

BO BEDRE

Oplev barnebarr
af Kaare Klints
vidunderlige bolli
fyldt med ikoner

EKSKLUSIVT:

RENÉ REDZEPI FRA NOMA:

SE MIT EGET KØKKEN

(gæt, hvem der laver mad ...)

HJEMME HOS HR. BODUM:

DESIGN OG KUNST

I SMUK, SMUK SYMBOSE



239 DESIGN-
NYHEDER

STORT KØKKENTEMA:

TIMM VLADIMIRS PRIVATE KØKKEN
+ DE BEDSTE NYHEDER

**6 DANSKE
DRØMMEHJEM**



Det lyse og dejlige køkken fra Multiform flankeres af en pejs fra CMC - flammerne reguleres med en fjernkontrol. De sorte sten fra Petersen Teglgilde i Kollund er støbt i hånden. Samme firma har leveret tegl til skuespilhuset i København. De hedder Kolumba og bliver holdt sammen med sort mørtel. Højskabene på køkkenets endevæg gemmer på køleskab, ovn og mikroovn. Filosofien bag køkkenindretningen er at gemme de fleste funktioner af vejen, så rummet får intimitet som en stue. Stolene ved den kombinerede bardisk og køkkenø er fra svenske Johanson Design og købt hos Svendsen Møbler i Gilleleje. Køkkenøen har elektronisk hæve-sænke-hylde. Emhætten er placeret yderst diskret i en hvid kasse med indbyggede spots. I stedet for døre er der valgt skydedøre med matteret glas, der lader lyset men ikke synet ind, samtidig med at de sparer vægplads.



Familiens nye køkken-alrum er på 40 m².
Gulvfliserne Mosa forhandles hos Odorico i Lyngby. Spisebordet er af Poul Kjærholm og kan udvides med træplader, så der bliver plads til 14 personer. Stolene i sort skind fra Arper hedder Catifa og er købt hos Hamilton på Jægersborg Allé i Charlottenlund.



Alle løsninger i dette nordsjællandske køkken har formål at skabe et arbejdsrum, der både er funktionelt og formfuldendt. Selv vinkælderen er integreret, så den på en gang er et praktisk og dekorativt element.



KØKKEN TIL HVERDAGSMAD & TIL **FESTLIGE** STUNDER

KØKKEN TIL HVERDAGSMAD & TIL **FESTLIGE** STUNDER



Da familien byggede til, for bla. at udvide køkkenet, blev der også plads til en spektakulær vinkælder, som åbnes og lukkes elektrisk. Den hedder Spiral Wine Cellar og forhandles af Fredelund i Kolding. Når glaslemmen til vinkælderen lukkes, kan man gå på den. I tilbygningen er der åbnet til kip. Troldtek i loftet afhjælper den lidt hårde lyd, der kan komme i et hus med flisegulve.



FAMILIEN HAR BOET en årrække i både London og New York, men har hele tiden vidst, at de skulle tilbage til Danmark en dag. Derfor har det aldrig været på tale at sælge deres længehus, som de købte som nyt i 1985. Men som årene er gået, virkede dele af huset – og især køkkenet – utidssvarende.

– Der var flere grunde til, at vi gerne ville have et nyt køkken. Det oprindelige køkken havde 27 år på bagen, og vi ville gerne have et større køkken, der både fungerer som køkken-alrum, men også kan rumme større selskaber, fortæller den kvindelige ejer.

Det førte til en ombygning, som gav plads til køkken, et stort teenageværelse til deres søn og en vinkælder i særklasse. Tilbygningen har de valgt at opføre som en længe, der ligger parallelt med hovedhuset.

– Vi lagde vægt på at skabe et køkken-alrum, der både fungerer i dagligdagen, og hvor vi kan være med gæster. Det skulle derfor ikke bare ligne et køkken, men også have den intimitet, der er i en stue. Vi ville gerne have så rene linjer som muligt, og at tingene har en dobbeltfunktion. Det gælder fx kogeøen, der også fungerer som en slags bardisk, hvor vi kan få en drink med vores gæster, før vi går til bords. Krydderihylden er elektrisk og kan sænkes ned i bordpladen, fortæller hun.

Hun mener, at et køkken skal være funktionelt og nemt at gå til. For at få et trænet øje med ind i overvejelserne valgte parret at alliere sig med køkkenarkitekt Lene Halse fra Multiform i Lyngby, som også har leveret køkkenet.

– Vi vidste på forhånd, at vi ville have en pejs, og at de store vinduespartier skulle kunne åbnes helt, så man på en kølig sommeraften alligevel har fornemmelsen af at være ude, når man sidder omkring spisebordet. Ellers var visionen blot, at intet måtte være besværligt. Alt skulle være nemt tilgængeligt: komfur, køleskab og en vask af ordentlig størrelse. Og så skulle der være god afsætningsplads, så man kan lave en masse mad uden at rydde op undervejs, siger hun.

For ikke at skilte med de praktiske must-haves i et køkken, er både køleskab og ovn gemt i højskabe. Fryser og en indbygget espressomaskine har fået plads i bryggerset, der støder op til køkken-alrummet. Skydedøre har erstattet almindelige døre for ikke at optage unødigt plads, og som en ekstra feature er der gravet en vinkælder, der åbnes og lukkes elektronisk, ud i forbindelse med tilbygningen.

– Faktisk var vores drømme om et nyt køkken nøjagtig, som det er blevet. Det har rene linjer, er både praktisk og rummeligt, og det fungerer optimalt både til hverdag, og når vi har gæster, slutter fru i huset. ■

1. Vinkælderen er bygget op af moduler og holder jordtemperatur. Den mindste model rummer 1000 flasker. **2. Ovn og mikroovn** er anbragt i diskrete højskabe på køkkenets endevæg. Skabslågen glider om på siden og ind i skabet, så den ikke er i vejen, når ovnene er i brug. Ovne fra Atag. **3. Køkkenet er fra Multiform** og indrettet med assistance fra køkkenarkitekt Lene Halse. Køkkenbord og vask er i hvid corian. Lågerne er matte, fordi de ifølge ejerne er lettere at holde end låger i højglans. Det sorte ur på væggen er fra Stelton. **4. Køkkenøen har elektronisk hæve-sænke-hylde.** Det betyder, at krydderier o.lign. altid er ved hånden, når maden tilberedes, men forsvinder, når der trykkes på en knap. Kogepladen har induktionsvarme. Ejerne ønskede sig oprindeligt et gaskomfur, men valgte det fra, fordi induktionspladen fra Atag er mere diskret. Skålen er fra Acentro.

