

DE KRAAN DIE ALLES KAN

100°C
kokend,
koel bruisend
en gefilterd
water



Quooker®

DE KRAAN DIE ALLES KAN



Met een Quooker in huis heb je altijd kokend water bij de hand. En dat is bijzonder handig. Nooit meer een pan of een waterkoker vullen met water en wachten tot het kookt. Maar gewoon, binnen een seconde, kokend water tappen uit de kraan. Voor het zetten van een potje thee, het koken van pasta, het blancheren van groenten, maar ook om een melkflesje voor de baby klaar te maken of die vette ovenschaal af te spoelen. Daarnaast is het met de CUBE ook mogelijk om koel bruisend en gefilterd water uit dezelfde kraan te tappen.

Wat in 1970 begon met een even simpel als revolutionair idee van Henri Peteri, de uitvinder van de kokendwaterkraan, is inmiddels voor honderdduizenden gebruikers over de hele wereld de dagelijkse realiteit. Vele malen per dag ervaren zij het gemak van direct kokend water uit de kraan en de rust die dat brengt in huis. Want zeg nou zelf: er is toch eigenlijk geen dag waarop je níet iets beters hebt te doen dan wachten tot het water kookt?

Inmiddels zijn er meer kokendwaterkranen op de markt. Waarom toch voor het origineel kiezen?

Omdat een echte Quooker:

- écht kokend water (dus 100°C) geeft
- gefilterd water geeft
- minder energie verbruikt (energielabel A voor COMBI en COMBI+)
- veiliger is in gebruik
- een veel compacter reservoir heeft
- langer meegaat, doordat het reservoir open kan en daardoor nu en dan schoongespoeld kan worden
- ook aangesloten kan worden op de warmwaterleiding
- door onszelf is uitgevonden en wij als geen ander bezig zijn met het technisch innoveren van ons product
- ook voorziet in koel bruisend en gefilterd water als je er de CUBE op aansluit

Een Quooker is dus zeer veilig in gebruik, multi-inzetbaar, tijd-, water- en ruimtebesparend en dankzij de revolutionaire techniek in het reservoir, zuinig met energie. Hoe dat allemaal precies zit, lees je in deze brochure. Maar laat je vooral ook inspireren door een paar van de wereldwijd miljoenen Quooker-gebruikers, die vertellen over het dagelijks gemak dat zij ervaren.



WAT IS EN HOE WERKT EEN QUOOKER?

We leggen je graag uit wat er boven en onder het aanrecht precies gebeurt om je op elk moment direct van kokend water te kunnen voorzien.

Hoogvacuïmisolatie

Het Quooker-systeem bestaat uit een klein reservoir in het keukenkastje dat is verbonden met de kokendwaterkraan op het aanrecht. Dit reservoir is een soort thermosfles, die op de waterleiding wordt aangesloten. De lucht in de isolatiemantel is zo ijl (vacuüm), dat de warmte nergens naartoe kan. Daardoor is er maar heel weinig energie (10 Watt) nodig om het water in het reservoir op 110°C te bewaren. Het water begint pas te koken zodra de kraan wordt opgedraaid en de temperatuur van het uitstromende water naar 100°C daalt. Tijdens het tappen stroomt er meteen vers water het reservoir in.

Verschillende reservoirs

Quooker heeft verschillende reservoirs ontwikkeld: de PRO3 voor direct kokend water, de COMBI voor direct kokend én warm water en de COMBI+ voor direct kokend en onbepaald warm water. Ze zijn allemaal voorzien van de gepatenteerde hoogvacuïmisolatie, waardoor het water op energiezuinige wijze op temperatuur wordt gehouden. Het stand-by verbruik is maar 5 cent per dag.

Alleen kokend of ook warm water?

