergelijkbare tinten of juist van elkaar onderscheiden door verschillende kleuren te gebruiken. Bij een verkeerde kleurkeuze kan je gelijk overvallen worden door een onaangenaam gevoel...”

Je ontwierp ook de restaurant setting van een experience diner voor Mediamatic. Hoe zie je de toekomst van eten?

“We gebruiken weer steeds meer processen van de natuur om ons eten lekkerder en gezonder te maken. We gisten en fermenteren onszelf gezond en dat vind ik heel erg leuk. Nederland staat nou niet echt bekend als meest culinaire land ter wereld en daarom vind ik het extra leuk om (juist hier) kleine culinaire ambities te zien.”

Kan je iets vertellen over het ontwerp van de MAKUS-keuken?

“De nadruk van het ontwerp zit hem in de details. Zichtbare details die de beleving van een keuken symboliseren. Zo kan je aan de voorkant drie vlakken zien die de suggestie van keukenkastjes wekken. Dan zijn er ook onzichtbare details die de keuken functioneel maken. Netjes verborgen aan de binnenkant. Wat ik zo leuk vind aan het meubel is dat toen de details waren



uitgedacht er een kraakhelder beeld over bleef.”

Hoe ben je te werk gegaan?

“Ik ging op zoek naar de archetype vormen, in dit geval details, die je het gevoel geven van een keuken en niet een blok. In een 3D tekenprogramma heb ik toen een studie gedaan naar vormen. In het uitwerken van de details zit uiteindelijk het meeste werk. Na de goedkeuring maakte ik technische tekeningen en kon het gebouwd worden.”

Welke rol speelde kleur bij het ontwerp?

“Het startpunt was om mensen op een beurs te laten ervaren: deze keuken wil ik. Een bepaalde vanzelfsprekendheid uit te stralen én te prikkelen door geen mainstream combinatie te kiezen.

De Fenix Rosso HPL (red: de rode kleur van de MAKUS-keuken) was een goede start. Ik heb hem gekozen vanwege zijn warme uitstraling. Vervolgens is hij aangebracht op multiplex. Dat heb ik terug laten komen in de ribben waarmee ik de drie kastjes heb proberen te suggereren. Die ribben zijn echt een trend op dit moment, maar

ze zijn altijd van hout. Door ze van multiplex te maken wordt het geheel eigennuttig. Dat eigennuttige vind ik goed passen bij MAKUS.

Maar MAKUS is naar mijn idee niet alleen maar eigennuttig, MAKUS is voor mij ook luxe. Daarom koos ik voor een op marmer geïnspireerd Hi-macs blad met roze tinten. Die verbindt de effen vlakken van de Fenix Rosso en de MAKUS Simply Pink! op een krachtige, licht dramatische manier.

Op de Dutch Design Week waren er veel positieve reacties op het ontwerp, een mooi compliment."

Wat was de grootste uitdaging van het ontwerp?

"De buitenkant moest beeldschoon en het idee van een keukeneiland geven, inclusief barkrukken. Maar het moest ook functioneel zijn. Zo moest er bijvoorbeeld ook een opslagplek in zitten voor MAKUS magazines. Ik wilde dat je nergens aan de buitenkant kon zien wat er aan de binnenkant verborgen is. Tot slot moest het ook nog demontabel zijn en snel opgebouwd kunnen worden. Het spel tussen vorm en functie heeft me bij dit ontwerp aardig beziggehouden."

Op welk detail ben je het meest trots?

"Dat je aan de buitenkant geen schroef zult vinden."

Duurzaamheid is belangrijk voor MAKUS, jij hebt hier veel ervaring mee. Hoe heb je duurzaamheid meegenomen in dit ontwerp?

"Duurzaamheid gaat voor mij over iets dat lang kan meegaan, waar je een band mee opbouwt en waar je om geeft. Wat ik zo van jullie hoor is dit goed gelukt. Daarbij is het ontwerp demontabel en kan hij

plat vervoerd worden. En tot slot zijn de materialen krasvast en goed te repareren."

Wat zou je iemand die zelf een keuken gaat ontwerpen adviseren?

"Een keuken is een groot volume in je huis en kan daarom onbedoeld een dominantere plek innemen dan je zou willen. Kijk ook vooral naar het karakter van je huis. Als je je ontwerp kunt laten samenwerken met de rest van je huis dan wordt je keuken écht van meerwaarde."

En daarbij komt: keuken en woonkamer worden steeds meer één ruimte. Hoe kun je ervoor zorgen dat die ruimtes ook echt met elkaar worden verbonden en één geheel vormen?

"Wat mij opvalt is dat de materialen die worden gebruikt in de keuken een erg klinisch karakter hebben. De materialen die je in woonkamers vindt zijn over het algemeen huiselijker, warmer. Als we deze huiselijkheid nou via ander materiaalgebruik naar de keuken kunnen krijgen kunnen we ze mooi met elkaar verbinden."

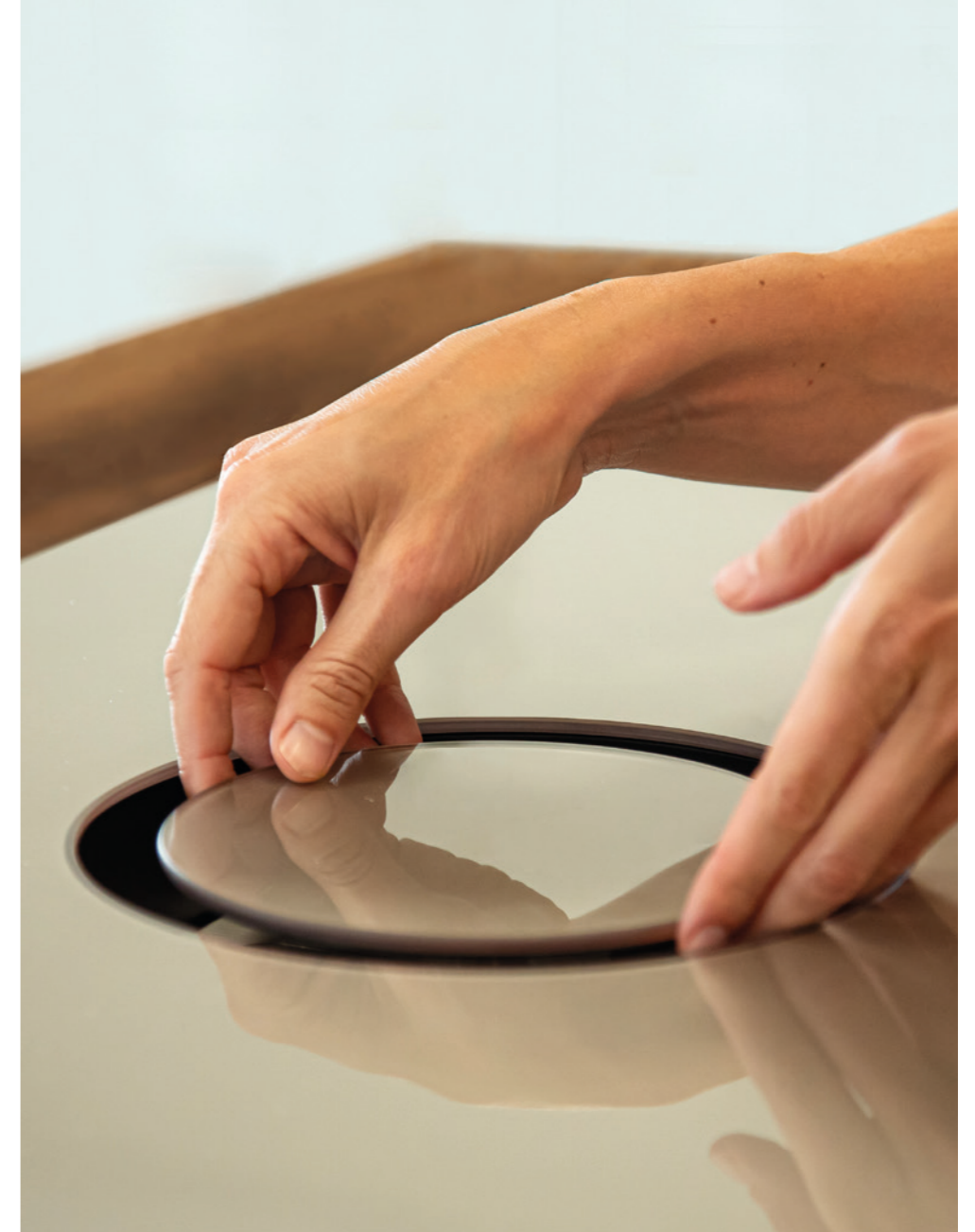
Ben je nieuwsgierig en wil je meer werk zien van Thomas van der Sman? Ga naar www.thomasvandersman.nl of volg zijn projecten via Instagram [@thomasvandersman](https://www.instagram.com/thomasvandersman)

