



DOBBELT OPP

*Et grovkjøkken, to vasker, to stekeovner og dobbelt kjøleskap
gjør det enkelt å servere mange gjester.
Og å rydde opp igjen.*

TEKST: KATHRINE SØRGÅRD FOTO: PER-ERIK JÆGER

Over til venstre: Helge Solberg jobber til daglig som interiørkonsulent hos Kvänum og visste derfor godt hva han var ute etter da han selv skulle bygge kjøkken.
Over til høyre: Mot stuen fremstår kjøkkeninnredningen som et flott møbel. Den sosiale gevinsten er at man står med ansiktet vendt mot de andre som er i rommet. Benkeplater i marmor fra Sigvartsen Steinindustri. Armatur fra KWC, Sveits.

Med et splittet nytt hus på Nesodden, ville det for mange være naturlig å velge et ultra-moderne kjøkken. For David Scheie og Helge Solberg ble løsningen et kompromiss; de valgte å stramme opp en klassisk innredning. Den mørke fargen gir karakter og snert, med profiler som harmonerer med skiferfeltene på gulvet. Kjøkkenet er åpent og henvender seg mot resten av huset, men en praktisk halvvegg skjuler rotet for gjestene. Etter festlige sammenkomster gjøres oppvasken gjerne dagen derpå. På selve festen prioriteres det å være sammen. Grovkjøkkenet vegg i vegg er også en løsning paret er svært godt fornøyd med. Dette er innredet med samme skap og vask som resten av kjøkkenet, men har benkeplate i stål. Rommet fremstår nærmest som et rom i rommet.

– I en travelt hverdag er det på kjøkkenet vi møtes etter jobb. Derfor er det fint at rommet er hyggelig å oppholde seg i. Det må innby til å bli værende og gi lyst til å lage mat, forteller Helge. Han jobber til daglig som interiørkonsulent hos Kvänum på Skøyen, mens partneren David er spesialist på Rikshospitalet.



Enkelte valg var selvfølgelig da paret skulle ha nytt kjøkken. Gasskomfyr var ett av dem. To stekeovner et annet.

– Flammene fra gassbluset gir ekstra god varme og en fantastisk stekeskorpe. Søndag morgen er det raskt å varme opp den lille stekeovnen for å steke rundstykker, og når vi har selskap er det enkelt å lage to varmretter samtidig, forteller Helge. Men én ting hadde de trolig gjort annerledes hvis de skulle bygge kjøkkenet på nytt: De ville ha plassert vasken på høyre eller venstre side i stedet for midt på benken. En stor, sammenhengende arbeidssone gir bedre alburom og oversikt, mener de. Helges innside tips er å finne en god balanse mellom valg fra hjernen og valg fra hjertet.

– Praktisk skal det være, men det er absolutt lov å la seg henfalle til nostalgien også. Legg for all del inn litt følelser i valgene; et kjøkken skal jo være en stund, påpeker han. ▷

Over: Innredningen heter Dalby og tilhører tradisjonsserien til Kvänum. Overflatene er trevirke som er malt for hånd i en mørk sotgrå farge og har t-kroker som håndtak.

Til venstre: Gode arbeidssoner er det flere av. En egen plass for pc på kjøkkenet gir rask tilgang på oppskrifter og inviterer til å være sammen, selv om noen jobber med annet enn matlagning. Skifergulv fra Sigvartsen Steinindustri. Vifte fra Thermex med utvendig motor på vegg. Tips: – Å flytte motoren til viften vekk fra kjøkkenet gir et mye lavere støynivå.



Øverst: Kjøkkenet er lagt midt i huset og dermed er det virkelig blitt husets hjerte. Her er det sosialt å henge rundt kjøkkenøya, og den som lager mat har god dialog med gjestene rundt spisebordet. Lampen Zettel'z er av Ingo Maurer. Vase fra Holmegaard. Bord i betong og stoler i brunt skinn fra tyske KFF. Disse ble kjøpt hos Martin Olsen møbler på Skøyen for mange år siden, og tidens tann har gitt dem en tøff patina.

Over: Marmoren i kjøkkenbenken er trukket litt opp langs sprutsonen. Både praktisk og dekorativt.

Til høyre: Bred gasskomfyr fra italienske Ilve. Gryte fra Le Creuset.



SPESIELT I DETTE KJØKKENET:

■ Grovkjøkkenet som ligger vegg i vegg med hovedkjøkkenet, og som kan skjules med en skyvedør. Fordi rommene har lik innredning kan døren stå åpen når rommet er ryddig, og dermed fremstår kjøkkenet som enda større enn det allerede er.

■ Benkeplaten i grovkjøkkenet er av stål, nettopp for å tåle enda mer enn marmorplaten i resten av kjøkkenet.

■ Dobbelt opp av det meste; både kjøleskap, vask og stekeovner. Samt en ekstra bred komfyr.

■ Den lille halvveggen som skiller vaskesonen fra spisebordet. Sosialt og praktisk på samme tid. Man holder gjestene med selskap, samtidig som de skjermes for rotet.

■ At kjøkkenet er holdt i en klassisk stil, selv om resten av huset er nybygget og høyst moderne. Dette skaper fin balanse i interiøret.