

K E U K E N
I N S P I R A T I E

INHOUD

- 2 Uw Keuken Designer vertelt
- 13 STIJL: Design
- 21 STIJL: Industrieel
- 29 STIJL: Modern
- 37 STIJL: Landelijk
- 43 Binnenkijken bij
- 61 Michiel de Zeeuw
- 69 Buiten leven
- 82 Kookboeken

Colofon

Uitgave De Keuken Designers B.V. © 2019 **Directie** Mark Iesberts **Concept en realisatie** BRANDRS **Fotografie** BRANDRS **Redactie en eindredactie** Monique Boom, Sandra Schoenmaker. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd en/of openbaar gemaakt op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en (eind)redactie kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor eventuele onjuistheden m.b.t. de inhoud van dit boek.

ZENNER KEUKENS: JE VOELT JE DIRECT THUIS



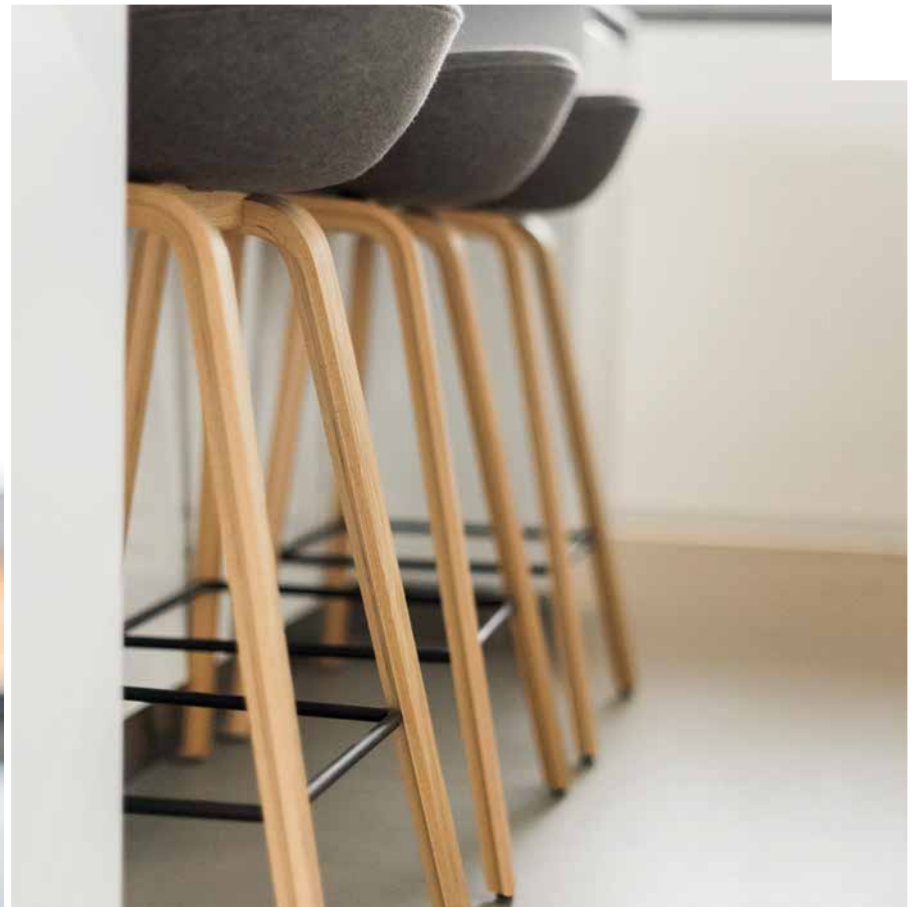
Thom, Lada en Sophia 🐾 **Zenner Keukens**, IJsselstein



VOOR ELKE KEUKEN GELDT:
EEN MOOIE VORMGEVING,
UITSTEKENDE KWALITEIT EN
EEN GOEDE PRIJS



Prachtige hoogglanskeukens, mooie moderne keukens, strakke houten keukens. Welke keuken u ook wilt: bij Zenner Keukenarchitectuur worden altijd uw wensen op een persoonlijke wijze vertaald in een bijzondere keuken. Zenner Keukens zorgt ervoor dat dit proces, van advies tot oplevering, perfect verloopt. Al jaren maken wij ons sterk voor een originele opstelling, een mooie vormgeving, een uniek ontwerp en duurzame materialen. Zenner Keukens biedt een totaalpakket van advies tot en met oplevering. Daarnaast kunnen wij uw woning totaal renoveren. Keukens van A tot Zenner!



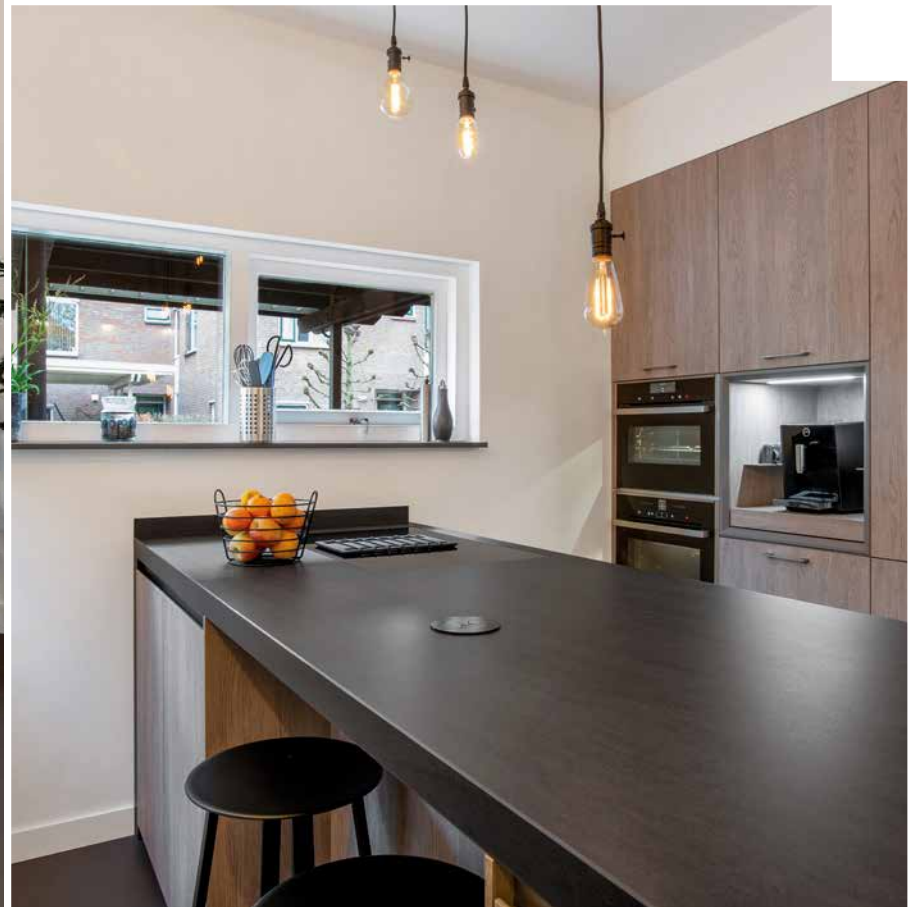


Schoonheid en kwaliteit gaan bij Zenner Keukenarchitectuur hand in hand. Dit heeft al veel tevreden klanten opgeleverd. Je voelt je thuis in een prachtige keuken van Zenner! We investeren graag in een goed gesprek en nemen daar de tijd voor. We gaan op die manier een gedegen voortraject in. Dat betekent dat we goed kunnen aansluiten bij uw wensen en met een uitstekend voorstel kunnen komen. Een op maat geleverd advies, gebaseerd op jarenlange ervaring. Dit advies wordt vertaald in een gedetailleerde offerte met een vaste prijs en 3D-tekeningen.