Ears of the earth, Mediamatic

Thomas van der Sman werkt regelmatig samen met fooddesigners Philipp Kohlmann en Suzanne Bernhardt. Zo ontwierp hij vorig jaar deze tafels van geramde aarde. Het diner ging terug naar de basis van voedsel dmv allerlei verschillende aardse smaken. Om die ervaring kracht bij te zetten ontwierp Van der Sman deze tafels van geramde aarde. Een eeuwenoude techniek waarmee men stenen maakte van aarde. Door de banken bij de tafels extra laag te maken, bracht het ontwerp de gasten ook letterlijk in contact met de aarde.



THE DEVIL IS IN THE DETAILS



De MAKUS Moon is tot in de details ontworpen door een team van Nederlandse en Duitse ontwerpers. Zo komt het glas terug in het midden van de afzuiging, waardoor deze minder aandacht trekt. Het glas van de MAKUS Moon is keramisch; het meest krasbestendige materiaal voor een inductieplaat.

Trek je het glas omhoog dan kom je bij de vetfilter (links). Hiervoor hebben onze ontwerpers hoogwaardig roestvrij staal gekozen. Hierdoor ziet hij er niet alleen mooi uit, maar is hij ook bestand tegen de afwasmachine. Wel zo makkelijk!

ZEVEN KEER MAKUS MOON

De kleur van de MAKUS Moon is bijzonder. Hij is opgebouwd uit verschillende pigmenten die in ieder licht net even anders uitkomen. We raden je daarom altijd aan om de Moon eerst in het echt te komen bekijken en eventueel een sample mee naar huis te nemen. De ene keer is hij namelijk wat groener, dan weer wat grijzer, dan weer wat gelser en soms zelfs een beetje blauwig.

Deze mix aan pigmenten maakt de Moon een kameleon voor keukens. Hij past in een klassieke Japandi setting, maar ook in een speelse design koffiebar. In iedere keuken laat hij weer merken dat inductie zo veel meer kan zijn dan een apparaat! De MAKUS Moon geeft sfeer aan de keuken, blend met andere materialen en vertelt een prachtig verhaal.

Onze ontwerpers gingen langs bij Broeïnest Amsterdam om die kwaliteit vast te leggen aan de hand van een aantal keukenmoodboards.

Zen

1. MAKUS Moon.
2. LX Hausys Aurora Angora
3. Shinnoki Stardust Walnut
4. Italgraniti Terre Canapa SQ
5. Maxuseramics PG600

Gedurfd



1. MAKUS Moon.
2. Sea Foam Grey #PS
3. Sonae Arauco MDF Berry
4. Finsa Azul Piedra
5. Pfeiderer Indian Oak Rot
6. Maxuseramics PG600



1. MAKUS Moon.
2. Italgraniti Nuances Bianco Coccio
3. Abet 498
4. Unilin Evola U816
5. Materiaal is niet in productie maar eventueel kun je hout zelf bewerken met pigmenten van bijvoorbeeld Linoil.dk

Mochten we ooit een hip koffietentje openen dan is het moodboard hierboven onze way to go! Een blad met 'kleursnippers' waarin - je ziet het in dit moodboard niet - precies de kleur van de MAKUS Moon ook voorkomt. Een stenen vloer, (donker)paarse kasten, ergens nog een lila, en rode houten planken (kijk die prachtige nerf!) voor wat mooie tijdschriften.

Dit moodboard speelt met natuurlijk en onnatuurlijk. Het blad is een composiet maar heeft iets weg van steen. Ook het MDF heeft een natuurlijk karakter gekregen door de roodtint die erin is verwerkt. En dan die houtvezel! Een prachtig staaltje materiaal innovatie als je het ons vraagt! De felle blauw en geel zorgen dat het fris blijft. En tot slot natuurlijk de MAKUS Moon... In zo'n kleurrijke keuken ga je toch niet voor zwart?!

Natuur

Deze materialen brengen ons helemaal terug naar mooie reizen door Japan. Minimalistisch maar absoluut niet saai mede dankzij het terracotta detail.

We schreven er al over in onze blog. Shou-Shugi-Ban. Een techniek die is komen overwaaien uit Japan en momenteel erg geliefd is bij interieurliefhebbers. De techniek past helemaal in de duurzame visie van MAKUS. Cirpres- of Cederhout wordt namelijk op de oppervlakte verbrand, dit creëert een verkoolde laag die het hout beschermt tegen het weer, en ook tegen bijvoorbeeld insecten en schimmels.

Voor wie dit toch een beetje spannend vindt, zijn er ook alternatieven die er veel op lijken zoals het materiaal sample van Unilin Evola dat wij voor dit moodboard gebruikten.

Bij het ontwerp van een keuken is het goed om je af te vragen wanneer je in je keuken bent. Welke behoeftes heb je dan? Vaak vinden mensen een drukke keuken heel leuk, maar als ze bedenken wat ze willen na een lange dag werken, is dat toch iets meer rust.

In dat geval kun je beter kijken naar een moodboard zoals je die hier ziet. Met minder felle contrasten. Door te spelen met verschillende texturen krijgt het ontwerp toch genoeg diepte.



