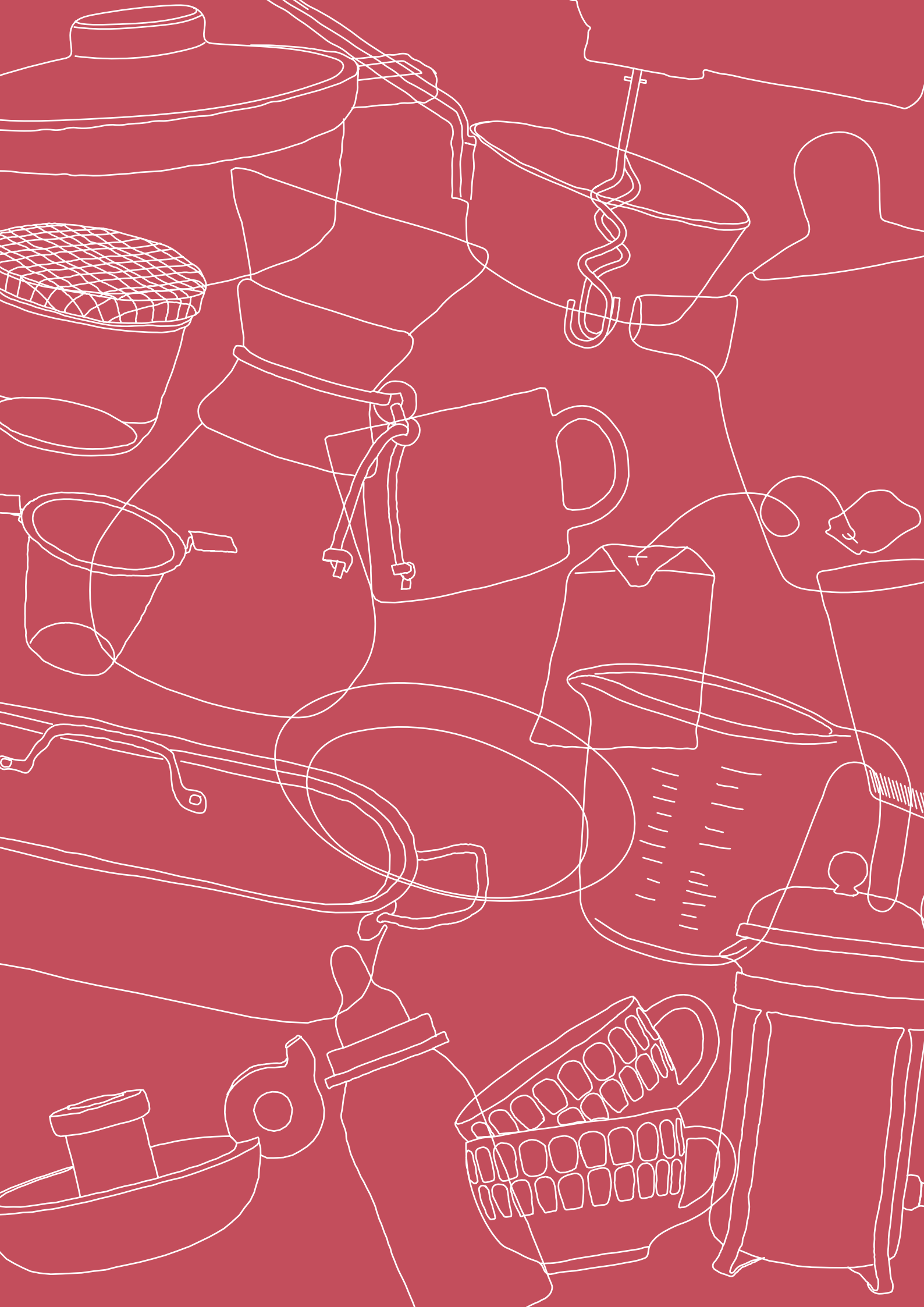


DER KOCHEND WASSER HAHN





DER KOCHEND WASSER HAHN

Mit einem Quooker im Haus haben Sie immer kochendes Wasser zur Hand. Und das ist besonders praktisch. Nie mehr einen Topf oder Wasserkocher mit Wasser füllen und warten bis es kocht. Sondern einfach den Hahn aufdrehen, der innerhalb einer Sekunde kochendes Wasser liefert.

Für die Zubereitung einer Tasse Tee, zum Kochen von Pasta, Blanchieren von Gemüse, aber auch dem Aufwärmen einer Milchflasche für das Baby oder um die fettige Pfanne abzuspülen ist der Quooker das passende Küchengerät.

Was 1970 mit einer ebenso einfachen, wie revolutionären Idee von Henri Peteri, dem Erfinder des Kochend-Wasser-Hahns, begann, ist mittlerweile für hunderttausende Verbraucher weltweit tägliche praktische Realität. Viele Male am Tag erleben sie den Komfort direkt über kochendes Wasser aus dem Hahn zu verfügen. Denn es vergeht doch eigentlich kein Tag, an dem man kein kochendes Wasser benötigt und Sie haben doch bestimmt etwas Besseres zu tun als darauf zu warten, oder?

Mittlerweile gibt es verschiedene Kochend-Wasser-Hähne auf dem Markt. Warum Sie sich für das Original entscheiden sollten?

Weil ein echter Quooker:

- wirklich kochendes Wasser (also 100°C) liefert
- gefiltertes Wasser liefert
- weniger Energie verbraucht (Energie label A für COMBI und COMBI+)
- viel sicherer in der Anwendung ist

- ein sehr viel kompakteres Reservoir besitzt
- länger hält, da das Reservoir geöffnet werden und hierdurch gelegentlich gereinigt werden kann
- an die Warmwasserleitung angeschlossen werden kann
- von uns selbst erfunden wurde und wir – wie kein anderer – mit der technischen Innovation dieses Produktes beschäftigt sind
- schon mehr als 500.000 Mal installiert wurde.

Ein Quooker ist äußerst gebrauchssicher, vielfach einsetzbar, zeit-, wasser- und platzsparend und dank der revolutionären Technik im Reservoir energiesparend. Lesen Sie in dieser Broschüre alles über den Quooker und lassen Sie sich auch von einigen Quooker-Benutzern inspirieren, die über den täglichen Komfort berichten, den sie mit ihrem Quooker erleben.







'Ich weiß, wie das mit so einem Wasserkocher geht, sagte ich. Kommt nicht in Frage.'