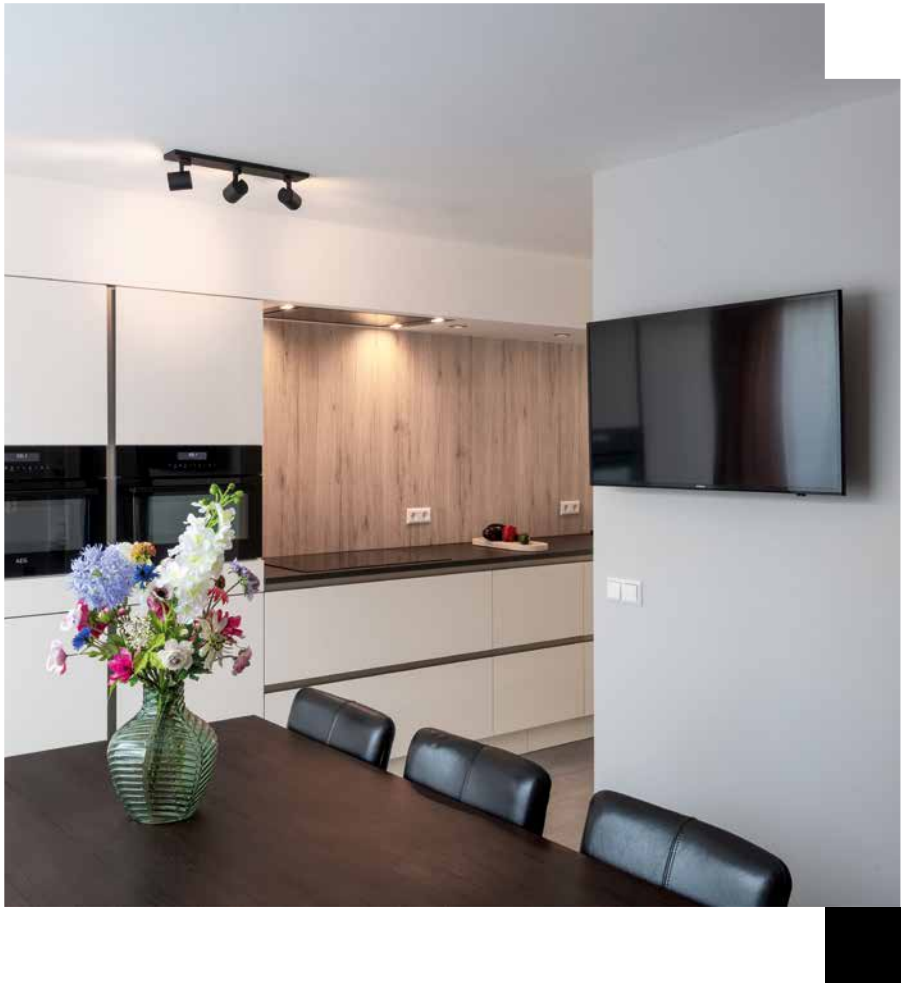
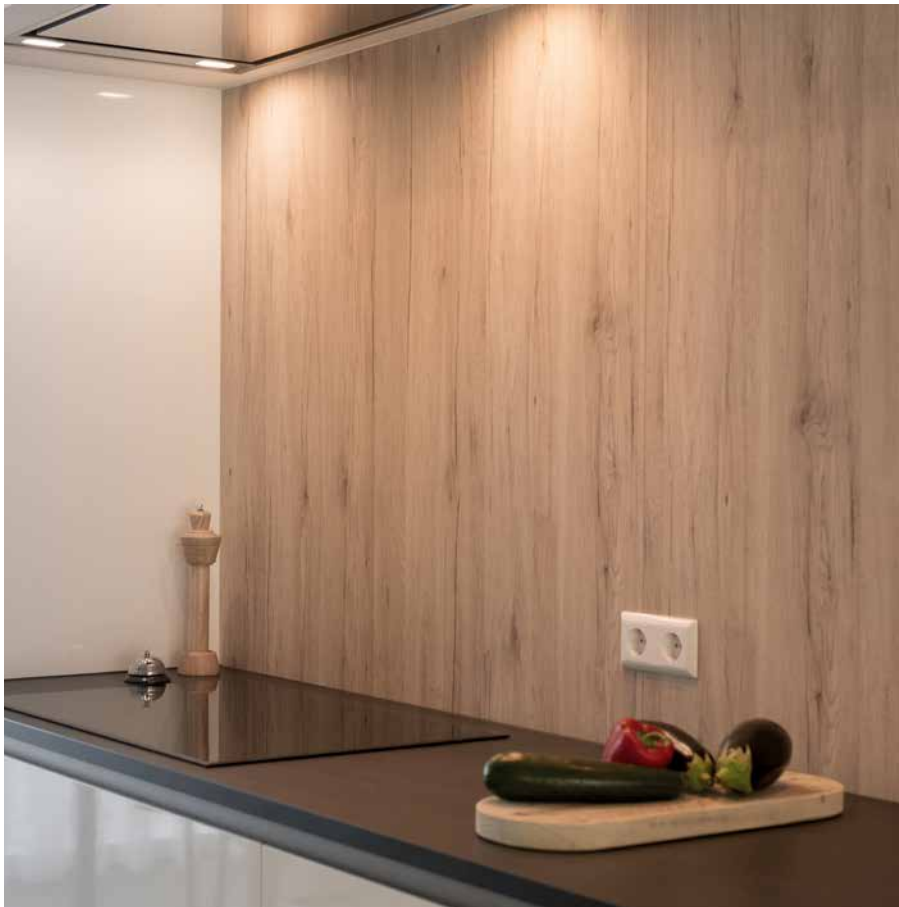




EEN GOEDE SERVICE VINDEN WIJ DE NORMAALSTE ZAAK VAN DE WERELD



In de showroom van Zenner Keukenarchitectuur treft u verschillende design-keukens aan in originele opstellingen en prachtige kleuren. Samen met u zoeken wij naar een perfecte balans tussen uitstraling en functionaliteit. En samen met u vinden wij de keuken die bij u past! Vanuit ons assortiment kunnen we zoveel stijlen en kleuren leveren, dat voor elk interieur een prachtige keuken te leveren is. Voor iedere keuken geldt: een mooie vormgeving, uitstekende kwaliteit en een goede prijs zijn gegarandeerd. Deze eigenschappen heeft Zenner Keukenarchitectuur zeer hoog in het vaandel staan.



In het hart van uw huis, waar koken genieten is en koken welhaast een kunst, is kwaliteit van het grootste belang. Zenner Keukenarchitectuur gaat vanzelfsprekend voor keukens die kwalitatief uitstekend zijn. Ook de keukenapparatuur is uitsluitend van A-kwaliteit. En met de modernste snufjes wordt het koken nog leuker! Omdat de keuken uw manier van leven én van koken weerspiegelt, is de lifestylesfeer in de keuken belangrijk. Keuken en kamer zijn zo veel mogelijk op elkaar afgestemd qua stijl en kleur.



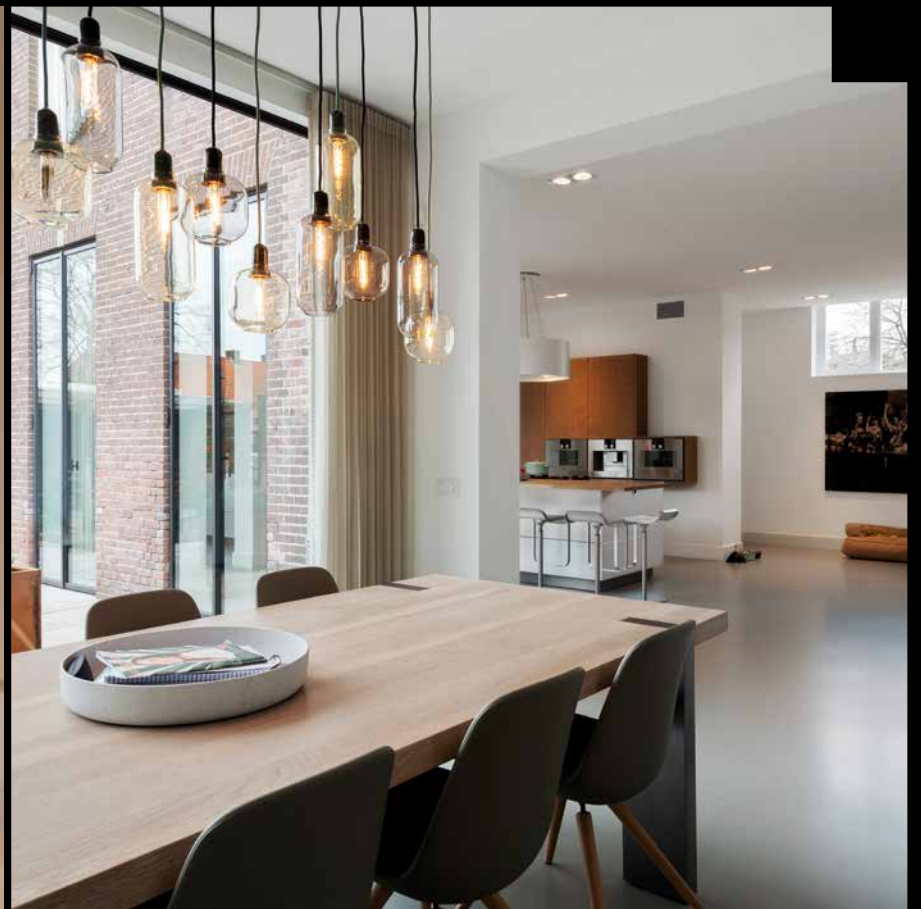


Service is uitermate belangrijk bij ons! Die begint al bij het eerste gesprek en is onvoorwaardelijk. De montage van een keuken wordt verzorgd door Zenner Keukenarchitectuur in samenwerking met een keukenmontage-bedrijf, dat onder regie werkt van Zenner en dezelfde, jarenlange ervaring heeft. Na montage vindt de oplevering plaats, waar alles op kwaliteit wordt gecontroleerd. Ook reageren we adequaat op elke vraag die op ons afkomt. Een goede service vinden wij de normaalste zaak van de wereld! Daarnaast kan Zenner u geheel 'ontzorgen' op het gebied van renovaties in uw huis of een totale renovatie. Wij managen het project deskundig en vakkundig. U heeft er helemaal geen omkijken naar! Dat is van A tot... Zenner!

DESIGN







Opvallend, luxueus en heel uniek. Je designkeuken voegt waarde toe aan je leven, je huis en je interieur. Je geniet van de exclusiviteit, elke dag weer. Het design laat zich dan ook niet vangen, maar vangt jou. In een stijlvolle ambiance, waar koken en wonen in elkaar overvloeien.



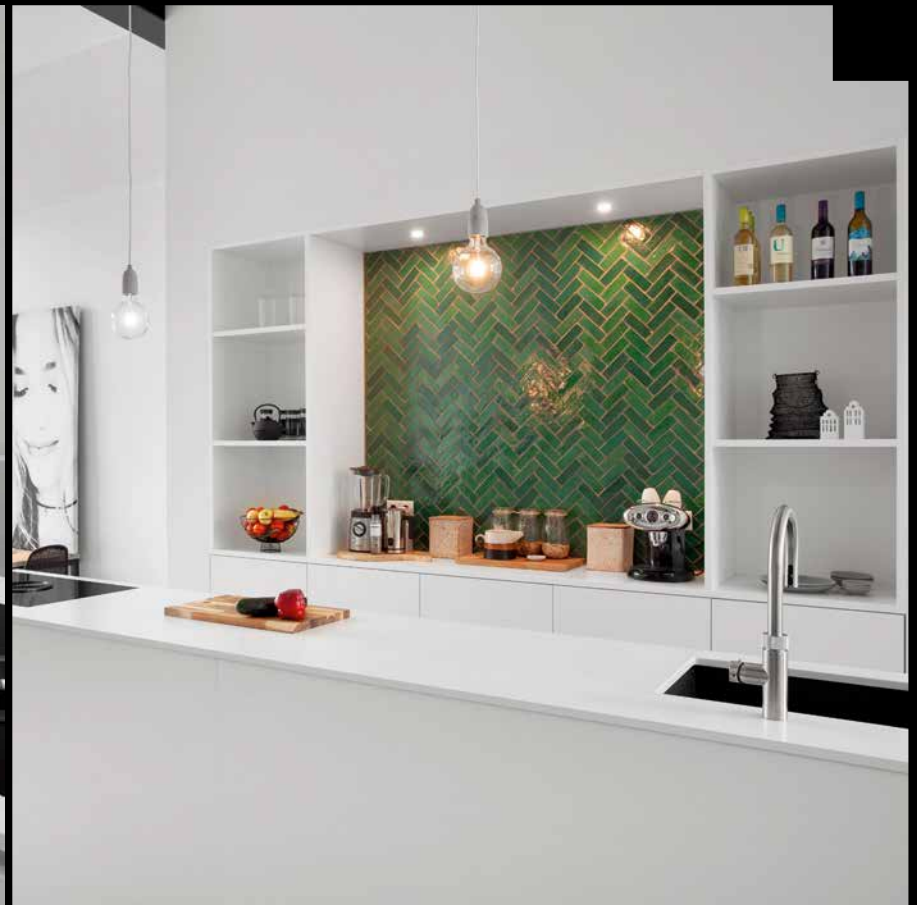
De krachtige lijnen van de keuken vormen zich tot een smaakvol resultaat. Je proeft telkens het gemak en comfort. Een keuken met mooie details, bijzondere verlichting, een perfecte afwerking en verfijnde vormgeving. Origineel en onderscheidend, precies zoals je zelf door het leven wilt gaan.







