

REPORTAGE

De opmars van de airfryer is niet te stoppen: 'De magnetron, oven, het gasfornuis: ik gebruik ze niet meer'

Hij bestormde de afgelopen jaren aanrechten over de hele wereld: de airfryer. Inmiddels weet het in Nederland bedachte hetelucht wonderapparaat ook culinaire doelgroepen aan te boren.



Ads by Google

Send feedback

Why this ad? ▶



Fleur de Weerd

is economieredacteur. Ze schrijft over (web)winkels, a

8 januari 2026, 16:00



Bewaren



Delen

H

et begon bij mij vier jaar geleden met een vriendin die hem meenam naar de camping om daar friet te kunnen bakken.

Daarna was er een kennis op een verjaardag die uit het niets met een 'wist je dat je er ook een ei in kunt koken' op de proppen kwam, een collega met een zoon die er iedere dag zijn ontbijt in bakt en een bevriend stel dat hem meenam naar Lowlands.

Advertentie

De opmars van de heteluchtfriteuse is niet te stoppen. Dit jaar verschenen er zeker 23 kookboeken in het Nederlands speciaal voor het apparaat en ook Jamie Oliver wijdde een boek aan airfryerrecepten zoals c, kipschnitzel met een spiegelei erop en een ananas-tarte tatin.

Niet slecht voor een apparaat dat twintig jaar geleden in Almere is bedacht. Het was freelance-productontwikkelaar Fred van der Weij



Home



Krant



Net binnen



Rubrieken

het bakken van friet zonder vet, het eerste prototype maakte van hout- en aluminiumplaten.

Hoe het werkt: een ventilator blaast hete lucht op zeer hoge snelheid rond het voedsel. Hierdoor wordt de buitenkant van het gebakene knapperig terwijl het vocht binnenin niet verdampt.

Philips ging met Van der Weij in zee en presenteerde in 2010 de Airfryer. De verwachting was om 200 duizend stuks te verkopen in dat eerste jaar – het werden er 2 miljoen.

Net als Senseo een knaller

Sinds de Senseo hadden ze zo'n knaller niet meer meegemaakt, zegt Ted Pajak, hoofd research en development van Versuni (dat de Philips-producten onder licentie verkoopt) op hun kantoor aan de Zuidas in Amsterdam. Ook volgens Marieke van Balen, marketingdirecteur bij snackfabrikant Van Geloven, bekend van de merken Mora en Van Dobben, is er maar één woord dat de opmars van de airfryer toepasselijk beschrijft: 'snacktaculair.'

In supermarkten zijn inmiddels hele schappen gevuld met producten voor de heteluchtoven: van friet en frikandellen – meestal voorgefrituurd – tot pizzabroodjes en kant-en-klaarmaaltijden met kibbeling in een vierkant bakje zodat ze precies in de airfryer passen.

Advertentie

Het internationale succes van het apparaat is zo groot dat Versuni gestopt is met het produceren van 'gewone' friteuses. Een op de vijf Nederlandse huishoudens bezit een airfryer, schat het bedrijf. Dat is een hogere 'huishoudpenetratie' dan die met de frituurpan ooit is bereikt.

gemiddeld in de keuken staan, daalt. In research-&-developmenttaal: ‘mensen willen *convenience*’.

Twee kampen

Maar er is nog iets aan de hand. Want geen ander huishoudelijk apparaat heeft zo’n schare trouwe fans en tegelijkertijd een trouwe schare haters. Dat ondervond ook kok Yvette van Boven toen ze in 2019 een oproepje op haar Instagrampagina deed voor airfryertips. ‘Mensen waren gewoon emotioneel: héél positief, dat ze nooit meer zonder wilden, maar ook heel negatief: mensen die tegen waren. Echt twee kampen.’

Advertentie

Dat fan-zijn heeft er wellicht mee te maken dat mensen zo graag met de airfryer blijken te experimenteren. Dat was meteen aan het begin al zo. Niet snel na de lancering ontstond er online een beweging van enthousiastelingen die eieren in hun apparaat mikten, er allerlei groenten in gingen roosteren en elkaar uitdaagden er een complete taart in te bakken. Ze verzamelden zich in Facebookgroepen.

