



KWEEK PLANTJES HET HELE JAAR DOOR, GEWOON IN HUIS

HOE WERKT HET? / p. 3 - 5

WAAROM HYDROCULTUUR? / p. 6 - 7

TUINIEREN IN HET KLEIN MET

HYDROCULTUUR / p. 8 - p. 15

ONTWIKKELING VAN EEN UNIVERSEEL SYSTEEM
VOOR BINNENHUISTUINIEREN / p. 16 - p. 22

PLANTEN EN RECEPTEN / p. 23 - p. 31

DE PRODUCTEN / p. 32

FILMS / p. 33 - p. 34

PH133375



KWEEK BINNEN JE EIGEN KRUIDEN EN SLA, ZONDER GROND EN ZONDER ZONLICHT

Maak kennis met ons hydrocultuursysteem voor binnen: een nieuw assortiment IKEA producten voor binnenhuistuinieren. Kies uit 18 verschillende zaadsoorten, van basilicum tot paksoi, **en ga aan de slag!**

KRYDDA serie. Kweekeenheid 24,99 003.221.14 Kweekeenheid met 2 niveaus 39,99 103.184.42

HOE WERKT HET?

Hydrocultuur betekent dat je planten kweekt in water, zonder grond. Dankzij de toegevoegde voedingsstoffen en de juiste belichting kan je met hydrocultuur planten kweken met heel weinig ruimte, ook in de winter.



VÄXER houder voor plantenverlichting **6,99** 503.190.67



PH133370

VÄXER plantengranulaat, kiempluggen 2,99/50 st. 403.176.48

VAN ZAAD TOT ZAAILING

Kies de zaden die je wilt, en kweken maar! Bevochtig de kiempluggen van steenwol en leg de zaden erop. Stop de pluggen in een VÄXER kiemkas en zet die voor het raam. Het duurt ongeveer een week (afhankelijk van de zaadsoort, bij sommige soorten duurt het kiemproces iets langer) tot de zaailing twee blaadjes heeft. Dan is het tijd om te verplanten.