Wie alleen kokend water nodig heeft, heeft aan de PRO3 (3 liter) voldoende. Maar heb je thuis een keukenboiler? Of een CV-ketel die zich op méér dan zes meter afstand van je kraan bevindt? Dan is het COMBI-reservoir een goede keuze voor je keuken. Deze levert niet alleen kokend water (100°C), maar ook warm water (40 - 60°C). Hiermee kun je zelfs energie besparen! En dan is er nog de COMBI+, die is aangesloten op zowel de koud- als de warmwaterleiding, waardoor je onbepaald warm water uit de mengkraan kunt tappen. Meer over de verschillende reservoirs en het energie- en waterverbruik van een Quooker vind je verderop in deze brochure.

Nieuw van Quooker: koel bruisend en gefilterd water

Met de nieuwe CUBE haal je nu ook koel bruisend en gefilterd water uit de Quooker-kraan. In een handomdraai geniet je van een glas puur, tintelend fris water. Of maak je de lekkerste limonades en cocktails. De CUBE komt onderin je keukenkastje te staan, naast het reservoir. Er zit een filter in, dat het water even goed zuivert als het water dat in flessen uit de winkel komt. Aan de CUBE zit een CO₂-cilinder, waarmee je wel 70 liter koel bruiswater uit je Quooker-kraan kunt tappen.



Twee drukke banen en een nieuw huis waar nog het een en ander aan moet gebeuren. Paola en Edo van Tilborgh hebben wel wat anders te doen dan uren in de keuken staan. Interieurideeën opdoen, bijvoorbeeld. Of even op adem komen tijdens een romantisch weekend Parijs. Hun Quooker én een foodboxabonnement bieden uitkomst.

‘Super makkelijk’

Ze leerden elkaar kennen op de werkvloer van een jong internetbedrijf en zijn nu al tien jaar een koppel.

Onlangs werden ze eigenaren van hun eerste gezamenlijke koophuis in een lommerrijke wijk. Bomen, gefluit van vogels en een prachtig huis vol authentieke details gaven de doorslag bij de aankoop. Van de rotting in de vloer schrokken ze niet. ‘Die gaf ons een goede onderhandelingspositie. Bovendien konden we nu een vloer naar smaak uitzoeken.’ Ze schakelden een interieurstudio in om mee te denken over vervanging van de bestaande en suite en kregen de smaak al snel te pakken. Er kwamen deuren van glas en gepoedercoat staal van de vloer tot het plafond en blauwe wanden die mooi zacht kleuren bij de gerookte, wit geoliede parketvloer. In de keuken springen roze wanden in het oog, net als het marmeren aanrechtblad, waarop een Quooker Flex staat te pronken.

Hebben jullie dezelfde smaak? Edo: ‘We zijn allebei zo dat we alles graag goed doen. We doen liever dingen niet, of nóg niet, dan dat we een compromis sluiten. En we kopen alleen spullen waar we blij van worden.’ Paola: ‘Edo houdt van strak en industriëel. Ik ben van de kleurtjes en de gimmicks. Zo’n roze keuken is echt mijn ding.’

Wie van jullie wilde een Quooker?

Paola: ‘Edo.’

Edo: ‘Altijd kokend water bij de hand, dat leek me handig. Bovendien wilde ik echt geen waterkoker op het aanrecht hebben. We hadden gekozen voor een afzuigstelsel dat in de kookplaat verwerkt zit. Daardoor heb je geen afzuigkap nodig en ziet je keuken er een stuk strakker uit. Die lijn wilden we doorvoeren in heel de keuken.’

Paola: ‘Toen we ons budget dreigden te overschrijden, zei ik:



DE QUOOKER VAN EDO & PAOLA



Flex roestvrij staal

COMBI

‘Altijd kokend water bij de hand, dat leek mij wel handig’

laten we de Quooker schrappen. Nemen we gewoon zo'n gezellig fluitketeltje.'

Edo: 'No way, zei ik. Ik ken dat met zo'n fluitketel. Daar heb je dan geen goeie opbergruimte voor, dus staat 'ie altijd op het fornuis. En als je water wilt koken duurt het eindelijk...

Ik had echt mijn zinnen gezet op die Quooker.'

Paola: 'Er was vrij weinig ruimte voor discussie.'

Edo: 'Volgens mij was jij een beetje bang, in het begin.'

