

De spagaat tussen snel klaar of langzaam gaar

KOOKTRENDS: KERAMISCH, INDUCTIE, STOOM, TELEVISIEKOKS, WOKKEN EN HALOGEEN

Misschien ligt het aan de vele kookprogramma's op de televisie, maar koken is tegenwoordig veel meer dan het verplicht vervaardigen van een warme hap. Je kunt nog steeds een prima maaltijd bereiden op een simpel gasstel, maar voor wie meer verlangt is er momenteel apparatuur te koop waarvan je gaat watertanden. Dat belooft wat voor het resultaat...

De kookkunst is volwassen geworden. Met recht kan nu gesproken worden van een kunst, want de tijd dat het koken een verplicht nummertje voor de huisvrouw was ligt nu echt wel achter ons. Geheel in tegenstelling tot de trend dat we steeds minder tijd hebben, lijkt het koken juist meer in de belangstelling te komen.

We zijn blijkbaar bereid tijd vrij te maken voor iets dat we leuk vinden. Dat betekent niet dat koken nu ook meer tijd in beslag neemt. Integendeel, de fabrikanten van keukenapparatuur maken het ons steeds makkelijker, en met allerlei ingebouwde (meestal elektronische) hulpjes kan in betrekkelijk korte tijd een smakelijke en gezonde maaltijd worden bereid. Niet voor niets wordt er bij het uitzoeken van een nieuwe keuken steeds meer gelet op een aangenaam verblijf in een ruimte, waar nog niet eens zo lang geleden op werd neergekeken. In veel oude stadswijken werd de keuken dan ook officieel aangeduid als 'spoelhof', wat stond voor een ruimte die niet groter was dan een flinke kast. Er was een kraan en een plekje voor het petroleumstel, en met één persoon was de ruimte bijna geheel gevuld. Wie die persoon was laat zich raden. Misschien is de keuken wel het beste voorbeeld van de ontwikkeling die het wonen in amper een halve eeuw heeft doorgemaakt.

Statussymbool

Zeker dertig procent van de kopers van een woning verbouwt, voordat ze het nieuwe huis betrekken, de keuken en de badkamer. Dat waren vroeger ruimtes die duidelijk tot de privé vertrekken behoorden, maar dat is radicaal veranderd. Als je tegenwoordig aan kennissen je nieuwe huis laat

zien, wordt met gepaste trots badkamer en keuken aan het gezelschap getoond. Het is een statussymbool geworden om die ruimtes in je eigen stijl aan te kleden. Een beetje keuken wordt voorzien van apparatuur die er zijn mag, want de kosten zitten in de meeste gevallen keurig verwerkt in de hypotheek. Dan is een meerprijs van een paar honderd euro voor een echt mooie oven geen

EXTRA BREDE RVS FORNUIZEN ZIJN "NIET AAN TE SLEPEN".

probleem meer. In een publicatie van Siemens wijst Bas in 't Veld, directeur Consumer Products van Siemens Nederland, daar ook op.

"Een verhuizing wordt tegenwoordig aangegrepen om de traditionele kookplaat in te ruilen voor een keramische. Jarenlang heeft men zich geërgerd aan de vieze restanten van overgekookte melk en spetters van bakken en braden, en met een keramische kookplaat is dat lastige schoonmaakwerk een stuk simpeler geworden." In 't Veld roemt ook het uiterlijk van de moderne kookplaten. "Dat is tegenwoordig heel belangrijk. De keuken is een sociale, openbare ruimte geworden. Mensen laten graag aan anderen zien wat ze in huis, of liever, in de keuken hebben."

Inductiekoken

Een deel van de consumenten heeft de stap van gas naar

Lees verder op pagina 29 ■■■



De spagaat tussen snel klaar of langzaam gaar

Welsink: "We verkopen brede kookplaten die niet dieper zijn dan de dikte van het aanrechtblad. Dan maakt het niet uit wat eronder zit, al was het maar de vaatwasser. Veel kopers combineren zo'n ultraplatte brede kookplaat met een inbouwoven op ooghoogte."

In zijn winkel komt hij regelmatig 'bekende Nederlanders' tegen, die voorop willen lopen als het gaat om kooktrends. Maar de populariteit van de vele televisiekoks heeft ervoor gezorgd dat kooktrends nu ook een groter publiek bereiken. Ook de toegenomen hoeveelheid kookliteratuur is er debet aan dat veel consumenten het verplichte sudderlapje met aardappeltjes en groente af en toe inruilen voor een gerecht van exotischer aard.