PH133376

KRYDDA kweekeenheid met 3 niveaus 79,90 003.190.03

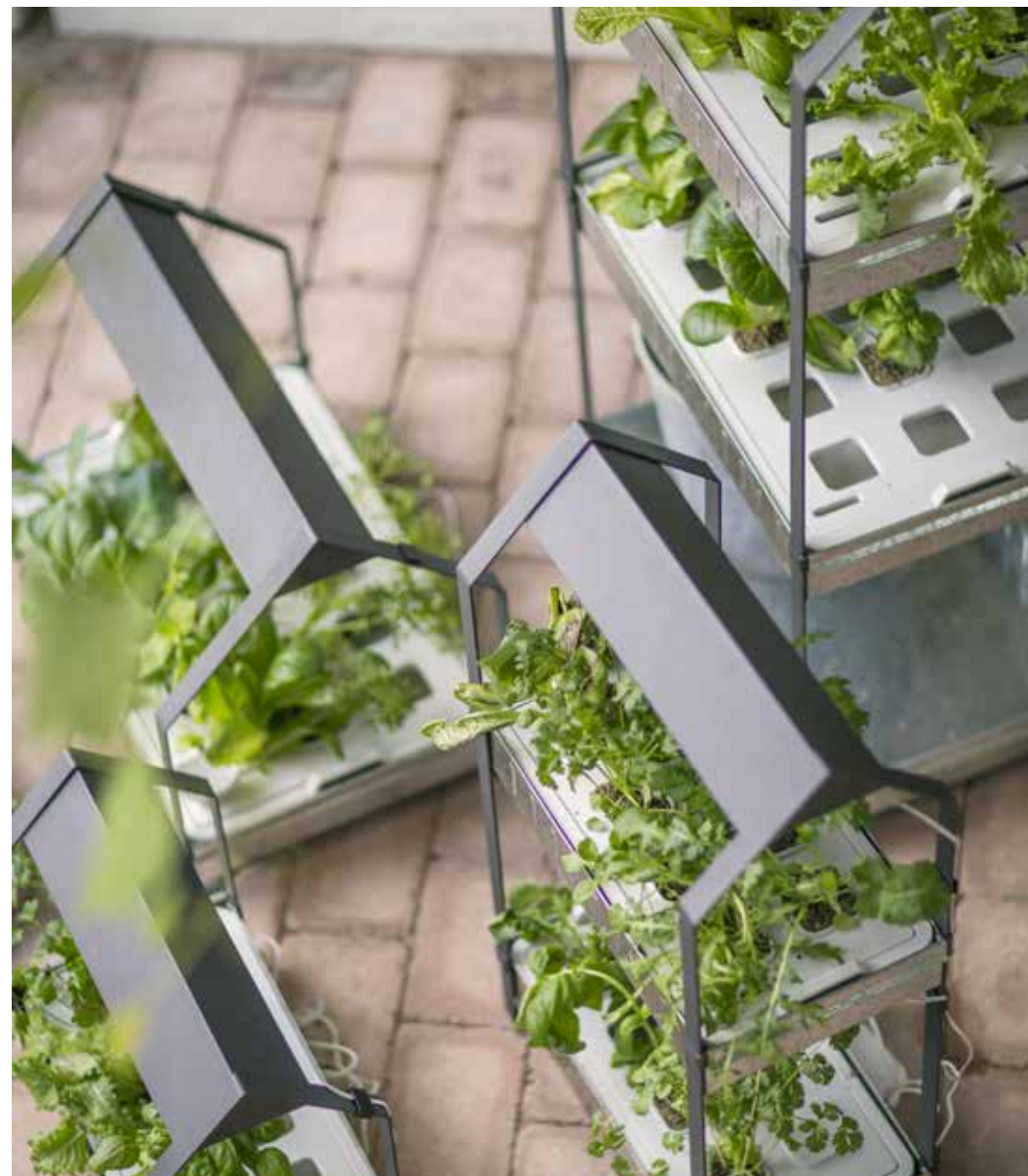
VAN ZAAILING TOT OOGSTKLARE PLANT

De jonge plantjes hebben wat ondersteuning nodig bij het groeien. Zodra je zaailingen twee blaadjes hebben, verhuis je de kiempluggen naar kleine kweekpotjes gevuld met puimsteenkorrels. Die laten zuurstof door en geven het geabsorbeerde water af aan de wortels, en ondersteunen zo de plantjes tot ze rijp zijn. Afhankelijk van de soort duurt het ongeveer 7 weken tot de planten oogstklaar zijn. Slablaadjes en kruiden zoals basilicum kan je plukken terwijl de plant blijft groeien.



VÄXER plantenkweekbak met deksel 8,99 203.187.24

Alles wat je nodig hebt om te starten als binnenhuistuinier – zaad, kiempluggen, kiemkas, kweekbak, meststof, puimsteenkorrels, kweeklamp en kweeklamphouder – vind je in de KRYDDA/VÄXER serie.



KRYDDA serie.
Kweekeenheid 24,99 003.221.14 **Kweekeenheid met 2 niveaus** 39,99 103.184.42
Kweekeenheid met 3 niveaus 79,90 003.190.03

Er zijn KRYDDA kweekrekken met één, twee of drie niveaus. Op een rek met meerdere niveaus kan je plantjes in verschillende stadia kweken, zo heb je altijd verse ingrediënten in huis.

PH133384



WAAROM HYDROCULTUUR?

Nu over de hele wereld steeds meer mensen in de stad gaan wonen, trekken ze ook steeds verder weg van waar het voedsel geproduceerd wordt. Tegelijk willen we duurzamer en gezonder leven, door zuiniger om te springen met natuurlijke hulpbronnen en te kiezen voor gezondere en duurzamere voeding.

VERS, MOOI EN MAKKELIJK: WAT IS ER ZO GOED AAN HYDROCULTUUR EN THUIS JE EIGEN ETEN PRODUCEREN?

PH133368



- Het eten is altijd vers, want je kweekt het zelf, gewoon binnen in huis, dus lokaler kan echt niet!
- Onder de juiste omstandigheden groeien planten in water sneller dan in grond.
- Je verspilt minder eten, want je oogst enkel wat je nodig hebt wanneer je het nodig hebt.
- Je verspilt nauwelijks meststof door afvloeiing, in tegenstelling tot wat gebruikelijk is bij grondteelt.
- Hydrocultuur is properder dan grondteelt en verbruikt minder water.



PH133383

TUINIEREN IN HET KLEIN MET HYDROCULTUUR

KRYDDA kweekeenheid 24,99 003.221.14

BINNENSHUIS TUINIEREN



KRYDDA kweekeenheid met 2 niveaus 39,99 103.184.42

Het IKEA hydrocultuursysteem is compact maar toch heel productief. Je kan elk hoekje van je woning, hoe klein ook, omtoveren tot een minituin.