1. MAKUS Moon.
2. Pfeiderer Oriental stone brown
3. Finsa Cerezo Americano
4. Maxus Ceramics
5. Homapal 490
6. Pfeiderer Coco



1. MAKUS Moon.
2. XX 59 Beige
3. Unilin Evola, 113/VIA Elegant Black
4. Agrob Buchtal, Basis 4, 958-1630, Ziegerot



1. MAKUS Moon.
2. Solid Trends BB009
3. Getacore Norrebro Blue
4. Finsa Sapelli Catedral Natur
5. Pfleiderer Terrazzo Classico Schwarz

Tips voor het maken van een eigen keuken moodboard

1. Zoek genoeg inspiratie van mooie keukens. Je keuken (zeker als het een open keuken is) is erg bepalend voor de rest van je huis.
2. Verzamel materialen, dit hoeven niet perse vierkante samples te zijn. Accessoires die je al hebt in vergelijkbare materialen werken prima!
3. Denk na over uit welke onderdelen je keuken bestaat. Denk aan de kastjes, plankjes, greepjes, licht, maar ook de vloer!
4. Hou de basis rustig en leg accenten op de unieke aspecten van je keuken door te spelen met kleur en finishes.

Turquoise en petrol waren een tijdje weg uit het interieurbeeld maar komen weer helemaal terug. Door een koele tint te combineren met een warme tint, of warm materiaal krijgt je keuken diepte en daarmee krijgt het een huiselijk karakter.

Warmte



1. MAKUS Moon.
2. Finsa Roble Amazona
3. Italgraniti Marble Experience
4. Italgraniti Nuances Cipria SQ

Verderop in dit magazine vertelt interieurstylist Sumeyya Ata over haar interieurkeuzes. Een rustig interieur helpt haar om te focussen. Om die reden heeft ze niet voor uitgesproken kleuren gekozen maar juist voor tinten. Hou je van rust in je interieur dan is dit moodboard iets voor jou.



Van moodboard naar keuken

Afgelopen Dutch Design Week kreeg MAKUS de kans om de Moon bij de welbekende Nederlandse ontwerper Piet Hein Eek te presenteren. Een goede reden om het ontwerp dat Thomas van der Sman (je leest een interview met hem op pagina 20) maakte voor de Simply Pink! in een nieuw jasje te gieten. Een jasje voor de MAKUS Moon. Een interview met ontwerpster en trendwatcher Mirjam de Bruijn.

Wat is jouw startpunt bij een ontwerp?

Bij MAKUS laten we je graag dromen over wat er allemaal mogelijk is. Wat ons betreft mag er best wat meer kleur in de keukens komen. Gelukkig is een groeiende groep mensen dat met ons eens. Om die reden hebben we gekozen voor veel kleur en positiviteit! We hebben ons laten inspireren door het moodboard op pagina 30.

Hoe komt het mensen meer kleur in hun keuken willen?

Dat komt door een aantal redenen. Allereerst versmelten keukens steeds meer met de woonkamer. Hierdoor worden keukens ook meer onderdeel van het interieur. De interieur trendkleuren van dit moment vertellen dus niet meer alleen welke kleur we op de bank gaan zien, maar ook welke kleur de keukens gaan zijn. Daarnaast zien we dat er in deze tijd van onzekerheid veel behoefte is aan positiviteit.

Wat als je nou bang bent om kleur toe te passen in je huis omdat je je huis weer moet verkopen of omdat je huurt?

Nou, dat laat deze stand heel goed zien. De basis is het keukenblok dat Thomas van der Sman heeft ontworpen. Om die toch een geheel nieuwe uitstraling te geven hebben we ervoor gekozen om hem te wrappen en

daarnaast hebben we er een nieuw blad op gelegd. Dat wrappen had ik nog nooit gedaan maar was heel eenvoudig. Echt een aanrader! Via de leverancier konden we onze eigen kleur bestellen. Als we erop uitgekeken zijn of de Simply Pink! willen presenteren dan halen we het er zo vanaf. Als je niet wil wrappen dan kun je ook kiezen om je kastjes te verven.

Welke keuzes heb je nog meer gemaakt?

Om het optimistische gevoel verder door te voeren heb ik gekozen voor een aantal uitgesproken objecten. De pan van Dansk is een oudje maar een echte parel en in allerlei kleuren en maten verkrijgbaar. En mooi detail: de deksel is tevens ook de onderzetter! De vaas van Fest Amsterdam is weer op een heel andere manier eigen. Lekker grafisch en extreem groot! Perfect voor de grote bos kleurrijke bloemen van bloemist Bij SamSam in Maastricht. En credits voor de bloemen moeten ook zeker naar onze stylist Bernadette die ze met Bij SamSam uitzocht.

Oja! Tot slot, een leuk detail. Het blad dat we gebruikten is van PolyGood, een materiaal van The Good Plastic Company. Dat is een bedrijf dat plaatmateriaal maakt van gerecycled plastic. De plaat die wij uitkozen is gemaakt van gerecyclede koelkasten. *

Welke tip zou je onze lezers mee willen geven?

Trends veranderen zo weer dus kies een fijne basis die lang mee kan gaan maar die tegelijkertijd genoeg flexibiliteit biedt. Op die manier raak je nooit uitgekeken op je keuken.

* Let op: dit materiaal is alleen geschikt voor temperaturen tot 75 graden.

De MAKUS Moon is wel
**90 cm breed en heeft
extra grote kookzones.**

Voor iedereen die echt
van koken én van
design houdt.

Schoonmaaktips voor de carbonfilter

Voor een optimale werking en levensduur van je carbon filter kun je hem het beste om de twee maanden reinigen en drogen. Dit doe je als volgt:

- Haal de filter uit de kookplaat via de opening de bovenkant. De filter zit aan de rechterzijde.
- Was de filter met de hand of met de afwasmachine
- Laat de filter drogen in de oven, 60 minuten op 60 graden Celsius.
- Plaats de filter terug in zijn behuizing en vervolgens terug in de kookplaat.

Tot slot raden we je aan de koolstoffilter periodiek te vervangen, afhankelijk van de intensiteit waarmee gekookt wordt:

- Laag: 18 - 21mnd
- Gemiddeld: 21 -24mnd
- Intensief: 24-27mnd



**“MAKUS brengt
kleur. Dat opent
nieuwe deuren.”**

Bernadette de Leeuw
- stylist



De keuken van Villa Calma

Sumeyya Ata

Interieur icoon Sumeyya Ata en haar man renoveren samen hun 'Villa Calma' in de bossen van Oud Turnhout. Het is een prachtige plek die door haar scherpe oog weer een nieuw fris karakter kreeg. De rust en kalmte die je voelt als je de woning binnenstapt is bijna niet te beschrijven. De lichtinval is magisch, het interieur is prachtig. Het huis is ontworpen door de Turnhoutschool in 1966. De Turnhoutse school is vernieuwend en modern, maar zonder het menselijke aspect uit het oog te verliezen. De inspiratie komt vooral uit de Scandinavische architectuur van Arne Jacobsen en Alvar Aalto.