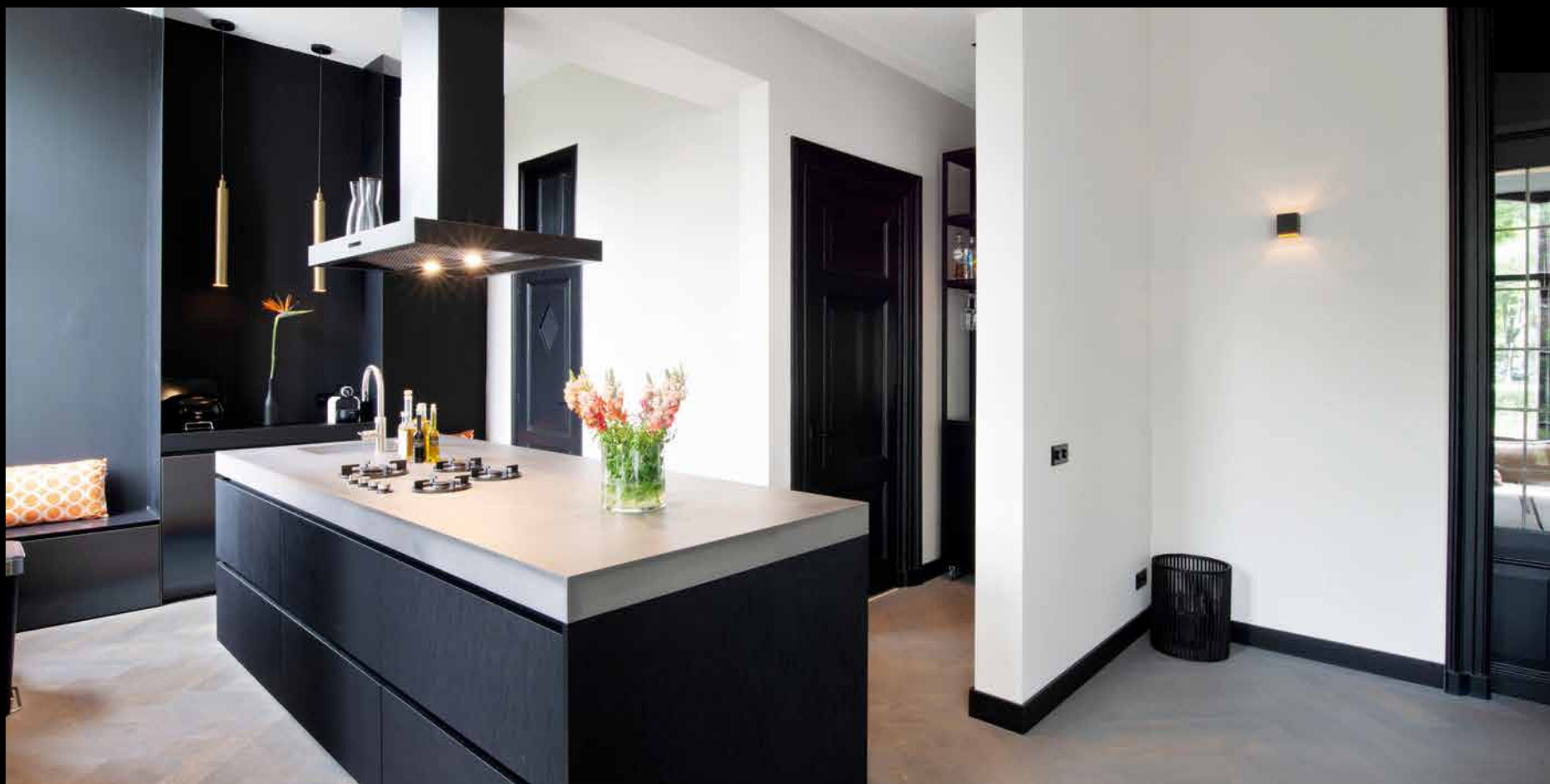
Innovatie en kwaliteit gaan samen. Een ideale kookomgeving; een uitnodiging aan jouw adres om heerlijke gerechten op tafel te zetten. Je pakt de handschoen op. De laatste snufjes op het gebied van keukenapparatuur helpen een handje. Met je mobiel zet je alvast op afstand de oven aan...



In jouw designkeuken kun je even uitstijgen boven het geroezemoes van elke dag. Tot rust komen omdat je vol verwondering geniet van de schoonheid van materialen, van vormgeving en van kleuren. In een voortdurend proces van geven en nemen. Dat verveelt nooit, maar verrast altijd.

INDUSTRIEEL



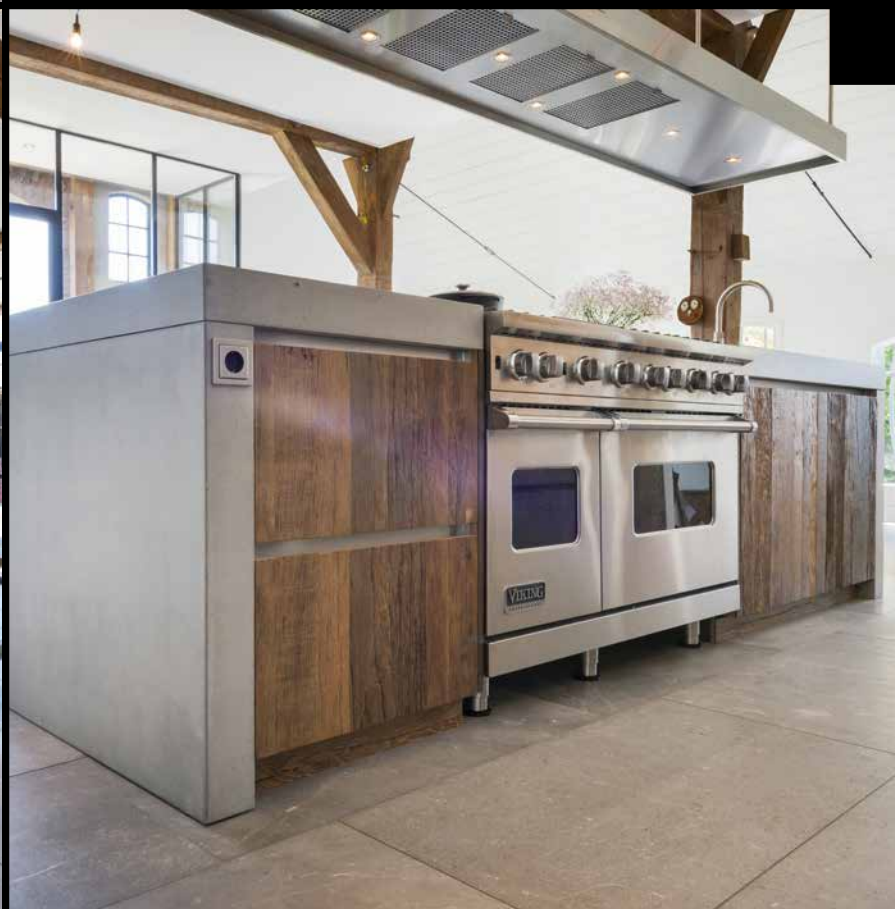


Een mooie gloed verwarmt je interieur. Natuurlijke materialen trekken een spoor door je woning, zoals hout, metaal en beton. Oorspronkelijke details maken het plaatje af. Stoer, eenvoudig en sober. Het robuuste karakter van de industriële keuken verradt je persoonlijkheid. Hier voel je je thuis.









De industriële keuken is een tikkeltje eigenzinnig, soms helemaal zwart of donkergroen. Samen met blauwstaal, rvs, koper of leer. Het speelse effect, de doordachte maatvoering, de verschillende materialen: de vormgeving verbijstert op een aangename manier.



Geen poespas, geen opsmuk. Wat een heerlijk gevoel. De routing klopt, het werkblad is diep, alles is op maat. Duurzaam gemaakt, met een passie voor schoonheid en vakmanschap. Ambachtelijk en stijlvol. Strak en modern, of met een knipoog naar de tijden van weleer. Maar altijd authentiek.

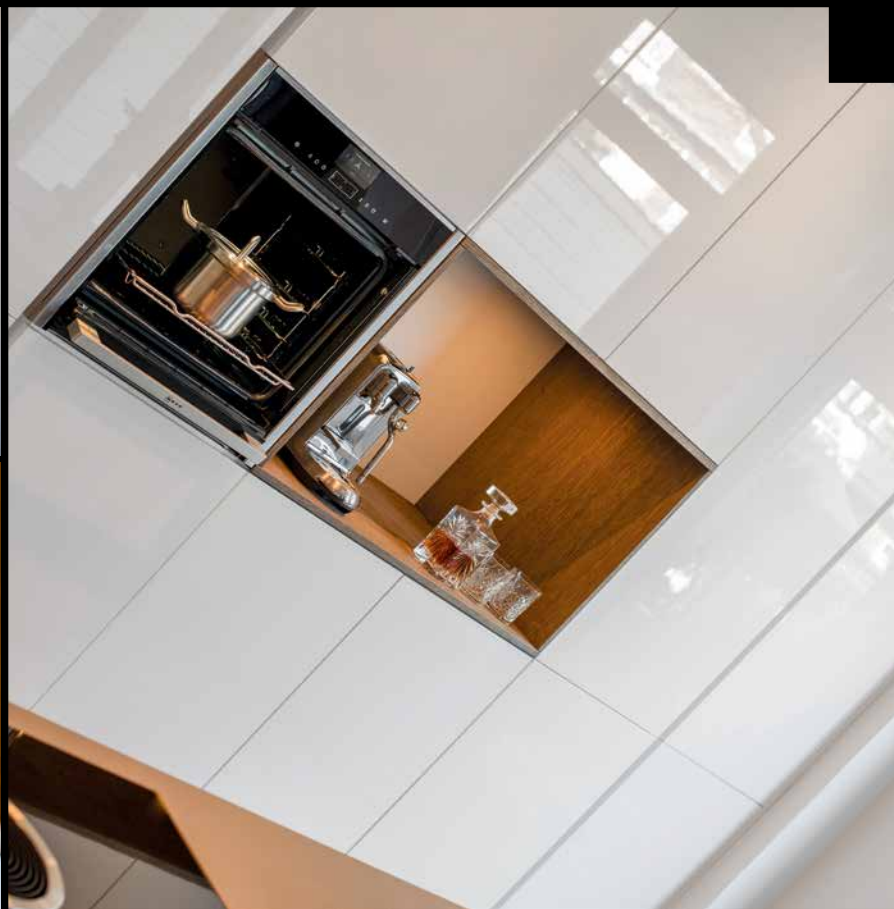




De industriële keuken past bij jou en je huis. Met een warme, ruimtelijke sfeer. Soms een hoog plafond, met grote vloertegels en veel licht. Je huis leeft. Je geniet van wat de natuur biedt. Koken is een feestje in deze keuken. Industrieel is niet afstandelijk, maar komt dicht bij jezelf.