Fordernde Jobs und ein neues Haus, an dem noch einiges getan werden muss. Paola und Edo haben etwas anderes zu tun, als Stunden in der Küche zu verbringen. Sie nutzen ihre Zeit lieber dazu, sich Ideen für Inneneinrichtungen zu holen oder ein romantisches Wochenende in Paris zu verbringen. Ihr Quooker und ein Foodbox-Abo sind ihre Lösung.

Sie lernten sich bei der Arbeit in einem jungen Internetunternehmen kennen und vor kurzem erfüllten sie sich ihren Traum und kauften in einem grünen Wohnviertel das erste gemeinsame Haus. Die Lage und individuellen Details des Hauses haben sie begeistert und auch der morsche Fußboden konnte sie nicht abschrecken. 'Das brachte uns in eine gute Verhandlungsposition. So konnten wir unsere Vorstellung des Traumfußbodens verwirklichen.' Sie beauftragten einen Innenausstatter und ließen sich inspirieren. Sie entschieden sich für einen Materialmix aus Glas, Stahl und Holz. In der Küche entschieden sie sich für eine Arbeitsplatte aus Marmor, auf der nun ein Quooker Flex in Voll-Edelstahl seine Arbeit verrichtet.

Habt ihr den selben Geschmack?

Edo: 'Wir haben beide den Anspruch, von Anfang an alles perfekt haben zu wollen. Bevor wir einen Kompromiss eingehen, würden wir es lieber lassen. Wir entscheiden uns nur für Produkte, mit denen wir uns identifizieren können und die eine gute Qualität haben.'
Paola: 'Edo bevorzugt den sehr cleanen, geradlinigen und industriellen Stil. Farben und Accessoires sind mehr mein Geschmack.'

Wer von euch wollte einen Quooker?

Paola: 'Edo.'

Edo: 'Immer kochendes Wasser zur Hand, das empfand ich als sehr praktisch. Außerdem wollte ich auf keinen Fall einen Wasserkocher auf der Arbeitsplatte stehen haben.'

Es stehen schon so viele Geräte auf der Arbeitsplatte herum, dass ein Gerät weniger ein echter Gewinn in Sachen Platz, Nutzung und Optik ist. Die Küche sieht einfach sehr viel geradliniger und aufgeräumter aus.

EDO & PAOLA



VON QUOOKER



Flex Voll-Edelstahl

COMBI

Diese Linie wollten wir gerne in der ganzen Küche durchsetzen.'

Paola: 'Als wir unser Budget zu sprengen drohten, sagte ich:

Wir müssen den Quooker streichen, wir nehmen einfach einen normalen Wasserkocher.'

Edo: 'Kommt nicht in Frage, sagte ich. So ein Wasserkocher steht immer im Weg, nimmt Platz auf der Arbeitsfläche und wenn man ihn braucht, benötigt er viel zu lange Zeit um kochendes Wasser zu liefern ... Ich hatte mich wirklich schon vorab in den Quooker verliebt.'

Paola: 'Hier gab es für mich also wenig Diskussionspielraum.'

Edo: 'Ich glaube, du warst am Anfang einfach etwas ängstlich.'

Paola: 'Ja, ich dachte, dass ich mir die Finger verbrennen würde.'

Edo: 'Dazu ist ja die Doppel-Druck-Drehbedienung viel zu gut durchdacht. Wenn man kochendes Wasser entnehmen möchte, ist dafür eine ganz andere Bedienung notwendig als für kaltes und warmes. Sich zu verbrennen ist so ausgeschlossen. Mittlerweile ist Paola auch ein echter Quooker-Fan.'

Paola (kichernd): 'Ich muss zugeben, dass ich eigentlich echt froh bin, dass du dich hierbei durchgesetzt hast. Das bekomme ich natürlich auch immer wieder zu hören. Ich muss mir

nur eine Tasse Tee machen, dann steht er schon hinter mir und sagt: "Ist doch ganz praktisch, oder?"'

Wofür verwendet ihr ihn?

Paola: 'Nudeln, Reis, Kartoffeln, Couscous. Immer, wenn etwas gekocht werden muss, verwenden wir den Quooker. Und natürlich für Tee.'

Edo: 'Auch eine schnelle Bouillon machen, ist ganz praktisch. Wir haben uns auch sofort einen hübschen Pyrex-Maßbecher für den Quooker angeschafft.'

Paola: 'Wenn eine Pfanne mal stark angebrannt ist, fülle ich sie mit kochendem Wasser und lasse den Schmutz einfach aufweichen.'

Edo: 'Und wenn wir Lust auf eine Kugel Eis haben, halten wir den Löffel vorher kurz unter den Quooker. Einfach total easy.'

Wer kocht bei euch?

Paola: 'Beide. Wir sind keine Frühaufsteher, in der Woche gehen wir um 9:00 Uhr aus dem Haus und sind häufig erst spät abends zurück, vor 19:00 Uhr wird also nie gekocht.'

Edo: 'Seit kurzem haben wir eine Foodbox abonniert, weil wir es satt waren, nach der Arbeit noch gelangweilt durch den Supermarkt zu streunen. Die Box ist wie für uns gemacht, wir kochen besser,

abwechslungsreicher und schneller.'

Paola: 'Anders machen wir es, wenn wir etwas zu feiern haben. Dann trommeln wir die Familie zusammen und es wird ausgiebig gekocht. Wir sind beide sehr gesellig, für uns gibt es nichts Schöneres, als entspannt im Garten zu grillen oder ein leckeres indonesisches Gericht mit lieben Menschen zu teilen'

Was macht ihr sonst noch in eurer Freizeit?

Paola: 'Am Wochenende schlafen wir gerne aus und gehen häufig in Ruhe frühstücken, in einem tollen Laden mit frischem Gebäck und Rührei.'

Edo: 'Wir verreisen auch gern, Städte-trip oder in die Natur.'

Paola: 'Ich mag die Stadt lieber. Herauszufinden, was gerade im Trend ist und neue Sachen zu entdecken. Einmal jährlich geht es sowieso nach Paris.'

Edo: 'Wenn Paola im Le Marais zum Shoppen geht, gebe ich mich meinem Hobby hin: der Fotografie.'

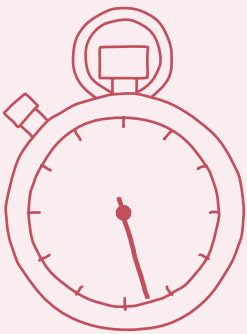
Paola: 'Aber wir sind auch gerne zu Hause. Wir können den ganzen Abend auf dem Sofa sitzen und uns die Zeit mit Inspirationsuche zur Inneneinrichtung vertreiben. Ideen haben wir mehr als genug, wir müssen nur noch die Zeit finden, um sie alle umzusetzen.'