Sumeyya zelf is MAKUS fan van het eerste uur, ze begon met een MAKUS Marble en binnenkort schittert de MAKUS Moon in Villa Calma. Het interieur, de toewijding en kunde waarmee zij en haar man de woning renoveren, is voor velen een bron van inspiratie. Ook voor ons. We gingen hierover met haar in gesprek.

Jullie woonden eerst in Antwerpen, wat heeft jullie doen besluiten te verhuizen naar deze woning in Oud-Turnhout?
"Verschillende aspecten. Eerst de hoge kosten die we hadden in ons voormalige huis en ook dat we wonen en werken moesten combineren omdat we een B&B runden. Dat begon ons allemaal te veel te worden."

Waarom zijn jullie juist voor deze woning gevallen?

"De ruimte is groot, dat beseffen we, maar het is vooral het volume en de kwaliteit van het pand dat ons het meeste aansprak." Het interieur is beeldschoon, sereen, harmonisch in balans én heel eigen.

Hoe creëer je zo'n omgeving?

"Ik heb een heel druk hoofd, daarom moet mijn interieur heel harmonieus zijn. Anders werkt het gewoon niet bij mij."

Waar haal je je inspiratie vandaan?

"Overall en nergens. Pinterest, Instagram en vooral ook door zelf te proberen."

Na het vinden van inspiratie moet je de look zelf nog toepassen in je eigen huis. Waar haal jij je interieuritems vandaan?

"Mijn meubels zijn ook een investering. Ik hou van tijdloze en ambachtelijk gemaakte meubels. Ik koop ook veel tweedehands of we maken onze meubels zelf."

Welke rol speelt kleur in jouw interieur?

"Ik ben niet van felle kleuren, ik hou meer van tinten. De kinderen hebben wel kleurrijke kamers, maar in de woonkamer en onze slaapkamer is alles wit en beige tinten. Dit is nodig om de kalmte in een interieur te bewaken."

Welke rol heeft de keuken in jullie leven?

"Een hele grote. Ik kan helemaal ervaren als ik mag koken voor een grote groep. Daarom geven wij vaak etentjes, dan kan ik mijn kookkunsten tevoorschijn halen."

Je hebt ervaring met de MAKUS Marble inductiekookplaat, wat voor een rol speelt deze in je interieur?

"Ik kook graag en zeker elke dag vers en daarom is een ruime kookplaat met power functie erg belangrijk."

Wat spreekt je aan in MAKUS?

"Dat je het prachtig kan integreren in je werkblad. Een zwarte plek op een licht werkblad heb ik nooit begrepen. Dat is zo zonde."



“Ik kan helemaal ervaren als ik mag koken voor een grote groep”



En wat maakt dat je nu overstapt naar de MAKUS Moon?

“De kleur past nog beter bij mijn werkblad. Ik heb een circulatie systeem in huis, de afzuiging is bij mij geen must, maar is nu wel leuk meegenomen.”

Je zei het net al even, je probeert ook veel uit. Jullie doen bijna alles zelf, zo maakten jullie bijvoorbeeld je eigen zwembad. Hoe kom je aan de kennis en kunde het (bijna) helemaal zelf te doen?

“Wij zijn al meer dan tien jaar bezig met woningen ‘flippen’. Wij zien en zagen al onze woningen als een investering en daarom blijven we nooit langer dan 5 jaar ergens wonen. Als je dan investeert dan renoveer je vaak ook zelf, anders haal je de winst er niet uit en in die 10 jaar leer je dan wel wat bij.”

Wil je Sumeyya's renovatie avontuur van dichtbij volgen? Dat kan op Instagram via @sumeyya.ata

3 Tips van Sumeyya

1. Weet je het even niet? Youtube to the rescue. Hier krijg je iedere klus tot in het kleinste detail uitgelegd. Youtube is er voor zowel de ervaren als de minder ervaren klusser.

2. Denk out of the box; kelder epoxy kan je ook perfect gebruiken om je badkamer waterdicht mee te maken en een egaline vloer kan ook een eindvloer zijn.

3. Onderhandel ALTIJD met je aannemer.



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

Sumeyya Ata
- interieur influencer

Aards minimalisme **van Cosentino**



1. MAKUS Moon
2. Cosentino VK02 Avorio





De toekomst volgens **SCHOTT CERAN®**

SCHOTT CERAN® maakt het keramische glas voor MAKUS en vele andere bekende merken van huishoudelijke apparaten. CERAN® glasplaten staan erom bekend dat ze extreem robuust zijn en bestand zijn tegen bijna alle vormen van slijtage die veroorzaakt kunnen worden door het koken.

SCHOTT CERAN® groeide uit van kleine glasproducent in Jena (Duitsland), naar een absolute wereldspeler. Het

is een toonaangevende fabrikant van speciaal glas, keramisch glas en andere geavanceerde materialen. Wereldwijd heeft SCHOTT CERAN® ongeveer 17.200 mensen in 33 landen in dienst. Hun geheim? Blijven innoveren.

Dat laatste was voor MAKUS de aanleiding om hen te interviewen over de toekomst van koken. Kathrin Becker, marketing director van SCHOTT CERAN® deelde haar visie met ons.

Jullie doen natuurlijk veel onderzoek naar de toekomst. Hoe koken we over 20 jaar?

“Er gaan op verschillende vlakken veel veranderen. Niet alleen op het gebied van technologie maar ook duurzaamheid en personalisatie gaan een grote rol spelen. Die ontwikkelingen gaan onze manier van koken ook veranderen.”

Welke trends en ontwikkelingen gaan hierbij een grote rol spelen?

“Licht! Dit kan gaan om markeringen, de display maar ook om atmosferisch licht. Een ambiance. Licht gaat de manier waarop de koken veranderen. We zijn ooit begonnen met rood licht voor displays en voor het markeren van de kookzones. Maar nu gaan we richting wit licht, feller licht en zelfs naar meerdere kleuren. De ervaring die je hebt tijdens het koken wordt hierbij veel belangrijker.”

Denk je dat we juist meer of minder gaan koken?

“Ik denk dat dit heel erg afhangt van persoonlijke voorkeuren, culturele invloeden en natuurlijk ook van de toegang tot tijdsbesparende alternatieven. Daarnaast speelt de motivatie om te koken natuurlijk ook nog een rol. Ik geloof wel dat we steeds culinairder gaan koken. Dit wordt nog extra versterkt doordat we meer met onze gezondheid bezig zijn en door innovaties op het gebied van koken.”

En welke rol speelt de keuken daarin?

“Wij zien dat de keuken een centrale rol speelt in de toekomst van koken. Het wordt veel meer dan alleen een ruimte om maaltijden klaar te maken. Straks is je keuken een hub voor creativiteit, verbinding en holistisch welzijn.”

Waar zijn jullie bij SCHOTT CERAN® momenteel mee bezig als het gaat om innovaties?