MODERN





Eenvoudig, strak en modern. Dat is jouw keuken. Een plaats waar het licht en ruim is. Immers, het leven is al druk genoeg om ook nog eens een rommelige keuken om je heen te hebben. Je keuken ademt sfeer, is huiselijk én tijdloos. Een plek waar functioneel en eigentijds leven elkaar treffen.





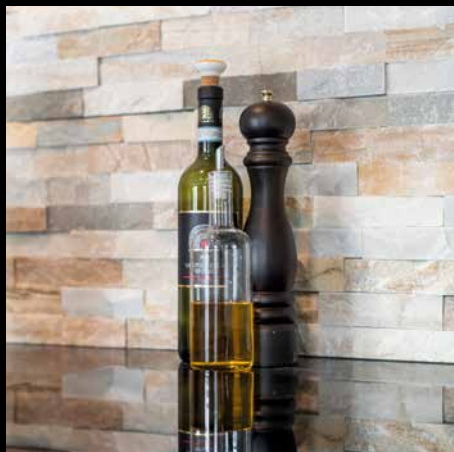
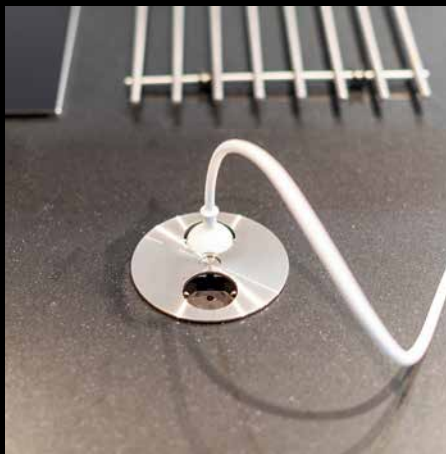
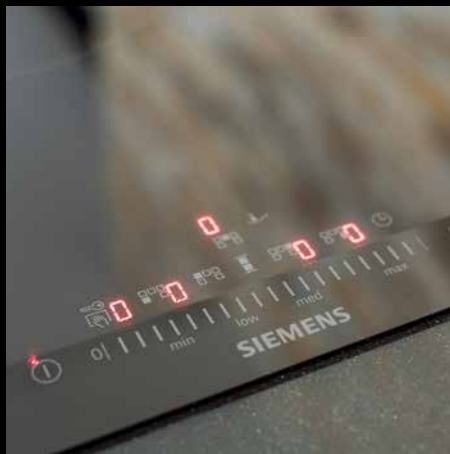


Je komt thuis en loopt door naar de keuken. De één kookt, de ander pakt een wijntje. Samen neem je de dag door. Of je zet de tv aan, voor het laatste nieuws, de beste recepten. Soms zijn er kinderen die spelen of kleuren aan de tafel. Het is gezellig. Vrienden schuiven aan en helpen een handje mee.





Het is heerlijk kokkerellen met hoogwaardige apparatuur. Je snijdt de groenten op een ruim werkblad. De inductiekookplaat verwarmt snel. Er hangt geen ontsierende afzuigkap, maar het afzuigstelsel is verwerkt in het plafond of de kookplaat. De keuken functioneert prima.



De moderne keuken heeft greeploze laden, grote vlakken, soms een verrassend detail of een gezellige nis. Een mooi lijnenspel, in perfecte harmonie, met volop bergruimte. Je keuken past naadloos bij jou en je gezinsleven, je huis en interieur. Een plek waar het heerlijk toeven is.

LANDELIJK





De soep van verse tomaten geurt heerlijk, de deuren naar de tuin staan open. Je haalt diep adem en geniet van de landelijke keuken. Jouw ambiance, een sfeervolle plek waar het fijn samenkomen is, met je gezin, familie en vrienden. Waar ruimte is voor elkaar, waar een ieder zichzelf kan zijn.



Je leeft te midden van authentieke materialen en onbewerkt hout. Een originele kraan, aparte grepen, een robuust fornuis en een keukenblad van hardsteen. Met robuuste tegels op de vloer, een bloembehang of Friese witjes op de wand. Smaakvol en stijlvol. Passend bij je huis, met karakter.





Zachte kleuren, stoere accenten. Je geniet van de ruimte, telkens weer. De sfeer is landelijk en warm. De technologie is modern. De keuken is van alle gemakken voorzien. De kasten zijn ruim, evenals het werkblad. In een onthaaste omgeving maak je heerlijke gerechten, verrassend of juist heel klassiek.



De bos bloemen op de ruwe tafel nodigt je uit voor een kopje thee. Je geeft toe, zit en kijkt om je heen. Je ziet de ambachtelijk houten keuken, helemaal op maat. De uitstraling is warm. Je proeft de passie van de vakman. Zijn liefde voor het hout. De kwaliteit is hoog. Alles klopt, je ontspant.

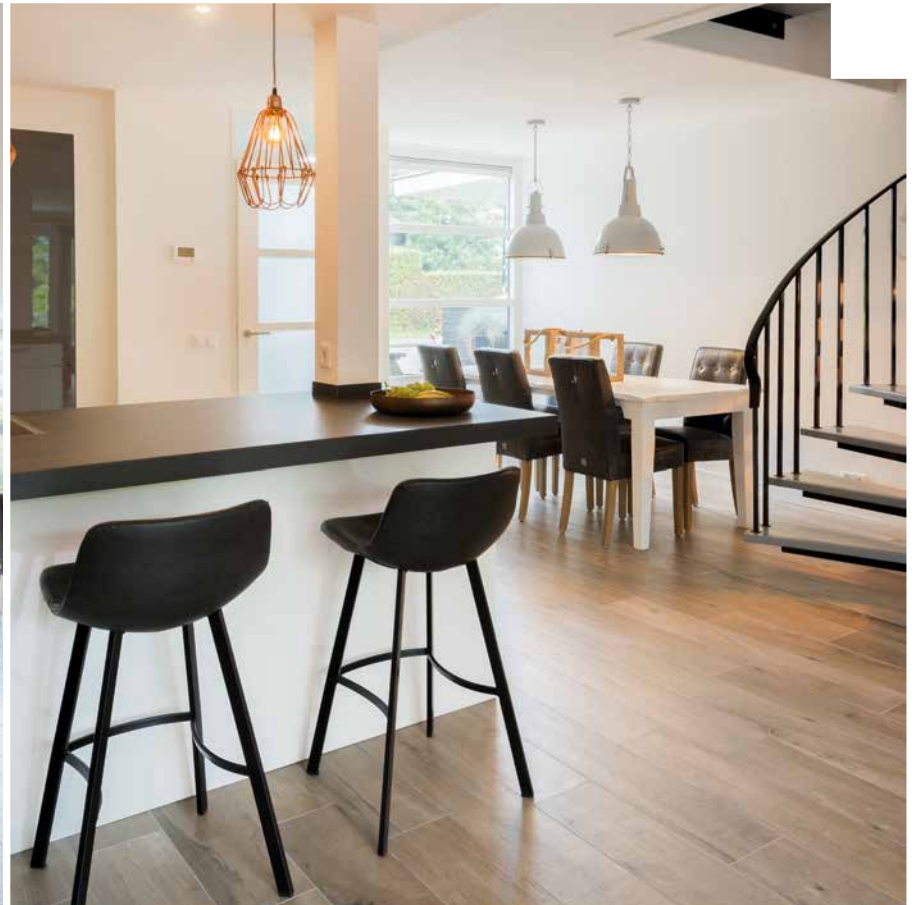
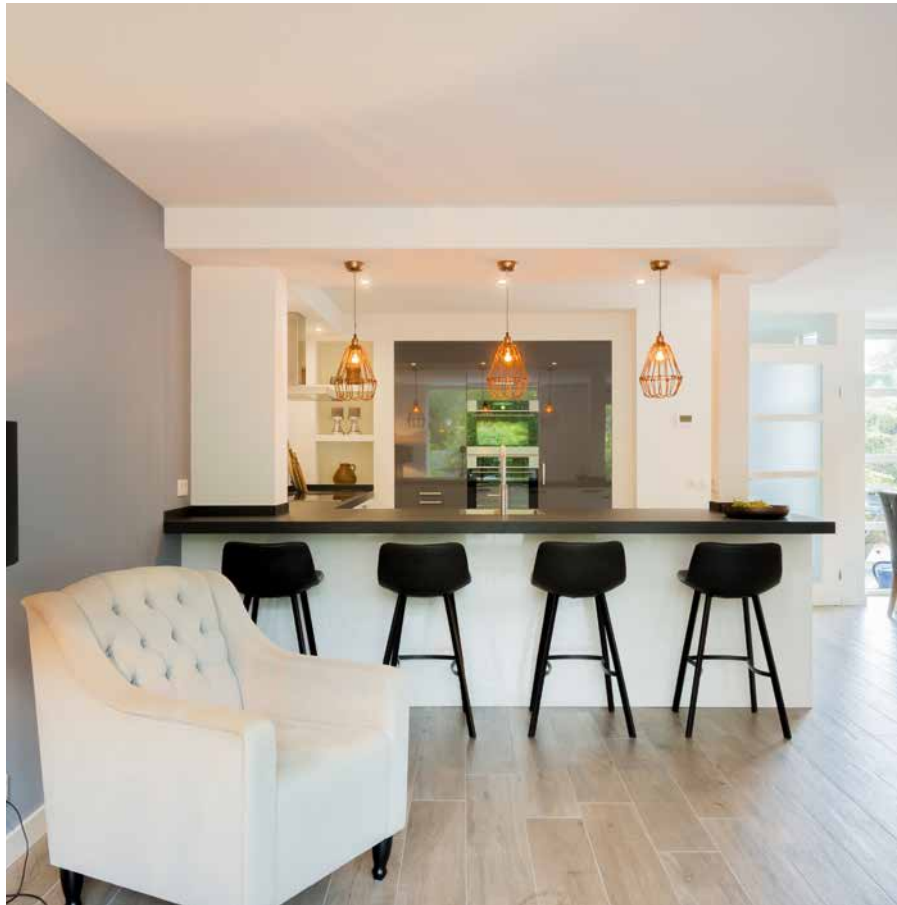


BINNENKIJKEN BIJ

Robert en Manon

‘Een goed verhaal, een goed gevoel en goede producten. Wat wil je nog meer?’ Robert en Manon zijn zeer tevreden over Zenner Keukens, die bij hen een prachtige, moderne keuken heeft opgeleverd.