Paola: 'Ik dacht dat ik mijn vingers zou branden.'

Edo: 'Daarvoor zit die druk-draaibedieningsknop veel te slim in elkaar. Als je kokend water wil tappen moet je een heel andere handeling uitvoeren dan voor koud en warm water. Inmiddels is Paola stiekem ook helemaal pro-Quooker, hoor.'

Paola (grinnikend): 'Ik moet toegeven: ik ben best blij dat je hem erdoor gedrukt hebt. Dat krijg ik dan ook veelvuldig te horen. Maak ik een kop thee, staat-'ie weer achter me: "Toch wel handig, he?"'

Waar gebruiken jullie hem voor?

Paola: 'Pasta, rijst, aardappelen, couscous. Als er iets gekookt moet worden, gebruiken we de Quooker. En thee, natuurlijk.'

Edo: 'Bouillon maken, dat gaat ook zo handig. We hebben meteen geïnvesteerd in een mooie pyrex maatbeker, voor bij onze Quooker.'

Paola: 'Als een pan heel erg angekoekt is, vul ik hem met kokend water en laat ik het vuil losweken.'

Edo: 'En als we ijs opscheppen, doen we dat met lepels die we even onder de Quooker hebben gehouden. Het is gewoon supermakkelijk.'

Wie kookt er bij jullie?

Paola: 'Dat doen we samen. We zijn geen vroege vogels. Op doordeweekse dagen gaan we om 9 uur de deur uit. Vaak zijn we pas laat weer thuis van ons werk, voor 19 uur wordt er niet gekookt.'

Edo: 'Sinds een tijdje zijn we geabonneerd op een foodbox, omdat we het zat waren om na het werk nog ongeïnspireerd door de supermarkt te dolen. Voor ons werkt het goed. We koken beter, gevarieerder en sneller.'

Paola: 'Als we wat te vieren hebben, trommelen we de familie op en wordt er uitgebreid gekookt. We zijn allebei gezelligheidsdieren, niets leuker dan met zijn allen barbecueën in de tuin of genieten van een Indische tafel. De groentepannekoekjes uit kookboek Plenty van Ottolenghi komen vaak terug.'

Wat doen jullie nog meer in jullie vrije tijd?

Paola: 'In het weekend slapen we uit en gaan we graag uit ontbijten in een gezellige zaak met verse scones en scrambled eggs.'

Edo: 'We gaan regelmatig een weekend weg, naar stad of natuur.'

Paola: 'Liever stad. En dan zoeken we uit waar het up and coming is, want we vinden het leuk om nieuwe dingen te ontdekken. Sowieso gaan we één keer per jaar naar Parijs.'

Edo: 'Als Paola aan het shoppen is in Le Marais, stort ik me op mijn hobby: fotografie.'

Paola: 'Maar we zijn ook graag thuis. We kunnen hele avonden op de bank zitten met onze iPads op schoot, interieurideetjes opdoen op Pinterest. Aan ideeën geen gebrek, nu nog tijd vinden om ze allemaal uit te voeren. Stap voor stap.'



KOEL BRUISEND & GEFILTERD WATER MET DE CUBE

Met de nieuwe CUBE haal je nu ook koel bruisend en gefilterd water uit de Quooker-kraan. In een handomdraai geniet je van een glas puur, tintelend fris water. Of maak je de lekkerste limonades en cocktails.

De kraan die alles kan

De nieuwe functie brengt nóg meer plezier in de keuken. Hij bespaart je tijd en ruimte, maakt het gebruik van plastic flessen overbodig en is helemaal veilig. Om bruisend water te krijgen, druk en draai je één keer. De lichtring die bij kokend water rood wordt, kleurt nu blauw: er komt bruiswater aan. Houd je de knop iets langer vast, komt er gefilterd water uit de kraan. Kokend water tappen, terwijl je bruisend water bedoelde, is dus niet mogelijk.

Hoe werkt een Quooker met CUBE?