“We zijn nu bezig met SCHOTT CERAN Luminoir®. Dat is een compleet nieuw materiaal met allerlei innovatieve mogelijkheden, helemaal klaar voor de toekomst. Wit licht kan hier vijf keer beter doorheen schijnen dan door gewoon glas, zonder de coatings en filters die we daar voorheen voor nodig hadden. CERAN Luminoir® gaat de weg banen naar nieuwe ontwerpen. Kookzones en opties kun je dan niet alleen zien maar ook direct bedienen met touchcontrol. Dat maakt het gebruik een stuk makkelijker en intuïtiever. Het koken wordt dus interactiever en intelligenter maar bovenal, emotioneler.”

Hoe bepalen jullie waar jullie op focussen

“We proberen de behoeftes van onze consumenten en klanten te begrijpen. Hiervoor analyseren we de trends die spelen in de industrie en werken we samen met experts om de kansen te identificeren. SCHOTT CERAN® focust zich traditioneel gezien op de ontwikkeling van glas-keramiek technologie voor inductie kookbladen. Innovaties gaan van het verbeteren van de performance, naar betere functionaliteiten en de look van onze producten. Hier vallen bijvoorbeeld krasbestendigheid, levensduur, energie efficiëntie, aansluiting en design onder.”

Wat verbindt SCHOTT CERAN® en MAKUS?

“SCHOTT CERAN® en MAKUS zijn allebei voorvechters op het gebied van innovatie en design. Samen werken we aan visionaire oplossingen voor de toekomst van keukens. Allebei willen we de kookervaring verbeteren door innovatie, duurzaamheid en personalisering.”

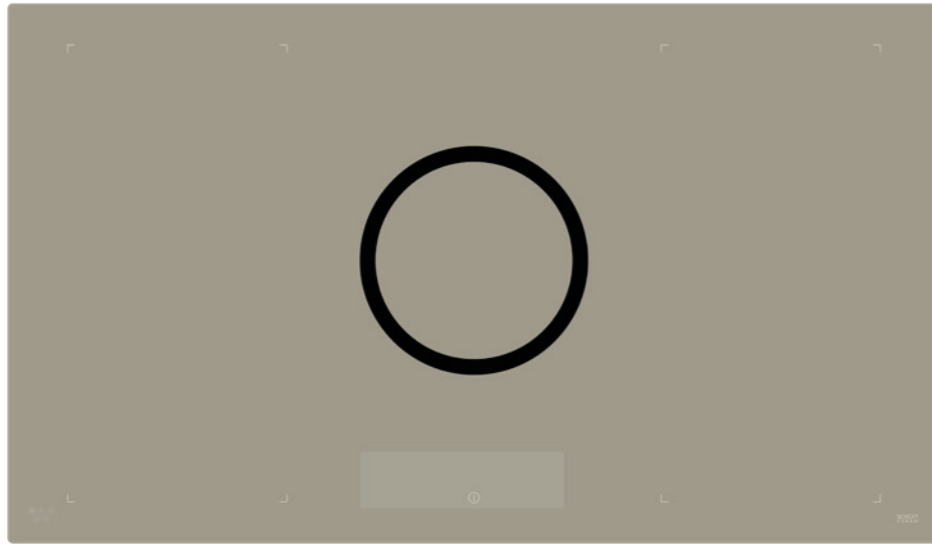
**“De MAKUS inductieplaten
laten zien hoe ‘sophisticated’,
verfrissend en prikkelend
inductiekoken kan zijn.”**

Kathrin Becker
-Marketing Director at SCHOTT CERAN®



De MAKUS Moon

De MAKUS Moon is topklasse inductie met een hoogwaardig subtiel design. De top is gemaakt van het keramische glas van SCHOTT CERAN®. Door het gebruik van hoogwaardige materialen en slim design is de MAKUS Moon gemakkelijk schoon te maken. Voor een optimale kookervaring heeft de kookplaat twee extra diepe flexzones aan beide zijden.



Kookzones	Vermogen	Afmeting
2 Kookzones Links Brugfunctie	2,1/ 3,7 kW 3,7 kW	190 x 220 mm
2 Kookzones Rechts (Rechts)	2,1/ 3,7 kW 3,7 kW	190 x 220 mm

Looks & kwaliteit

Topklasse inductie (o.a. E.G.O. & Schott Ceran)
Hoogwaardig design

Bedieningsgemak

Gebruiksvriendelijke interface
Centrale interactieve slide en-touchbediening
Automatische panherkenning
Powerstand voor elke kookzone
Timer per kookzone
Gemakkelijk schoonmaken

Extra kookstanden

Smelt stand
Warmhoud stand
Sudder stand
Grillfunctie
Pauzefunctie
Terugroepfunctie
Vergrendelfunctie
Kinderslot

Afzuiging

EC-ventilator (energiebesparend, hoog rendement)
Geïntegreerde automatische ventilatieregeling (10 niveaus) met schuifregelaar
Hoogwaardig rvs

Vetfilter

Hoogwaardig rvs
Makkelijk te reinigen (vaatwasser)

Type geurfilter

koolstoffilter met filtervervangingsindicator

Maten

Buitenmaten (lxbxh):
Uitsparing in aanrecht (lxbxh)(radius)

900 x x 520 x 212,5 mm
840 x 490 x 24 mm, R7

Aansluitwaarden

Perilex stekker, aansluiting:
Spanning
Vermogen Inductie
Vermogen Ventilator

Aparte kookgroep (2 fasen) of krachtstroom
AC 230 V / 3NAC 400 V
7,4 kW
0,168 kW

Technische specificaties afzuiging

Bedrijfsmodus:
Besturing:
Instelbaar ventilatievermogen

Uitlaatlucht/recirculatielucht
Touchscreen

Vermogen max./IEC:
Motor:
Luchtuitlaat-motor:

582 m3/h
168 watt
NW150

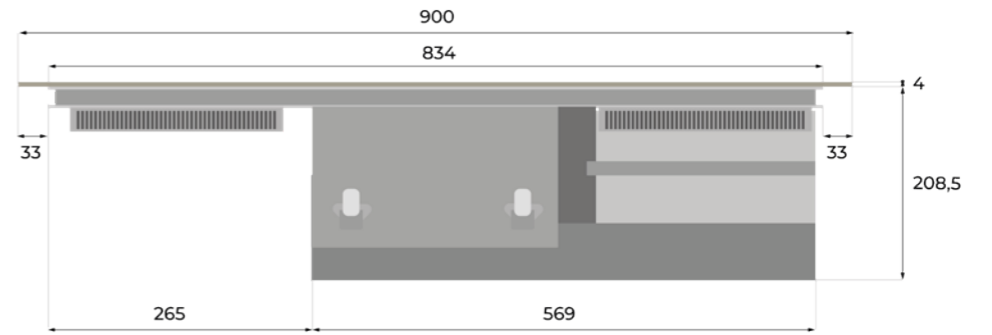
Werkingsgeluid:
Vetafscheidingsniveau 9 maximum (GFEhood):
Vetafscheidingsklasse (maximumniveau):