Welsink signaleert nog wel meer trends dan het brede RVS

aan een fabrikant kunt vragen, dus zijn we eigenlijk verbaasd dat de antwoorden weinig verschillen. Duidelijk is wel dat niet elk merk dezelfde markt voor ogen heeft. De meeste fabrikanten signaleren wel dezelfde trend, maar spelen daar verschillend op in.

Over de vraag of al die televisiekoks het verlangen naar hoogwaardige apparatuur beïnvloeden, wordt bijvoorbeeld verschillend gedacht. Wel is men het eens over het consumptiegedrag op een doordeweekse dag: de trefwoorden zijn dan snel, gezond en smakelijk. Voor de wat uitgebreidere maaltijd hangt het er vanaf in welke prijs- en kwaliteitsklasse je jezelf als merk profileert.

Razendsnelle ontwikkelingen

De ontwikkeling van ovens gaat razendsnel. Een automatisch reinigingssysteem wordt al op veel ovens toegepast. Stoomovens zijn er in diverse soorten, met en zonder hogedrukfunctie, en aparte aan- en afvoer van water. Vrij nieuw is de oven met quantum-snelheidsysteem, die op een geheel nieuwe manier werkt met behulp van halogeenlicht. Een multifunctionele oven kan zowat alle combinaties met stoom en hete lucht aan. Kortom, de oven van de toekomst is morgen wellicht al ouderwets.



fornuis. "Ik zie toekomst in het stoomkoken, waarvoor steeds meer fabrikanten goede apparatuur leveren. Daarentegen is de losse combimagnetron, die zo'n vijftien jaar geleden het helemaal maakte, een beetje op z'n retour," meent hij. "Veel mensen kiezen liever een goede kwaliteitsoven, en nemen er een losse magnetron bij."

Een andere trend, waar volgens Welsink veel retailers aan voorbij gaan, is de vervangingsmarkt voor inbouwapparatuur. "Ik verkoop veel inbouwapparaten, en merk dat klanten daarvoor vaak lang hebben moeten zoeken. Je moet daarvoor ook goed kunnen adviseren, en iemand hebben die het bij de klant kan plaatsen. Veel huishoudens hebben een keuken vol inbouwspullen, en die zullen toch ooit eens vervangen worden. De markt van inbouwapparatuur zie ik de komende jaren alleen maar groeien."

Toekomstverwachtingen

Tijd voor een rondje langs de diverse fabrikanten. In alle trendy tijdschriften lezen we wat er aan apparatuur allemaal mogelijk is, maar is er eigenlijk wel vraag naar al die technische hoogstandjes? Voor een antwoord gaan we naar de marketing afdelingen van de bekende merken.

Toekomstverwachting is zo ongeveer het lastigste wat je

Voor een vrijstaand fornuis moet je bij ATAG/ETNA-/Pelgrim zijn, vinden ze bij AEP Home Products in Duiven. De drie merken hebben een lange traditie op de Nederlandse keukenmarkt, en dat is nog steeds zichtbaar in het aanbod.

Pelgrim scoort momenteel heel goed met de PF 740, een fornuis van 60 centimeter met vier gasbranders en een meersysteem oven, die naast een witte ook een RVS uitvoering heeft. Leuk accessoire is de Pizza KROKANT plaat met een speciale onderlaag, die snel een pizza kan bereiden in de combinatiestand grill en magnetron. ETNA heeft een prijsstopper in de Trendline serie, en voor het ATAG inbouw assortiment verwacht de fabrikant veel van de keramische kookplaten met de. easy cook functie, waarbij het kookproces van een aantal veel voorkomende gerechten automatisch is vastgelegd. Bij ATAG mikken ze doelbewust op de snelle doordeweekse koker met weinig tijd.

De marketeers van Ariston denken dat design als uiting van lifestyle zich zal verplaatsen van de woonkamer naar

de keuken. Hier dus veel aandacht voor gelikte vormgeving met veel glas en RVS, bijvoorbeeld het type Ariston FQ87.1TI met volledig glazen deur. Verder veel aandacht voor gebruiksgemak, zoals 'Touch Control' bediening en een programma om snel ovens schoon te maken.