De CUBE komt onderin je keukenkastje te staan, naast het Quooker-reservoir. Er zit een filter in, dat het water even goed zuivert, als het water dat in flessen uit de winkel komt. Aan het reservoir zit een CO₂-cilinder, waarmee je wel 70 liter koud bruiswater uit je Quooker-kraan kunt tappen.

Verkrijgbaarheid en onderhoud

De kokendwaterkraan met CUBE is verkrijgbaar in combinatie met alle Quooker-kranen. Standaard leveren we één CO₂-cilinder mee. Als de waterstraal zwakker wordt en er minder koolzuur in het water zit, is de cilinder aan vervanging toe. Je bestelt eenvoudig nieuwe via quooker.be. De oude cilinder kun je kosteloos retourneren aan Quooker. Het filter in het CUBE-reservoir gaat ongeveer een jaar mee. Als het reservoir begint te piepen, is het tijd voor een nieuw filter dat je ook bestelt via quooker.be



NIEUW

CUBE

De CUBE geeft koel bruisend en gefilterd water en maakt de aankoop van plastic waterflessen overbodig. Om bruisend water te krijgen wordt een CUBE CO₂-cilinder aangesloten op de CUBE.

Maten

CUBE

Hoogte: 430 mm

Breedte: 235 mm

Diepte: 440 mm

Als de CO₂-cilinder wordt aangesloten is er 55 mm extra ruimte aan de voor- of zijkant van de CUBE nodig.

Specificaties

Afkoeltijd: 40 minuten

Stand-by verbruik: 16W



Filter CUBE

In de Quooker CUBE is een Hollow Fiber filter geplaatst. Dit filter haalt eventueel nog aanwezige bacteriën uit het koel bruisend en gefilterd water, waardoor de smaak en geur van het water verbetert. Een filter gaat 12 maanden mee. De CUBE geeft een geluid- en lichtsignaal op het moment dat het filter vervangen moet worden. Dit filter is makkelijk te bestellen via [quooker.be](https://www.quooker.be).



CO₂-cilinder CUBE

Om bruisend water te krijgen moet een Quooker CO₂-cilinder zijn aangesloten op de CUBE. Één CO₂-cilinder levert ongeveer 70 liter bruisend water. Nieuwe CO₂-cilinders zijn te bestellen via [quooker.be](https://www.quooker.be). Gebruikte cilinders kunnen gratis worden geretourneerd.





Het is soms de zoete inval in het huishouden van Marlou en Thomas Vos en hun pubers Adriaan, Lidewij en Esther. Ontbijten en avondeten doen ze samen, als gezin, plus wie er aanschuift. En dan komen de meest uiteenlopende onderwerpen voorbij.

‘Mama, wil je normaal koken? vragen ze dan’

Zomaar een donderdagochtend. Dochter Lidewij komt thuis van school, schenkt zichzelf een kop jasmijnthee in (door haar moeder gezet, met de Quooker), brengt verslag uit van het tentamen natuurkunde en moet zo dadelijk weer door naar rijles. Even later is het zoon Adriaan die een tussenuur heeft en even zijn gezicht om de deur steekt. De jongste, Esther komt pas later uit school. Ook zij heeft een drukke agenda: boksen, bijbaantjes, vriendinnen. Of Marlou het hectisch vindt, met drie pubers in huis die aan alle kanten leven? ‘Ja, maar op een andere manier dan toen ze klein waren. Nu moet ik er veel meer zijn, zonder er te zijn, snap je? Het kopje thee aan het einde van de middag is nog belangrijker geworden, net als samen eten. Even elkaars verhaal horen.’

Hoe gaat dat hier, samen eten?

Marlou: ‘Omdat ik de laatste jaren parttime werk, ben ik degene die kookt. Ik vind het ontspannend om te doen en het is heel leuk om nieuwe dingen uit te proberen. Ik kan nogal manies hebben. Dan ben ik wekenlang in de ban van Otto Lenghi of maak ik álles uit de Tajine. Vanuit het trappenhuis en de eerste verdieping kun je de keuken inkijken, dus ik word goed in de gaten gehouden. ‘Eten we alweer bonen?’ is het dan, haha. Voor de kinderen hoeft al dat geëxperminteer niet zo. Als er vrienden komen eten, zeggen ze: ‘Mam, wil je alsjeblieft normaal koken?’ En dat doe ik dan. Ik hou bijvoorbeeld ook enorm van stampot. Als we met zijn allen aan tafel zitten, barsten de discussies los. De meest uiteenlopende maatschappelijke onderwerpen komen voorbij. Het gaat er soms heftig aan toe, hoor!’