PH133381



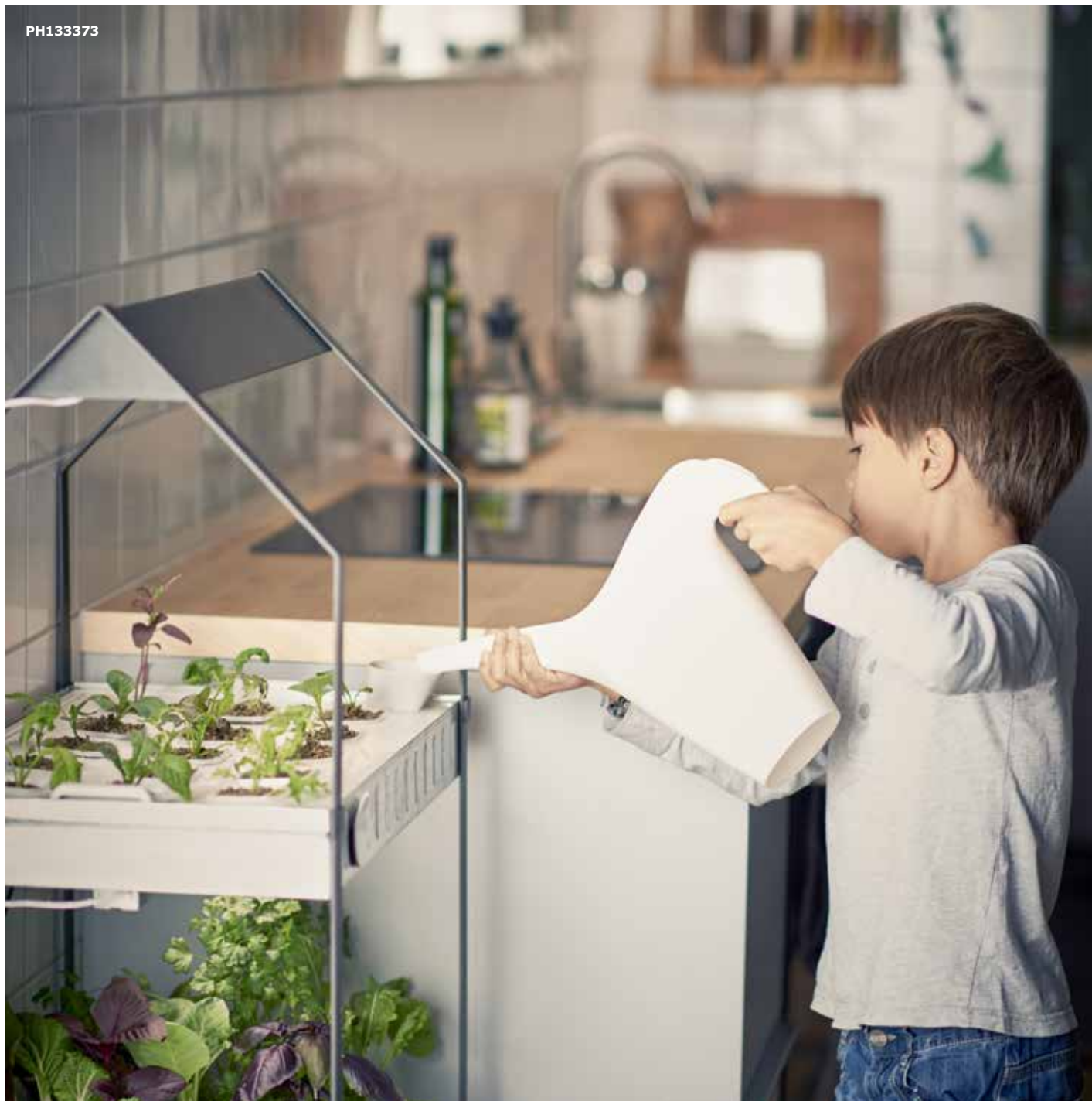
"Het schitterende aan hydrocultuur is dat je binnenshuis planten kan kweken. Zonder tuin, balkon of terras. Het kan in de keuken of in de woonkamer, het hele jaar rond."

RONNIE RUNESSON
IKEA productontwikkelaar

De kiemkas en de kweekbakken
mogen in de vaatwasser.

VÄXER plantenkweekbak met deksel 8,99 203.187.24 **KRYDDA** kweekeenheid 24,99 003.221.14

PH133373



"Nog los van het feit dat je je eigen eten kweekt, is hydrocultuur ook iets dat je samen kan doen, met de kinderen bijvoorbeeld. Zo maken ze het hele proces mee, van het zaadje tot op het bord."

RONNIE RUNESSON
IKEA productontwikkelaar

HOU GEWOON HET WATERNIVEAU IN DE GATEN, MEER IS ER NIET AAN.



- Kweek op meerdere niveaus planten in verschillende stadia. Zo heb je altijd verse ingrediënten in huis.
- Noteer wat je waar geplant hebt als geheugensteuntje. Hier hebben we IKEA SPONTAN magneten en MÅLA whiteboardstiften gebruikt.
- Kweek planten op alle drie de niveaus of gebruik een of twee niveaus om spullen op te bergen: jij kiest!