'Mittlerweile bin ich ein echter Quooker-Fan. Ich muss zugeben, dass ich eigentlich echt froh bin, dass du dich hierbei durchgesetzt hast.'



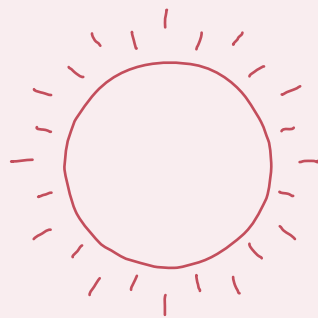
WAS SIND DIE VORTEILE EINES QUOOKER?

Mit einem Quooker haben Sie immer kochendes Wasser zur Hand – direkt aus dem Hahn. Das ist einfach und spart täglich eine Menge Zeit und Energie. Sie werden dieses Küchenwerkzeug lieben.



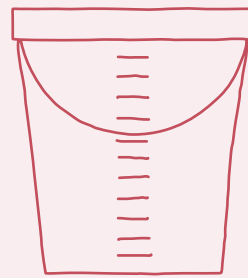
Zeit-sparend

Mit einem Quooker müssen Sie niemals mehr warten bis das Wasser kocht. Das kochende Wasser steht sofort bereit – purer Komfort. An Tagen, an denen man neue Rezepte ausprobiert, sorgt der Quooker für die nötige Gelassenheit. An Tagen, die durch Arbeit, Schule, Sport und Terminen geprägt sind, ist der Quooker zeitsparend. Und ein Zeitgewinn im stressigen Alltag ist immer eine gute Sache.



Energie-effizient

Wer mehrmals täglich kochendes Wasser benötigt, verbraucht mit einem Quooker weniger Energie, als mit einem Wasserkocher. Mit einem Quooker COMBI(+)-Reservoir (der neben kochendem auch warmes Wasser liefert) kann man sogar noch mehr Energie sparen. Es ist der erste 'Boiler' weltweit mit Hochvakuum-Isolation. Er ist die sparsamste Warmwasserversorgung für die Küche, weshalb er das Energielabel A erhalten hat.



Wasser-sparend

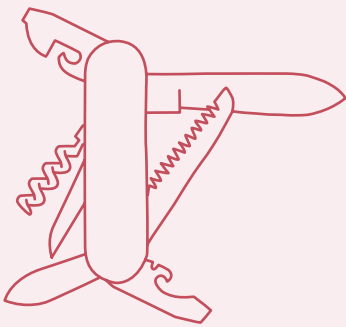
Wer Wert auf einen umweltschonenden Umgang mit Ressourcen legt, für den ist Wassersparen ein Muss. Und dennoch wird in zahlreichen Haushalten unnötig Wasser verschwendet. Kleinere Mengen, wenn man beispielsweise doppelt soviel Wasser kocht als man benötigt. Aber auch große Mengen, wenn man zum Beispiel den Hahn erst eine Weile laufen lassen muss, bevor warmes Wasser verfügbar ist. Mit einem Quooker lassen sich diese vielen Liter an wertvollem Wasser einsparen!



Platz-sparend

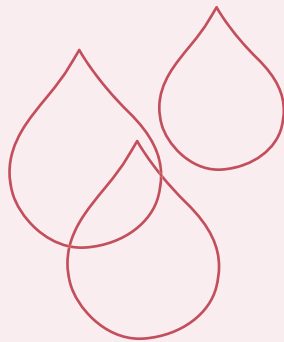
Sie haben eine kleine Küche? Oder Sie haben eine toll aussehende Küchenmaschine? Ein Quooker spart kostbaren Platz auf Ihrer Arbeitsplatte. Dort, wo normalerweise ein Wasserkocher stehen würde, kann jetzt geschnitten, geknetet und gehackt werden. Das Reservoir ist kompakt und der Anschluss einfach.

Zusätzlich spart er Platz auf Ihrer Arbeitsplatte. Und wussten Sie eigentlich, dass das Wasser aus dem Quooker auch noch besser schmeckt als herkömmliches Leitungswasser? Hier folgen alle Vorteile des Quookers in der Übersicht.



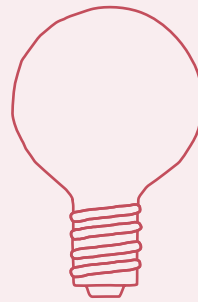
Vielseitig einsetzbar

Mal eben eine Kanne Tee aufsetzen oder Filterkaffee aufbrühen, Pasta kochen, Gemüse Blanchieren oder eine Flasche Milch für den Nachwuchs zubereiten. Sie werden überrascht sein, wofür Sie den Quooker verwenden können. Auch für Dinge, für die Sie ihn möglicherweise nicht einmal gekauft haben. Beispielsweise das Vorwärmen von Tellern oder das Abspülen der verschmutzten Auflaufform. Wasser aus dem Quooker, fertig. Und mit dem Flex mit ausziehbarem Zugauslauf spülen Sie einfach Verunreinigungen im Spülbecken weg oder reinigen problemlos auch große Schneidebretter.



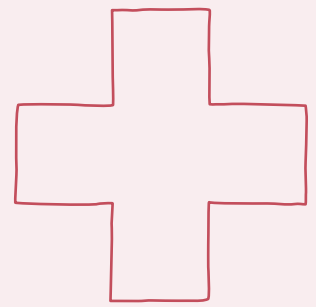
Gutes Trinkwasser

Mit einem Quooker genießen Sie Tag für Tag das beste und leckerste Trinkwasser. Wie ist das möglich? Aus zwei Gründen: ein Aktivkohlefilter im Reservoir reinigt das Wasser. Darüber hinaus wird das Wasser 'abgekocht', da es bei einer Temperatur von 110°C im Reservoir gespeichert wird. Damit ist das Wasser anti-bakteriell und keimfrei.



Innovativ

Der Quooker war der allererste Kochend-Wasser-Hahn weltweit. In den siebziger Jahren wurde er von dem Physiker Henri Peteri in den Niederlanden erfunden. Die patentierte Hochvakuum-Isolation im Reservoir, durch die das Wasser auf energieeffiziente Weise auf Temperatur gehalten wird, hat seitdem eine Revolution in zahlreichen Küchen zu Wege gebracht. Mittlerweile beläuft sich die Zahl der Patente für unsere Erfindungen, die ausschließlich für den Quooker verwendet werden dürfen, auf fünfzig. Der Quooker wird auch heute noch in unserer eigenen Produktion in den Niederlanden hergestellt, wo wir täglich an neuen technischen Ideen und Verbesserungen arbeiten, um die Produkte noch sparsamer, komfortabler in der Bedienung und schöner zu machen.