'ZENNER LUISTERDE GOED NAAR ONZE IDEEËN'



Bij de verbouwing van hun huis werd een muur weggebroken tussen de woonkamer en een vijftien jaar oude keuken. Het was dus de hoogste tijd voor een nieuwe keuken. Zenner Keukens zit nagenoeg bij Robert en Manon om de hoek en bijna vanzelfsprekend stapten ze hier naar binnen. 'Dat klikte meteen. Zij luisterden goed naar onze wensen en kwamen met uitstekende ideeën. De keuken werd vakkundig geïnstalleerd en prima opgeleverd. De lijntjes bleven kort. Kortom, een fijne samenwerking', vertelt Robert.





Functioneel en ruimtelijk. Zo kun je de keuken van Manon en Robert omschrijven. Robert vertelt: 'De indeling is prima en het gebruiksgemak is toegenomen. We hebben een diep keukenblad van maar liefst een meter. Heerlijk om aan te werken! Op de plaats van de weggebroken muur is nu een bar. We schuiven daar altijd wel aan, al dan niet met onze kinderen Britt en Sven. Het is daardoor meer een open leefkeuken dan een keuken waarin je alleen staat te koken.'

'WE HEBBEN MEER EEN OPEN LEEFKEUKEN'



Manon vindt het koken wel steeds leuker sinds deze keuken er is. 'Dat klopt. Meestal maak ik een makkelijke hap, maar ik experimenteer ook graag. Als het maar vers is; ik probeer zoveel mogelijk zonder pakjes en zakjes te koken. Dat bevalt me prima. Daarbij maak ik graag gebruik van de twee ovens. Ook is het fijn werken met de inductiekookplaat van 90 cm. Er passen grote pannen op, zonder dat ze tegen elkaar botsen. Zo kan mijn familie volop genieten van verse erwtensoep!'



Met dank aan
Robert en Manon



BINNENKIJKEN BIJ

Sofie en Shashi

'We zijn blij met onze moderne keuken van Zenner Keukens, omdat hij aansluit bij onze wensen. We zijn graag in de keuken!'

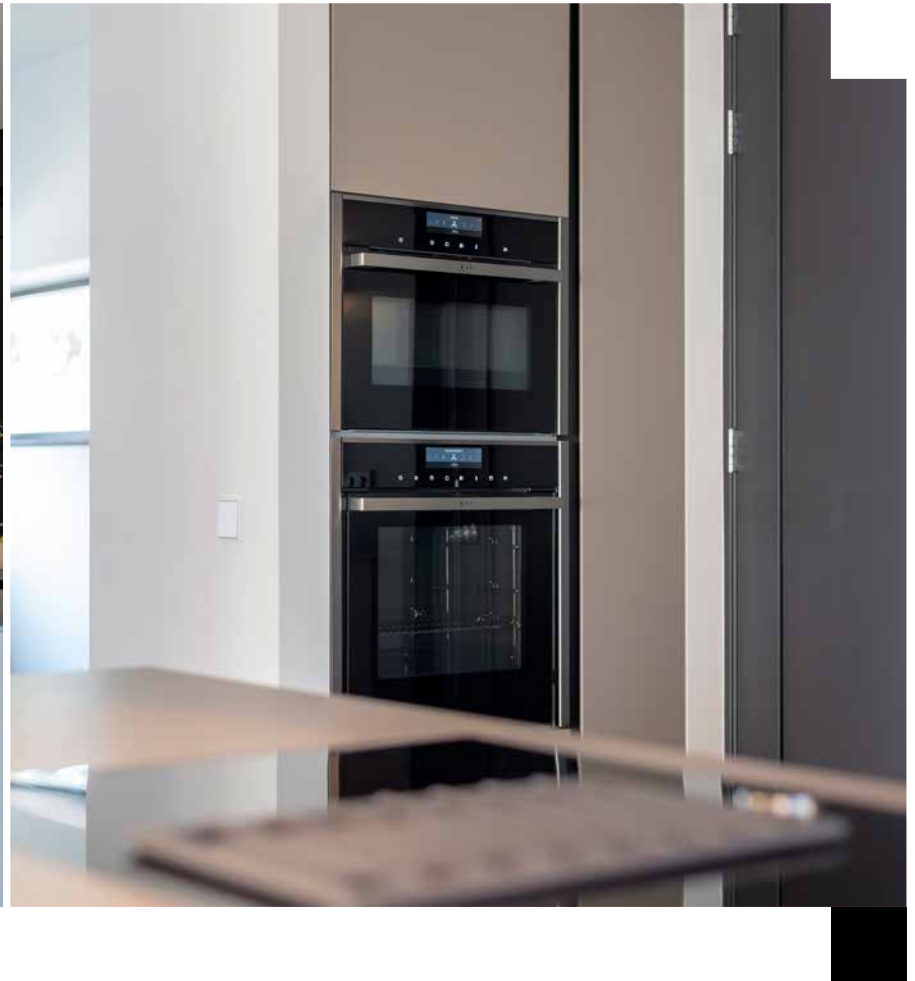


'ZENNER WAS BETROKKEN EN PERSOONLIJK'



In een prachtige kleurstelling van grijs- en wittonen is de keuken van Sofie en Shashi gerealiseerd. Ze zijn dan ook zeer tevreden. 'We kwamen min of meer bij toeval bij Zenner Keukens terecht. We stapten eerst bij hun bureaus naar binnen voor een vloer, maar we hadden ook een keuken nodig voor onze nieuwbouwwoning. De ontvangst was zeer vriendelijk, dus we zijn maar gebleven', lacht Sofie.

'DE KWALITEIT VAN DE KEUKEN EN APPARATUUR IS ERG HOOG'



Vooral de betrokken en persoonlijke houding van Zenner Keukens stelden Sofie en Shashi zeer op prijs. 'Ze waren totaal niet opdringerig, dachten goed mee over onze ideeën en boden oplossingen voor diverse situaties. Ook waren ze zeer flexibel tijdens vervolgesprekken. En als er nu iets is, dan staan ze met één telefoontje bij ons op de stoep om ons te helpen. Heel klantvriendelijk dus.' Erg geslaagd vinden Sofie en Shashi het design en de uitstraling van de keuken. 'De belijning loopt door in de kasten, lades en het keukeneiland, heel fraai. Ook vinden we de inductiekookplaat met geïntegreerd afzuigsysteem en de verlichting erboven erg mooi.'



Sofie probeert elke dag te koken en lekkere gerechten op tafel te zetten, voor zover dat gaat met een kleintje. 'Maar als ik de tijd heb, dan sta ik graag wat langer in de keuken en gebruik daarbij uitstekende keukenapparatuur, zoals de stoomoven.' Vernuftig is de vaatwasser waarbij een indicatielampje op de vloer aangeeft, wanneer de vaat gewassen en gedroogd is. 'De kwaliteit van de keuken en apparatuur is hoog. Ook in dat opzicht is de keuken van Zenner Keukens geslaagd!'



Met dank aan
Sofie en Shashi





BINNENKIJKEN BIJ

Julia en John

'Wij hebben een prachtige, moderne keuken gekocht bij Zenner Keukens. Hij is functioneel, maar heeft ook een warme uitstraling. We zitten er graag. Het is een heerlijke leefruimte.'



