

REDDY® KEUKENS

KWALITEIT | VERTROUWEN | ERVARING

RAADGEVER



IN DE KEUKEN ALLES **REDDY®**



Soms moet je jezelf
 in het leven iets gunnen.
 Soms mag dat best
 een beetje meer zijn.





Beste keukengeïnteresseerde.

Bij REDDY hebben wij keukens voor iedere smaak en elk budget. In dit ideeënboek heb je je favoriete keukens verzameld. Zijn het allemaal vergelijkbare modellen of vind je keukens in verschillende stijlen mooi? Vertel het ons en neem voor het gemak dit ideeënboek mee naar de REDDY showroom. Je persoonlijke selectie helpt ons om je wensen en eisen met betrekking tot een keuken goed te begrijpen. Het ideeënboek van REDDY is de eerste stap naar jouw ideale keuken.

Bij REDDY willen we dat onze klanten zo ontspannen mogelijk tot de aankoop van een keuken kunnen overgaan. Daarom stellen wij verschillende diensten ter beschikking op basis waarvan je eenvoudig tot een weloverwogen keuze kan komen: of het nu gaat om bijzonder uitvoerig advies bij jou thuis, om het opmeten, om de levering en montage of om de financiering van je keuken – wij staan altijd voor jou klaar. Onze deskundige adviseurs werken samen met jou de beste oplossing uit, zodat je droomkeuken snel en moeiteloos gerealiseerd kan worden. En het mooie bij ons is, dat je ook niet hoeft te onderhandelen over de prijs. Want je krijgt direct een scherpe nettoprijs, wel zo fijn.

Kom gerust eens langs! Wij helpen je graag je droomkeuken werkelijkheid te maken.



DE ROUTE NAAR JOUW DROOMKEUKEN

Van denkwerk vooraf en planning, tot advies en bestellen – de koop van een nieuwe keuken werpt veel vragen op. Hier krijg je een overzicht van de belangrijkste zaken.

DE PIJLERS VAN JOUW KEUKENKEUZE

Ruimte:

De afmetingen van de keuken of de ruimte zijn bepalend.

Maten en aansluitingen:

Kun je alles zelf plannen of zit je vast aan bestaande aansluitingen?

Budget:

Hoeveel geld wil je erin investeren?

Timing:

Wanneer moet je nieuwe keuken ingebouwd en gebruiksklaar zijn?



Alles kan bedacht worden

Wie nadenkt over een nieuwe keuken kan zich de volgende vraag stellen:

“Hoe moet de nieuwe keuken eruitzien en met welke details uitgerust?”

Deze raadgever geeft een compact overzicht van de belangrijkste keuzes bij het plannen van je droomkeuken: het totaalplaatje, de ergonomie, de juiste keukenapparatuur en voldoende lichtbronnen. De korte samenvatting geeft je een eerste houvast, waarmee je vervolgens het gesprek met je REDDY keukenadviseur kunt aangaan.

Ruimteplanning

Elke situatie heeft haar uitdagingen – welke indeling is voor jou de beste? De ruimte heeft invloed op de indeling van je keuken.



De L-vorm.

Praktisch en volop variatie: een L-vormige keuken is ideaal voor een ruimte die via meerdere deuren toegankelijk is, of voor een nis.



De keuken met kookeiland.

Deze indeling is geschikt voor keukens vanaf 15 m². Om de spoelbak of kookplaat in het eiland te integreren, moeten de leidingen worden aangepast.



De rechte keuken.

Deze klassieker voor kleine woningen en appartementen heeft maar één hoge kast. Dit vergt slimme ideeën en oplossingen voor het opbergen.



De U-vorm.

Deze vorm is bijzonder geschikt wanneer er veel ruimte is. Optimaal aan deze opstelling zijn de korte werklijnen. Indien gewenst kan een bar de derde wand vormen.

Fronten

Chique fronten geven je keuken een gezicht.