Sicher

'Kochendes Wasser direkt aus dem Hahn. Ist das denn nicht gefährlich?' Es ist die am häufigsten gestellte Frage zum Quooker. Unsere Antwort: ein Quooker ist die sicherste Alternative für jeden Haushalt dank einer Reihe ausgeklügelter Sicherheitsmaßnahmen. Er verfügt über einen kindersicheren Bedienknopf. Der gesamte Auslauf ist isoliert und drehbar. Wird kochendes Wasser entnommen, leuchtet ein Leuchtring auf. Der Wasserstrahl ist tröpfchenförmig und nicht massiv, so dass Verbrühungen vermieden werden. Und vielleicht noch das Allerwichtigste: ein Quooker kann – im Gegensatz zu einem Wasserkocher oder Topf – nicht umfallen.

'Einmal daran gewöhnt, möchte man es nie wieder missen. Eine Freundin, die schon seit Jahren auf ihren Quooker schwört, hatte mich vor diesem Effekt auch schon gewarnt.'



Janneke und Alex verwandelten zwei hohe Klassenräume in einem alten Schulgebäude in ihr Traumhaus. Der kleine Jules hat jetzt einen ganzen Pausenhof für sich. Zumindest wenn sein Vater keinen Pétanque-Wettbewerb organisiert.

Restaurants, Kneipen, hupende Autos, Straßenbahnen, Lärm. Sie wohnen mitten der hektischen Großstadt, doch sobald man durch das Schultor geht, das bei Janneke und Alex den Eingang zur Traumimmobilie bildet, hört man nichts – Ruhe. 'Herrlich', findet Janneke, die eigentlich nicht so gerne in der Stadt wohnt, es arbeitsbedingt jedoch muss – sie ist Architektin und Alex arbeitet als Analyst. 'Eigentlich mag ich das urbane Leben und seine Dynamik. Ich liebe jedoch die Natur sehr und könnte mir gut vorstellen einmal aufs Land zu ziehen.'

Seit Jahren hatte sie ein Auge auf ein renovierungsbedürftiges Haus geworfen, schon lange bevor sie vor fünf Jahren Alex kennenlernte. Ein Gebäude mit hohen Decken sollte es sein. Das Schulgebäude, das sie nun gemeinsam mit fünf weiteren Parteien bewohnen, war wie ein Lotteriegewinn. Dieser war jedoch mit sehr viel Geduld und einem unendlichen Durchsetzungsvermögen gepaart. Allein die Planung und Vorbereitungsarbeiten nahmen zwei Jahre in Anspruch, dazu kam ein weiteres Jahr Umbau. Janneke plante alle Entwürfe selbst und mittlerweile ist auch die gemeinsame Dachterrasse eingeweiht worden. Endlich ist ihr Heim fertig!

Wie kam der Entwurf eures Traumhauses zu Stande? 'Ich mag es, wenn man durch die Küche den Wohnbereich betritt. Es ist ein bisschen rustikal, aber gerade das macht den Charme aus. Man fühlt sich sofort wie zu Hause. Von Anfang an wusste ich, wo sie sein sollte, unsere Traumküche – im ehemaligen Flur. Die Küche ist das Erste, was man sieht, daher war es uns wichtig einen echten Blickfang daraus zu machen. Die größte Herausforderung lag in der Planung des Wohnzimmers. Auch wenn man viel Platz hat, muss gut überlegt sein, wie dieser am besten einzusetzen ist.'

VON JANNEKE



VON QUOOKER



Fusion Round Voll-Edelstahl PRO3

Wie habt ihr den Entwurfsprozess erlebt?

‘Der Prozess war wirklich toll, denn wir hatten sehr viel Zeit. Das einzige Problem, wenn man selbst Architektin ist wie ich es bin, ist, dass man sehr genaue Vorstellungen und Ideen hat, man leider oftmals durch das eigene Budget eingeschränkt wird.

Die Durchführungsphase war dann jedoch sehr schwierig und anstrengend, da häufig Probleme auftraten, welche neben dem Beruf gelöst werden mussten. Ich kümmerte mich um das gesamte Projekt und investierte sehr viel Zeit. Ich bin eher der Typ für klare Formen, da Alex in Paris und Mailand aufgewachsen ist, hat er eine Vorliebe für warme und schicke Materialien. Die Vintage-Sitzecke in der Küche ist genau sein Stil.’

Was ist am besten gelungen?

‘Die Küche. Die ist einfach perfekt, finde ich. Mit den portugiesischen Fußbodenfliesen bin ich total happy, und mit der Arbeitsplatte aus weißem Beton. Was ich so toll finde, ist, dass man beim Abwaschen sogar nach draußen ins Grüne schauen kann. Ein bisschen wie auf dem Land.’

Ihr habt einen Quooker Fusion. Wie gefällt er euch?

‘Total gut. Wir hatten erst einen

normalen Wasserkessel, denn aus ästhetischen Gründen wollte ich keinen Wasserkocher haben.

Der Kessel sah zwar gut aus, es dauerte aber 10 Minuten, bevor man eine Tasse Tee gemacht hatte. Die habe ich dann morgens in aller Hektik öfters mal ausgelassen. Seit wir einen Quooker haben, trinke ich jetzt wieder Tee zu meinen Butterbroten! Und auch während der Woche, wenn Jules abends müde nach einem Tag in der KiTa nach Hause kommt, ist es einfach super, wenn man schnell eine Pasta auf den Tisch zaubern kann. Denn warten bis ein Topf mit 2 Litern Wasser kocht, macht keinen Spaß, wenn ein knurrender Kinderbauch wartet.’

Was wird in eurer Küche denn so alles zubereitet?

‘Während der Woche mache ich einfache, schnelle Studentenpastagerichte. Zu besonderen Anlässen koche ich gerne mal mehrere Gänge und serviere diese auf einem schön, mit viel Liebe gedeckten Tisch. Alex kocht super italienisch. Er kann mit sehr wenigen Zutaten etwas ganz Besonderes zaubern. Seitdem wir den Quooker haben, geht das auch noch superschnell. Mit dem Quooker verhält es sich genauso wie mit einem Badezimmer oder einer anständigen

Heizung, die wir jetzt auch das erste Mal haben: einmal daran gewöhnt, möchte man es nie wieder missen. Eine Freundin, die schon seit Jahren auf ihren Quooker schwört, hatte mich vor diesem Effekt auch schon gewarnt.’