DE QUOOKER VAN MARLOU & THOMAS



Fusion Square roestvrij staal

COMBI

‘De oudste maakt er noodles mee klaar. De middelste zet thee voor haar vriendinnen’

Wat is een favoriet gerecht in dit gezin?

Dochter Lidewij: ‘Macaroni met kaas.’

Marlou: ‘Zelf ben ik een visliefhebber. Lidewij is dol op het kookboek Home Made van Yvette van Boven. De jongste eet sinds een half jaar vegetarisch en wij doen mee, maar als ze een weekje weg is, eten we een week lang veel vlees. En op vrijdag is het bij ons altijd kliekjesdag. Meestal staat de tafel dan helemaal vol.’

Waarom hebben jullie een Quooker genomen?

Marlou: ‘Het leek me ontzettend handig, kokend water zo uit de kraan, en dat is het ook. Bovendien ben ik iemand die veel ruimte nodig heeft bij het koken, na afloop lijkt er vaak een bom ontploft. Met een Quooker kon ik ruimte op het aanrechtblad besparen. Voor we hem kochten hebben we wel het energieverbruik gecheckt, want duurzaamheid vinden we belangrijk.’

Wat doen jullie er allemaal mee?

Lidewij: ‘Lekker een eitje koken ‘s ochtends.

En thee maken, als er vriendinnen zijn. En Adriaan maakt er zijn noodles mee klaar, die hij bij de Chinese supermarkt haalt.’

Marlou: ‘Ja, voor het bereiden van eten is het natuurlijk ideaal. Couscous bijvoorbeeld is zó klaar. Wat ik vantevoren nooit had bedacht is dat het nogal scheelt in de vaat. Als je bijvoorbeeld een hele kip in stukken hebt gehakt, dan zit je met zo’n vieze snijplank en vieze messen. Onder de Quooker zijn ze zó schoon.’

Wordt er ook koffie gedronken?

Marlou: ‘Jazeker! Ik kan niet zonder. We hebben een automatische espressomachine staan, maar een handmatig gezet filterkoffietje nu en dan kan ik ook erg waarderen. Dat duurt wat langer, maar met een Quooker is het een fluitje van een cent. En drink ik een espresso uit de machine? Dan maak ik mijn kopje alvast warm met water uit de Quooker. Om vijf uur switch ik naar thee. Dan zit ik met een hele pot klaar, om nog even te horen hoe hun schooldag was voor ze weer uitvliegen.’



DE KRANEN

Onze kranencollectie bestaat uit elf modellen. Er zijn vijf verschillende finishes: chroom, nikkel, roestvrij staal en zwart.



Flex

De Quooker Flex is een combinatie van een kokendwaterkraan en een mengkraan. Warm, koud, kokend, koel bruisend en gefilterd water komen uit één kraan. Bovendien heeft deze kraan een uittrekslang, voor extra bereik in de spoelbak. Als de slang uitgetrokken is, geeft hij alleen warm en koud water. De Flex heeft een ronde uitloop.

Finishes

chroom, roestvrij staal, zwart*

Maten

Hoogte: 412 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 270°



Fusion Square & Round

Kokendwaterkraan en mengkraan zijn gecombineerd in de Fusion Square en Round. Warm, koud, kokend, koel bruisend en gefilterd water komen gewoon uit één kraan met een rechte of ronde uitloop.

Finishes

chroom, roestvrij staal, zwart, goud

Maten Square

Hoogte: 291 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°

Maten Round

Hoogte: 366 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°

* De Flex met finish zwart is vanaf Q2 2019 bestelbaar.