KRYDDA kweekeenheid met 3 niveaus 79,90 003.190.03

PH133391



PH133363



PH133360



Er zijn tal van manieren om van je oogst te genieten. Wij hebben enkele recepten ontwikkeld om je te inspireren.



PH133386

VÄXER plantenkweekbak met deksel 8,99 203.187.24



PH133393

Heb je zaad over? Moedig vrienden en burens aan ook een binnenhuistuintje te starten en wissel zaden uit. Zakjes zaad zijn ook een leuk cadeau.

Wanneer je geen zaailingen aan het kweken bent, kan je de kiemkas ook gebruiken om sojascheuten te kweken voor wokgerechten of salades.

PH133370



VÄXER plantengranulaat, kiempluggen 2,99/50 st. 403.176.48

PH133369



VÄXER plantengranulaat, puimsteen 4,49 3 L. 003.176.50

De puimsteenkorrels kan je tot 6 keer hergebruiken. Om ze te reinigen giet je er gewoon kokend water over. Zo verwijder je al het organisch materiaal (wortels bijvoorbeeld).

PH133638



ONTWIKKELING VAN EEN UNIVERSEEL SYSTEEM VOOR BINNENSHUIS TUINIEREN

Dit makkelijk, betaalbaar en universeel hydrocultuursysteem ontstond uit een samenwerking tussen Zweedse landbouwwetenschappers en één enthousiaste IKEA productontwikkelaar.



RONNIE RUNESSON,
IKEA productontwikkelaar



Toen Ronnie Runesson, senior productontwikkelaar bij IKEA, een tijdje in China woonde, bedacht hij hoe moeilijk het voor mensen in zeer dicht bevolkte steden zoals Shanghai is om thuis hun eigen groenten te kweken. Als zoon van een landbouwer op het idyllische Zweedse eiland Öland was je eigen eten kweken voor Ronnie een vanzelfsprekend aspect van het leven. Daarom besloot hij uit te zoeken hoe IKEA thuis groenten kweken voor iedereen waar ook ter wereld toegankelijk kon maken.

Ronnie en zijn team gingen toen serres van tuinbouwbedrijven bezoeken, om te kijken of de gebruikte technologie kon worden getransformeerd tot een systeem voor thuisgebruik. Bij een groentekwekerij die met hydrocultuur werkt in Taiwan ontdekten ze een kleinschaligere variant die gebruikt werd naast het hoofdproductiesysteem. "Dat was de kiem voor het hele project rond binnenhuistuinieren", vertelt Ronnie. Het team kwam tot het besluit dat hydrocultuur "een mooie kans kon zijn voor klanten om binnen in huis hun eigen groenten te kweken."

Maar zoiets had IKEA nog nooit geprobeerd. "Het is een heel nieuw domein voor ons en onze klanten. Daarom gingen we op zoek naar partners die ons bij de ontwikkeling van het systeem konden helpen."

IKEA ZET PARTNERSHIP OP MET DE ZWEDSE UNIVERSITEIT VOOR LANDBOUW- WETENSCHAPPEN OM EEN HYDROCULTUURSYSTEEM VOOR THUIS TE ONTWIKKELEN



"Het grootste deel van de groenten die we eten komen uit hydrocultuur."

HÅKAN ASP

Geassocieerd hoogleraar aan de Zweedse Universiteit voor Landbouwwetenschappen

"We kregen een telefoontje van IKEA. Ze vroegen ons of we samen met hen een nieuw systeem voor binnenhuistuinieren wilden ontwikkelen", vertelt Håkan Asp, geassocieerd hoogleraar aan de Zweedse Universiteit voor Landbouwwetenschappen. "Wij hadden ook al aan zoiets gedacht voor scholen en particulieren, dus we vonden het een uitstekend idee."

"Hydrocultuur is echt bijzonder. Het werkt even goed met één kweekbak thuis in de woonkamer als voor een groot tuinbouwbedrijf", zegt Håkan. "Het grootste deel van de groenten die we eten komen uit hydrocultuur. Zo komt het dat we onder andere het hele jaar door verse tomaten kunnen eten."

EEN COMPLEX SYSTEEM MAKKELIJK EN BETAALBAAR MAKEN



*"Het kwam erop aan hydrocultuur
zo simpel te maken dat iedereen er
succes mee zou kunnen oogsten..."*

HELENA KARLÉN

Docent aan de Zweedse Universiteit voor
Landbouwwetenschappen



"We wilden het voor onze klanten mogelijk maken twaalf maanden per jaar hun eigen kruiden en groenten te kweken, zowel in het noorden van Zweden in de winter als in Singapore, China of Noord-Amerika. Iedereen overal ter wereld moest een oplossing kunnen vinden bij IKEA", vertelt Ronnie Runesson, senior productontwikkelaar bij IKEA.