- > Hoogglans maakt de ruimte groot en royaal.
- > Nieuwe materialen als beton maken de keuken eigentijds en modern.
- > Hout brengt gezelligheid en warmte.
- > Krachtige kleuren benadrukken individualiteit en persoonlijkheid.
- > Matte, greeploze fronten zijn ingetogen en laten ruimte voor accenten.

Werkbladen

Het werkoppervlak moet mooi en praktisch zijn. Het materiaal komt vooral tot zijn recht met de gekozen fronten.



LAMINAAT

Een onderhoudsarme toplaag in vele kleuren en motieven.

VOLKERN

Ondanks de stijlvolle, geringe dikte is dit keukenblad bijzonder solide. Het is hard, compact en stoot- en krasvast.

GRANIET

Deze stevige steensoort kan zelfs hoge temperaturen weerstaan, is krasvast en gemakkelijk te reinigen.

COMPOSITIESTEEN

Dit materiaal bestaat voor het grootste gedeelte uit kwarts en is dan ook bijzonder krasvast en vlekbestendig.

KERAMIEK

Deze 'kunststeen' is extreem hittebestendig, krasvast en eenvoudig schoon te maken.

Bergruimte

Met slimme oplossingen komt alles op zijn plaats – hoe klein de keuken ook is!



SLIMME OPLOSSINGEN

Gebruik iedere centimeter in je keuken, met bijvoorbeeld een smalle lage apothekerskast.



MET BELEID

Met een houten inlay voor borden, schotels en kannen wordt indelen makkelijker. Een insteeksysteem maakt het helemaal af!



STAPELEN

Kasten tot aan het plafond worden dankzij een uittrekbaar rek moeiteloos toegankelijk.

Ergonomie

Neem een goede kookhouding aan en let op je rug.



- > Ergonomisch optimaal is installatie op werkhoogte van keukenapparatuur als bakovens of stoomovens.
- > Stem de werkhoogte af op de lichaamslengte van degene die het meeste in de keuken staat.
- > Plan korte looplijnen op volgorde van de werkprocessen: opslaan, voorbereiden, bereiden, opdienen, afruimen en afwassen.

Keukenapparatuur

Koelkast, fornuis en aanverwanten horen in elke keuken.
Welke aankoopoverwegingen moet je meenemen?



VRIJE KEUZE is er in het type afzuigkap: wandchouwkap, plafondkap, randafzuiging of downdraft. De mogelijkheden zijn eindeloos.



DUBBEL COMFORT komt van combi's zoals de oven met geïntegreerde stoomoven.



NUT hebben apparaten als vaatwassers alleen wanneer hun afmetingen en functies op het eigen gebruik zijn afgestemd.

Verbruiksgegevens

Deze geven aan hoeveel energie de apparatuur verbruikt. Energieklassen vormen een goede basis om apparatuur te vergelijken.

Kwaliteit

Een investering in hoogwaardige keukenapparatuur met een lange levensduur loont: de apparatuur zal lang meegaan en hoeft niet al na korte tijd vervangen te worden. Dat scheelt veel geld.

Uitrusting

Het productgamma dat fabrikanten aanbieden, is breed: van standaard oven tot high-tech oven met geïntegreerde sensoren, van wifvoorbereide koelkast tot fluisterstille vaatwasser. Laat je vooral adviseren over deze innovaties. Want wat bij je past, kan je werk aanzienlijk verlichten!

Kook- en leefgewoonten

Kook je dagelijks voor een groot gezin of vooral hapjes in het weekend? Ben je een wijnkenner of een bierdrinker, theefan of barista? Rust je keuken uit met techniek die je ook daadwerkelijk gebruikt.



Koken

Moderne keukenapparaten kunnen erg veel. Zij helpen je dankzij vele functies en zijn daarnaast steeds energiebesparender. Ze vergemakkelijken koken, braden en bakken.