Ariston ziet de vraag naar professionele fornuizen met geoegen groeien, met als topper de CP 059, die een 5,0 kW wokbrander en een fast-cooking ovenfunctie (zonder voorverwarmen) heeft. Uit hetzelfde huis komt Indesit, waar onder meer gemikt wordt op de kleinere fornuizen. De 50 centimeter brede serie is onlangs vernieuwd, waarbij de K3T35X in RVS-uitvoering zelfs een drie-rings wokbrander heeft. Succes verzekerd.



Bij Miele zijn momenteel de keramische kookplaten en de combimagnetrons de hardlopers, en ook worden de afzuigkappen genoemd. Sterk in opkomst is de stoomoven, waarin Miele sterk denkt te gaan scoren. Voor na de maaltijd heeft Miele een troef met de high tech inbouwkoffieautomaat.

Bosch heeft veel geïnvesteerd in een serie nieuwe inductiekookplaten. Naast de al genoemde voordelen speelt Bosch vooral in op de snelle kooktijd van het systeem. Ook hier dus een duidelijke knipog naar de keukenprins(es) met weinig beschikbare tijd. Men verwacht daarnaast ook veel van de Bosch gourmet compacte inbouwoven met magnetron dat ondanks zijn multi-functionaliteit past in een kleine nis.

Daarnaast wil men bij alleenverteenwoordiger Willem van Rijn nog wel kwijt, dat de tegenpool van de hectische koker ook aandacht krijgt.

Enkele ovens van Neff (het andere inbouwmerk van Willem van Rijn) hebben daarvoor een speciale functie. Vooral voor zon- en feestdagen ziet Neff het 'slow-cooking' als trend - een langzame bereiding/garing van grote stukken vlees als rollades of lamsvlees, waarbij

smaak en vitamines behouden blijven. Bosch en Neff mikken dus op twee markten: de snelle doordeweekse hap (maar dan wel gezond en lekker) en het sociale gebeuren van het weekendkoken.

Onbetwist marktleider van magnetrons is Sharp. Het merk heeft een uitgekend aanbod, waarmee vooral in het populairere prijssegment goed wordt gescoord. Een blik op de consumentensite kieskeurig.nl leert dat op de lijst van meest gezochte magnetrons de eerste plaats voor een product van Sharp is (de combimagnetron type R-967 IN). Sterker, bij de eerste vijf plaatsen zijn er vier van het Japanse merk met de Engelse naam. Alleen Whirlpool weet zich met de JT 359 ALU tussen het Sharp-geweld te wringen.

Wereldwijd gezien is Samsung de grootste fabrikant van magnetrons. De opkomst van de magnetron met stoomschaal is niet meer te stoppen. De CE 151 T van Samsung heeft naast een 'steam cook' stand ook een 'steam clean' functie, waar met een speciaal waterreservoir vet en voedselresten eenvoudig verwijderd kunnen worden.

Wat wel en wat niet blijft

Welke apparatuur gaat het nu in de komende jaren helemaal maken? En wat kan je met goed fatsoen niet meer in een nieuwe keuken zetten? Volgens de meeste fabrikanten zal keramisch en inductiekoken een grote vlucht nemen. Stoomkoken is hevig in opmars. Daarnaast is Nederland van oudsher een 'gaskookland', en zullen de kookplaten die voorzien zijn van een wokbrander goed verkocht worden.

De 'zespitters' in RVS zijn helemaal hot. De trend van snel, gezond en lekker zal nog wel even blijven. Wat ook zal blijven is de snelle koker, die tijd tekort komt omdat zijn of haar partner ook werkt, en die amper de gelegenheid heeft om een maaltijd te bereiden.

En dan is er de weekendkoker, die als tegenhanger van de snelle doordeweekse koker de tijd neemt om de mogelijkheden van zijn apparatuur optimaal te benutten. Eigenlijk is dat een wonderlijke spagaat, want het betreft hier vaak dezelfde consument. Doordeweeks snel klaar, in het weekend langzaam gaar.

Wat ook blijft is het prijsniveau, al is niet elke retailer daar gerust op. Internetshoppen wordt met argusogen gevolgd, maar voor kookapparatuur heeft dat tot nu toe nauwelijks effect gehad - de prijzen zijn redelijk stabiel gebleven.

De televisiekok zal ook blijven. En hoe! Het ontbreekt alleen nog aan een televisie die de geur van de gerechten de huiskamer in brengt. Dat zal de verkoop van al die luxe spullen pas echt goed doen. Echter, zolang we alleen door het kijken naar de beelden al lekkere trek krijgen, zit het met de omzet in nieuwe kookapparatuur wel goed.

