



RESIDENCE
DU GOVERT

KEUKENBROCHURE



Bemmel & Kroon



Uw nieuwe thuis in Zoetermeer!

Het smaakvolle menu van Bommel & Kroon

Hierbij willen wij u alvast feliciteren met uw nieuwe woning. Nu wordt het tijd om na te denken over de finishing touch, en 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 keuken 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 nieuwe woning heeft ontworpen en samengesteld. Nadat u de koopovereenkomst heeft getekend zal Bommel & Kroon met u contact opnemen voor een bezoek aan onze showroom. Samen met onze gastdames zult u de keuzes van materialen afstemmen en zullen we aansluitend met u een offerte afspraak inplannen met een van onze adviseurs. Tijdens een ca. 2,5 uur durend gesprek zal onze adviseur met u de keukens samenstellen en dit visueel voor u zichtbaar maken op een groot scherm. Na afloop van dit gesprek ontvangt u alle documentatie zodat u dit rustig nog eens na kan lezen. Ook ontvangt u van ons een link naar uw eigen klantenportaal zodat u alle stadia van de keukens kunt volgen.

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 showroom 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 nieuwbouwwoning 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 'Residence du Govert' 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

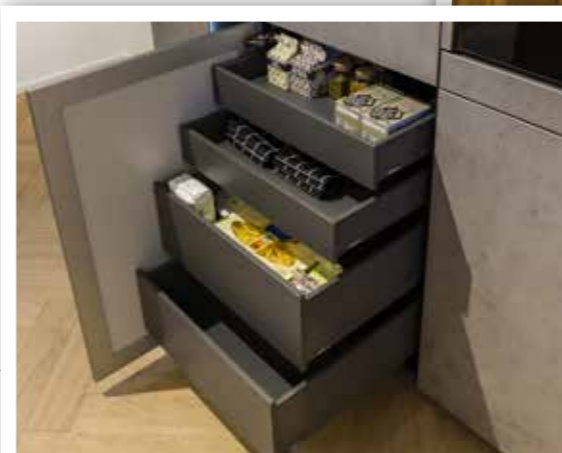
Ultieme keukenbeleving

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



LG F 1499
oneindig vee

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.





RESIDENCE
DU GOVERT



Bemmel & Kroon meets Residence du Govert

In de pagina's hierna nemen we u mee in de keuknopstellingen en apparatenkeuze die we voor uw woning 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.



Type A&B



SIEMENS

Basis opstelling

Keuken: Kunststof front in Lava zwart rondom afgewerkt in frontkleur (diverse kleuren mogelijk). **Werkblad:** Kunststof werkblad met Fenix afwerking voorzien van RVS vlak inbouw spoelbak.

Siemens apparatuur

- Inductie kookplaat incl. afzuiging
- Combi magnetron
- Vaatwasser (70 cm)
- Koel/vries combinatie
- Quooker

Prijs: Ogenomen in koopsom

* Basis keuken t.w.v. de stelpost incl. montage meerwerk te verzorgen door bouwbedrijf

Scan de QR-code hieronder voor een 360° beeld!

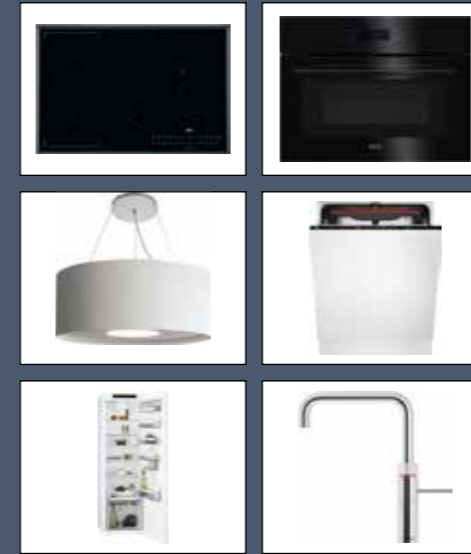


AEG apparatuur

- Inductie kookplaat met flex zones
- 2x Combi magnetron (45 cm)
- Wave design afzuigkap
- Vaatwasser
- Koelkast (178 cm)
- Quooker

Prijs: € 9.050,- *

* Meerprijs na verrekening stelpost incl. montage. Meerwerk t.b.v. installatie dient afgeprijsd te worden door bouwbedrijf.



Silver opstelling

Keuken: Mat gelakt front in Kristal wit in greep loze uitvoering (witte greep lijst). **Werkblad:** Composiet werkblad 4cm. dik voorzien van RVS vlak inbouw spoelbak.



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



Gold opstelling

Keuken: Gecombineerd kunststof front in houtdecor (kastenwand) en Onyx zwart voor het eiland voorzien van zwarte greep lijst. **Werkblad:** Fenix (kern) werkblad 4cm. dik voorzien van RVS semi onderbouw spoelbak in zwarte uitvoering.

NEFF apparatuur

- Inductie kookplaat met flex zones en downdraft afzuiging (recirculatie)
- 2x Multifunctionele oven (60 cm)
- Vaatwasser
- Koelkast (178 cm)
- Vrieskast (178 cm)
- Le Chai wijnklimaatkast
- Quooker

Prijs: € 14.200,- *

* Meerprijs na verrekening stelpost incl. montage. Meerwerk t.b.v. installatie dient afgeprijsd te worden door bouwbedrijf.



