

# RUM

INTERIØR  
DESIGN

KØKKEN  
SPECIAL

SHOPPING

110 X

GODT GREJ OG  
RÅ REDSKÅBER

STYLEGUIDE

HOTTE STOLE  
OG SPISEBORDE  
I 3 STILE

42 SIDER  
FANTASTISKE  
BOLIGER

5 FLOTTE  
MULTI  
RUM

NÅR KØKKEN  
OG SPISESTUE  
GÅR I ÉT

## NATURAL LIVING

6 DESIGNERE: SÅDAN INDRETTER VI MED TRÆ  
TRÆTENDENSER: ALLE DE NYE MØBLER OG LAMPER  
PLUS 61 SMUKKE FUND I NATURENS MATERIALER



5 7014 18 040354 08

UBD  
04035



# KØKKENTENDENSER

SMUKKE FADE I STENTØJ, FARVERIGE KERAMISKE SKÅLE OG JAPANSKE KNIVE, DER BARE HOLDER. ALDRIG FØR HAR VI KUNNET VÆLGE MELLEM SÅ MEGET SMUKT KØKKENGREJ, DER I SIG SELV GIVER DET AT LAVE MAD EN EKSTRA DIMENSION. FOR NETOP NU HANDLER DET OM AT NYDE HELE DET ÆSTETISKE SETUP – BÅDE NÅR VI SPISER HJEMME OG UDE, SIGERTO, DER DESIGNER KØKKENOPLEVELSERTIL OS.

## JONAS BJERRE-POULSEN / NORM REDSKABER TIL VORES LEVERUM



Efterårsnyheder 2011 fra Menu designet af Norm Architects.

Det boomer med fantastisk og smukt køkkengrej. Flere og flere designfirmaer, der ikke tidligere har beskæftiget sig med køkken-accessories, har lavet deres egen linje, og på årets store designmesse i Milano i april var det også iscenesættelsen af måltidet og madlavningen, der var i centrum hos mange af firmaerne.

Som forbrugere har vi efterhånden stor viden om gode råvarer og sund kost, og både køkkenindretningen og redskaberne er blevet en del af værdien omkring at samles om det gode måltid. Vi vil rigtig gerne opholde os i vores køkkener, som i mange hjem er blevet til rene leverum med nedbrudte vægge med plads til både gæster og lektielæsning.

Arkitekt Jonas Bjerre-Poulsen fra Norm Architects designer bl.a. køkkenudstyr for Menu, og for ham er der en helt naturlig sammenhæng mellem den fortsatte sammensmeltning mellem køkken og opholdsrum, som vi har oplevet i arkitekturen de seneste årtier. Samt det faktum, at flere og flere designfirmaer er begyndt at formgive køkkengrej, som ikke alene er gode redskaber, men også er designmæssige udsagn.

– For i tiden var køkkenet et mere privat rum, separat værksted, hvor man lavede mad. I dag er køkkenet pludselig blevet en del af den semioffentlige sfære, hvor man opholder sig det meste af tiden og tager imod gæster. Derfor er både køkkenet og de redskaber, som eksponeres i køkkenet, en vigtig del af både ens egen æstetiske velvære og den identitetsmæssige selviscenesættelse, som boligen også er.

– I det øjeblik køkkentøj ikke alene skal opfylde et behov, men også skal have en dekorativ eller æstetisk dimension, så begynder designere at lede efter nye udtryksformer. I moderne tid har formgivningen af køkkentøj jo altid været udført af designere, men tidligere var grænserne mere skarpt utrukket mellem industrielle designere, møbeldesignere, indretningsarkitekter og arkitekter. I dag glider mange unge tegnestuer gnidningsløst mellem de forskellige discipliner, og det er også med til at skabe en ny type produkter, siger Jonas Bjerre-Poulsen.

Electrolux' pop-up-restaurant Cube på toppen af Triumfbuen i Bruxelles.



## NEIL GANNON / ELECTROLUX KØKKENES TOTALTEATER

Det store multirum, hvor vi kan være sociale, mens der laves mad, er ikke bare en markant tendens hjemme i boligen. Den afspejler sig også, når vi går ud og spiser, for her vil kokkene gerne have selskab i køkkenet. Og det påvirker også måden, der udvikles nyt køkkengrej på.

Ifølge Neil Gannon, Director of Marketing Expertise hos hvidevaregiganten Electrolux, der leverer toptunet gear til nogle af verdens førende køkkener, er tilblivelsen af retterne på restauranter ligefrem blevet et interaktivt teater. Kokkene samarbejder med gæsterne omkring maden og får også et kick ud af deres reaktion. Det er en del af hele iscenesættelsen. Så fornøjelsen går begge veje, og spise-ude-oplevelsen handler altså om mere og andet end fantastisk mad. I tråd med den trend har Electrolux skabt konceptet 'Cube'. En ultra minimalistisk og arkitektonisk stram, mobil konstruktion, som danner rammen om pop-up-restauranten af samme navn, der blev lanceret i foråret i Bruxelles på toppen af triumfbuen i samarbejde med Michelin-kokken Sang-Hoon Degeimbre og hans restaurant L'Air Du Temps. Menuen blev kreeret for øjnene af restaurantens gæster. Og køkkengrejet var en central del af den æstetiske oplevelse, som folk tager med hjem til deres egne køkkener, siger Neil Gannon.

– Stylingen er blevet essentiel for madoplevelsen, ikke kun på restauranterne, men også derhjemme, hvor mange har fået lavet store, lækre, åbne køkkener. Vi har ikke lyst til at være gemt væk i et lille fjernt køkken væk fra familie og venner, når der laves mad. Tendensen er snarere den modsatte, nemlig at alle har lyst til at være med til at skabe. Derfor har køkkengrejet ikke længere kun en funktionel rolle, men skal også være lækkert at se på og røre ved – og passe ind i den øvrige indretning.