

## Verser koken, gezond leven – in een keuken met visie

Inspiratie „indoor farming“ – een geïntegreerd plantenbed haalt de natuur bij dit keukenontwerp direct in huis. Tegelijkertijd toont dit voorbeeld wat LEICHT te bieden heeft om nieuwe, onconventionele ideeën van gebruikers in aantrekkelijke ruimtes te kunnen veranderen.



Programma's: IOS-M | LARGO-FG | Foto: LEICHT / C. Meyer

Keukenplanningen met LEICHT vinden een antwoord op vrijwel alle actuele behoeften en beantwoorden aan deze behoeften met een verkwikkende visie. Dat is ook te zien in dit buitengewone keukenscenario, waarin de natuur – als denkbare interieurarchitectonische optie – haar intrek neemt in de leefruimte keuken. Verse kruiden, knapperige sla, groenten van de beste kwaliteit komen hier zonder omwegen rechtstreeks van het plantenbed op het bord. Het hart van de vooruitstrevende planning is een groene ruimte, een soort verhoogd plantenbed dat vanaf elke kant van de royale werkzone gemakkelijk bereikbaar is en waaromheen alle relevante functionele zones op een coherente manier zijn gerangschikt. Hier vindt toebereiden, koken en eten als het ware buiten plaats – een grote winst in levenskwaliteit door een vernuftig ontworpen keuken. Daarmee vormt deze een inspiratiebron voor architecten en creatieve consumenten die hun eigen ideeën willen realiseren met de veelzijdige „instrumenten“ die LEICHT hun aan de hand doet. Keukensystemen van LEICHT nodigen consumenten en architecten uitdrukkelijk uit om aan de vormgeving mee te werken.

### **Wij maken actuele behoeften tot grondregel van de perfecte keukenplanning**

De labels „regionaal“ en „biologisch“ bij levensmiddelen zijn voor veel mensen wenselijk en betaalbaar geworden. Het verlangen naar een gezonde levenswijze staat daarbij plaatsvervangend voor actuele, op bewustwording en aandacht gerichte levensontwerpen. Met veel voorstellingsvermogen wat de planning betreft toont LEICHT in dit keukenontwerp hoe op een zeer moderne en de meest vanzelfsprekende manier in deze behoeften kan worden voorzien: in dit geval door de natuur zelf haar intrek te laten nemen in de keuken. Dankzij het innovatieve, direct in het werkvlak geïntegreerde plantoppervlak is het mogelijk de eigen teelt ter plaatse te verzorgen en te oogsten, schoon te maken, te snijden en te verwerken. Door de gereduceerde, tegen het geïntegreerde plantenbed aanliggende spoelbak lijkt de werkzone een groene oase. Daarbij treedt de keukenvormgeving bewust een stapje terug om voorrang te verlenen aan de encenering van het thema. Tegelijkertijd is het een voorbeeld van een integraal interieurontwerp dat letterlijk ruimte geeft aan toekomstgerichte ideeën. LEICHT laat zien wat mogelijk is en stelt haar holistische architectonische benadering onder bewijs. Als de ideeën van de gebruikers hier nog bijkomen, kent de planningsruimte geen grenzen.

### **Fris effect: een ingetogen vormgeving zet het thema in scène**

Het design van alle oppervlakken onderstreept de frisse ambiance van de keuken met stralend witte fronten en matte glasplaten in een decent aluminium frame, waardoor de ruimte een kraakheldere uitstraling krijgt. De keuken lijkt op een wit doek dat op de achtergrond blijft om een plaatje te schilderen van het „groen“, van de natuur in de leefruimte en van kleurrijke kookgebeurtenissen. Ook het bijpassende keukengerei wordt in scène gezet: als een hakenlijst voor de tuin met schoppen, scharen en dergelijke, biedt een relingsysteem van geborsteld aluminium snelle toegang tot messen en specerijen; haken en opbergbakjes brengen andere keukenaccessoires binnen handbereik.

### **Een ongestoord beeld door verborgen opbergruimte**

Tegenover het werkeiland creëert een „ruimte in de ruimte“ meer plaats voor het opbergen. Dankzij de inloopkubus kunnen huishoudelijke apparatuur en voorraden worden „verstopt“. Zo blijft de keuken netjes opgeruimd en het totaalbeeld steeds harmonisch. Door de hoogglanzend gelakte kastzijden voegt deze royale opbergruimte zich ook bewust terughoudend in de keukenomgeving.

Wij stellen het op prijs wanneer u ons in geval van publicatie een bewijsexemplaar toezendt.

Uw contactpersoon in de onderneming:  
LEICHT Küchen AG  
Sabrina Arnold  
+49 (0) 7171 402-395  
sabrina.arnold@leicht.de