min. 35 dBA / max. 68 dBA
95%
A

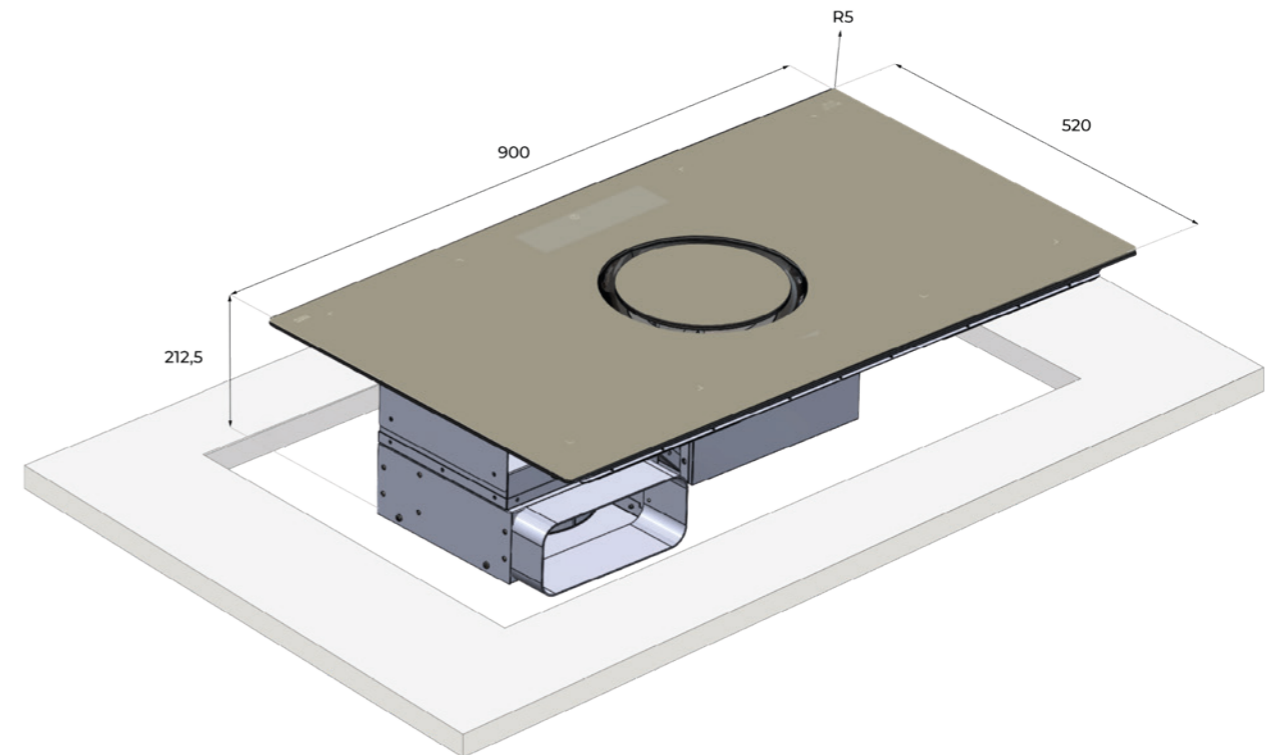
FEATURES AND SPECIFICATIONS



Maten

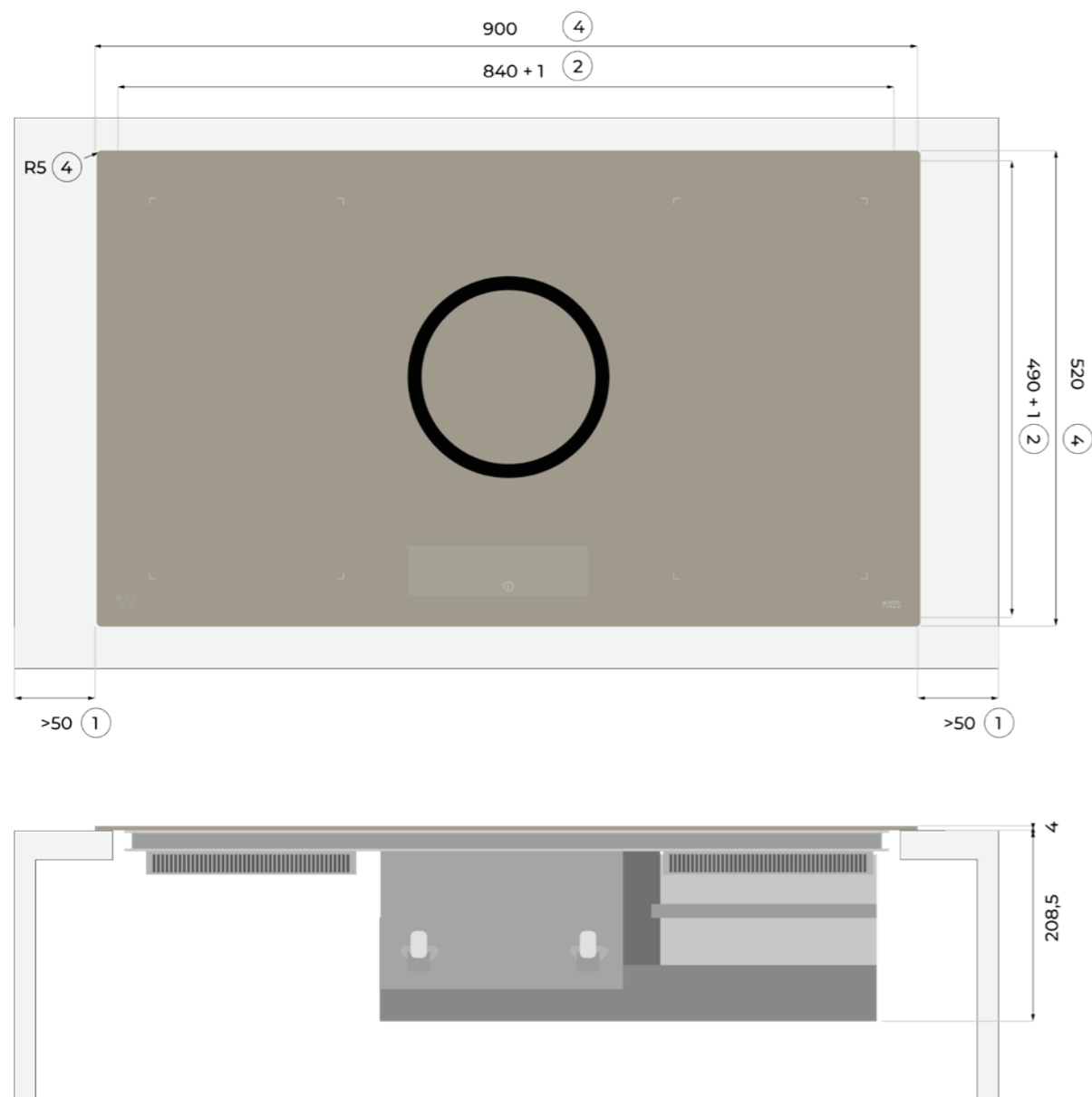


Vooranzicht



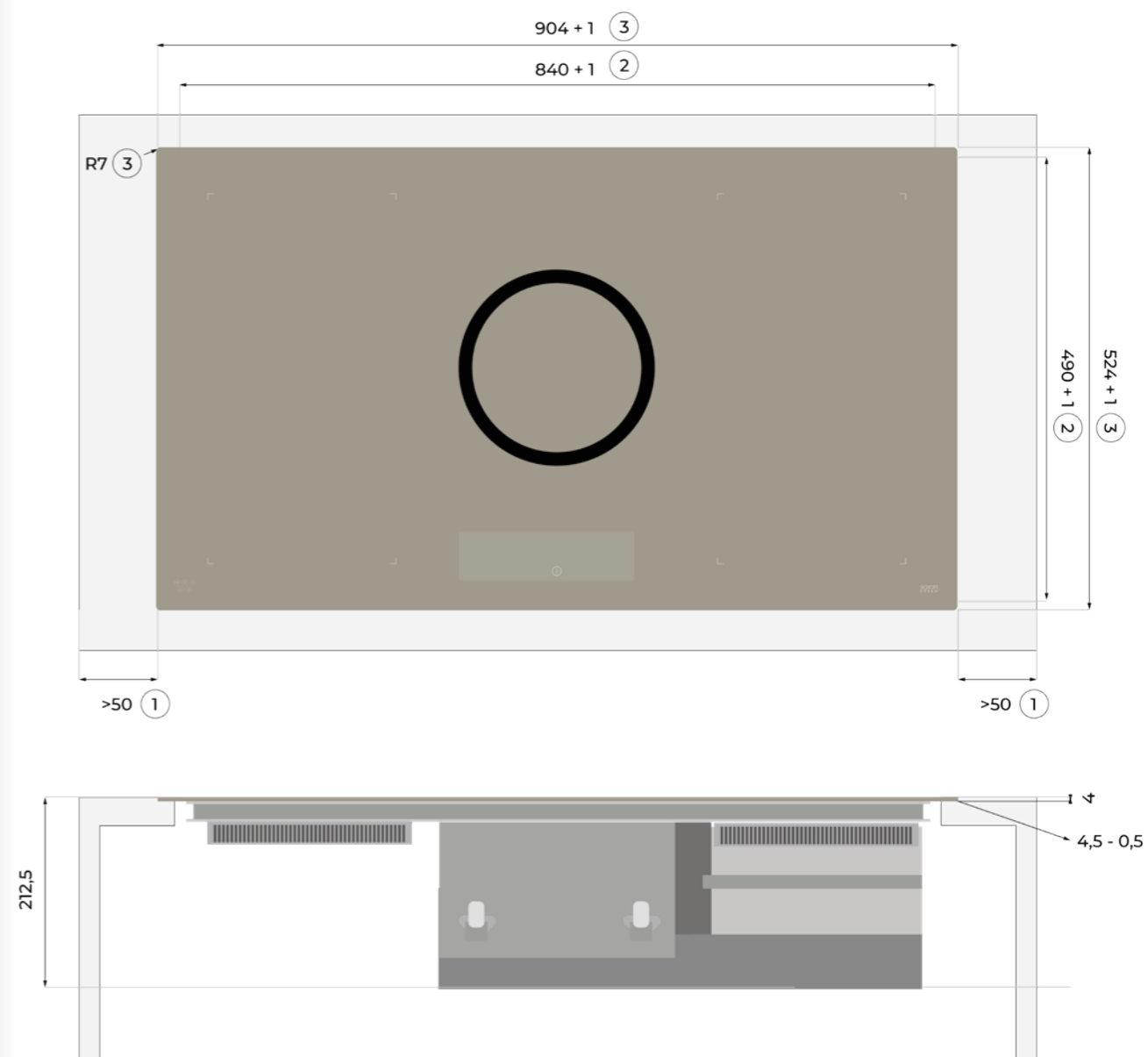
Achteraanzicht

Kookplaat ligt op het aanrechtblad



1. Minimale afstand tot aangrenzende muren
2. Afmeting uitsparing
3. Uitfreesmaat (nvt)
4. Buitenmaat kookplaat

Kookplaat ligt verzonken in het aanrechtblad



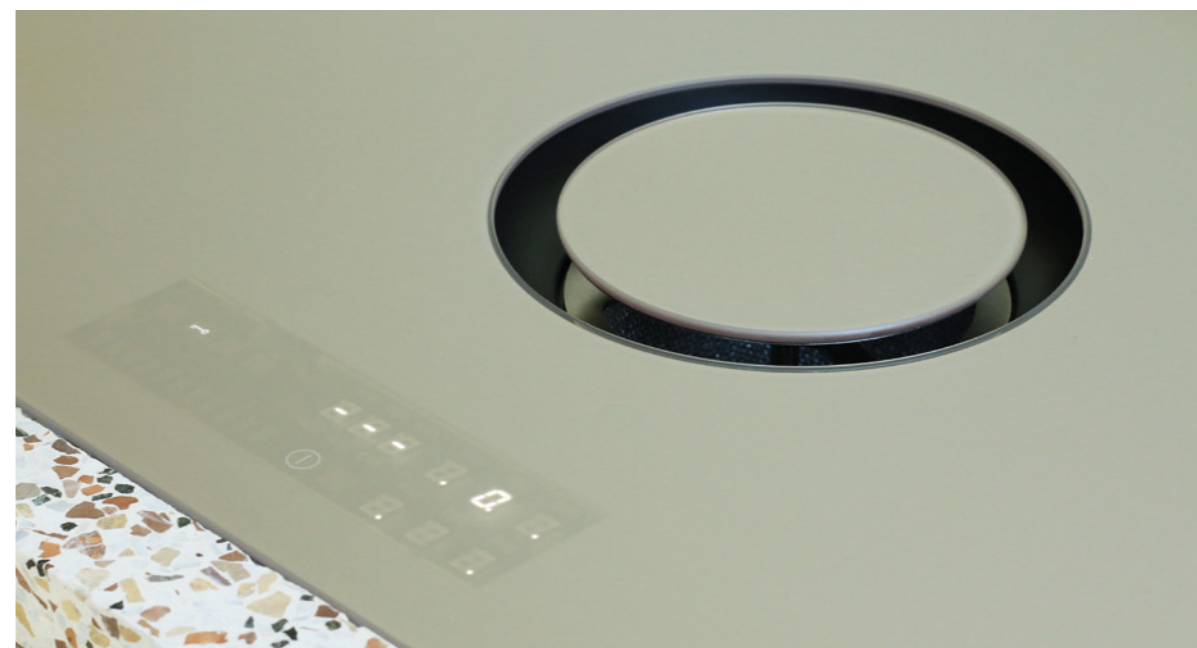
1. Minimale afstand tot aangrenzende muren
2. Afmeting uitsparing
3. Uitfreesmaat
4. Buitenmaat kookplaat

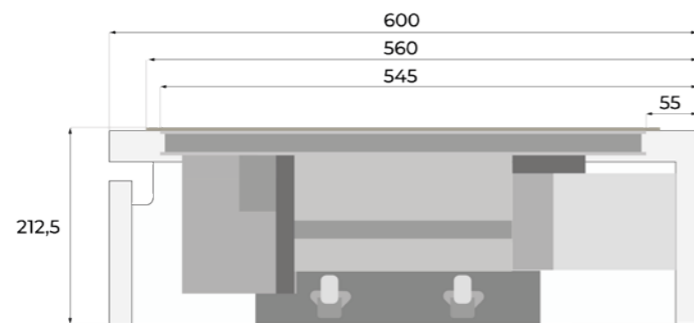
MAKUS Moon is een inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging. De geïntegreerde afzuiging ontdoet de kooklucht van vetten en geuren. De afzuiging bestaat uit twee filtersystemen. Een **vetfilter** voor het vet uit de kooklucht en een **geurfilter** voor de vieze lucht. De MAKUS Moon wordt standaard met een hoge kwaliteit koolstoffilter geleverd. Technisch gezien kun je ook een plasmafilter op de MAKUS Moon aansluiten. De ervaringen van gebruikers en partijen zijn zo verschillend, dat wij over de toepassing van een plasmafilter geen onderbouwd advies kunnen geven.