Snel, veilig en energiebesparend - zo overtuigend zijn inductiekookplaten. Twee liter water laat zich vier keer sneller tot het kookpunt brengen dan een conventionele kookplaat. Nog een pluspunt: de kookplaat zelf warmt niet op, de hitte ontstaat alleen in de pan. Omdat je de pannen niet meer gericht hoeft neer te zetten en je niet meer afhankelijk bent van het aantal pitten (deze creëer je immers zelf), kan je de beschikbare ruimte optimaal gebruiken.



Tip

BEKIJK

verschillende merken
in de showroom en laat
je informeren over de
mogelijkheden.

AEG

BORETTI

BOSCH

Pelgrim

ZANUSSI

Spoelbakken

De spoelbak vormt het centrum van de keuken. Belangrijke criteria zijn inbouwwijze en materiaalkeuze.

Tip

WERK JE vaak met grote pannen en bakblikken, dan maakt een ruime spoelbak werken gemakkelijker.



INBOUWSPOELBAKKEN

van bijvoorbeeld rvs bieden groot en naadloos gemak bij het wassen van groenten als de afwas.



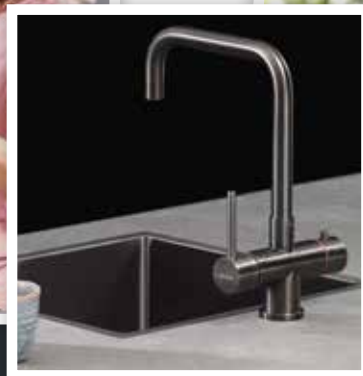
VLAKKE OPBOUWSPOELBAKKEN

van bijvoorbeeld keramiek zijn zeer flexibel en veelzijdig in het gebruik.



ONDERBOUWSPOELBAKKEN

van bijvoorbeeld graniet zijn chic en eenvoudig te reinigen door de vlakke inbouw.



Kranen

Functioneel en welgevormd. En ze kunnen zoveel meer dan water verbruiken.

- > **Koken, filteren, bruisen:** moderne kranen hebben vele talenten en besparen je een waterkoker of flessen bruisend water.
- > **Touch-functies:** Touch-functies: deze kranen hoef je maar aan te raken om ze te bedienen. Ook wanneer je geen handen vrij hebt, kan je de kraan aan- en uitzetten.
- > **Design:** kranen zijn keukensieraden en vaak door beroemde ontwerpers ontworpen.

Licht

Goede verlichting maakt het werk gemakkelijker en de sfeer gezellig.

WERKBLAD

Dit moet de lichtste plek van de keuken zijn. De lichtbron dient gericht op het werkoppervlak geplaatst te worden, zodat er geen schaduwen ontstaan. Bovendien mag de lichtbron je tijdens het werk niet verblinden.

SFEER

Goed geplande verlichting, nis- en kastverlichting kunnen voor een prachtige sfeer zorgen.

INTEGRATIE

Activeer slimme verlichting of bedien alle verlichting tegelijk met één bedieningselement.



Afval

Een belangrijk onderwerp dat absoluut bij een doordachte planning hoort.



RUIMTE-INDELING

Staat de afvalbak in de spoelkast gepland? Zorg dan dat je eerst weet hoeveel plaats de afvoer, boiler etc. innemen.

SOORT

Er zijn systemen voor laden, draaideuren en vrijstaande systemen.

EXTRA'S

Geïntegreerd afvalstelsel in het werkblad, lichte laden met voetbediening of opbergladen zorgen voor optimale functionaliteit en groter bedieningsgemak.

Tip

ACTIEVE KOOLSTOFFILTERS

in de compostbak helpen
onprettige geurtjes
te voorkomen.

Welk keukentype ben jij?

Op de volgende vragen zijn telkens drie antwoorden mogelijk. Kies spontaan het antwoord dat het meest bij je past. Noteer de letters erachter.

1. Aan hoeveel personen moet je keuken plaats bieden?

- C** Aan maximaal twee personen.
- A** Aan het hele gezin en liefst ook aan gasten.
- B** Alleen aan mij.