** De Twintaps met finish roestvrij staal zijn vanaf Q2 2019 bestelbaar.



Nordic Square & Round Twintaps

Set van mengkraan en kokendwaterkraan in hetzelfde design met ronde of rechte uitlopen. De kokendwaterkraan uit deze set is in hoogte verstelbaar en ook los verkrijgbaar.

Finishes

chrom, roestvrij staal**

Maten mengkraan Square

Hoogte: 270 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°

Maten mengkraan Round

Hoogte: 345 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°

Maten kokendwaterkraan

Maximale hoogte: 350 mm
Minimale hoogte: 115 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°

Maten kokendwaterkraan

Maximale hoogte: 405 mm
Minimale hoogte: 170 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°



Nordic Square & Round single taps

Kokendwaterkranen uit de Nordic Twintaps set. Voor als je al een mooie mengkraan hebt, waar je aan gehecht bent. Of misschien een muurkraan hebt of gewoon een andere mengkraan wilt uitkiezen. Deze kranen met rechte of ronde uitloop zijn in hoogte verstelbaar.

Finishes

chrom, roestvrij staal

Maten Square

Maximale hoogte: 350 mm
Minimale hoogte: 115 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°

Maten Round

Maximale hoogte: 405 mm
Minimale hoogte: 170 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°



Classic Fusion Square & Round

Een kraan voor warm, koud, kokend, koel bruisend én gefilterd water in een klassieke stijl met ronde of rechte uitloop. Uitgevoerd met een kindveilige dubbel-druk-draai bedieningsknop.

Finishes

chrom, roestvrij staal en nikkel

Maten Square

Hoogte: 291 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°

Maten Round

Hoogte: 366 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°



Classic Nordic Square & Round single taps

De kokendwaterkranen zijn ook verkrijgbaar in een klassieke stijl. Voor als je al een mooie mengkraan hebt, waar je aan gehecht bent. De Classic Nordic Round of Square is een kokendwaterkraan met een ronde of rechte uitloop. Hij is in hoogte verstelbaar en 360° draaibaar.

Finishes

chrom, roestvrij staal en nikkel

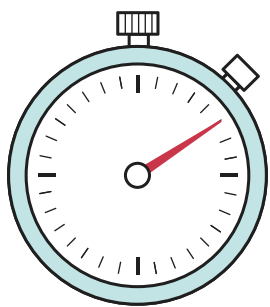
Maten Square

Maximale hoogte: 350 mm
Minimale hoogte: 115 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°

Maten Round

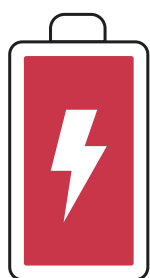
Maximale hoogte: 405 mm
Minimale hoogte: 170 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°

WAT ZIJN DE VOORDELEN VAN EEN QUOOKER?



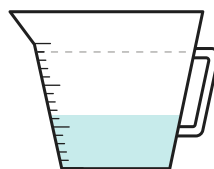
Tijd- besparend

Met een Quooker in huis hoef je nooit meer te wachten tot het water kookt. Het kokende water is er meteen. En dat brengt rust. Op dagen dat je ingewikkelde recepten uitprobeert op vrienden. Maar vooral ook op dagen die worden bepaald door werk, school, sport en clubjes. Een beetje tijdwinst is altijd meegenomen.



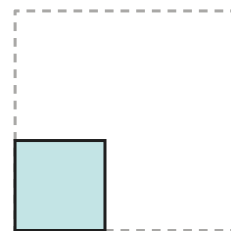
Energie- besparend

Wie meerdere keren per dag kokend water nodig heeft, verbruikt met een Quooker niet meer energie dan met een waterkoker. Met een Quooker COMBI-reservoir (die naast kokend ook warm water levert), kun je zelfs energie besparen. Het is de eerste 'boiler' ter wereld met hoogvacuüm-isolatie, waardoor deze 50 procent minder energie gebruikt dan een keukenboiler. De Quooker COMBI is de zuinigste warmwatervoorziening voor in de keuken, wat hem energie-label A oplevert.



