



KEUKENBROCHURE

Bemmel & Kroon



Uw nieuwe thuis in Voorburg

Het smaakvolle menu van Bommel & Kroon

Wanneer uw nieuwe woning in project Park 070 in Voorburg wordt opgeleverd, kunt u heerlijk genieten van uw nieuwe (t)huis. Nu wordt het tijd om na te denken over de finishing touch en nu komt eigenlijk het leukste. Want welke sfeer wilt u straks? Wat voor stijl past bij u? En dan komen natuurlijk ook de vragen: 'Wat voor keukens wil ik?' en 'Wat zijn de keuzes voor de vloeren en wanden?' Op die vragen zijn vele antwoorden mogelijk. Het is een beetje alsof u aanschuift in een restaurant en de menukaart voor u krijgt. Het ene ziet er nog smaakvoller uit dan het andere. En ineens gaat u twijfelen. Hoe maakt u de juiste keuze?

'Aan tafel!' Onze adviseurs helpen u graag

In deze brochure maakt u kennis met het aanbod van de keukens die Bommel & Kroon speciaal voor uw appartement heeft ontworpen en samengesteld.

Bommel & Kroon heet u van harte welkom in één van onze showrooms.

Het smaakvolle menu



Bemmel & Kroon

Alle keuken ingrediënten bij elkaar

Een mooie keuken is eigenlijk net een mooi gerecht: veel ingrediënten die samen tot een smaakvol geheel leiden. Voor onze adviseurs is dat samenstellen dagelijks werk. Zij weten uit ervaring wat wel en niet combineert, wat bij één wel past en bij de ander juist niet. Houdt u van klassiek of landelijk? Of heeft u meer met strak en modern? Bent u een fervente hobbykok of taartenbakker? Is uw keuken straks een ruimte waar ook geleefd wordt? In onze showrooms kunt u alle materialen zien, voelen en ervaren. U kunt kleuren bij elkaar leggen en zo tot verrassende combinaties komen. Belangrijk, want u maakt een keuze waar u jaren plezier van wilt hebben.

Lekker schoon

De keukens in onze showrooms hebben één groot verschil met de keukens die straks bij u thuis wordt geïnstalleerd. Uw keuken wordt dagelijks gebruikt. En u weet hoe dat gaat. Vetspatjes, kokend water, scherpe messen en hete pannen. Een keuken heeft veel te verduren. Daar moeten de materialen tegen kunnen. Het ene type materiaal heeft meer zorg en onderhoud nodig dan het andere. Dat geldt ook voor de achterwanden. Een tegelwand met voegen vraagt wat meer schoonmaakwerk dan een spatplaat. Die spatplaten zijn er in allerlei kleuren en dessins. Samen met u kunnen we – op basis van ervaring – de juiste afweging maken tussen ‘mooi’ en ‘handig’.

Het best mogelijke voorproefje

Stelt u zich voor dat u in een restaurant even vooraf van alles een hapje zou kunnen nemen. Dat kiest veel makkelijker dan vanaf een papieren menu. Dat bracht ons bij Bemmel & Kroon op het idee om u een echt voorproefje van ons complete menu te gunnen. U bent van harte welkom in onze kookstudio. Hier kunt u onder leiding van een professionele kok allerlei apparatuur van verschillende merken uitproberen. U ontdekt de specifieke sterke punten, u merkt al snel welk merk bij u past. The proof of the pudding is in the eating, zoals de Engelsen dat zo mooi zeggen. Hier ziet u de nieuwste apparaten en maakt u kennis met spraakmakende innovaties.

Lang nagenieten dankzij onze service

Bemmel & Kroon ziet graag dat u zo lang mogelijk geniet van uw nieuwe keuken. We besteden dan ook alle zorg aan nazorg. Onze eigen montagedienst staat altijd klaar als er onverhoopt iets hersteld moet worden. Zo kan het gebeuren dat kastdeurtjes na het eerste gebruik nog iets bijgesteld moeten worden. U belt, wij komen langs. En we zijn er ook als apparatuur na jaren trouwe dienst vervangen moet worden. We kennen onze keukens door en door, dus we kunnen u dan als geen ander adviseren en helpen bij de juiste vervanging.