2. Hoe vaak gebruik je je keuken?

- A** Ik kook elke dag en bereid meerdere malen per dag maaltijden in de keuken.
- C** Alleen voor het ontbijt en snelle snacks.
- B** Ik kook weliswaar zelden, maar als ik kook, dan is het complex en uitgebreid.

3. Hoe kook je?

- C** Vaak kant-en-klaarmaaltijden.
- A** Ik kook graag, maar eenvoudig.
- B** Liefst als een professional.

4. Wat is voor jou onmisbaar in jouw droomkeuken?

- A** Een grote koelkast met groentela en vriesvak.
- B** Een stoomoven.
- C** Een geïntegreerd espressoautomaat.

5. Welk materiaal past het best bij jou?

- C** Ik houd van koel, mat glas.
- B** Ik houd van mat edelstaal.
- A** Warm hout spreekt mij zeer aan.

6. Welke vormen vind je bijzonder mooi?

- C** Helder design, het liefst met hoeken en zijden.
- A** Ik prefereer organische vormen, die op de natuur geënt zijn.
- B** Geometrische vormen fascineren mij.

7. Welke kleuren domineren in je huis?

- A** Bij mij gaat het er bepaald kleurrijk aan toe! Dat geeft mijn ruimten karakter.
- B** Ik prefereer duidelijke kleuren als zwart en wit.
- C** Ingetogen, chic grijs in alle schakeringen, met accenten in zwart en wit, bepalen mijn leefomgeving.

8. Hoe belangrijk is orde voor je?

- C** Rondslingerende zaken verstoren mijn welbevinden. Bij mij heeft alles een vaste plaats in kasten en laden. Daar leg ik het direct na gebruik ook weer terug.
- B** Orde is belangrijk voor me, dus ik ruim dagelijks op.
- A** Een beetje chaos om me heen bevordert mijn creativiteit. Ik heb niets met steriel geordende ruimten.

9. Waar ga je het liefst uit eten?

- A** Naar de Italiaan in mijn eigen wijk. Daar proef je de vakantie en de sfeer is er altijd goed!
- B** Het liefst probeer ik restaurants met de betere keuken uit. Daar laat ik me dan inspireren voor mijn eigen creaties.
- C** Ik ga het liefst uit eten in nieuwe, getipte restaurants in hippe wijken.

De letter die je het meeste gekozen hebt, vertelt wat je waardeert in een keuken en hoe goed je je er voelt.

A HET LEEFKEUKENTYPE

Je wilt in je keuken koken én wonen. Plan een gezellige plek om te eten en veel bergruimte, zodat je je vrij kan bewegen.

B HET FUNCTIEGEORIËNTEERDE TYPE

De technische uitrusting vormt het hart van je keuken. Als je kookt, dan is dat met ambitie en perfecte ondersteuning!

C HET DESIGNTYPE

Je keuken moet chic en representatief zijn. Bij twijfel mag praktisch best wijken voor stijlvol en oogstrelend.



Goed advies!

Tijd om je verbeelding vorm te geven? Zet wat ideeën op papier en ga naar de showroom – voor een professioneel keukenontwerp.

Om ervoor te zorgen dat je zelfs na jaren nog tevreden bent, komt het aan op deskundig advies en een perfecte planning van de keuken. Deze allround service biedt REDDY Keukens jou. Bij ons krijg je een keuken, passend bij jouw persoonlijke leef- en kookgewoonten. Een gestandaardiseerde keuken „van de plank“ kan dat niet bieden.



Vakkundig en creatief advies kun je bij REDDY Keukens verwachten. Wij besteden graag tijd en aandacht aan jouw wensen. Op de eerste plaats komt de individuele planning. Hoogwaardige producten en onze service, die je van planning tot montage begeleidt, en jouw persoonlijke droomkeuken tot werkelijkheid maakt.

ONZE SERVICE

- > Advies
- > Groot in kleine ruimte
- > Bezorgservice
- > Montageservice
- > Opmeten
- > Financieringsmogelijkheden





REDDY KEUKENS: DE GROOTSTE KEUKENFORMULE VAN EUROPA!