"Het kwam erop aan hydrocultuur zo simpel te maken dat iedereen er succes mee zou kunnen oogsten", zegt Helena Karlén, docent aan de Zweedse Universiteit voor Landbouwwetenschappen. "We moesten een systeem vinden dat voor iedereen en overal zou werken."

"We zijn begonnen met een workshop met 10-15 mensen van over de hele wereld", vertelt Håkan. "We bestookten elkaar met ideeën en distilleerden daaruit al snel iets dat ons veelbelovend leek."

"Voor hydrocultuur heb je water en een bak met potjes nodig, plus een groeimedium voor de planten", legt Ronnie uit. En alles begint natuurlijk met het zaad. Je laat het zaadje onder gunstige omstandigheden (in de kiemkas) kiemen in een groeimedium (de kiemplug). In het volgende stadium voeg je meststof toe aan het water, om de plantjes energie te geven om te groeien.

ONTWIKKELING VAN EEN ENERGIEZUINIGE LED-KWEEKLAMP OM BINNEN PLANTEN TE KWEKEN, ZELFS IN DE WINTER

"Behalve goed groeien, moesten de planten uiteraard ook lekker smaken. Heel lekker zelfs!"

HELENA KARLÉN

Docent aan de Zweedse Universiteit voor Landbouwwetenschappen

"Het licht is een tamelijk complex aspect van de plantenkweek want je hebt een zeer specifiek soort licht nodig", aldus Ronnie. "Het type licht speelt een belangrijke rol. Zonlicht is natuurlijk het beste. Maar als je binnen planten kweekt zijn er periodes dat er niet voldoende daglicht is. Daarom moesten we een speciale lamp ontwerpen."

"We gebruiken leds. We moesten zowel de kleur – heel belangrijk voor planten – als de hoeveelheid licht precies goed krijgen. Ook de hoogte van de lamp is van belang, ze mag niet te dicht bij maar ook niet te ver van de planten staan. Uit onze tests is gebleken dat 30 cm de ideale afstand is", zegt Helena. "Leds produceren minderen warmte. Daardoor kan de lamp dicht bij de planten komen zonder dat dat schadelijk is."



"We vroegen ons ook af welke cultivars (variëteiten van plantensoorten) het best geschikt zouden zijn voor binnenkweek", aldus Helena. "De luchtvochtigheid is binnen lager. Daarom namen we contact op met verschillende zaadbedrijven op zoek naar interessante cultivars: planten die er mooi uitzien, lekker zijn en weinig plaats nodig hebben om te groeien", vertelt ze. "We selecteerden hoofdzakelijk bladgroenten, omdat die makkelijk te kweken zijn. En je kan kiezen of je ze jong oogst of verder laat rijpen."

"Er zijn heel wat proeven gedaan om te onderzoeken of de voedingswaarde van planten verschilt naargelang van de gebruikte teeltmethodes, verschillende types hydrocultuur of grondkweek bijvoorbeeld", vertelt Helena. "Tot nu toe is er geen echt bewijs dat er een verschil bestaat. Plantwortels zijn experts in het opnemen van voedingsstoffen, en die voedingsstoffen zijn dezelfde in grond en water."



JE Kweekt er niet alleen je eigen eten mee, hydrocultuur in huis is ook een leuke manier om over de natuur te leren.

PH133388



“Je moet natuurlijk een beetje geduld hebben”, zegt Håkan. “Helemaal vanzelf gaat het niet; je moet voor de planten zorgen. Dat maakt het zo leuk voor gezinnen: de een gaat vandaag met de hond wandelen, de ander zorgt voor de slaplantjes. Kinderen krijgen zo ook nieuw respect voor ons eten en waar het vandaan komt.”

“We hebben de eerste stappen gezet”, zegt Ronnie. “Wie weet wat er nog in het verschiet ligt?”

DE TOEKOMST VAN HYDROCULTUUR



"Voor hydrocultuur is volgens mij een schitterende toekomst weggelegd: je kan er bijna alles mee kweken."

HÅKAN ASP

Geassocieerd hoogleraar aan de Zweedse Universiteit voor Landbouwwetenschappen



"Hydrocultuur is volgens mij heel interessant omdat je er zowat overal groenten mee kan kweken. Zelfs als je een tuin of een lapje grond hebt, is de grond mogelijk vervuild... En veel mensen wonen in stedelijke gebieden zonder tuinen. Met hydrocultuur kan je daarentegen binnen planten kweken, ook met heel weinig (of zelfs zonder) zonlicht. Dat is een mooie kans, nu veel mensen in stedelijke gebieden wonen en geen goede grond ter beschikking hebben", aldus Helena. "We merken dat steeds meer mensen interesse hebben voor hydrocultuur, en dat verschillende leveranciers begrepen hebben dat particulieren zelf groenten en kruiden willen kweken."