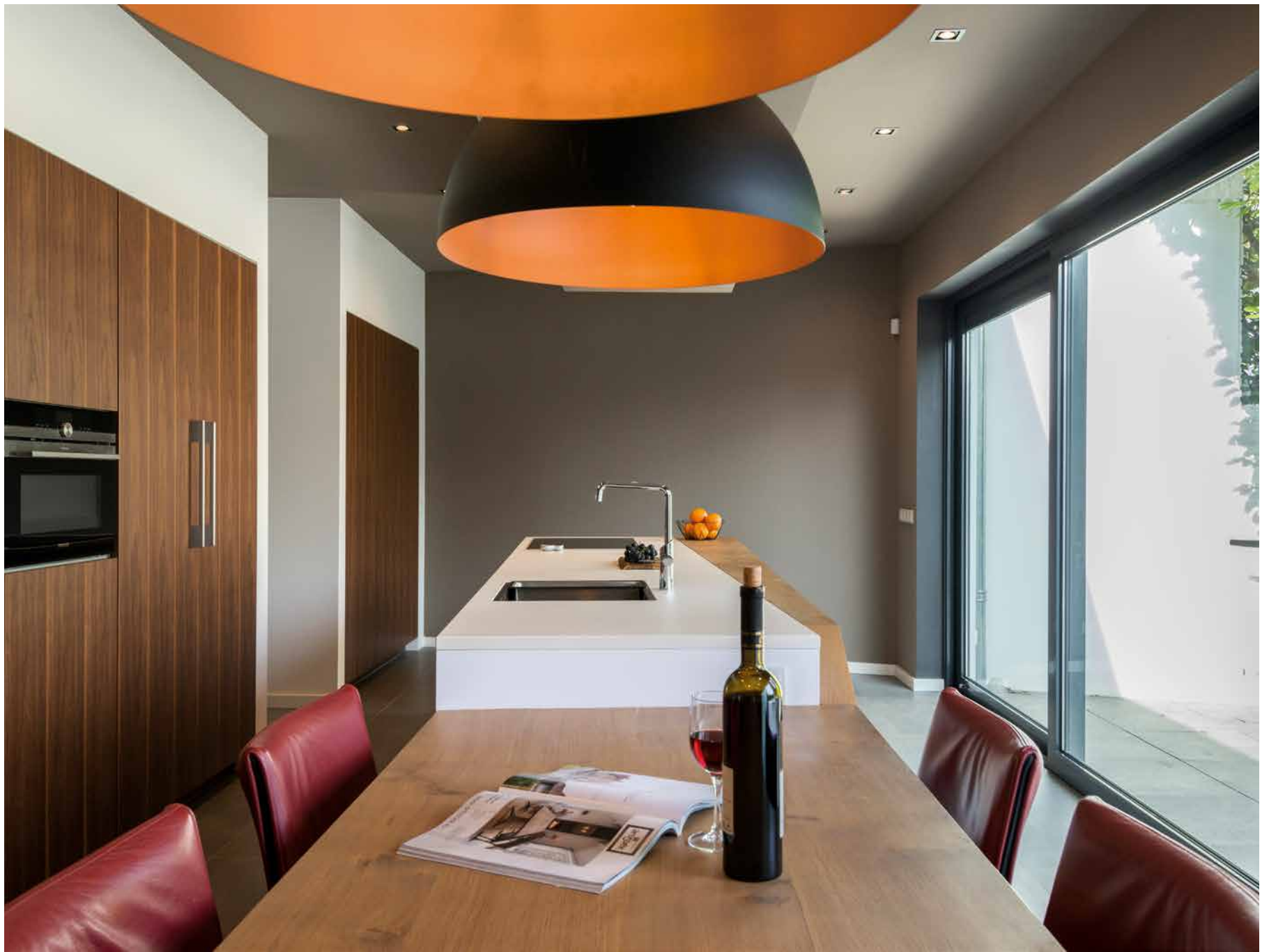
'MET ZENNER
KWAMEN WE TOT
EEN KEUKEN DIE
GOED BIJ ONS PAST'



'Waar moet je op letten als je een nieuwe keuken aanschaft?' Die vraag stelden Julia en John zich tijdens de verbouwing van hun huis. In overleg met hun binnenhuisarchitecte kwamen ze tot een ontwerp. Zenner Keukens pakte het proces verder op. Julia vertelt: 'Dankzij de uitstekende begeleiding kon ik me goed oriënteren op bijvoorbeeld de materialen en kleuren. Ook vroegen zij geregeld of er nog wensen waren. Zo kwamen we tot een keuken die bij goed bij ons past.'







Europese gerechten komen bij Julia en John geregeld op tafel. De moderne keukenapparatuur werkt uitstekend mee aan het creëren van de meest smakelijke hapjes. Julia: 'Ik ben erg blij met de twee ovens, omdat ik dan bijvoorbeeld twee lagen voor een taart tegelijk kan bakken. Ook maken we graag gebruik van de inductiekookplaat. Niets staat er voor de sier, alles wordt intensief gebruikt.'

'ONZE KEUKEN IS
EEN HEERLIJKE
LEEFRUIMTE'



De keuken is meer dan een keuken, het is een heerlijke leefruimte, vertelt Julia verder. 'We zijn vaak in de keuken te vinden. Ik hou van koken, dus ik geniet van de kwaliteit om mij heen. Maar het is ook nog eens een gezellige plek om te zitten, met een fraai uitzicht op de tuin.' Het mooiste moment in de keuken? 'Op vrijdag heb ik een vrije dag en dan heb ik de tijd om lang in de keuken te staan. Dan besteed ik veel aandacht aan het eten. Ik dek de tafel mooi met een speciaal servies en daarna kunnen we urenlang tafelen. Ook genieten we in het weekend van een uitgebreid ontbijt. Heerlijk!'



Met dank aan
Julia en John



Meubels van Michiel de Zeeuw: sfeervol en uniek



De Keuken Designers hebben een passie voor mooie keukens. Interieur-architect Michiel de Zeeuw vertaalt een specifieke levensstijl en woonwensen naar het ideale interieur op maat. Samen werken wij graag aan een totaalconcept voor uw huis: stijlvol, sfeervol en praktisch.

Kitchen Inspiration Lounge





Unieke samenwerking

Een goed interieur weerspiegelt de gebruiker. Dat is de visie van Michiel de Zeeuw. Onder zijn merknaam Michiel de Zeeuw Interior Concepts voert Michiel grootschalige verbouwingen uit, maar ook elegante (re)stylingen. Van trendy appartementen en moderne kantoren tot oude, karakteristieke panden en bijzondere villa's. Als interieurarchitect creëert hij eigenzinnige en sfeervolle interieurs. Michiel is ook een bevlogen verteller. Hij deelt graag zijn kennis en ervaringen. Hij geeft onder andere workshops en presentaties tijdens diverse (woon)evenementen en is de vaste interieurexpert bij RTL Woonmagazine.



Een ruimte moet fijn voelen en passen bij de mensen die er wonen en werken. Elk interieur ontwerpt Michiel de Zeeuw daarom als een theaterstuk. Alle elementen spelen hun rol en vertellen samen het verhaal over de gebruikers. Daarbij is hiërarchie, basiskleuren en een mooie, solide basis belangrijk. Deze visie sluit nauw aan bij die van De Keuken Designers. Met oog voor stijl en gevoel voor warmte zoeken De Keuken Designers altijd naar de optimale balans tussen uitstraling, functionaliteit en tijdloosheid. Zij bieden op maat gesneden oplossingen voor iedere keuken. Zij gaan voor creativiteit en originaliteit. Hun adviezen passen altijd bij de individuele levensstijl en manier van wonen in de keukens.



Ons advies
kenmerkt zich door
inlevingsvermogen



Voor een stijlvol interieur dat bij u past!



Michiel de Zeeuw geeft, net als De Keuken Designers, persoonlijk advies dat zich kenmerkt door inlevingsvermogen. Hij heeft een verfijnde smaak. Michiel biedt daarnaast unieke woonaccessoires én meubels, die in de Inspiration Lounges van sommige Keuken Designers terug te vinden zijn. Michiel: 'Ik streef altijd naar een combinatie van esthetiek en gebruiksgemak. Een prachtige bank in de keuken moet bijvoorbeeld wel goed zitten.' Met hun gezamenlijke passie voor schoonheid en kwaliteit vormen Michiel de Zeeuw en De Keuken Designers een prachtige symbiose.



Wilt u inspiratie opdoen? Neem dan een kijkje op www.dekeukendesigners.nl of kijk rond in de Inspiration Lounge van sommige Keuken Designers. Via touchscreens kunt u zelf keukens creëren en samenstellen. Passend bij u én uw interieur. Met tafels, stoelen, barkrukken en verlichting, die speciaal zijn ontworpen door Michiel de Zeeuw. 'Kijk rustig om je heen en vraag jezelf af: welke sfeer vind ik belangrijk, waar houd ik van, wat past bij me? Het gaat er dus niet om dat je eerst een keuken uitzoekt en dan bepaalt welke meubels erbij komen. Bepaal eerst hoe je interieur eruit gaat zien. Laat vervolgens je wensen terugkomen in een mooi ontwerp van De Keuken Designers.'



Met de samenwerking tussen De Keuken Designers en Michiel de Zeeuw is een prachtige synergie ontstaan voor een mooie, sfeervolle inrichting bij u thuis. Met oog voor kwaliteit, warmte en geborgenheid. Een stijlvol interieur dat bij u past!



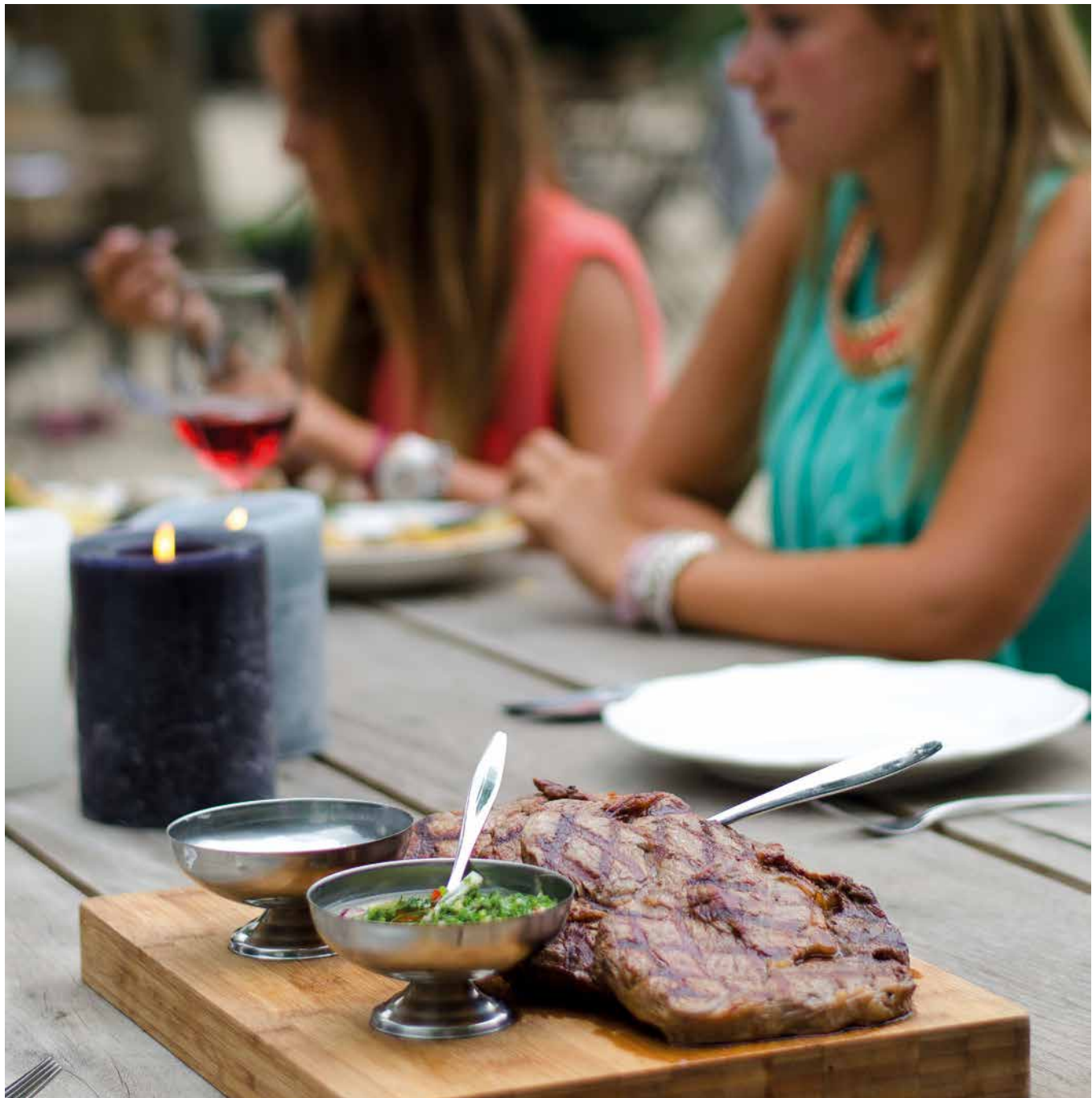
Buiten leven

Genieten van schoonheid, van kleur, belijning en symmetrie, doet u dagelijks in uw keuken. Iedere Keuken Designer staat daar garant voor. Wij laten u ook graag kennismaken met buiten leven en buiten koken. Beleef het zelf!