‘U bent van harte welkom in onze kookstudio. Hier ziet u de nieuwste apparatuur en maakt u kennis met spraakmakende innovaties.’



Laat u verrassen

55 Jaar kennis en ervaring

Een nieuwe keuken is al gauw een hele investering. Terecht dat u bij zo'n uitgave van tevoren maximale zekerheid wilt hebben dat alles klopt. Bemmel & Kroon geeft u die zekerheid en garantie. Als door en door gezond familiebedrijf focussen we ons al ruim 55 jaar op één ding: blijvend tevreden klanten die ook in de toekomst bij ons komen voor een nieuwe keuken of apparatuur.



'Laat u verrassen door de exclusieve top in merkkeukens in onze showroon in Zoeterwoude-Rijndijk, Cruquius en Den Haag.'

Mogen wij u uitnodigen voor een Kookdemo



Logisch dat u de apparatuur eerst wilt proberen!

Bij de aankoop van een auto vinden we het heel normaal om eerst een proefrit te maken. Het is echter niet gebruikelijk apparatuur uit te proberen voordat u het koopt. Onzin! Bij Bemmél & Kroon kan dat wél! In onze kookstudio kunt u onder begeleiding van een professionele kok, verschillende merken zelf aan een test onderwerpen. U krijgt uitleg over de apparatuur, de filosofie van de merken en u kunt zélf ervaren wat de vele mogelijkheden zijn.

'Als koper van een nieuwbouw appartement wordt u automatisch uitgenodigd om aan een kookworkshop deel te nemen.'



Bemmél & Kroon Keukens Recept

Gezond en makkelijk:
frisse gaar gestoomde vis met limoen op een bedje van wortel en paksoi

Vispakketjes met limoen

Het allerlekkerste 'Park 070' stoomrecept

Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Schil eventueel de wortel en snijd in dunne staafjes (julienne). Snijd ook de paksoi in stukken. Rasp 1 limoen en pers het sap uit. Meng de vissaus en limoensap met de ketjap. Verdeel wat wortel en paksoi over het midden een stuk aluminiumfolie. Besprenkel een beetje met het ketjap mengsel.

Leg de vis op de groente en besprenkel ook met het ketjapmengsel en wat van de limoenrasp. Snijd de tweede limoen in dunne schijfjes en verdeel deze over de vis. Vouw de folie dicht en leg de vispakketjes ongeveer 20 min in de oven (afhankelijk van de dikte van de vis). Bereid ondertussen de rijst volgens de verpakking. Serveer de vispakketjes met rijst.

Bereidingstijd: 25 min. plus 20 min. oventijd

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 x witvis (bv. pangasius of kabeljauw)
- 1 paksoi á 500 gram
- 2 limoenen
- 400 gram wortel
- 3 eetlepels Oosterse vissaus
- 2 eetlepel ketjap
- rijst om er bij te serveren

Materialen

- Aluminiumfolie





Collectie Next

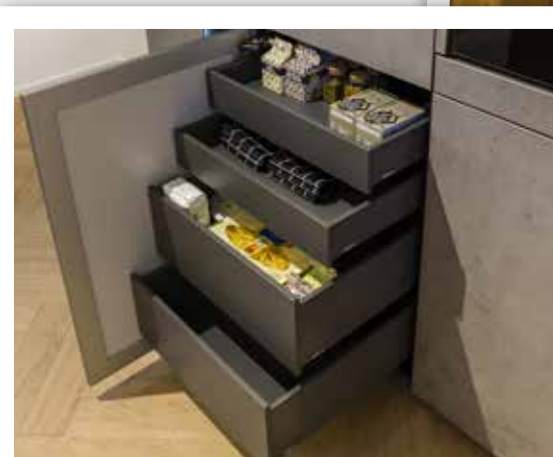
Ultieme keukenbeleving

Bemmel & Kroon is geselecteerd adviseur en leverancier van Next 125 keukens. Dit exclusieve merk staat voor de ultieme keukenbeleving op het gebied van design, materialen, details, functionaliteit en individuele wensen.

Uitmundend en duurzaam geproduceerd. Een merk dat zich kan meten met de absolute top in exclusieve merkkeukens. In onze vestigingen in Zoeterwoude-Rijndijk, Cruquius en Den Haag is een speciale showroom voor dit merk ingericht.