"Het is een aspect van de algemene verstedelijking dat de meeste mensen afgesneden zijn van de voedselproductie. Om die trend om te buigen zullen er volgens mij uiteenlopende systemen komen, van zeer kleinschalige, eenvoudige methodes tot buitengewoon geavanceerde technieken", zegt Helena. "Deze teeltmethode is bijvoorbeeld heel belangrijk voor ontwikkelingslanden. Het is niet alleen leuk, het geeft de mensen ook de kans hun dieet te verrijken. En wat je te veel hebt kan je verkopen voor wat extra inkomen."

PH133364

PLANTEN EN RECEPTEN

Uiteindelijk draait het bij hydrocultuur natuurlijk helemaal om de ingrediënten die je kweekt en wat je daarmee kan doen. We riepen dan ook de hulp in van een Zweedse chef-kok om enkele lekkere, inspirerende receptjes te bedenken. Smakelijk!



HEERLIJKE SALADE MET GEITENKAAS, AARDBEIEN EN PIJNBOOMPITTEN

PH133359



Kweek binnen je eigen groentjes en geniet het hele jaar rond van de meest verse ingrediënten die je je kan indenken. In dit recept gebruiken we krulandijvie, rucola en bladcichorei. De 3 VAXER zaadsoorten worden samen verkocht.

[Voor 2 personen]

Krulandijvie, rucola en bladcichorei (mix van ca. 150 g)
150 g aardbeien, verwijder de steeltjes, spoel de
aardbeien af en snij ze in vieren
30 g pijnboompitten, geroosterd
100 g geitenkaas

DRESSING

1 el rodewijnazijn
2 el frambozenjam
50 ml olijfolie van goede kwaliteit
½ tl ongeraffineerde of bruine suiker

Meng de bladgroenten in een kom. Voeg de aardbeien, de geroosterde pijnboompitten en de verkruimelde geitenkaas toe. Meng de ingrediënten voor de dressing in een kom, of gebruik een schone jampot om ze te schudden. Sprenkel wat dressing over de salade en dien op.

Tip: Frambozen zijn een verrukkelijk extraatje. Gebruik ze in plaats van aardbeien of combineer beide. Je kan ook enkele geplette frambozen toevoegen aan de dressing.

Als ze volledig gerijpt zijn, hebben krulandijvie en bladcichorei een bittere smaak. Rucola heeft een lichtjes bittere smaak die doet denken aan peper en mosterd.

De smaken van de verschillende ingrediënten vullen elkaar aan, om te komen tot een mooi evenwicht tussen bitter en zoet: een tongstrelende verwennerij!

AARDAPPELSALADE MET BASILICUM-KORIANDERDRESSING

PH133360



Kweek binnen je eigen groentjes en geniet het hele jaar rond van de meest verse ingrediënten die je je kan indenken. In dit recept gebruiken we citroenbasilicum, koriander en paarse basilicum. De 3 VÄXER zaadsoorten worden samen verkocht.

[Voor 2 personen]

300 g gekookte aardappelen (nieuwe aardappelen als die er zijn)

½ kleine rode ui, in dunne schijfjes

6-8 radijzen, dunne schijfjes

¼ komkommer, geschild, in stukjes van ca. 3-4 cm

1 klein bosje paarse basilicum

Olijfolie of koolzaadolie van goede kwaliteit

Zout en zwarte peper

Meng alle ingrediënten en breng op smaak met zout en vers gemalen zwarte peper.

DRESSING

2 tl citroen- of limoensap

2 tl wittewijnazijn

50 ml milde olijfolie

3 el citroenbasilicumbaadjes

3 el korianderbaadjes

1 knoflookteentje

grof zout en peperbolletjes, geplet

Mix de ingrediënten in de blender of met de handmixer, of snij de kruiden heel fijn en meng ze met de andere ingrediënten.

GROENE WOK MET ASPERGES EN SOJA-CHILISAUS

PH133361



Kweek binnen je eigen groentjes en geniet het hele jaar rond van de meest verse ingrediënten die je je kan indenken. In dit recept gebruiken we paksoi, witte kool en snijbiet. De 3 VÄXER zaadsoorten worden samen verkocht.