Water- besparend

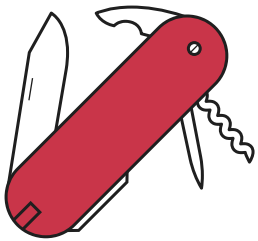
Zuinig zijn met water moet. Toch wordt in veel huishoudens onnodig water verspild. Kleine beetjes, bijvoorbeeld als je twee keer zoveel water kookt als je gebruikt. Maar ook grote hoeveelheden, bijvoorbeeld als je de kraan eerst een tijdje laat lopen voor er warm water uitkomt. Met een Quooker kun je deze (vele) liters water besparen!



Ruimte- besparend

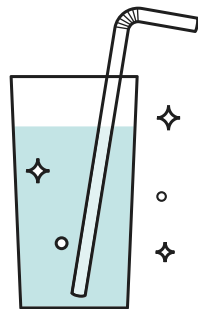
Heb je een kleine keuken? Een Quooker bespaart kostbare ruimte op je aanrechtblad. Daar waar anders een waterkoker of fluitketel zou staan, kan nu gesneden, gekneed en gechopt worden. Het reservoir is zó compact, dat ook onder je aanrecht of in je keukenkastje ruimte ontstaat.

Met een Quooker in huis heb je altijd kokend water bij de hand, direct uit de kraan. Dat is makkelijk en bespaart dagelijks veel tijd. Bovendien is het de meest veilige en duurzame keuze voor de keuken en scheelt het ruimte op je aanrecht. En wist je dat water uit de Quooker ook nog lekkerder smaakt dan gewoon kraanwater? Dit zijn alle kwaliteiten van Quooker op een rij.



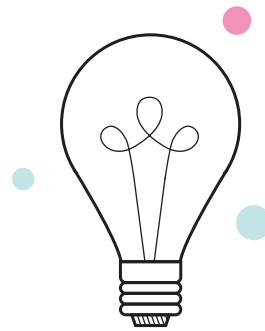
Multi- inzetbaar

Even een pot thee zetten. Filterkoffie maken. Pasta koken. Asperges blancheren. Een melkflesje bereiden voor de kleine. Je staat er versteld van waar je de Quooker allemaal voor kunt gebruiken. Ook voor dingen waar je hem misschien niet eens voor kocht. Het voorverwarmen van de borden, bijvoorbeeld, of het afspoelen van die vieze ovenschaal. Quooker erop en klaar. En met de Flex met flexibele uittrekslang spoel je eenvoudig het sop uit je spoelbak of maak je simpel die grote snijplank schoon.



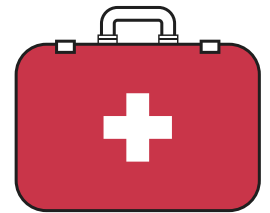
Lekker

Met een Quooker in huis geniet je iedere dag van het beste en lekkerste kokende water. Hoe dat kan? Twee redenen: een actiefkoolfilter in het reservoir en een Hollow Fiber filter in de Quooker CUBE zuiveren het water. Bovendien wordt het water goed 'doorgekookt', doordat het in het reservoir bij een temperatuur van 110°C bewaard wordt. Het doorkoken van het water brengt het kalkgehalte naar beneden, waardoor bijvoorbeeld het karakter van thee beter tot zijn recht komt.



Innovatief

De Quooker was de allereerste kokendwaterkraan ter wereld. Hij werd in de jaren zeventig in Nederland uitgevonden, door Henri Peteri. De gepatenteerde hoogvacuïmisolatie in het reservoir, die het water op energiezuinige manier op temperatuur houdt, heeft sindsdien een revolutie in vele keukens gebracht. Inmiddels staat onze octrooienteller op vijftien uitvindingen, die alleen Quooker mag toepassen. De Quooker wordt nog steeds in de eigen, Nederlandse fabriek gemaakt, waar we iedere dag werken aan nieuwe technische ideeën en ontwerp oplossingen om de producten nóg zuiniger, nóg makkelijker in gebruik en nóg mooier te maken.