'Laat u verrassen door de exclusieve top in merkkeukens in onze showroom in Zoeterwoude-Rijndijk, Cruquius en Den Haag.'





CBW-erkend

KOM VOOR ALLE
AANBIEDINGEN
NAAR ONZE
SHOWROOMS
OF KOOP IN ONZE
WEBSHOP

Witgoed en inbouw apparaten showroom

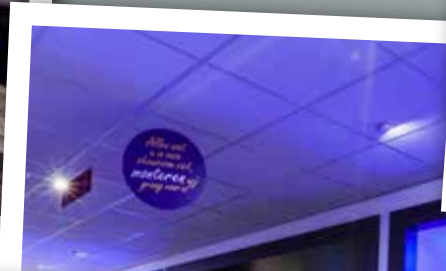
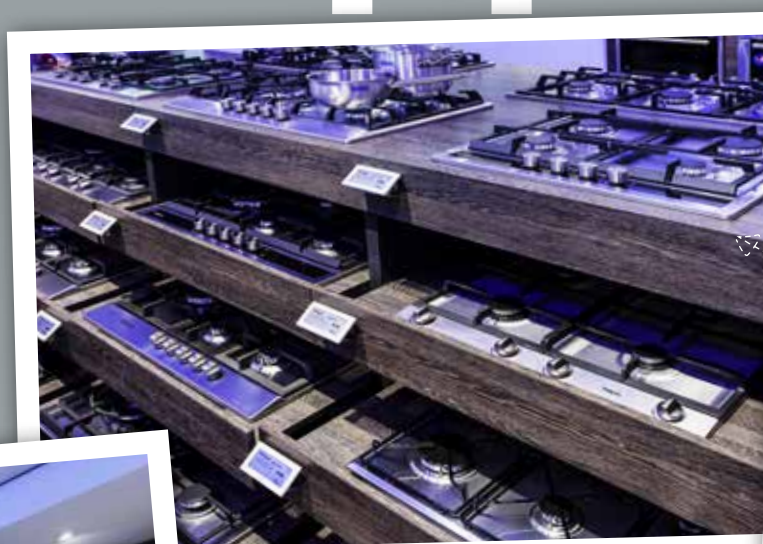
Vrijstaande apparatuur

Zelf ervaren in onze showroom

Bemmel & Kroon Keukens beschikt over een van de grootste witgoed showrooms van Nederland. Nergens ziet u zoveel apparaten naast elkaar die ook allemaal zijn aangesloten! Bij ons kunt u alle apparaten zien, aanraken en uitproberen. Is een bepaalde kookplaat wel zo handig? Heeft de koelkast voldoende ruimte voor uw gezinssamenstelling en uw manier van koken? Wat zijn de nieuwste innovaties op het gebied van wassen en drogen? Combimagnetron of stoomoven? Hoe smaakt de koffie van verschillende merken?

Bij Bemmel & Kroon kunt u zelf ondervinden of een apparaat bevalt en welke de juiste voor u is. Wel zo handig als u nieuwe apparatuur wilt aanschaffen.

'Ook voor al uw witgoed apparatuur bent u bij Bemmel & Kroon aan het juiste adres. Koffiezetapparaten, wasmachines, vrieskasten, stofzuigers, etc.'



Park 070

Bemmel & Kroon meets Park 070 in Voorburg

In de pagina's hierna nemen we u mee in de keukenopstellingen en apparatenkeuze die we voor uw appartement hebben ontworpen en samengesteld. Op de pagina's 16 t/m 19 geven we een overzicht van een aantal keuzes die u hierbinnen kunt maken. Daarnaast heeft u natuurlijk de vrijheid te kiezen voor een alternatieve opstelling, apparatuur of fabricaten.





SIEMENS

Singelwoning

Keuken: Greeploze keuken in Hoogglans gelakte uitvoering.
Werkblad: Kunststof voorzien van RVS vlainbouw spoelbak.

