



De keuken van de toekomst

De oven die met de koelkast communiceert om te kijken welke ingrediënten voorradig zijn voor het eten vanavond. De koelkast die vervolgens de ontbrekende producten bestelt en ze thuis laat bezorgen. Het klinkt misschien net zo sciencefiction als een apparaatje waarmee je toegang hebt tot de hele wereld, maar het komt er toch echt aan. Paul Knip van Paul Knip Keukens in Echt vertelt over slimme keukenapparaten en kookplaten die onze gasrekening omlaag brengen.

TEKST: CHRIS GIJZEN / FOTO'S: PAUL KNIP KEUKENS

“In Amerika is het al zover”, verduidelijkt Paul. “Het zal alleen langer duren hier. De oven maakt je weekplanning, waarbij jij aangeeft dat je deze week drie keer thuis kookt en de overige dagen buiten de deur eet. Je programmeert de gerechten in die je deze week wilt eten. De oven communiceert vervolgens met de koelkast om te kijken welke producten voorradig zijn. Als er ingrediënten ontbreken, bestelt de koelkast deze automatisch en laat ze thuis bezorgen.”

Bijkomend voordeel van wifi is dat apparaten op afstand te besturen zijn. Koffieapparaat? Vanuit het bed aan te zetten. Oven? Onderweg van het werk naar huis alvast voor te verwarmen. Vaatwasmachine? Tijdens het al draaiende programma een snelprogramma aanzetten om eerder klaar te zijn. Daarnaast kan een fabrikant op afstand communiceren met het apparaat om eventueel een update toe te voegen of om een eventueel probleem van afstand te kunnen waarnemen om deze vervolgens makkelijker en sneller op te lossen.

Naast wifi beschikt veel apparatuur ook over bluetooth. Een kookplaat, bijvoorbeeld. Het klinkt in eerste instantie misschien ietwat overbodig, maar deze technologie zorgt ervoor dat zelfs een leek wereldgerechten kan bereiden. “Je kunt tot op de graden nauwkeurig koken met deze kookplaat. Je downloadt een kookboek op je telefoon, je smartphone verbindt vervolgens met de kookplaat en laat stap voor stap zien wat er moet gebeuren. De plaat verwarmt de

pannen, die ook weer met elkaar communiceren, tot op de graad nauwkeurig.”

“We zien steeds vaker dat veel mensen van het gas af willen en kiezen voor inductie”, gaat Paul verder. Naast de kostenbesparing op de huidige prijs van gas, is inductie koken ook een stuk veiliger. “Op het moment dat je de kookplaat aanzet en er vervolgens niets mee gedaan wordt, gebeurt er ook niets mee. Inductie gaat automatisch uit als je het een bepaalde tijd niet gebruikt. Gas blijft branden.” Nu is de aanschaf inductiekookplaat duurder dan een gasplaat, maar een inductieplaat gaat veel sneller tot het kookpunt. Dat bespaart ook weer tijd en energie.

Want, laten we eerlijk zijn, deze technologieën zijn er vooral om het ons gemakkelijk te maken een goed gerecht te bereiden in een periode waarin we steeds minder tijd hebben, met meerdere personen in het huishouden werken en dus minder in de keuken zijn. “Maar”, concludeert Paul, “we zien gelukkig dat mensen zich steeds meer bij elkaar pakken om gezellig samen een maaltijd te bereiden voor bijvoorbeeld een feestje. De keuken is en blijft de centrale ontmoetingsplek van het huis.”

Interesse in de klantgerichte aanpak van Paul Knip Keukens? De – overigens heerlijke – koffie staat klaar.

Paul Knip / Bovenstestraat 6, Echt / www.paulknip.nl

“Een fabrikant kan op afstand communiceren met het apparaat en problemen direct oplossen”