Wo haltet ihr euch auf, wenn die Sonne scheint?

‘Der Pausenplatz wird zu einem einzigen großen Gemeinschaftsgarten, für den wir allerdings noch einen Plan anfertigen müssen. Die Kinder können dort mit dem Fahrrad fahren und rumtoben, Alex freut sich schon auf die Pétanque-Wettkämpfe, die er organisieren will und ich genieße einfach die Sonne im Freien. Die Dachterrasse ist auch gerade fertig und schon eingeweiht. Bei warmem Wetter fahren wir gerne in unseren Schrebergarten. Hier bauen wir Gemüse an und es muss ständig Unkraut gejätet werden. Danach legen wir uns gemütlich ins Gras, während Jules in den Beeten spielt. Wir trinken ein gutes Glas Wein, werfen den Grill an und laden unsere Freunde an. So haben wir beides: eine Oase in der Stadt und einen Rückzugsort im Grünen.’

'Einen Wasserkocher
wollte ich schon aus
ästhetischen Gründen
nicht.'



HÄHNE

Unsere Kollektion an Hähne umfasst sieben Modelle: Flex, Fusion Round, Fusion Square, Nordic Square Twintaps, Nordic Square single tap, Nordic Round Twintaps, Nordic Round single tap.



Flex

Der Quooker Flex ist eine Kombination aus einem Kochend-Wasser-Hahn und einer Mischbatterie. Darüber hinaus verfügt dieser Hahn über einen Zugauslauf. Wenn der Schlauch herausgezogen ist, gibt er ausschließlich warmes und kaltes Wasser ab. Der Flex verfügt über einen runden Auslauf.

Oberflächen

Verchromt glänzend, Voll-Edelstahl

Maße

Höhe: 412 mm
Ausladung: 225 mm
Hahnloch: Ø 35 mm
Drehbereich: 270°



Fusion Round

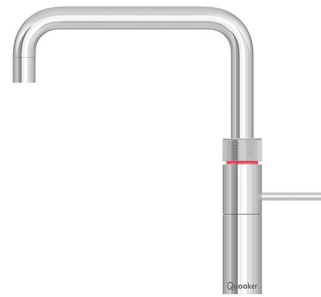
Kochend-Wasser-Hahn und Mischbatterie sind im Fusion Round kombiniert. Warmes, kaltes und kochendes Wasser kommen aus nur einem Hahn mit einem runden Auslauf.

Oberflächen

Verchromt glänzend, verchromt gebürstet, Voll-Edelstahl

Maße

Höhe: 366 mm
Ausladung: 220 mm
Hahnloch: Ø 35 mm
Drehbereich: 360°



Fusion Square

Kochend-Wasser-Hahn und Mischbatterie sind im Fusion Square kombiniert. Warmes, kaltes und kochendes Wasser kommen aus nur einem Hahn mit geradem Auslauf.

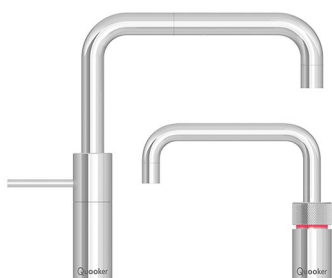
Oberflächen

Verchromt glänzend, verchromt gebürstet, Voll-Edelstahl

Maße

Höhe: 291 mm
Ausladung: 220 mm
Hahnloch: Ø 35 mm
Drehbereich: 360°

Die Hähne werden in verschiedenen Oberflächen angeboten. Für jede Küche ist ein geeigneter Quooker zu finden!



Nordic Square Twintaps

Mischbatterie und Kochend-Wasser-Hahn im gleichen Design mit geraden Ausläufen. Der Kochend-Wasser-Hahn ist höhenverstellbar.

Oberflächen

Verchromt glänzend, verchromt gebürstet

Maße Mischbatterie

Höhe: 270 mm
Ausladung: 220 mm
Hahnloch: Ø 35 mm
Drehbereich: 360°

Maße Kochend-Wasser-Hahn

Maximaler Höhe: 350 mm
Minimale Höhe: 115 mm
Ausladung: 160 mm
Hahnloch: Ø 32 mm
Drehbereich: 360°



Nordic Square single tap

Kochend-Wasser-Hahn mit geradem Auslauf und höhenverstellbar.

Oberflächen

Verchromt glänzend, verchromt gebürstet, Voll-Edelstahl

Maße

Maximale Höhe: 350 mm
Minimale Höhe: 115 mm
Ausladung: 160 mm
Hahnloch: Ø 32 mm
Drehbereich: 360°



Nordic Round Twintaps

Mischbatterie und Kochend-Wasser-Hahn im gleichen Design mit runden Ausläufen. Der Kochend-Wasser-Hahn ist höhenverstellbar.

Oberflächen

Verchromt glänzend, verchromt gebürstet

Maße Mischbatterie

Höhe: 345 mm
Ausladung: 220 mm
Hahnloch: Ø 35 mm
Drehbereich: 360°

Maße Kochend-Wasser-Hahn

Maximale Höhe: 405 mm
Minimale Höhe: 170 mm
Ausladung: 160 mm
Hahnloch: Ø 32 mm
Drehbereich: 360°



Nordic Round single tap

Kochend-Wasser-Hahn mit rundem Auslauf und höhenverstellbar.

Oberflächen

Verchromt glänzend, verchromt gebürstet, Voll-Edelstahl

Maße

Maximale Höhe: 405 mm
Minimale Höhe: 170 mm
Ausladung: 160 mm
Hahnloch: Ø 32 mm
Drehbereich: 360°

RESERVOIRS

Quooker hat verschiedene Reservoirs entwickelt, die mit der patentierten Hochvakuum-Isolation ausgestattet sind. Somit wird sichergestellt, dass das Wasser energieeffizient die Temperatur gehalten wird. Der Stand-by Verbrauch beliefert sich lediglich 5 Cent am Tag.



PRO3

Kochendes Wasser.

Maße

Durchmesser: 152 mm
Höhe: 440 mm

Technische Daten

Reservoirinhalt: 3 Liter
Aufheizzeit: 10 Minuten*
Stand-by Verbrauch: 10 W*
Energie-label: keines**
Aufhängebügel lieferbar: ja



COMBI

Kochendes Wasser und Warmwasser.

Dieses Reservoir empfiehlt sich, wenn Sie keine Warmwasserversorgung in der Küche haben und ersetzt den Boiler oder Durchlauferhitzer.