Siemens apparatuur

- 5 pits inductie kookplaat (80 cm) met 1 flex zone en braadsensor
- Combi stoomoven (60 cm) met kerntemperatuur meter
- Eilandafzuigkap RVS aangepast naar recirculatie (90 cm)
- Volledig geïntegreerde Vaatwasser (60 cm)
- Koelkast zonder vriesvak (nis 88 cm)

Prijs: € 8.400,- *

*** Prijs is inclusief montage en exclusief meerwerk**



Siemens apparatuur

- 5 pits inductie Kookplaat met 1 flex zone en braadsensor (80 cm)
- Combi stoomoven met kerntemperatuur meter (60cm)
- Eilandafzuigkap RVS aangepast naar recirculatie (90 cm)
- Volledig geïntegreerde vaatwasser (60 cm)
- Koelkast zonder vriesvak (nis 88 cm)

Prijs: € 13.572,- *

*** Prijs is inclusief montage en exclusief meerwerk**



Poortwoning

Keuken: Hoek keuken met kaderfront in mat gelakte afwerking.

Werkblad: graniet voorzien van RVS vlainbouw spoelbak.



SIEMENS

Getoonde voorbeelden zijn impressies van mogelijkheden. Wij nodigen u graag uit in onze showroom om alle mogelijkheden te bespreken.



SIEMENS

Penthouse

Keuken: Greeploze keuken in hoogglans gelakte uitvoering en kastenwand in houtdecor.

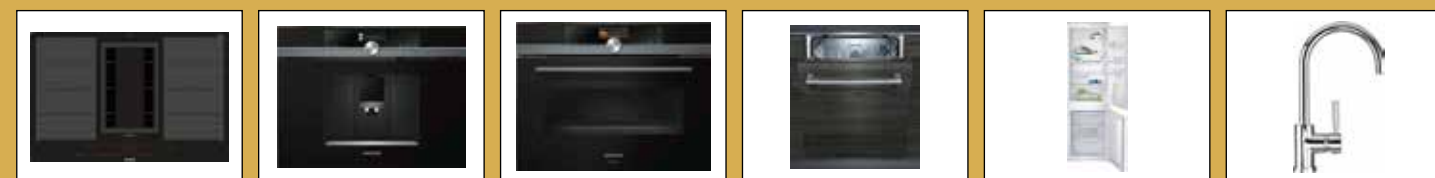
Keuken: Keramiek voorzien van RVS vlainbouw spoelbak.

Siemens apparatuur

- 4 pits inductie Kookplaat voorzien van Downdraft afzuiging en 2x flexzone aangepast naar recirculatie
- 2x compacte bakoven met stoom met home connect
- Koffiemachine met home connect en auto mikclean
- Volledig geïntegreerde vaatwasser (60 cm)
- Koel/vries combinatie (nis 178 cm)

Prijs: € 20.446,- *

*** Prijs is inclusief montage en exclusief meerwerk**





Keukens &

Werkbladen, kast- en ladenfronten in de hoofdrol

Het meest gebruikte onderdeel van uw keuken is natuurlijk het werkblad in combinatie met de spoelbak. Hoe minder randen en obstakels, hoe onderhoudsvriendelijker. Kast- en ladenfronten bepalen voor het grootste deel de 'looks' van uw keuken. Onze showroom is de ideale plek om de materialen en kleuren op elkaar af te stemmen.

Front kleuren

De hoogglans fronten zijn in vele kleuren leverbaar waardoor u deze perfect aan uw persoonlijke wensen kunt laten aanpassen.



'Niet iedereen wil tegels op de keukenwand. Moderne keukens lenen zich u voor een fraaie achterwand.'



Composiet werkbladen

Een composieten werkblad is slijtvast, krasbestendig, stootvast en zeer hygiënisch. U heeft hierbij de keuze uit vele kleuren en designs. Kies eenvoudig de gewenste kleur en het design in onze showroom.



Werkbladen

Uw keuken altijd inclusief 5 Luxe keukenapparaten

- Inductie kookplaat voorzien van downdraft afzuiging (recirculatie)
- Oven (60 cm)
- RVS Design spoelbak
- Vaatwasser
- Koel/vries combinatie

Kookpitten kunnen ook in een werkblad worden geïntegreerd.

'Afzuigkappen zijn er als wand of als vrijhangende variant.'



Stoomovens

SIEMENS

De bakoven met stoom en sensoren voor het beste resultaat

Kook met stoom, rooster met de heteluchtfunctie of doe beide met Siemens bakovens met stoom. Door de innovatieve combinatie van stomen de heteluchtfunctie zijn ze niet alleen ideaal voor vlees, vis en groente, maar ook voor brood, cake en gebraad.