[Voor 2 personen]

Paksoi, witte kool en snijbiet (mix van 150-200 g)
1 bos groene asperges, 250 g
1 klein bosje lente-uitjes (5-6 uitjes)
125 g peultjes
1 el maïsolie of een andere mild smakende olie
zout en vers gemalen zwarte peper

SOJA-CHILISAUS

100 ml zoete chilisaus
50 ml sojasaus
Sap van ½ - 1 limoen
1 el geraspte gember
2-3 el geplette of gemalen pinda's (kan weggelaten worden)
1 el geroosterde sesamzaadjes

Meng de ingrediënten voor de saus in een kommetje. Snij de onderkant van de asperges en snij ze in vieren. Snij de lente-uitjes fijn. Verhit de olie in een pan en voeg de asperges toe. Roerbak gedurende 1 minuut en voeg dan de peultjes en de lente-uitjes toe. Bak nog een minuut of twee op hoog vuur en roer er dan de mix van paksoi, witte kool en snijbiet onder. Breng op smaak met zout en peper. Giet de saus erbij en meng op hoog vuur. Serveer op een bedje van vers gekookte rijst.

TIP: Deze vegetarische wok is ook lekker bij vis of kip.

PASTA MET ZOETE UI EN BITTERE BLADGROENTEN

PH133362



Kweek binnen je eigen groentjes en geniet het hele jaar rond van de meest verse ingrediënten die je je kan indenken. In dit recept gebruiken we mizuna, amarant en mosterdblaadjes. De 3 VÄXER zaadsoorten worden samen verkocht.

[Voor 2 personen]

Mix van mizuna-, amarant- en mosterdblaadjes
150 g ongekookte pasta
1-2 el boter
2 uien, gepeld en fijngesneden
1 snuifje suiker
30 cl groentebouillon
Olijfolie
Zout en vers gemalen zwarte peper

Bruin de uien in 1 el boter en olijfolie in een grote pan met dikke bodem. Zet het vuur lager en laat garen tot de uien zacht zijn. Neem de helft van de ui uit de pan en leg op een bord. Doe de groentebouillon in de pan en zet het vuur weer hoger. Breng aan de kook en let erop dat er niets aan de bodem blijft plakken.

Laat 10 minuten koken en breng op smaak. Voeg de pasta toe, kook tot hij al dente is en neem hem dan weer uit de pan. Voeg de bladgroenten toe en roer tot ze slap worden. Doe de pasta weer in de pan en voeg 1 el boter toe als je dat lekker vindt. Meng goed en verdeel over twee schalen om te serveren. Werk af met de opzij gehouden ui. Smakelijk!

WARMGEROOKTE ZALM MET WATERKERSSALADE EN PETERSELIE-BASILICUMMAYONAISE

PH133363



Kweek binnen je eigen groentjes en geniet het hele jaar rond van de meest verse ingrediënten die je je kan indenken. In dit recept gebruiken we peterselie, waterkers en basilicum. De 3 VAXER zaadsoorten worden samen verkocht.

[Voor 2 personen]

200 g warmgerookte zalm
 2 sneden knapperig wit zuurdesembrood
 2 rijpe, sappige tomaten, in schijfjes
 1 sjalot, fijngehakt
 2 el pompoenzaad, geroosterd
 1 bakje waterkers
 Olijfolie
 Zout en peper

Meng de waterkers, sjalot en lichtjes geplette pompoenzaadjes in een kom. Voeg de olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper. Rooster het brood en verdeel de tomaten en de zalm over de sneetjes. Garneer met de mayonaise en de waterkerssalade. Smakelijk!

MAYONAISE

1 el citroensap
 1 eigeel
 3 el verse basilicum
 3 el verse peterselie
 ½ tl honing
 10 cl milde olijfolie of koolzaadolie
 Zout en peper

Doe het citroensap, het eigeel, de kruiden en de honing in een blender. Terwijl de blender draait, voeg je de olie geleidelijk toe tot de mayonaise 'pakt'. Breng op smaak met zout en peper.

GROENE SALADE MET 2 SUPERSIMPELE DRESSINGS

PH133365



Kweek binnen je eigen groentjes en geniet het hele jaar rond van de meest verse ingrediënten die je je kan indenken. In dit recept gebruiken we krulsla, blanke en groene bindsla. De 3 VAXER zaadsoorten worden samen verkocht.

[Voor 2 personen]

GEWONE VINAIGRETTE

½ knoflookteentje, fijngehakt
1 tl dijonmosterd
2 el rodewijnazijn
10 cl olijfolie (extra vierge)
Zout en vers gemalen zwarte peper

Meng de ingrediënten in een kommetje of schud ze in een schone jampot.