Maße

Durchmesser: 200 mm
Höhe: 470 mm

Technische Daten

Reservoirinhalt: 7 Liter
Aufheizzeit: 20 Minuten*
Stand-by Verbrauch: 10 W*
Menge 60°C: 15 Liter*
Menge 40°C: 27 Liter*
Energie-label: A
Aufhängebügel lieferbar: ja



COMBI+

Kochendes Wasser und unbegrenzt warmes Wasser.

Der COMBI+ empfiehlt sich, wenn Sie lange auf Ihr warmes Mischwasser warten. Der COMBI+ übernimmt temporär die Warmwassererzeugung und vermeidet jegliche Wartezeit.

Maße

Durchmesser: 200 mm
Höhe: 470 mm

Technische Daten

Reservoirinhalt: 7 Liter
Aufheizzeit: 20 Minuten*
Stand-by Verbrauch: 10 W*
Menge 60°C: unbegrenzt*
Menge 40°C: unbegrenzt*
Energie-label: A
Aufhängebügel lieferbar: ja

* Bei den Angaben handelt es sich um Durchschnittswerte.

** PRO-Reservoirs erzeugen lediglich kochendes Wasser.

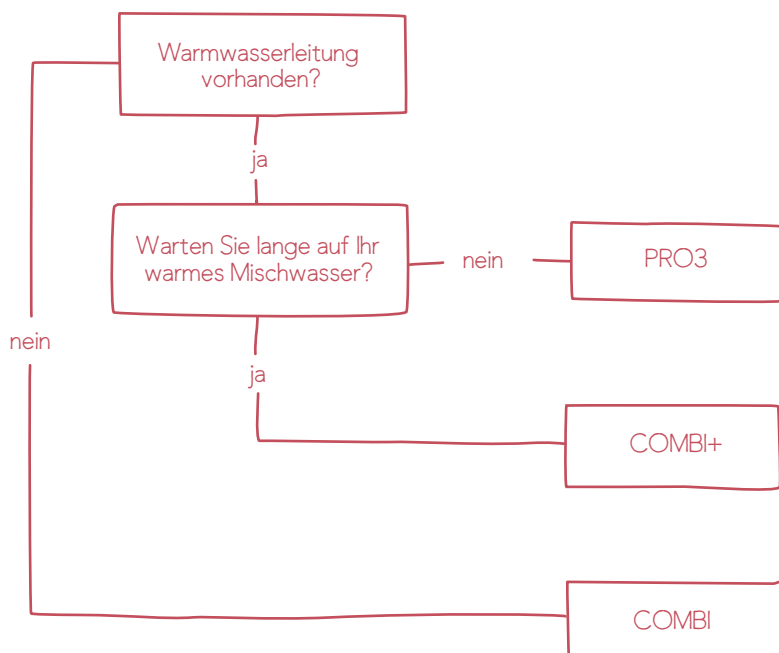
Die EU hat keine Energie-Label-Richtlinie für Heißwasserreservoirs verabschiedet. Diese Speicher sind jedoch genauso sparsam.

allesamt
tet sind.
zient auf
eträgt

WÄHLEN SIE IHR RESERVOIR

Für welches Reservoir entscheiden Sie sich?

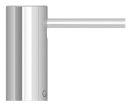
Welches Reservoir am besten zu Ihrer Küche passt, hängt von einigen Faktoren ab. Wie viele Personen werden den Quooker verwenden? Gibt es eine Warmwasserleitung oder einen Küchenboiler, der für die Zufuhr von Warmwasser sorgt? Und bei einer Warmwasserleitung: wie lange warten Sie auf Ihr warmes Mischwasser? Die nachfolgende Tabelle kann bei der Auswahl des geeigneten Reservoirs hilfreich sein.



ZUBEHÖR

Ein Seifenspender im gleichen Design wie Ihr Hahn. Aufhängebügel für das Reservoir.

Mit diesem Zubehör machen Sie Ihr Quooker-Set komplett!



Seifen- spender

Der Quooker-Seifenspender kann mit einer Hand bedient und problemlos von oben aufgefüllt werden. Es ist der erste und einzige Seifenspender mit einem Innenteil, welches komplett aus Metall gefertigt ist. Der Seifenspender kann mit allen Hähnen kombiniert werden und ist in verchromt glänzend, verchromt gebürstet und Voll-Edelstahl erhältlich.

Scale Control

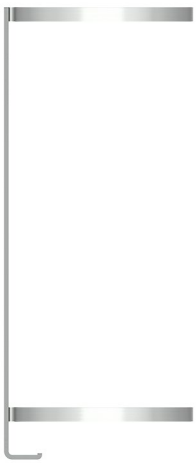
Das Entkalkungsgerät Scale Control verlängert die Lebensdauer Ihres Quooker und enthärtet das Wasser bereits vor dem Quooker. Hierdurch verbessert sich der Geschmack des Wassers nochmals. Das Entkalkungsgerät Scale Control wird mit einer Kartusche ausgestattet, die für 4200 Liter bei 10°dH ausreicht. Der Einsatz des Entkalkungsgerätes empfiehlt sich in Regionen mit sehr hohem Kalkgehalt.

Austausch- kartusche Scale Control

Austausch-Kartusche für das Entkalkungsgerät Scale Control.

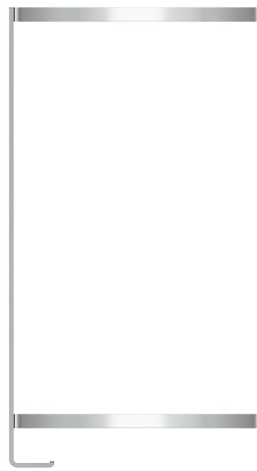
Aufhänge- bügel Scale Control

Zum Scale Control ist ein Aufhängebügel aus Edelstahl erhältlich. Mit diesem können Sie das Entkalkungsgerät Scale Control problemlos im Unterschrank befestigen.



Aufhänge- bügel PRO3

Dieser formschöne Edelstahl-Aufhängebügel eignet sich ideal zum Aufhängen des Reservoirs. Geeignet für 3-Liter-Reservoirs.



Aufhänge- bügel COMBI(+)

Dieser formschöne Edelstahl-Aufhängebügel eignet sich ideal zum Aufhängen des Reservoirs. Geeignet für 7-Liter-Reservoirs.

SPEZIALIST

'Filterkaffee mit dem
Quoker aufbrühen
funktioniert perfekt.'



Karel Rietveld ist Kaffeexperte und Eigentümer von zwei Kaffeegeschäften. Mit seinem Quooker brüht er wunderbare Filterkaffees auf.