Waarom het apparaat bij anderen zo’n weerzin oproept? Het zijn vooral mensen die er geen hebben die fel tegen zijn, is Van Boven opgevallen. Culinaire purisme en snobisme zou hierbij een rol kunnen spelen, denkt ze. ‘Als je gaat frituren, doe het dan in olie, is de gedachte. En: waarom moet tegenwoordig alles gemakkelijk, en binnen een kwartier op tafel staan? Koken gaat toch om de tijd nemen?’

Zelf had ze in het begin ook wel haar bedenkingen bij ‘die pukkel op je aanrecht’. Maar toen ze voor een artikelreeks in *Libelle* moest experimenteren met het apparaat, veranderde ze van mening. Het probleem zit hem in de naam, is haar conclusie. Een airfryer is geen vervanging van een frituurpan, het is een geheel nieuw

apparaat dat andere dingen kan – ‘een turbo-oven’, weet ze nu. En als je hem zó ziet is het toch een aanwinst voor je keuken, vindt ze. Vooral voor snacks met een deegkorst. ‘Neem de oliebol. Als je hem in de magnetron doet, wordt hij slap en in de oven wordt hij droog. In de airfryer is hij als nieuw. Ook kip kun je erin maken zoals je niet in de oven lukt: de binnenkant zacht en de buitenkant krokant. Het is vrij fantastisch eigenlijk. En natuurlijk superhandig voor mensen met een kleine keuken. Al zal ik die één keer per jaar dat ik kroketten maak, ze toch bakken in de frituur in de tuin.’

Vier liefhebbers die niet meer zonder kunnen

‘Ik snap die Nederlanders niet, je kunt zoveel meer met een airfryer’



Duan Vichian Veerle Haan

Naam: Duan Vichian (44)

Uit: Leidschendam

Maakt het liefst: gebraden varkensbuik

‘Het begon tijdens de pandemie. Ik woonde toen met mijn gezin in Istanbul en las dat mijn Thaise vrienden en kennissen er obsessief mee bezig waren. ‘Kijk, je kunt er perfect een Duitse varkenspoot in maken’, zeiden ze. Dus heb ik er een gekocht, met een Black Friday-deal.

‘Vanaf het begin maakte ik er vis in, een hele vis zoals je in Turkije veel ziet, en verse groenten. Eerder woonde ik in Engeland. Daar zag ik hoe mensen gerust een hele middag deden over het bereiden van de perfect geroosterde aardappel voor de *sunday roast*. Ik kreeg dat maar niet onder de knie. Tot ik het probeerde in de heteluchtfriteuse: een half uur en hij was gewoon perfect.

‘Toen we naar Nederland verhuisden, waar mijn man vandaan komt, was ik wel verbaasd: iedereen gebruikt hem hier vooral voor snacks, zoals bitterballen op vrijdagavond. Ze lijken niet te begrijpen wat je er allemaal mee kunt. Groenten die je kinderen lusten, buikspek zoals we hem in Thailand maken.



Veerle Haan

‘Ik ben echt een airfryer-believer. Ik lijk misschien rustig, maar ik praat er heel veel over. Kijk, ik hou ook van lang tafelen en met kerst zal ik hem niet gebruiken – behalve voor de aardappelen die mijn schoonvader Fred zo lekker vindt – maar het is ideaal voor doordeweeks, als je uit je werk komt en snel iets op tafel wilt zetten voor de kinderen. Ik gebruik hem wel drie of vier keer per week. Voor groenten, sperziebonen, maar ook om broodjes af te bakken. Het is veel sneller en kost ook nog minder stroom.

‘Wel grappig trouwens dat ik zeg dat ik hem met kerst niet zou gebruiken. Die dagen staan toch voor gezelligheid, heel langzaam iets garen in de oven. De airfryer heeft blijkbaar een reputatie die daar niet bij hoort. Misschien is dat wel een klassending. Je kerstvlees maken in de airfryer doe je gewoon niet. Maar mijn Thaise vrienden zouden me er heel hard om uitlachen, dat ik dit nu zeg.’