Penthouse



Basis opstelling

Keuken: Greeploos Kunststof front onyx zwart rondom afgewerkt in frontkleur (div. kleuren mogelijk). **Werkblad:** Composiet 4cm dik voorzien van RVS vlak inbouw spoelbak.

Siemens apparatuur

- Inductie kookplaat incl. afzuiging
- Stoomoven
- Vaatwasser (70 cm)
- Koel/vriescombinatie
- Quooker

Prijs: Opgenomen in koopsom

* Basis keuken t.w.v. de stelpost incl. montage meerwerk te verzorgen door bouwbedrijf

Scan de QR-code hieronder voor een 360° beeld!



SIEMENS

Siemens apparatuur

- Inductie kookplaat (90 cm)
- Combi magnetron (45 cm)
- Stoomoven
- Plafond unit afzuigkap
- Vaatwasser
- Koel/vriescombinatie (178 cm)
- Wijnklimaatkast

Prijs: € 9.050,- *

* Meerprijs na verrekening stelpost incl. montage. Meerwerk t.b.v. installatie dient afgeprijsd te worden door bouwbedrijf.



Silver opstelling

Keuken: Kunststof front in beton uitstraling met zwarte greeplijst. **Werkblad:** Composiet werkblad 4cm. dik voorzien van RVS vlak inbouw spoelbak (bar blad kunststof in houtdecor).



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



Gold opstelling

Keuken: Gecombineerd hoogglans gelakt front (eiland) en greeploze kastenwand in kunststof hout decor met voelbare synchroon print. **Werkblad:** Corian werkblad 1,2cm. dik voorzien van RVS spoelbak kleur Summit White.

AEG apparatuur

- Inductie kookplaat met flex zone
- Inbouw plafond afzuigunit
- 2x Multifunctionele oven (60 cm)
- Vaatwasser
- Koel/vriescombinatie met elektronische opener (178cm)
- Le Chai wijnklimaatkast
- Quooker (twin taps)

Prijs: € 14.200,- *

* Meerprijs na verrekening stelpost incl. montage. Meerwerk t.b.v. installatie dient afgeprijsd te worden door bouwbedrijf.



AEG

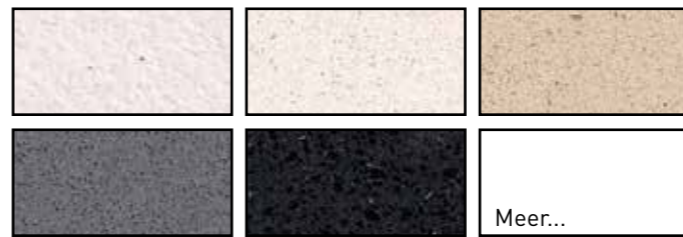


Keukens &



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, 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.

Werkbladen

Front kleuren

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



"Niet iedereen wil witte keukenfronten. Tegenwoordig is er voor iedere smaak wel een passende keuze."



Uw keuken altijd inclusief

5 Luxe keukenapparaten

- Inductie kookplaat
- Combi magnetron
- Afzuigkap blokmodel RVS
- Vaatwasser
- Koelkast (nis 88 cm)
- Eenhendel mengkraan

Kookpitten kunnen ook in een werkblad worden geïntegreerd.

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





SIEMENS Inductiekookplaten

Kookplaten met afzuiging

Slim en ingenieus - de Siemens inductionAir combineert moeiteloos twee apparaten: het volledig geïntegreerde afzuigstelsysteem en de innovatieve flexinduction kookplaat.

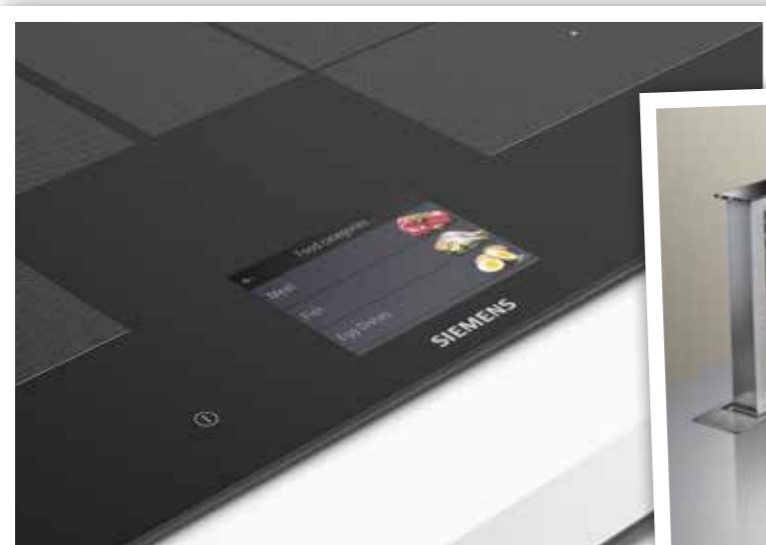
inductionAir: inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging

- 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"

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'



Bemmel & Kroon Keukens

Recept

Courgetti met paddenstoelen en zalm

Het allerlekkerste 'Residence du Govert' stoomrecept

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 creme fraiche
- 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 **9,2**

 **KIESKEURIG.NL** **9,1**
Voor en door consumenten

QASA.NL **9,2**

Adressen & openingstijden

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

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

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