

DIPJE?



Ga je rond met een schaal hapjes, dan heb je met dit zangvogelbakje alles bij de hand. Er is een plekje voor stokjes, dipsausjes of zout en peper. **Vogeltje (Gup, € 8,50)** (035) 621 89 21 of www.madebygup.nl

Leuke en handige spullen voor de keuken of om te gebruiken als je gasten hebt.

3 in 1

Vind jij het gebruik van knoflook ook altijd zo'n gedoe? Met deze roestvrijstalen knoflookpers niet meer! Met de platte kant plet je de knoflook en ontdoe je hem van zijn jasje en met de ribbels verpulver je de teen. Spoel de pers onder de kraan af met water en je verwijdert gelijk de knoflookgeur van je handen.



Ineke Hans Garlic Crusher (Royal VKB, € 16,95)
www.royalvkb.com

MUURSTICKER

Maak je net het zout op? Schrijf het gelijk op deze grappige krijtlijst. Zo grijp je nooit meer mis naar een ingrediënt als je staat te koken. Je plakt 'm op de muur of de deur en je kunt er met krijt je boodschappen op kwijt. **Muursticker krijtlijst 29 x 49 cm** (Les invasions éphémères, € 39,95) www.altijdleuk.nl

LEKKER VETVRIJ

Deze superhandige Gourmet Grill heeft extra grote platen, zodat zelfs grote groentes er met gemak onder verdwijnen. De grill is snel schoon te maken, omdat het overvloedige vet in het afneembare lekbakje loopt. Te gebruiken van vlees tot vis of gewoon voor een lekkere tosti. **Gourmet Grill Pro type 814 (Solis, € 129)** www.solisnederland.nl



Productie: Sigrid Koeleman.

MES MET MISSIE



Deze vrolijk gekleurde stalen messen hebben een antikleefcoating. Wat je snijdt, plakt niet aan je mes en (stok)brood kruimelt veel minder. Aan de kleurcode en het symbool in het heft, herken je waar het mes voor dient. Blauw is voor vis en rood voor tomaten. Zo voorkom je kruisbestuiving in de keuken. **Pure Komachi (Kai, vanaf € 24,95)** www.kessler.nl



Koken wordt nog leuker in een praktische keuken met goede apparatuur.

KLEUR

Bij Ikea kun je zelfs de kleur van je afzuigkap afstemmen op je keuken. De Framtid-serie afzuigkappen is uitgebreid met groen en zwart. Deze kleuren komen overeen met de keukenfronten Rubrik en Applad. **Framtid hd roo (Ikea, € 749) www.ikea.nl**



KOELLADES

Ze zijn al tijden populair bij koks en nu kun je er thuis ook van profiteren: koellades. Het voordeel is dat ze makkelijk te overzien zijn. Na het openen zijn de koellades vijf keer sneller terug op de juiste temperatuur dan de traditionele koelkasten. Bovendien zijn ze ook nog eens energiezuinig.

Koellades (Bauknecht € 1.999) www.bauknecht.nl

Productie: Sigrid Koeleman.

Vers genieten

Met de Quooker heb je in een mum van tijd een versgezet kopje koffie. Deze kokendwaterkraan staat als extra kraan op het aanrechtblad. Het water gaat door een filter en komt gezuiverd en precies op 100 °C uit de kraan. Koken kost ook minder tijd, de pannen gaan al met kokend water het fornuis op. **Quooker (vanaf € 875) www.quooker.nl**



FORNUIS ALS BLIKVANGER



Een uitgebreid fornuis dat meteen een blikvanger is in een eenvoudige, witte keuken. Het bloemenfornuis van Falcon heeft een multifunctionele oven met functies van ontdooien tot gratineren en een aparte sudderoven. Daarnaast heeft het vijf gasbranders waaronder een wokbrander en een Multi-zone waarop een verwijderbare grillplaat kan worden gezet. **Falcon Excel 110 (vanaf € 6.668) www.falcon-nederland.com**

GREEPLOOS

Een nieuwe trend is de greeploze keuken en daarbij is het servo drive-systeem van Grando ideaal. Even tegen de la duwen en deze glijdt vanzelf open. Handig als je tijdens het koken toch nog iets nodig hebt. De servo drive is er voor (voorraad)laden in de keukens van Grando. **Meer informatie op www.grando.nl**

