

50 jaar uniek in maatkeukens

CONINX
KEUKENS EN INTERIEUR

**Kies de keuken van morgen
Keukens maken snelle ontwikkelingen
door. Het bereiden van gerechten wordt
daardoor maatwerk, niet voor u, maar
voor de apparatuur. U vertelt de “M Chef”
uw wensen en de oven voert ze uit. Hub
Coninx, de oudste keukenspecialist van
Limburg, toont het.**

“De Miele Dialog is een eigentijdse oven die zich volledig aanpast aan de recepten en bereidingswensen van de eigenaar. Elektromagnetische golven zorgen voor de garing, die continu worden gemeten door sensoren.” Hij vult de oven met kalfshaas, tomaatjes, courgettes, Aziatische paddenstoelen en kruiden, duwt de kernthermometer in het vlees en stelt de oven in. De M Dialog doet zijn werk, met als resultaat een perfect gegaard stuk vlees, beetzachte courgettes en warme niet te gare tomaatjes. Alle gerechten zijn tegelijk klaar, terwijl ze verschillende bereidings-tijden nodig hebben. Hub Coninx: “Levensmiddelen garen gelijkmatig, van de rand tot het hart. De oven neemt de energie die elk product nodig heeft om goed te garen. De garing gaat dwars door het product heen. Dankzij de LED-verlichting kun je deze volledig volgen, zelfs op je mobiele telefoon. Deze oven is ook nog zelfreinigend.” De Miele Dialog M biedt programma's voor “kookleken”, maar ook voor ervaren hobbykoks die verder willen experimenteren.

Coninx keukens by Mereno



Coninx keukens

“Ondersteuning en passende instellingen zorgen altijd voor het perfecte resultaat.” De combi-stoomoven van Miele kan diverse gerechten samen bereiden. Het display bevat tal van ingrediënten en bereidingen. Hub Coninx kiest op het display de gerechten: zalm, asperges, aardappels. De oven doet vervolgens zelf het werk, als eerste moeten de aardappels in de oven. Met een piepje geeft hij daarna aan dat de zalm en de asperges erin mogen. Na ongeveer 20 minuten staat de maaltijd op tafel.

Open keukens

Coninx Keukens demonstreert vandaag al de keuken van morgen met veel apparatuur, waarvan het merendeel in werking. “We zijn geen kijk-showroom, maar een experience centrum, waar je daadwerkelijk ervaring opdoet en op basis daarvan kiest. Niet voor niets wordt deze ruimte regelmatig gebruikt door clubs van hobbykoks. Je kunt hier met 16 mensen tegelijkertijd aan de slag.”

De apparatuur bestaat uit onder andere sous-vide-, stoom- en combi-ovens, snelvriezers, vaatwassers en veel meer, aangevuld met praktische vacuümtrekkers, enzovoort. “De moderne stoomovens kapselen producten in, waardoor smaak, geur en vitamines volledig behouden blijven, ook bij later gebruik.”

50 jaar

Coninx Keukens bestaat bijna 50 jaar en is daarmee de oudste keukenzaak van Limburg. “In 1971 kwamen luxe keukens net op. In 1976 bouwden we de eerste greeploze keukens van Nederland. Dat was revolutionair.”

Coninx bouwt nog altijd eigen keukens, met apparatuur van onder andere Miele, Gaggenau en werkt ook samen met gerenommeerde topkeukenbouwers als het Limburgse Mereno. “Zij leveren high end-keukens van topniveau. Met onze eigen expertise en onze eigen fabriek maken wij keukens voor u volledig op maat.”

In 1989 ontving Hub Coninx de prijs van de Internationale Keuken Manifestatie voor het beste keukenontwerp van dat jaar. In 1991 en 1992 besteedden bladen als Eigen Huis & Interieur en VT Wonen meerdere keren redactionele aandacht aan de keukens van Coninx. De innovaties gingen verder, zoals uittrekbare kookplaten. Coninx: “Vandaag is het merendeel van de keukenzaken onder diverse namen eigendom van één groot bedrijf. Wij zijn en blijven zelfstandig, kiezen voor gedegen materialen en optimaal en langdurig functioneren. Wij geven een langdurige garantie op kastconstructies en u praat hier altijd met ons team van deskundigen.” Kom gerust live kennis maken met de keukens van morgen, bij voorkeur op afspraak, zodat we alle tijd hebben voor u.

Coninx keukens

Veilingweg 7
6247 EP Gronsvelt
043 408 19 00
www.coninx.nl
coninxkeukens@live.nl