YOGHURTDRESSING

10 cl Griekse yoghurt
1 el wittewijnazijn
1 el citroensap
1 el olijfolie (extra vierge)
Zout en vers gemalen zwarte peper

*Meng de ingrediënten in een kommetje of schud ze in een schone jampot.
Probeer deze makkelijke dressings uit op je vers geoogste sla! Pluk de blaadjes die je nodig hebt en doe ze in een kom. Meng een paar eetlepels van je favoriete dressing eronder en serveer onmiddellijk.*

TIP: Een simpele groene salade is perfect als aanvulling bij een gegrild gerecht. Wil je er een maaltijdsalade van maken, dan kan je nog groenten toevoegen, zoals sojascheuten, ui of komkommer. Je kan er ook bijvoorbeeld stukjes gebakken kippenborst aan toevoegen.

CITROENBASILICUM, KORIANDER EN PAARSE BASILICUM

VÄXER zaden 1,99/3 st. Citroenbasilicum/koriander/paarse basilicum. 303.195.15

PH133341



CITROENBASILICUM

Frisse, lichte smaak met een zacht vleugje citroen

PH133342



KORIANDER

Typische, sterke, geparfumeerde smaak

PH133343



PAARSE BASILICUM

Zachte basilicumsmak

PETERSELIE, WATERKERS EN BASILICUM

VÄXER zaden 1,99/3 st. Peterselie/waterkers/basilicum. 603.195.14

PH133344



PETERSELIE

Typische, matige tot sterke smaak

PH133345



WATERKERS

Milde pepersmaak

PH133346



BASILICUM

Sappige blaadjes, smaakt licht naar kruidnagel

KRULSLA, BLANKE BINDSLA EN GROENE BINDSLA

VÄXER zaden 1,99/3 st. Krulsla/blank bindsla/groene bindsla. 903.195.17

PH133347



KRULSLA

Zachte smaak met een licht bittere nasmaak, steeltjes smaken waterachtig

PH133348



BLANKE BINDSLA

Milde slasmaak

PH133349



GROENE BINDSLA

Milde slasmaak

KRULANDIJVIE, RUCOLA EN BLADCICHOREI

VÄXER zaden 1,99/3 st. Krulandijvie/rucola/bladcichorei. 803.195.13

PH133350



KRULANDIJVIE
Scherpe, bittere smaak

PH133351



RUCOLA
Smaak doet denken aan peper en mosterd, lichtjes bitter

PH133352



BLADCICHOREI
Bittere smaak

MIZUNA, AMARANT EN MOSTERD

VÄXER zaden 1,99/3 st. Mizuna/amarant/mosterd. 103.195.21

PH133353



MIZUNA
Mosterdachtige smaak, de grotere bladeren hebben een mildere smaak

PH133354



AMARANT
Milde, licht grasachtige smaak

PH133355



MOSTERD
Milde, intenser wordende pepersmaak, steeltjes smaken zacht

PAKSOI, WITTE KOOL EN SNIJBIET

VÄXER zaden 1,99/3 st. Paksoi/witte kool/snijbiet 103.195.16.

PH133356



PAKSOI
Steeltjes smaken waterachtig, het blad heeft een frisse, zacht bittere smaak

PH133357



WITTE KOOL
De grote bladeren zijn bitterder dan de kleine, typische koolsmaak

PH133358



SNIJBIET
Aardesmaak, lichtjes zuur en bitter



PH133388

VÄXER plantengranulaat, kiempluggen 2,99/50 st. Minerale wol.
Ø20 cm. H 25 mm. 403.176.48



PH133372

VÄXER plantengranulaat, puimsteen 4,49 3 L. 003.176.50



PH133373

VÄXER meststof 4,99 0,5 L. 203.176.49



PH133393

VÄXER plantenweekbak met deksel 8,99 Gerecycleerde PP-kunststof.
42×23 cm. H 20 cm. Grijs. 203.187.24



PH133366

VÄXER houder voor plantenverlichting 6,99 Gepoederlakt staal.
41×5 cm. H 31 cm. Wit. 503.190.67



PH133384

KRYDDA kweekeenheid 24,99 Gepoederlakt staal.
44×25 cm. H 42 cm. Zwart/verzinkt. 003.221.14



KRYDDA kweekenheid 39,99 Gepoederlakt staal.
57×38 cm. H 49 cm. Zwart/verzinkt. 503.184.40



KRYDDA kweekenheid met 2 niveaus 39,99 Gepoederlakt staal.
44×25 cm. H 80 cm. Zwart/verzinkt. 103.184.42



KRYDDA kweekenheid met 3 niveaus 79,90 Gepoederlakt staal.
57×38 cm. H 125 cm. Zwart/verzinkt. 003.190.03

FILMS



VAN HET ZAADJE TOT OP HET BORD



BINNEN PLANTEN KWEKEN MET HYDROCULTUUR

CONTACT

April 2016



Tel. press office: **02/709.15.20**

E-mail: **sabrina.requejo@IKEA.com**