‘Ik heb de Philips Airfryer XL HD9270/70 op mijn arm laten tatoeëren’



Matijn Nijhuis Veerle Haan

Naam: Matijn Nijhuis (51)

Uit: Hilversum

Maakt graag: goedkope vegaburgers van een huiskamer

‘Ik ben iemand die graag dingen uitprobeert, en dan experimenteert. Zo heb ik ook weleens aardbeienontkroner gekocht, nou daar heb je dus echt niets aan. Soms heb je een voltreffer. Dan heb ik de neiging anderen ervan te overtuigen hoe geweldig iets is.’

‘Daar komt Matijn weer met zijn airfryerhapjes, zeggen ze dan. En dat ze uit de frituur lekkerder zijn. Ze zijn inderdaad net iets lekkerder uit het vet, maar het is dit of niks, want ik ga niet de frituur aanzetten voor een paar hapjes. Bovendien ben ik onhandig en loop ik snel een brandwond op.

‘Daarnaast voed ik sinds drie jaar twee kinderen alleen op en dit is gewoon erg gemakkelijk. Alle vegaburgers gaan er perfect in, ook de goedkope met die erwten. In een pan bak je die snel kapot. Ook heb ik er weleens een spacecake in gemaakt, dat ging ook.

‘Die hulpstukken hoeven van mij niet. Ik denk dan: je vindt iets goeds uit, waarom ga je er van alles aan hangen? De Philips XL HD9270/70 is precies goed. Omdat hij oud is ben ik wel bang dat hij uit de handel wordt gehaald.

‘Toen ik 50 werd vroeg ik mijn zoon wat de *core* van mijn *being* is. Toen zei hij: ‘de airfryer’. Dus toen heb ik er een tatoeage van laten zetten. Het was even zoeken naar een plaatje, want het moest wel het goede model zijn.



Veerle Haan

‘Het klinkt misschien als een grap, maar het is ook wel serieus. De tatoeage is een statement: omarm het gemak in je leven. Je hoeft het jezelf niet altijd moeilijk te maken.

‘Daarnaast is het een herinnering aan mezelf om tijd voor mijn vrienden te maken. Als zij langskomen, trek ik altijd een huiskerkzak gemengde snacks open.’



Gaia De Caro en Noyemi Corlu Veerle Haan

Naam: Gaia De Caro (23) en Noyemi Corlu (26)

In: Amsterdam

Maken graag: kant en klaar friet en poffertjes

Noyemi: 'We wonen met zeventien studenten in een huis, en eerst gebruikten we de airfryer alleen voor *late night snacks* na het uitgaan. Toen bedachten we: wat zou je er nog meer in kunnen maken?'

Gaia: 'Ik vond een recept om brie te laten smelten met knoflook erin en dan kun je je brood erin dopen.'

Noyemi: 'En later deed ik mijn mangoschillen erin. Die werden zo knapperig en toen had ik dus zoete chips.'

Gaia: 'Dat moet je met aardappelschillen niet doen. Echt vies. Groenten zijn wel lekker. Broccoli! En spruitjes! Ik ben een groot fan. En ik maak veel friet.'

'Mag ik nog iets zeggen? Het mooie aan de airfryer vind ik dat je er gewoon iets in kunt gooien en dan kunt weggaan of gaan

Noyemi: 'We hebben een druk sociaal leven, dus veel tijd vrijmaken voor koken zit er niet altijd in. Daarnaast heeft het iets gezelligs en huiselijks om iets in de airfryer te doen. Misschien omdat hij klein is. Het voelt toch anders dan wanneer je een kleine portie in zo'n megagrote oven doet.



Veerle Haan

'Op een gegeven moment hadden we wel vier airfryers in de

kamer: zij houden van comfort en hygiëne en willen niet misgrijpen omdat de gemeenschappelijke airfryer ineens kapot is. Nu werkt er maar één. Daar op de grond staat ook nog een kapotte, maar het lukt ons nog niet daar afscheid van te nemen. Het is onze prinses, want dat staat erop. Dus zeggen we: nee, ze mag nog niet weg, laten we haar nog een kans geven om gerepareerd te worden.’ Gaia: ‘Al denk ik in alle eerlijkheid niet dat dat nog gaat gebeuren.’