Siemens stoomovens zijn het gezonde alternatief voor traditionele bakovens en kookplaten. Door te stomen blijven smaak, vitamines en voedingsstoffen behouden. Daarbij is het ook praktisch: mensen die goed willen eten, maar niet te veel tijd hebben om te koken, kunnen vooraf bereide gerechten makkelijk opwarmen in een Siemens stoomoven. Warm groente snel op met stoom, zo blijven ze lekker knapperig en lekker.

Koken met stoom is niets nieuws. Na roosteren boven vuur is stomen de oudste kooktechniek.



Start de oven terwijl je boodschappen doet.

Ontdek de nieuwe en spannende mogelijkheden van Siemens ovens met Home Connect - zoals meer flexibiliteit en nieuwe inspiratie. Bedien uw oven waar en wanneer u maar wilt met Home Connect. En verkort uw kooktijd met de kooktijd met de functie snel voorverwarmen.

- De fullSteam functie: voor het makkelijk, gezond en smaakvol bereiden van gerechten.
- TFT-TouchdisplayPlus: optimale leesbaarheid en intuïtieve bediening.
- pulseSteam: voor krokante korstjes en sappige braadstukken.
- Sous-vide functie: eenvoudig gezonde en heerlijk gerechten bereiden met sous-vide koken.



'Het grote voordeel van een combi-stoomoven is dat u er niet alleen maar mee kunt stomen'

SIEMENS

Inductiekookplaten

Kookplaten met afzuiging

Slim en ingenieus – de Siemens inductionAir combineert moeiteloos twee apparaten: het volledig geïntegreerde afzuigstelsel en de innovatieve flexinductie kookplaat.

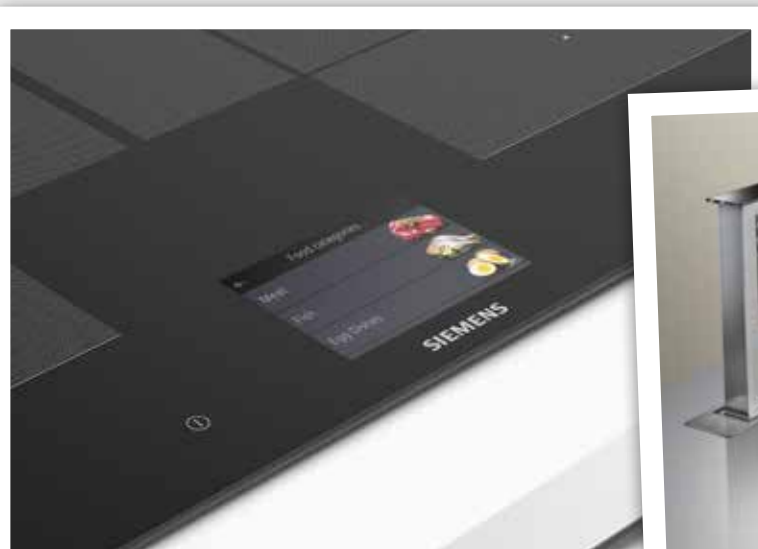
inductionAir: inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging

- Flexinduction past de kookzones aan op de pannen tot wel 24 diameter – voor meer flexibiliteit.
- Met de dual lightSlider bedient u de kookplaat heel makkelijk en intuïtief.
- powerMove: intuïtieve bediening dankzij drie zones met verschillende temperaturen, die automatisch activeren.
- De iQDrive motor is bijzonder krachtig en stil.
- De climateControl sensor controleert de kookdampen en geuren en past automatisch de afzuigcapaciteit hierop aan.



Inductiekookplaat met innovatieve functies voor meer flexibiliteit

- Flexibel koken dankzij de innovatieve flexInductie kookzone en twee traditionele kookzones.
- Braadsensor: houdt de gewenste temperatuur van de pan constant, zodat niets aanbakt!
- Met de touchSlider bediening kunt u de stand eenvoudig en direct instellen met een vingeraanraking of slide-beweging.