Wij houden er niet van om onze klanten in de maling te nemen. Daarom vertellen wij je meteen wat jouw keuken écht kost. Dit betekent dat wij de keuken niet eerst duurder maken om dit later weer als 'korting' te kunnen weggeven. Dit kan omdat wij deel uitmaken van de grootste keukenformule van Europa, die scherp en efficiënt inkoop. Dat betekent altijd de beste prijs-kwaliteitverhouding. Onderhandelen over je nieuwe keuken is bij ons dus niet nodig!

Maar als bedankje voor het invullen van de keukenchecklist op de pagina hiernaast, kun je deze waardebon verzilveren bij aanschaf van je nieuwe keuken. We begroeten je graag in één van onze showrooms.

REDDY® KEUKENS

TWEEHONDERDVIJFTIG

Waardebon

250,-*
EURO

* Als bedankje voor het invullen van de keukenchecklist, kun je deze waardebon verzilveren bij aanschaf van je nieuwe keuken. De waardebon geeft een korting van € 250,- (zegge tweehonderd en vijftig euro) bij aanschaf van een complete keuken met een minimale waarde van € 2.500,-. Lever deze waardebon in op het moment dat wij de offerte voor je opmaken, dan wordt deze direct verrekend.

Deze waardebon is niet inwisselbaar voor contanten en geldig tot 31 december 2022
Kijk op www.reddy.nl voor een showroom bij jou in de buurt.

#19Z45BA1679

OM VAST OVER NA TE DENKEN: KEUKENCHECKLIST



Huishouden

Uit hoeveel personen bestaat het huishouden? _____

Hoeveel hiervan zijn kinderen? _____

Hoeveel personen werken er in de keuken? _____

Je wensen

Gewenste termijn van levering: _____

Wat wens je in je nieuwe keuken? _____

Waar hecht je in je keuken veel waarde aan?

Waar ben je in je huidige keuken zeer tevreden over?

Wat moet er in je keuken zeker anders zijn? _____

Betreft het nieuwbouw of renovatie? _____

Hoeveel zitplaatsen heb je nodig in je keuken? _____

Wat is het voorziene budget voor je nieuwe keuken? _____

Welke keukenstijl heeft je voorkeur?

VORM

- | | | |
|--|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Rechte keuken | <input type="checkbox"/> Design | <input type="checkbox"/> Werkkeuken |
| <input type="checkbox"/> L-keuken | <input type="checkbox"/> Modern | <input type="checkbox"/> Met eethoek |
| <input type="checkbox"/> Kookeiland | <input type="checkbox"/> Klassiek | <input type="checkbox"/> Woonkeuken |
| <input type="checkbox"/> U-keuken | <input type="checkbox"/> Landelijk | <input type="checkbox"/> Toegankelijk voor gehandicapten |

STIJL

FUNCTIE

Materiaalvoorkeur WERKBLAD

- | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Laminaat | <input type="checkbox"/> Volkern | <input type="checkbox"/> Composietsteen |
| <input type="checkbox"/> Graniet | <input type="checkbox"/> Keramiek | |

Welke aansluitingen zijn er?

- | | |
|---|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Elektriciteit | <input type="checkbox"/> Gas |
| <input type="checkbox"/> Warm en koud water | <input type="checkbox"/> Afvoer |

Apparatuur en toebehoren

Koelkast: _____

Diepvries: _____

Vaatwasser: _____

Kookplaat: _____

Fornuis: _____

Afzuigkap: _____

Oven: _____

Combimagnetron: _____

Stoomoven: _____

Spoelbak: _____

Kraan: _____

Kokendwaterkraan: _____

Afvalstelsel: _____

Verlichting: _____

Overige: _____





MEER DAN 80 SHOWROOMS IN EUROPA!