Ontthaasten en ontspannen,
lekker eten en een drankje

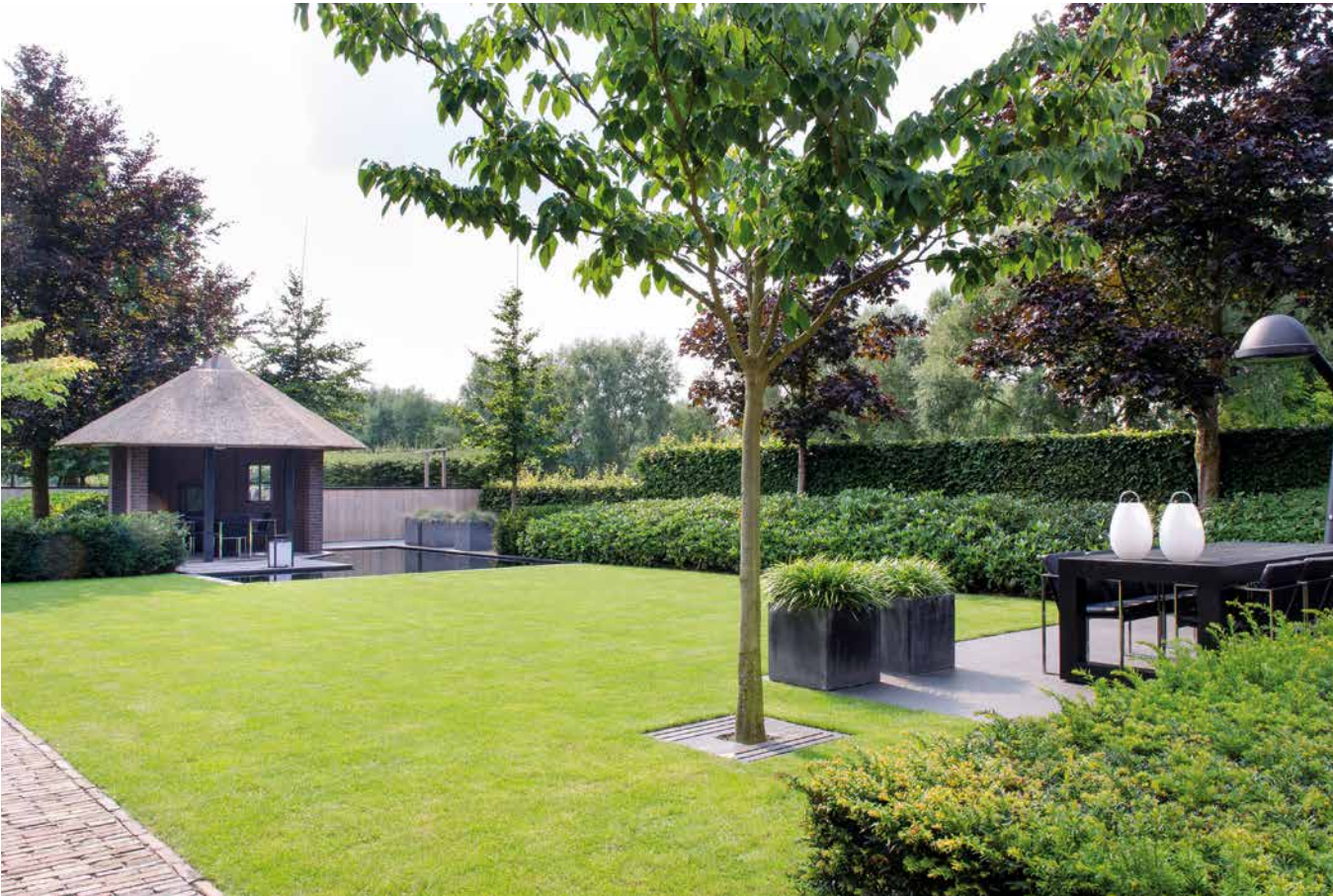






In een prettig gezelschap het glas heffen, lief en leed delen, smullen van heerlijk eten en lachen om smeulige verhalen. Binnen wordt buiten en buiten binnen. Harmonieus en vanzelfsprekend.

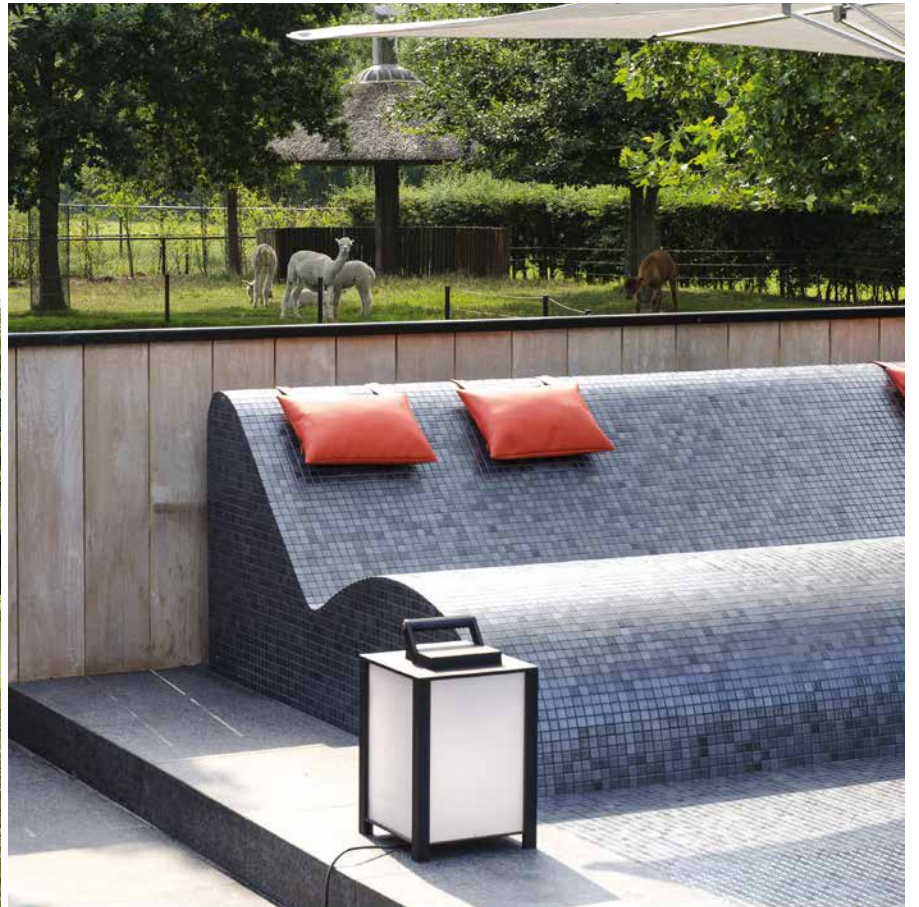




Genieten van een prachtige groene ambiance



Een duik,
een slok, een aai...







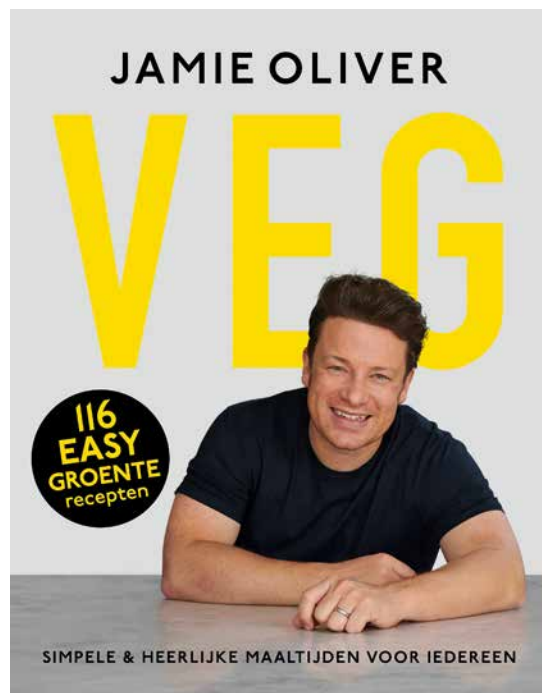
Samen eten, samen delen: om te
koesteren, van onschatbare waarde







Kookboeken



VEG

Jamie Oliver, het wereldwijde kookfenomeen, is terug. Met supermakkelijke, gezonde, overheerlijke, toegankelijke en betaalbare groenterecepten. *VEG* is een boek vol gerechten die knallen van kleur én smaak. Jamie wil je ervan overtuigen dat groenten heerlijk en vullend zijn en dat je, met al dat heerlijk op je bord, het vlees echt niet mist. Of je nu voor één of meer vleesvrije dagen per week gaat, helemaal vegetarisch kookt, of gewoon nieuwe, briljante ideeën wilt opdoen: met dit boek scoor je op alle vegetarische fronten.