Karel Rietveld beginnt seinen Tag regelmäßig mit einer Tasse Tee, anschließend geht es dann aber um seine Kunden und die lieben seinen Kaffee.

Espresso, Cappuccino, Latte, Flat Whites, aber auch mit einem Filterkaffee bereitet er sich gerne eine Freude. 'Filterkaffee ist Kaffee für den Liebhaber,' meint Karel. 'Er wird schwarz getrunken, um die Komplexität und das Fruchtaroma aus dem Kaffee herauszuschmecken zu können. Ein Schluck und in unserem Mund spielt sich eine regelrechte Explosion ab.' Das Aufbrühen eines guten Filterkaffees ist arbeitsintensiv und will gelernt sein. Das Durchlaufen alleine dauert schon drei Minuten, deshalb der Ausdruck Slow Coffee. Seitdem wir hier einen Quooker haben, geht es bei ihm schon etwas weniger 'slow' zu. Karel: 'Am Anfang habe ich etwas Widerstand gegen den Quooker gespürt. Was sollte man mit so einem Ding, welches kochendes Wasser abgibt? Ich schwörte auf meinen 'Über-Boiler', den ich genau auf 92,6°C einstellen konnte. Dies ist die optimale Temperatur für Filterkaffee. Dann wurde mir jedoch bewusst, dass die Temperatur des heißen Wassers schnell sinkt. Bis ich dann einen kleinen Kessel gefüllt hatte, verlor das Wasser bereits 5°C und wenn man ihn dann noch kurz stehen ließ, bevor man das Wasser über den Kaffee goss, war es eigentlich schon kalt. Also dachte ich mir, als ich meine zweite Filiale eröffnete: ich werde so einen Quooker doch mal ausprobieren. Und was glauben Sie? Es funktioniert perfekt. Natürlich musste ich anfangs meinen gewohnten Arbeitsablauf mit einem Thermometer überprüfen, wusste dann aber sofort, wie schnell das Wasser abkühlt und wieviel Zeit man sich nehmen muss, bevor das Wasser über den Kaffee gegossen wird. Das muss man halt ausprobieren, hat es aber sehr schnell raus. Und so ganz genau muss es nun auch wieder nicht sein.'

KAREL RIETVELD



VON QUOOKER



Fusion Square Voll-Edelstahl COMBI

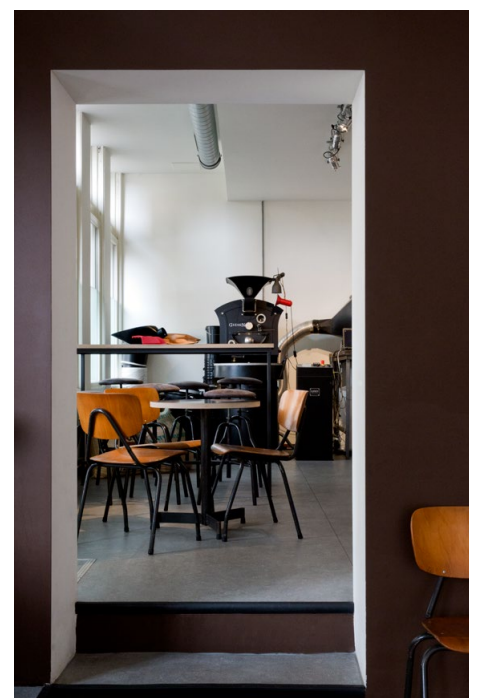
Nein? 'Nun ja, ich habe einen Hang zur Perfektion und bin ein Genauigkeitsfanatiker. Man kann es zwar bis auf 0,1 Grad genau machen wollen, dann wird es aber schon ein bisschen zu speziell. Bei uns verwenden wir Kaffeebohnen der besten Plantagen der Welt, die wir direkt vom Bauern einkaufen.

Eigentlich müsste man die Wassertemperatur je Kaffeesorte genau anpassen können. Das kann man alles ausprobieren. Ich bin aber nicht nur Kaffeeexperte, sondern auch Unternehmer, ich suche nach einem Gleichgewicht. Und dann ist eine Temperatur um oder nahe 92 Grad wirklich hervorragend.

Der Feinschmecker kommt bei uns ganz gewiss auf seine Kosten, aber 90% der Kunden kommen einfach wegen eines ganz leckeren Kaffees hierher, nicht mehr und nicht weniger. Und für Tee ist der Quooker ebenso absolut ideal.

Früher haben wir den Tee mit Wasser aus der Kaffeemaschine aufgesetzt. Wenn dort aber auch jemand Espresso zubereitete, stand man sich manchmal ganz schön im Weg. Seit wir den Quooker haben, gehört dies der Vergangenheit an. Bei einem arbeitsreichen Wochenende wird manchmal hundertmal am Tag am Quooker gedreht. Er funktioniert

einfach, schnell, zuverlässig und das kochende Wasser steht immer zur Verfügung. Mittlerweile möchte ich für mein anderes Geschäft auch einen Quooker und zu Hause könnte ich ebenfalls so ein praktisches Ding gebrauchen, denn auch beim Kochen erscheint er mir eine tolle Hilfe. Ich weiß mittlerweile auch, wie einfach man ihn installieren kann. Einfach den alten Wasserhahn herausnehmen und den Quooker montieren.



'Nun ja, ich bin ein Perfektionist und ein Präzisionsfanatiker. Man kann das zwar bis auf 0,1 Grad perfekt machen wollen, dann wird es aber schon ein bisschen nerdisch.'

- flat white
- cappuccino
- latte

filter coffee
(methods: aeropress, clever, cafetière, 'koffie toebroek' & chemex)

Sasaba III (nat.)

Duyena (nat.)

* Aujourd' hui: Verse Ge



SPEZIALIST



'Teewasser muss immer gekocht haben, auch bei grünem Tee.'

Quooker ist das angesagte Tool für Teeliebhaber. Wie setzt man ihn optimal ein, wenn man verschiedene Teesorten trinkt? Wie holt man noch mehr Geschmack aus den Blättern? Tee-Sommelier Kiona Malinka nimmt uns mit auf eine Reise entlang der Teeplantagen im fernen Osten und lehrt uns Feinheiten aus der Kunst der Teezubereitung.