“Werkbladafzuiging biedt u planningsvrijheid waardoor u maximaal kan genieten van een ruimtelijk gevoel in uw keuken”





Bemmel & Kroon Keukens

Recept

Courgetti met paddenstoelen en zalm

Het allerlekkerste 'Park 070' recept

Bereiding

Snijd de knoflook en ui fijn en snijd de paddenstoelen in grove stukken. Doe wat olie in een hapjespan en fruit de ui glazig. Voeg daarna de knoflook en paddenstoelen toe. Laat het geheel staan op middenhoog vuur en roer regelmatig om. Maak ondertussen met een Spirelli linten van de courgettes en snijd de zalm in stukjes. Als de paddenstoelen zacht en geslonken zijn, voeg de crème fraîche toe.

Roer en voeg peper en zout naar smaak toe. Zet het vuur laag. Doe wat olie in een andere hapjespan (of koekenpan) en bak de courgetti ongeveer 5 minuten op middenhoog vuur. Voeg ondertussen de zalm aan de saus toe. Schep de courgetti en saus op het bord, besprenkel met wat citroensap en garneer met gesnipperde bieslook.

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Materialen: Spirelli Spiraalsnijder

Ingrediënten voor 2 personen

- 250 gram kastanjechampignons
- 150 gram oesterzwammen
- 100 gram gerookte zalm
- 2 lepels crème fraîche
- 2 tenen knoflook
- 2 courgettes
- 1 ui
- peper
- zout
- olijfolie
- 1 citroen
- bieslook



Nergens anders vindt u een betere

Garantie regeling



10 jaar Bemmel & Kroon garantie

In aanvulling op de garantie volgens de CBW algemene voorwaarden (Centrale Branchevereniging Wonen) van 3 jaar, biedt Bemmel & Kroon u een veel **uitgebreidere garantieregeling**. Deze 10 jaar Bemmel & Kroon garantie is **uniek in de keukenmarkt** en houdt in: U krijgt de eerste **5 jaar volledige garantie** op uw keukenmeubelen en werkbladen. Het **zesde t/m 10 jaar krijgt u 50 % korting** op alle eventuele kosten. Dat wil zeggen 50% korting op de benodigde materialen, 50% korting op de voorrijkosten, en 50% korting op de eventuele montage door Bemmel & Kroon. Bovenstaande garantie geldt ten aanzien van gebreken als gevolg van fabricage en/of materiaalfouten.



Showrooms Altijd in de buurt

Bemmel & Kroon



In onze schitterende showrooms vindt u verbazend veel keukenopstellingen in alle denkbare modellen, kleuren en prijsklassen. In onze vestigingen in Zoeterwoude-Rijndijk en Den Haag zijn wij tevens een Next125 premium brandstore.

Kom snel bij ons langs voor inspiratie maar laat u vooral door ons van deskundig advies voorzien. Bemmel & Kroon maakt uw keukencomfort compleet!



ONZE KLANTEN BEOORDELEN BEMMEL & KROON MET:



✓ TRUSTPILOT **9,0**

K*i*ESKEURIG.NL **9,2**
Voor en door consumenten

QASA.NL **8,9**

Adressen & openingstijden

DEN HAAG

Neckar 24
Industrieterrein Forepark
Tel. 070 - 320 60 65
Donderdag koopavond

OPENINGSTIJDEN

Ma t/m vrij 09.30 - 18.00 uur
Donderdag tot 21.00 uur
Zaterdag 09.30 - 17.00 uur

ZOETERWOUDE/RIJNDIJK

Hoge Rijndijk 269
Rijneke Boulevard
Tel. 071 - 581 20 20
Donderdag koopavond

OPENINGSTIJDEN

Ma t/m vrij 09.30 - 18.00 uur
Donderdag tot 21.00 uur
Zaterdag 09.30 - 17.00 uur

CRUQUIUS

Cruquiusplein 50
Cruquiusplaza
Tel. 023 - 548 30 60
Vrijdag koopavond

OPENINGSTIJDEN

Ma t/m vrij 09.30 - 18.00 uur
Vrijdag tot 21.00 uur
Zaterdag 09.30 - 17.00 uur

Kijk voor de actuele koopzondagen op onderstaande website

WWW.BEMMELENKROON.NL

Kenmerk: Bemmel&Kroon Park070, september 2018