REDDY heeft MHK Group achter zich staan, de grootste inkooporganisatie van de Europese keukenmarkt. Dat brengt een behoorlijk inkoopvoordeel met zich mee, dat onze showrooms één op één doorgeven aan hun klanten. In heel Europa zijn dat er inmiddels meer dan 80. Geen wonder dus dat steeds meer klanten de weg naar REDDY Keukens vinden.



Onze garanties jouw voordeel

Dat onze prijzen echt scherp zijn, bewijzen de statistieken: maar liefst 80% van de REDDY-klanten slaagt onder de 6.500 euro. Zonder compromissen aan hun wensen. Sterker nog: iedere REDDY-keuken kan zich kwalitatief meten met de grote merken. Hoe dat kan? Alle REDDY-keukens worden als 'huiskamer' geleverd door drie Duitse keukenfabrikanten. Topkwaliteit, maar zónder het merkje erop – en dus zonder het prijskaartje dat daarbij hoort. Alle apparatuur is van A-merken: AEG, Boretti, Bosch, Pelgrim en Zanussi. Allemaal toppers in hun klasse. Die combinatie levert een onverslaanbare prijs-kwaliteitverhouding op.

AEG



 **BOSCH**

Pelgrim

ZANUSSI

ALKMAAR
Koedijkerstraat 9A
1823 CR Alkmaar
tel. 072 210 02 01
alkmaar@redy.nl

AMSTERDAM
Johan Cruijff Boulevard 222
1101 DJ Amsterdam
tel. 020 236 25 01
amsterdam@redy.nl

BARENDRECHT
Stockholm 5
2993 LM Barendrecht
tel. 0180 84 86 66
barendrecht@redy.nl

DOETINCHEM
Havenstraat 903
7005 AG Doetinchem
tel. 0314 39 40 74
doetinchem@redy.nl

EINDHOVEN
Hurksestraat 42-16
5652 AL Eindhoven
tel. 040 785 73 96
eindhoven@redy.nl

GRONINGEN
Energieweg 13 A
9743 AN Groningen
tel. 050 850 35 04
 groningen@redy.nl

HEERLEN
Heerlerbaan 66
6418 CH HEERLEN
tel. 045 851 70 68
heerlen@redy.nl

HELMOND
Engelseweg 232
5705 AK Helmond
tel. 0492 33 04 35
helmond@redy.nl

HETEREN
Muskushouwestraat 20
6666 MC Heteren
tel. 026 474 36 40
heteren@redy.nl

KATWIJK
Ambachtsweg 5
2222 AH Katwijk
tel. 071 760 02 63
katwijk@redy.nl

KLAZIENAVEEN
Mizar 3
7891 VM Klazienaveen
tel. 0591 76 91 50
klazienaveen@redy.nl

LELYSTAD
Ketelmeerstraat 94
8226 JX Lelystad
Tel. 0320 41 92 01
lelystad@redy.nl

SITTARD
Dr. Nolenslaan 149
6136 GM Sittard
tel. 046 436 15 06
sittard@redy.nl

UDEN
Liessentstraat 2B
5405 AG Uden
tel. 0413 78 21 47
uden@redy.nl

VEEN
Bagijnhof 19
4264 AZ Veen
tel. 0416 745 496
veen@redy.nl

VIANEN
Hagenweg 3F
4131 LX Vianen
tel. 0347 34 52 67
vianen@redy.nl

VLAARDINGEN
Gerard Burgerlaan 14
3131 KZ Vlaardingen
tel. 010 820 88 27
vlaardingen@redy.nl

WORMERVEER
Samsonweg 25
1521 RA Wormerveer
tel. 088 647 77 20
wormerveer@redy.nl

ZEEWOLDE
Bolwerk 3
3895 BX Zeewolde
tel. 036 785 92 56
zeewolde@redy.nl

ZOETERMEER
Coppelaschouw 38
2726 JB Zoetermeer
tel. 079 303 17 62
zoetermeer@redy.nl

Kijk voor de actuele openingstijden op: www.reddykeukens.nl