

Kjøkkennyheter i 2010

På de neste 19 sidene presenterer vi tre inspirerende og helt forskjellige kjøkken, dessuten de mest spennende kjøkkennyhetene vi fant for 2010. De fleste av oss opplever kjøkkenet som vårt viktigste rom. Her foregår mye av det daglige, sosiale fellesskapet. Da ønsker vi oss både enkle, lettstelte kjøkken i hverdagen og lekre rom ved festlige anledninger. Hverken budsjett eller antall kvadratmetere bestemmer noe av dette. Du bestemmer selv hvordan ditt kjøkken skal utformes.



Benkeplaten som ble et nytt kjøkken.

Til venstre: John elsker å lage mat, og i anledning av sitt nye kjøkken har han kjøpt den nye kjeleserien fra Nordica.

Til høyre: Røros Metall har levert de lekre ventilatorene.

Under til høyre: For å få til et større og mer åpent kjøkken, var det nødvendig å rive veggene til den gamle spisestuen og legge nytt tak.

Det begynte ganske uskyldig for John Ødbehr: Han skulle bare bytte en benkeplate. Kanskje noen lister også, på grunn av en mindre vannskade, men ikke mer enn det. Det hele endte med nytt, stort og spesiallaget kjøkken og spisestue tre måneder etter.

TEKST // Tom Ovlien

FOTO // Arne-Harald Hanssen

Dagene er både lange og travle for John Ødbehr, ordføreren i Vestby utenfor Oslo. Når vi er på besøk, skal han av gårde og tenne julegrana på torget for forventningsfulle barn. Samtidig ringer journalister og andre hele tiden, med spørsmål om alt mulig. Selv i en mindre kommune som Vestby, kan arbeidsdagene bli fryktelig lange for en ordfører. Derfor kontaktet han Øystein Gresberg i KBI Design AS for å få råd og innspill til kjøkkenet.

FORNYET EN HYTTE

De to hadde samarbeidet tidligere om fornying av en hytte, og John visste at han ville få gode, faglige råd til kjøkkenet sitt. – Både servicen og kvaliteten på arbeidet i forbindelse med hytten var helt topp. Derfor visste jeg at Øystein ville være rett mann på denne jobben.

KBI Design spesialiserer seg på å bygge spesiallagete løsninger som du ikke finner overalt. Med en liten møbelfabrikk kan selskapet utforme og lage akkurat de løsningene du behøver av møbler, kjøkken, baderommsmøbler osv.

– Jeg sa til Øystein at det gamle JKE-kjøkkenet jeg hadde, trengte en ansiktsløfting: Nye eikelister, benkeplater og kanskje slike dører som lukker seg mykt av seg selv. Øystein kom, tok mål, gikk i tenkeboksen og snart var han tilbake med noen valgmuligheter, forteller John Ødbehr.

VALGMULIGHETER

Øystein hadde med skisser, idéer og valgmuligheter. – Det var forferdelig artig, forteller John. – Joda, jeg kunne nøye meg med de endringene jeg ønsket. Men å skifte alle benkeplater til granitt ville faktisk bli ganske dyrt. Egentlig hadde jeg drømt





Designer og spesialsnere

Daglig leder i KBI Design, Øystein Gresberg, forteller at bedriften, som har eksistert siden 1997, har spesialisert seg på å designe og snekre spesialtilpassete løsninger for både privathjem og bedrifter. KBI Design lager alt fra møbler, skap, badermøbler, kjøkken og garderobeskap og andre spesialsnekre til alle typer rom.

– For å forenkle produksjonsprosessen og ha styring med alle ledd slik at vi får maksimal kvalitet, kjøpte vi en møbelfabrikk med ti ansatte sommeren 2009. Dermed kan vi levere akkurat den løsningen kunden ønsker seg, raskt og med maksimal kvalitet. Vi har våre egne snekkere som kan rykke ut og ferdiggjøre et prosjekt på stedet, dersom det er nødvendig.

Over: Vinkjølerskuff fra Norcool.

Øverst, motsatt side: Miele høytrykkskoker på vegg både lager maten raskere og beholder farger og vitaminer.

Midten, motsatt side: Alle skuffer er ekstra brede og selvfølgelig med dempere som mykt skyver skuffen på plass.

Under, motsatt side: Alle skap har led-lys som gir indirekte og vakkert lys til de ekstra tykke glassplatene.

om å endre hele kjøkken- og spisestueløsningen totalt, gjøre det atskillig mer praktisk enn hva det var. Når jeg likevel ville bruke ganske mye penger på materialer og fagfolk på selv relativt små endringer, ville det kanskje være like greit å trå til og se på en totalfornyelse av kjøkkenet?