‘De oven en het gasfornuis gebruik ik niet meer’



Nancy Alexander Veerle Haan

Naam: Nancy Alexander (52)

Uit: Nijmegen

Maakt graag: gevulde pompoen

‘Tien jaar geleden ging onze frietpan stuk en hoorde ik over dit nieuwe apparaat. Ik heb een neurologische aandoening waardoor ik niet lang kan staan en mijn hand heeft weinig kracht, dus het was een uitkomst omdat je er niet bij hoeft te blijven en je alles kunt timen.

‘In het begin gebruikte ik hem vooral als vervanger van de

er vlees in kunt grillen en met de stoomfunctie ook rijst in kunt koken.

‘In die begintijd ben ik bij verschillende Facebookgroepen voor airfryerrecepten gegaan. Ik heb daar vriendschappen gesloten. Het zijn allemaal mensen die net als ik houden van koken en experimenteren. Nog steeds kijk ik daar wel drie keer per dag op. Het is net een sekte, haha.



Veerle Haan

‘Het is voor mij een sport geworden om uit te vinden wat je er allemaal in kunt maken. Pastinaak, zelfgemaakte kroepoek, in suiker gebrande amandelen, pasta, lasagne, kip. Er komt binnenkort een nieuw model, en ik heb hem stiekem al besteld in Duitsland.

‘Inmiddels vervangt de airfryer bij mij eigenlijk alle apparaten. De magnetron, de rijstkoker, oven, het gasfornuis: ik gebruik ze niet meer. Ik heb een plank op het gasfornuis gezet en daar staat hij op. We gaan volgend jaar onze keuken verbouwen en doen de oven en de kookplaat weg. Ik denk nu aan een losse pit of twee, om spaghetti te koken – want dat past er niet in – of om saus te malen, want met de staafmixer durf ik er niet in vanwege de antiaanbaklaag.

‘Mijn vriendinnen worden weleens gek van me omdat ik er altijd over praat. Als ik op vakantie ga, in een huisje, gaat-ie mee. Met vliegen lukt dat niet, dus ik baal ervan dat er geen verhuurservice voor bestaat. Als het mocht, zou ik hem op schoot meenemen in het vliegtuig.’

MEER MAGAZINE

Dit is een artikel uit Volkskrant Magazine. Wilt u alle verhalen, columns en rubrieken uit het nieuwste nummer lezen? [Dat kan hier.](#)

Het Volkskrant Magazine

Ontvang elke vrijdag vast de beste artikelen uit het Volkskrant Magazine van het komende weekend.

dickvangaalen@hotmail.com

Inschrijven

LEES OOK

Geselecteerd door de redactie



BETER LEVEN

Hete lucht versus olie: is de airfryer het gezonde alternatief voor de frituurpan?



RECEPT

De Volkskeuken: groenteloempia's



BETER LEVEN

Eet niet 'te vaak' ongezond, luidt het bekende advies. Maar wat is 'te vaak'?

 DOSSIER

Volkskrant Magazine

Lees hier alle artikelen over dit thema

[Naar het dossier](#)



Advertentie

Wilt u belangrijke informatie delen met de Volkskrant?

[Tip hier onze journalisten](#)

Algemeen

[Contact met de redactie](#)

[Contact met de klantenservice](#)

[Privacystatement](#)

[Abonnementsvoorwaarden](#)

[Gebruiksvoorwaarden](#)

[Toegankelijkheidsverklaring](#)

[Cookiebeleid](#)

[Privacy-instellingen](#)

[Auteursrecht](#)

[Colofon](#)

Klantenservice
Bezorgklacht indienen
Bezorging pauzeren
Bezorging wijzigen
(Bezorg)adres wijzigen
Adverteren
Losse verkoop
Zakelijk abonnement

Meer de Volkskrant

Over ons
Abonneren
Nieuwsbrieven
Krant
Webwinkel
Puzzels
RSS-feeds
Facebook
Twitter
Android apps
iOS apps

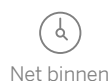
Navigeer

Columnisten
Recensies
De Volkskeuken
Archief



Op alle verhalen van de Volkskrant rust uiteraard copyright.
Wil je tekst overnemen of een video(fragment), foto of illustratie gebruiken, mail dan naar copyright@volkskrant.nl.

De Volkskrant is onderdeel van DPG Media.





KvK Nummer: 34172906 | BTW Nummer: NL810828662B01
© 2026 DPG Media B.V. Alle rechten voorbehouden