
CHECKLIST NIEUWE KEUKEN

Overloop de ACK-checklist voordat je een nieuwe keuken koopt.

Hoe begin ik eraan?

Stijl

Vink me af → De allereerste afweging die je moet maken is **welke stijl** je voor je nieuwe keuken wilt. De rest van je woning heeft daar een grote invloed op. Je hebt keuze uit landelijk, klassiek, modern, tijdloos, in het wit, zwart of houtkleuren... Vergeet niet dat stijl steeds iets persoonlijks is dat je bijvoorbeeld beeldmateriaal kan gebruiken om die beter te leren kennen. Op de website van ACK Keukens doe je vast veel inspiratie op.

- ACK-tip: **Sociale media** zijn absoluut handige inspiratiebronnen voor jouw nieuwe keuken. Op Pinterest bewaar je foto's van keukens, toestellen of omgevingen die jij mooi vindt op je eigen prikbord en kan je kijken bij andere gebruikers voor nog meer inspiratie.

Opstelling

Ten tweede bepaal je de **opstelling**. Is er wel of niet ruimte voor een **keukeneiland**? Is een **L-keuken** of een **U-keuken** meer aangewezen? Elke opstelling heeft zijn eigen voor- en nadelen.

Of je al dan niet voor een keukeneiland gaat, hangt vooral af van de **beschikbare ruimte**. Zorg er zeker voor dat je minimaal 90cm aan vrije gangruimte bewaart rondom het eiland. Hou er ook zeker rekening mee dat je **voldoende opbergruimte voorziet**. Een tekort aan opbergruimte is een van de meest voorkomende frustraties in keukens.

- Welke opstelling je ook kiest, zorg in elk geval voor dat de afstand tussen kookplaat, spoelbak en frigo zo klein mogelijk blijft. Deze afstand wordt de **keukendriehoek** genoemd en is het traject dat je het meeste aflegt in de keuken.

Materiaal en kleuren:

Daarna bepaal je de **gewenste materialen** voor de **kasten en het werkblad**. Kies je voor kasten uit hout of kunststof? De gekozen materialen en kleuren bepalen grotendeels de sfeer in jouw keuken. Massief hout of fineer geeft een eerder warme vibe aan je keuken, terwijl je met wit ultramat laminaat een zeer moderne uitstraling verkrijgt.

- ACK-tip: Ieder materiaal heeft ook bepaalde eigenschappen, zwaktes en sterktes. Je kasten en werkblad zijn bij voorkeur duurzaam, onderhoudsvriendelijk, krasbestendig en vochtbestendig. Zeker als je kleine kinderen hebt, zijn bepaalde van deze eigenschappen belangrijk om rekening mee te houden.

Werkblad:

Wat het werkblad betreft heb je keuze uit **uiteenlopende materialen**, gaande van natuursteen, over composiet, inox tot laminaat. Informeer zeker bij je ACK-keukenadviseur over de voor- en nadelen van elk materiaal. Een werkblad dient als werkruimte en moet daarom zeker tegen een stootje kunnen. **Vlek- en hittebestendigheid** zijn eveneens belangrijke eigenschappen voor een werkblad.

- ACK-tip: Naast kwaliteit is ook stijl belangrijk. Zorg er daarom voor dat je werkblad goed past bij de totale stijl van je keuken. Het hoeft daarom niet uit hetzelfde materiaal gemaakt te zijn. Vraag zeker raad aan je keukenadviseur als je twijfelt.
-
-

Apparatuur:

Welke apparatuur je laat installeren is vooral een kwestie van **kookgewoontes**. Kook je eerder traditioneel of maak je liever gebruik van de nieuwste (digitale) snufjes? Daarnaast is ook de **grootte van je gezin** een belangrijke factor. Voor een inbouwoven bijvoorbeeld kan je kiezen uit een eerder compact formaat met een hoogte van 45cm of een groter model van 60cm. Ook ingebouwde koelkasten bestaat in verschillende formaten: van 88cm tot 178cm.

- ACK-tip: Het **energieverbruik** is naast nood en gezinsgrootte ook een belangrijk punt om rekening mee te houden. Kijk goed naar het energielabel op je toestellen, dat kan je heel wat geld besparen bij de energieafrekening.
-
-

Verlichting:

Een aspect dat vaak vergeten wordt, is de **verlichting**. Nochtans een heel belangrijk element in je interieur. Heb je genoeg met de lamp aan het plafond, of heb je nog verlichting (bijvoorbeeld led-spots) nodig? Vraag gerust jouw keukenadviseur om bijkomend advies.

- ACK-tip: Voorzie zeker **voldoende verlichting boven de werkzones** (kookplaat, werkblad en spoelbak). Er is niets vervelender dan onvoldoende verlichting tijdens het bereiden van de maaltijd.
-
-

Handige tips

- Heb je zeker **voldoende werkvlak ter beschikking**? Je hebt toch zeker een ruimte nodig van 60-120cm breed. En houd daarbij rekening met apparatuur, zoals een koffiezetapparaat, die nog plaats inneemt.
- **Hoe hoog** het ideale **werkblad** is, hangt af van jouw lengte. Logischerwijze moet het voor kleine mensen wat lager, en voor grote wat hoger. Vraag zeker meer informatie aan jouw ACK-adviseur.
- Een **oven** plaats je best op **grijphoogte**. Die is uiteraard voor iedereen anders maar algemeen genomen ligt de onderkant van de oven best ongeveer gelijk met het werkblad. Dat is veilig en handig.
- Kies je een vaatwasmachine of niet? Als je wel voor een **vaatwasmachine** opteert, heb je **misschien maar een enkele spoelbak nodig**. Dat levert je meteen extra werkruimte op.
- Waar plaats je de **vuilnisbak**? De geijkte plaats voor een vuilnisbak is **in ieder geval in de buurt van de spoelbak**. Zo moet je niet de hele keuken door met etensresten. Ga je voor een exemplaar dat verstopt zit in een kast of voor een losse designvuilnisbak?

Deze checklist geeft je al een hele mooie basis om de keuken te kiezen die perfect bij jou past. Aarzel zeker niet om meer **informatie te vragen aan de ACK-adviseurs**. Stuur een mailtje naar info@ackkeukens.be, bel naar het nummer 09 339 17 50 of kom even langs in onze **toonzaal in Zottegem**.