€ 29,99. ISBN: 9789021573397



Over Rot 2.0

Brouw je eigen bier, cider of wijn. Leer Thaise vissaus, Japanse miso of Finse viili-yoghurt bereiden. *Over Rot 2.0* is het geactualiseerde Nederlandse standaardwerk over fermenteren. Het bevat tientallen nieuwe recepten, feitjes en weetjes. Ook gaat het kookboek dieper in op hoe je je gefermenteerde producten culinair kunt toepassen. Verder vind je in dit boek een nieuw katern met een overzicht van fermentatietechnieken uit alle delen van de wereld. Met maar liefst 400 pagina's kom je alles te weten over het fermenteren van groenten, vlees, vis, bonen, granen en zuivel.

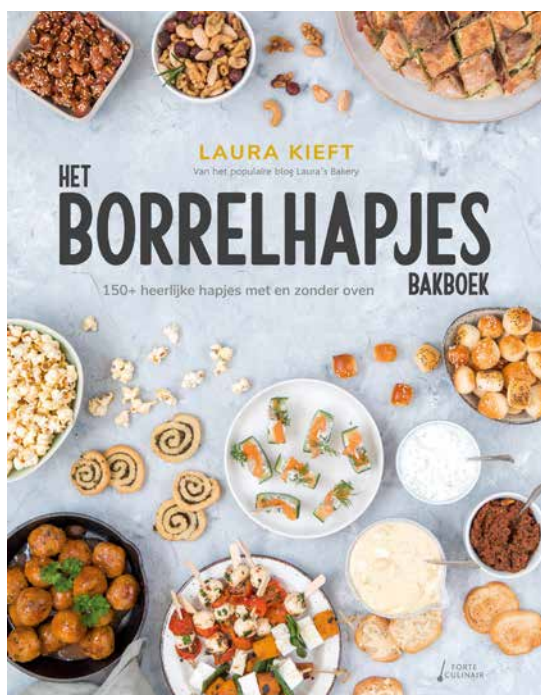
€ 32,50. ISBN 9789461432162



Kerst

Koken met kerst is soms een hele uitdaging. Zeker als je dit voor een groot gezelschap doet of iets speciaals wilt bereiden. *Kerst* staat daarom boordevol met Donna Hay's bewezen succesrecepten, zowel de bekende klassiekers als fantastische, moderne gerechten. Je krijgt volop inspiratie voor lekkere voor- en bijgerechten of bijvoorbeeld variaties met lekkere ham, kalkoen of kreeft. De luchtige meringues, kruidig gebak, spectaculaire trifles en overheerlijke ijsdesserts doen je nu al watertanden. Samen met haar prachtige styling-ideeën biedt Donna Hay je de ultieme gids voor een zalige en ontspannen kerst.

€ 24,99. ISBN 9789000370276

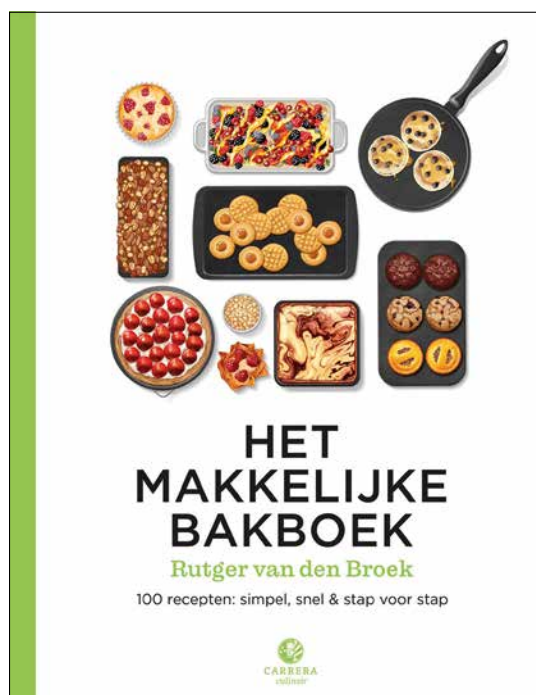


Heerlijke borrelhapjes



Laura Kieft, de succesvolle baking queen van Nederland, komt dit najaar met een gloednieuw boek: *het Borrelhapjes Bakboek*. Hierin vind je ruim 150 hartige hapjes, die je mét en zonder oven kunt bereiden. Verder is er aandacht voor sauzen, dips en spreads, een hoofdstuk met tips voor het maken van borrelplankjes en natuurlijk, zoals je van Laura gewend bent, veel tips en trucs om het nog makkelijker te maken. De recepten zijn helder, de ingrediënten goed verkrijgbaar, de uren in je keuken zijn gering.

€ 24,99. ISBN 9789462502246

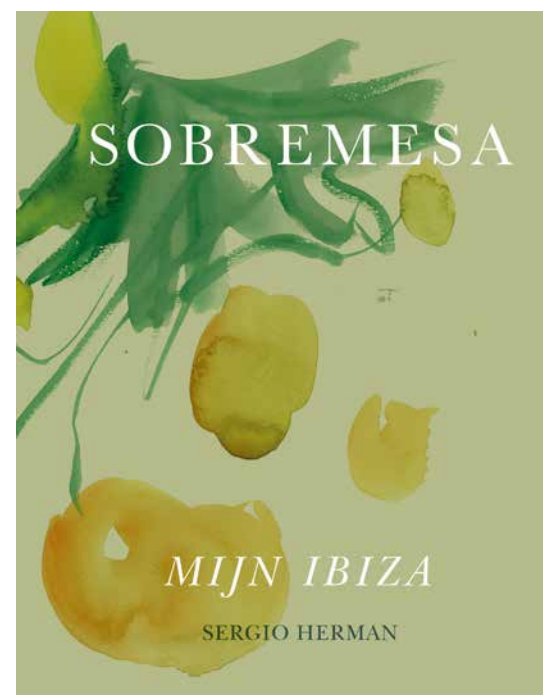


Makkelijk bakken



Met *Het makkelijke bakboek* bewijst Rutger van den Broek in 100 recepten dat bakken niet altijd moeilijk of tijdrovend hoeft te zijn. Stap voor stap, met weinig ingrediënten, een korte bereidingstijd en zonder moeilijke technieken of dure apparaten. Meer dan een kom, handmixer, steelpan, oven, een aantal bakvormen en wat keukengerei heb je niet nodig. Van kaneelscones met cranberry's tot tuttifrutticake, van amandelcroissants tot baklava met walnoten en van chocoladesalami tot gemberpannenkoeken. Ook biedt Rutger handige basisinformatie en goede bak- en serveertips.

€ 22,50. ISBN 9789048842827



Culinair Ibiza



'Op Ibiza is het geen uitzondering om die ene mooie fles open te trekken, om alleen de allerbeste ham te serveren en te delen met vrienden en familie. Even snel een broodje eten bestaat hier niet, want eten is emotie, feest en vooral: eindeloos natafelen. In Spanje is er zelfs een woord voor dat moment: sobremesa. In *Sobremesa* geef ik je een culinaire rondleiding over mijn Ibiza', aldus sterrenchef Sergio Herman. In zijn nieuwe kookboek vertaalt hij ook over mooie plekken. Met de kleurrijke recepten uit *Sobremesa* creëer je tafels vol geurende gerechten. Disfruta!

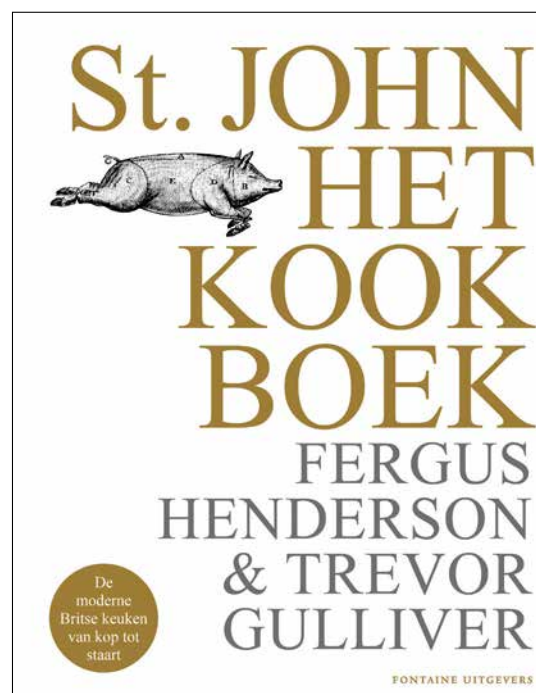
€ 34,99. ISBN 9789048844388



Selamat Makan

Selamat Makan is een unieke verzameling van ruim 800 zeer smaakvolle 'blauwe hap' recepten. Auteur Wouter Rademakers diende decennia lang bij de Koninklijke Marine en heeft met zijn voorliefde voor de Indonesische keuken dit mooie receptenboek samengesteld. *Selamat Makan* is het resultaat van 35 jaar verzamelen, uitproberen en combineren. *Selamat Makan* is een compleet basisboek, inclusief ingrediëntenlijsten, tips en een woorden- en uitdrukkingenlijst. Onmisbaar voor iedere liefhebber van de Indonesische keuken.

€ 27,95. ISBN 9789493160118



St. JOHN

Het Londense restaurant St. JOHN is opgericht in 1994 en staat bekend om zijn eenvoud en respect voor hoogwaardige ingrediënten. Het restaurant is een pionier op het gebied van *no waste cooking*. Men streeft ernaar om elk onderdeel van een ingrediënt te gebruiken. Zo wordt van overgebleven oud brood pudding gemaakt, zijn botten de basis voor geurige en krachtige bouillons en worden de meestal ongebruikte delen van het dier (zoals de tong) de held van een gerecht. *St. JOHN het kookboek* is een viering van 25 jaar onvergetelijk, innovatief eten. Van kop tot staart!

€ 35,00. ISBN 9789059569867



Quick Dinners

Het Quick Dinners-kookboek is een boek met alléén maar recepten voor het avondeten, die dan óók nog eens snel klaar zijn. Het beste van twee werelden. Of eigenlijk van drie werelden, want alle recepten bevatten slechts vijf ingrediënten! Quick Dinners presenteert zo'n 80 heerlijke, originele en makkelijke diners, die je in 10, 20 of 30 minuten op tafel hebt. Van een paddenstoelen reuzepastei in een half uurtje en een röstischotel met kaas en ui in 20 minuten tot noedels met kabeljauw in 10 minuten.

€ 19,99. ISBN 9789082859829

ZENNER *Keukens*

Industrieweg 37 ■ 3401 MA IJsselstein

T 030-6579360 ■ I www.zennerkeukens.nl ■ E info@zennerkeukens.nl