FJERNET VEGG

Det opprinnelige kjøkkenet var egentlig lite, og skilleveggen til spisestuen var unødvendig. – Riktignok var det høydeforskjell mellom takene, men Øystein så løsningene, forteller John. – Han tegnet og forklarte, og jeg ble i fyr og flamme, ler han. – Den natten sov jeg nesten ikke. Det gikk opp for meg at nå kunne jeg få det kjøkkenet jeg drømte om: Et stort, praktisk og særegent kjøkken som passer til huset. Lyst, hyggelig, og med en åpen løsning til spisestuen. Jeg elsker jo å lage mat og ha gjester på besøk. Nå kunne jeg få kjøkkenet presist slik jeg ønsket meg det. Etter å ha sovet på saken, bestemte jeg meg for at jo, la oss trå til. La oss ta hele kjøkkenet.

HØYTRYKSKOKER PÅ VEGG

Tre intense måneder fulgte. Det ble tegnet, målt, diskutert løsninger på alt. Valgmulighetene var store. Hvordan organisere kjøkkenet slik at det ble naturlig for arbeid og matlagning? Hva slags type lister? Gulv? Farger? Resultatet viser John Ødbehr frem med glede: – På en måte lærte jeg av hva som ikke fungerte med det forrige kjøkkenet. Alt fungerer slik det skal gjøre nå, alle bevegelser blir naturlige. Jeg kan lage mat og ha kontakt med gjestene mine i spisestuen samtidig. Koke- og stekeløsningene fra Miele og Siemens er alle smarte løsninger: Her er skap på vegg med høytrykkskoker som raskt ferdiggjør maten uten at noe smak går tapt. Induksjonsplatene har følere som sikrer at ikke maten koker over eller brenner seg.

TV MED MATOPPSKRIFTER

Den selvrensende kompaktovnen som også kan være mikrobølgeovn, er plassert på veggen over en vanlig ovn. En av platene på platetoppen er gass, beregnet for wokking. Samtidig er alt plassert riktig, både for rygg og naturlige bevegelser på kjøkkenet. Store, brede skuffer for krydder og arbeidsredskaper er akkurat der jeg behøver dem, viser John oss fornøyd.

En tv på den ene kjøkkenveggen er koplet direkte til datamaskinen oppe, slik at han kan hente ut oppskrifter fra internettet. – Og for en som setter pris på gode viner til god mat, er det jo fantastisk nå å ha to romslige, smarte vinskaper som sikrer riktig temperatur for hvite og røde viner, viser han frem.

DETALJER OG FINESSER

Øystein tar over og viser oss alle de små finessene som gjør dette kjøkkenet særegent: De 10 mm tykke glasshyllene i vitrineskap med indirekte led-lys og speil i bunnen som lyser så vakkert at skapene blir som smykkeskrin. Det automatisk roterende hyllesystemet, karusellen i hjørneskapet, som stanser av seg selv når du leter etter riktig kjele. Listene oppunder taket som er designet til å passe med gulvlistene. Spotene som har farge og lysretning slik at de skal passe med veggfarger og listverk. De klassisk utformede kjøkkenmøblene i bok, malt tre strøk med glans på 35 for å tåle slitasje, som fabrikkene har laget med vakker dekor, «hemmelige» skap og smarte finesser. Til og med bildene i spisestuen er nøye tilmålt og hengt opp på nytt, slik at de står riktig i forhold hverandre og til vinduene. Peisen som går på bioetanol og derfor ikke behøver pipe, har fått byttet ut glassplaten bak, slik at steinveggen bakom skal synes for gjestene i spisestuen. Alle detaljer er nøye uttenkt. John Ødbehr smiler bredt mens han rører i en av kjelene: – Jeg storkoser meg her. Hele tiden.

LEVERANDØRLISTE:

Snekkerbedrift: Haaheim og Brynildsen snekkerbedrift AS

Utforming, design og rådgivning: KBI Design AS

Fargebruk, vegger og kjøkkenmøbler: Jotun vanilje (S1005 Y30 R), 25 glans på vegger, 35 glans på kjøkkenmøbler

Armaturløsninger: Nibu

Vask: Nibu

Ventilator: Røros Metall

Kjølehyll: Norcool

Vinkjøler skuff: Norcool

Benkeskapsfryser: Siemens

Vinskaper: Miele

Induksjonsovn og gasstopp: Siemens

Stekovn: Siemens

Mikro og kompaktovn: Siemens

Trykkdampkoker: Miele

Granittbenker: Larvikitt

Vegg: Mjøspanel perlestaff

Tak: Mjøspanel 365 x 14,7 cm, hvit

Spoter og alle lamper: Eglo fra Elektro Armaturløsninger AS

Kjeler for induksjonsovn: Nordica