

ONZE EXPERT
AAN HET
WOORD

INTERIEUR-
ARCHITECT
HELGA SPAEY



De keuze van het materiaal voor een keukenblad is niet alleen bepalend voor de look van uw keuken. Onderhoudsgemak en gebruiksvriendelijkheid zijn eveneens belangrijk. Welk materiaal is het meest praktisch?

"Moet uw keuken vooral een mooi decor zijn of gaat u er ook echt in koken?" Dat is één van de eerste vragen die interieurarchitecte Helga Spaey stelt aan haar opdrachtgevers wanneer die haar vragen een keuken te ontwerpen. "Van het antwoord hangt voor een deel de materiaalkeuze voor het keukenblad af." We overlopen voor u de plus- en minpunten van de materialen.

Werkblad geeft keuken karakter

VOOR EN TEGEN VAN
VERSCHILLENDE MATERIALEN

•• TEKST: LEEN DE MOOR



Werkblad in kalksteen.

NATUURSTEEN

"Blauwe steen blijft gevoelig voor vlekken, ook als hij gezoet en gepolierd is. Champagne- en citroensap kunnen rampen veroorzaken. De prijs van graniet kan heel erg schommelen. Soms raken bepaalde groeves uitgeput en schiet de prijs de hoogte in vanwege de beperkte beschikbaarheid. Wanneer nieuwe groeves worden ontgonnen, daalt de prijs opnieuw. Wilt u per se een werkblad in graniet, ga dan zeker zelf de platen uitkiezen bij de groothandelaar want het uitzicht kan heel erg verschillen. De groothandelaar stuurt de plaat dan door naar een verwerker in uw buurt. Als er veel werk is aan de plaat (spoeibakken uitsnijden, uitlek-

zone inslijpen, kraangat boren enz.) kan de prijs nog stijgen. Ik raad soms aan natuursteen te gebruiken als dikke boord rond een ander materiaal, zoals composiet. Een boord van natuursteen kan je een decoratieve bewerking geven, met composiet kan dat niet." Op graniet moet u net als op marmer een beschermende laag zetten.

MARMER

Dit is een typisch decormateriaal. Mooi en decoratief als u van deze stijl houdt, maar niet goedkoop en ook niet onderhoudsvriendelijk. Het is poreus en gevoelig voor vlekken.

FOTO'S: BRABANTIA,
KITCHENAJD, COSENTINO,
SIEMATIC