Manchmal ist sie monatelang weg von zu Hause. Sie kreuzt dann mit einem Jeep durch die Berge von Taiwan, Nepal oder Japan, immer auf der Suche nach abgelegenen Teeplantagen, die man über Google nie finden könnte. Sie klopft dann bei fremden Leuten an. Manchmal muss ihr Dolmetscher verhandeln, ein anderes Mal muss sie bei einer Karaoke-Session mitmachen, bevor man sie zur Teeplantage vorlässt. Wenn ihr das dann gelungen ist, verbringt sie meist ein paar Tage bei dem Bauern. Sie investiert viel Zeit, um den gesamten Prozess von Anbau, Pflücken, Trocknen, Aufbewahren, Kochen und Eingießen der jeweiligen Teesorten zu verstehen. Wenn sie die Möglichkeit hat, den Bauern morgens um 04:00 Uhr zu begleiten, um beim Wenden der Teeblätter auf den Plantagen zu helfen, krabbelt sie in der Nacht aus dem Bett. Sie tut alles dafür, um an neue und exklusive Teesorten für ihre eigene Teemarke, Crusio, zu kommen. Noch ein Beispiel ihrer Leidenschaft ist die kleine Yi Xing Teekanne, die von Kiona im Süden von China gefunden wurde. Sie ist aus einer speziellen Keramik hergestellt, die den Teegeschmack hält. Kiona beschloss dies zu nutzen und das Kännchen niemals zu spülen. Sie bereitet in dem Kännchen schon seit drei Jahren in einer bestimmten Reihenfolge verschiedene Teesorten zu, wodurch der Geschmack des Tees immer intensiver und individueller wird. Teeliebhaber haben Kiona schon große Beträge für die kleine Kanne geboten, aber sie denkt nicht daran, sie zu verkaufen.

Kiona Malinka ist Tee-Sommelier. Ihre Faszination wurde geweckt, als sie nach der Hotelfachschule ihren eigenen Laden gründete und niemand ihr alle Fragen zu Tee beantworten konnte. 'Das fand ich sehr seltsam,' erzählt sie. 'Wie wenig man über das am meisten konsumierte

VON KIONA



VON QUOOKER



Flex Voll-Edelstahl

PRO3

Getränk weltweit weiß! Dann habe ich selbst mit der Suche angefangen.' Und diese Suche dauert bis zum heutigen Tag an, denn: 'Tee ist ein solch komplexes Produkt, dass es nach fünf Jahren für mich immer noch eine ganze Welt zu entdecken gibt. Wenn ich eine Kaffeebohne rieche, weiß ich, was sie benötigt, um richtig zur Geltung zu kommen. Bei Tee habe ich das nicht, weil es so viele Sorten und Unterscheidungen gibt. Die jeweilige Arbeitsweise des Teebauern spielt eine große Rolle, auch der Boden, auf dem die Teepflanzen angebaut werden, und vor allem das Wetter. Eine trockene Jahreszeit zum Beispiel kann man aus dem Tee herauschmecken.'

Kiona verkauft ihren Tee an Gastronomiebetriebe in sechs Ländern Europas, mittlerweile auch an 25 Sterne-Restaurants. 'Immer mehr Menschen verstehen, was ich tue.'

Kiona ist überraschend offen und teilt gerne ihre gewonnenen Erkenntnisse über Tee. Auf ihren Verpackungen des Crusio-Tees informiert sie die Konsumenten über die betreffende Teesorte. Tee Nr. 92 ist beispielsweise der so genannte 'Dong Ding', ein Oolong-Tee mit einem süßlichen Aroma von Pfirsich und Blüten. 'Ein äußerst komplexer und vielschichtiger Tee. Sahniges, weiches

Mundgefühl, Butterblume, süße, geröstete Mandeln und Pfirsichtöne.' Auf der Verpackung wird angegeben, wie viel Gramm pro Tasse man verwenden und wie heiß das Wasser sein muss, mit dem der Tee aufgebraut wird, und wie lange er ziehen muss. Einfacher geht es nicht. 'Mit Crusio möchten wir inspirieren, nicht verwirren.'

Kiona macht häufiger die Erfahrung, dass das Interesse für ausgefallene Teesorten auch 'zu Hause' zunimmt. Sie gibt gerne Hilfestellungen, damit ihre Kunden ein besseres Teeerlebnis genießen können. 'Ich selbst wiege den Tee, den ich für eine Tasse verwende, auf einer kleinen Waage ab, die eine Genauigkeit bis zu 0,00001 Gramm besitzt.

So weit muss der normale Teeliebhaber natürlich nicht gehen, aber es gibt einige Details, auf die man achten sollte: Kaufen Sie guten, losen Tee in kleinen Mengen. Wenn der Tee zu lange aufbewahrt wird, verliert er den Geschmack. Damit sich das Aroma aus den Teeblättern entfalten kann, brauchen diese Platz. Verwenden Sie daher besser keine Teebeutel, sondern lassen Sie den Tee lose durch einen Topf oder eine Tasse strömen. Gießen Sie ihn anschließend durch ein kleines Sieb in eine andere Tasse, um die Blätter aufzufangen. Im Allgemei-

nen gilt: je fester die Blattstruktur des Tees, desto höher darf die Temperatur des Wassers sein. Orientieren Sie sich aber vor allem an Ihrem eigenen Geschmack. Um einen milden Geschmack zu erzielen, werden eine geringere Temperatur und eine kürzere Zeit zum Ziehen benötigt. Schwarzer Tee lässt sich hervorragend mit kochendem Wasser zubereiten, bei weißem Tee sollte die Temperatur zwischen 70 und 85 Grad betragen, und bei grünem Tee sind 70-90 Grad ideal, je nach Sorte. In jedem Fall sollte Wasser verwendet werden, das schon gekocht hat, um den Kalkgehalt des Wassers zu senken. Kalk kann den Charakter des Tees beeinflussen, sogar unterdrücken. Wie Kiona es schafft, ihre Wassertemperatur zu regulieren? 'Man kann für alle Teesorten den Quooker verwenden. Oolong-Kugeln übergieße ich sofort mit Wasser aus dem Quooker. Sie möchten einen milden, weißen Tee servieren? Dann empfehle ich, zunächst einen kalten Teekessel mit Wasser aus dem Quooker zu füllen, anschließend das Wasser wieder in eine Tasse umschütten. Dank dieser zwei Schritte kühlt das Wasser schnell auf die geeignete Temperatur zur Bereitung eines weißen Tees ab, hat vorher aber gekocht. So machen die Bauern in den japanischen Bergen es auch.'

'Oolong übergieße ich
sofort mit Wasser aus
dem Quoker.'



Plötzlich sah ich
es vor mir.
Als ich die Idee
vor Augen hatte,
wurde mir ganz
warm und sie ließ
mich nicht mehr
los ...
Ich wollte einen
Hahn herstellen,
aus dem
kochendes
Wasser kam!

Henri Peteri
(niederländischer Physiker und Erfinder des
Quooker)