Zoals de meeste inductiekookplaten met geïntegreerde afzuiging, is ook de MAKUS Moon een recirculatie inductiekookplaat. Dat houdt in dat de afgevoerde vieze lucht wordt gezuiverd van vet en geuren en vervolgens terug de ruimte in wordt geblazen. Je kunt er ook voor kiezen de lucht direct naar buiten afvoeren. In dat geval heb je de geurfilter niet nodig.

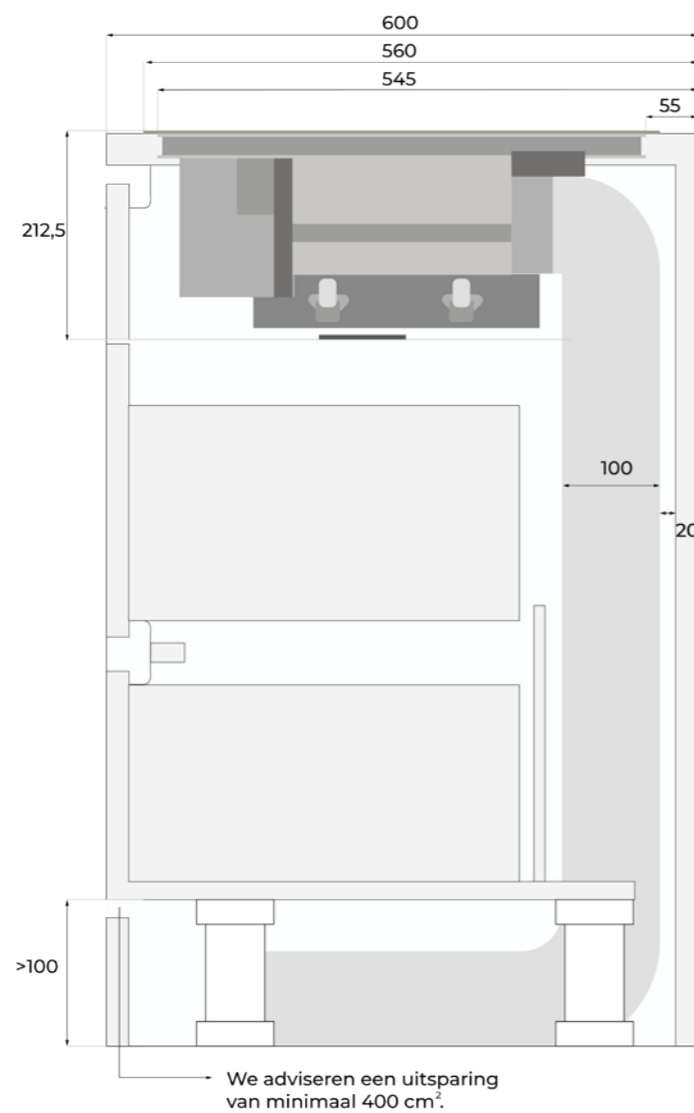
De geurfilter

	Plasmafilter	Koolstoffilter
Wat is het?	Een plasmafilter is een relatief nieuwe ontwikkeling die werkt met koude verbranding.	Koolstof heeft van nature de eigenschap om vuil op te nemen.
Voordelen	<ul style="list-style-type: none">- Filtert naast de geuren uit de kooklucht ook pollen, bacteriën, virussen en schimmels.- Heeft een werkingsduur van meer dan tien jaar.	<ul style="list-style-type: none">- Minder kostbaar.- Wordt standaard bij de MAKUS Moon geleverd.
Nadelen	<ul style="list-style-type: none">- Kostbaarder dan een koolstoffilter	<ul style="list-style-type: none">- Bij de MAKUS Moon kun je de koolstoffilter 4 tot 6 keer regenereren door de filter af te wassen (hij kan in de vaatwasser) en in de oven te drogen gedurende 60 minuten op 60 graden Celsius.- De koolstoffilter dient periodiek te worden vervangen, afhankelijk van de intensiteit waarmee gekookt wordt:<ul style="list-style-type: none">- Laag: 18 - 21 maanden- Gemiddeld: 21 - 24 maanden- Intensief: 24-27 maanden





Zijaanzicht
Recirculatie afzuiging achter de kast



Zijaanzicht
Recirculatie afzuiging in de plint

Luchtafvoer

Optie 1. Kooklucht naar buiten afvoeren

Manier 1. De kooklucht verlaat je huis via een van de buitenmuren.

Aandachtspunten

- Er is een kanaal van de kookplaat naar buiten nodig.
- Je verplaatst warme lucht van binnen naar buiten.

Optie 2. Recirculatie

Manier 1. De lucht direct achter de kasten blazen (zie de bovenste afbeelding op de linkerpagina).

Aandachtspunten

- Bij deze manier heb je voldoende ruimte achter je kasten nodig om te zorgen voor goede spreiding van de afgevoerde, licht vochtige lucht.

Manier 2. De lucht via de plint terug de ruimte in blazen. (Zie de onderste afbeelding op de linkerpagina).

Aandachtspunten

- Er loopt in dit geval een buis van de kookplaat naar je plint. De lades op de plek waar de buizen van de inductiekookplaat naar de plint lopen, kunnen dan minder diep zijn. Want, er moet ruimte zijn voor de buis.
- Hou er rekening mee dat je een bescheiden uitsparing nodig hebt aan de bovenzijde van de plint met totale openingsdiameter $\geq 400 \text{ cm}^2$. Zo kan de lucht terug de ruimte in. De opening valt niet op, maar moet uiteraard wel worden meegenomen in het keukenontwerp.

Er zijn uitzonderingen denkbaar, zoals bij het plaatsen van de MAKUS Moon in een kookeiland. Overleg met je keukenontwerper wat het best past bij jouw wensen.



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, Merel Philippart

Foto's pagina 20-24: Mirjam de Bruijn, Thomas van der Sman

Foto pagina 46: Cosentino

Foto pagina 48: SCHOTT CERAN

Speciale dank aan

Sumeyya Ata en kinderen

Kathrin Becker, Schott Ceran

Bernadette van Leeuwen

Roos

Thomas van der Sman

Broeiness Amsterdam

Cosentino

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 © 2023 MAKUS