Veilig

'Kokend water, direct uit de kraan. Is dat wel veilig?' Het is de vraag die het meest gesteld wordt bij Quooker. Ons antwoord: we hebben inmiddels 600.000 Quookers geplaatst. Een Quooker is de meest veilige keuze voor ieder huishouden. Een aantal uitgekende veiligheidsmaatregelen zijn hierbij van groot belang. Er zit een kindveilige bedieningsknop op. De gehele uitloop is geïsoleerd, draaibaar en de Nordic single taps zijn in hoogte verstelbaar. Als er kokend water getapt wordt, gaat er een lampje branden. De waterstraal is druppelvormig en niet massief, waardoor erge brandwonden voorkomen worden. En misschien nog wel het allerbelangrijkst: een Quooker kan niet omvallen, in tegenstelling tot een waterkoker of pan.



Quooker is dé tool voor theeliefhebbers. Hoe zet je hem optimaal in, als je verschillende theesoorten drinkt? En hoe krijg je nóg meer smaak uit je blaadjes? Theesommelier Kiona Malinka neemt ons mee op reis langs theeplantages in het verre oosten en leert ons een paar fijne kneepjes van het theezetvak. Ook voor thuis!

‘Voor alle soorten thee kun je je Quooker gebruiken’

Ze is soms maanden achter elkaar van huis. Dan rijdt ze met een Jeep door de bergen van landen als Taiwan, Nepal of Japan, op zoek naar theeplantages die je via Google onmogelijk kunt vinden. Op goed geluk klopt ze aan bij boeren. De ene keer moet haar tolk uren onderhandelen, de andere keer moet ze meedoen met karaoke, voor ze toegang krijgt tot de theeplantage. Als dat lukt, blijft ze een paar dagen bij de boer om het hele proces van verbouwen, plukken, drogen, bewaren, zetten en opschenken te begrijpen. Als het nodig is om elke dag om 4 uur op te staan, of om ‘s nachts uit bed te gaan om te helpen met het omdraaien van theeblaadjes, doet ze dat. Alles om aan exclusieve soorten thee te komen voor haar eigen theemerk, Crusio. Een ander voorbeeld van haar passie is dit theepotje, Yi Xing genaamd, dat Kiona in het zuiden van China vond. Het is gemaakt van speciaal aardewerk, waar de theesmaak een beetje in blijft hangen. Kiona besloot daar gebruik van te maken en het potje nooit af te wassen. Al drie jaar lang bereidt ze in een goed doordachte volgorde verschillende theesoorten in het potje, waardoor de smaak van de thee steeds complexer, interessanter en persoonlijker als een dagboek wordt. Theeliefhebbers over heel de wereld hebben Kiona grote bedragen geboden voor het potje, maar geen haar op Kiona's hoofd die aan verkopen denkt. Het zal alleen maar meer waard worden. Kiona Malinka is dé theesommelier van Nederland. Haar fascinatie is ontstaan toen ze na de Hogere Hotelschool – eigenlijk vanuit een grote passie voor koffie – haar eigen zaak begon en niemand al haar vragen over thee kon beantwoorden. ‘Dat vond ik heel gek,’ vertelt ze. ‘Wat was er weinig kennis over het meest gedronken drankje ter wereld! Toen ben



DE QUOOKER VAN KIONA



Flex roestvrij staal

PRO3

‘Theewater moet altijd gekookt hebben, ook als je groene thee maakt’

ik het zelf maar gaan uitzoeken.’ En die zoektocht duurt tot op de dag van vandaag, want: ‘Thee is zó complex, na vijf jaar is er nog steeds een wereld te ontdekken voor mij. Koffie verrast mij niet meer op die manier. Als ik een boon ruik, weet ik wat hij nodig heeft om goed tot zijn recht te komen. Bij thee heb ik dat niet. Dat komt omdat er zoveel soorten zijn en daarbinnen zoveel subvariëteiten. En dan telt de werkwijze van de boer ook nog mee, de grond waarin de theeplanten staan en het weer. Een droog seizoen proef je terug in de thee.’ Kiona verkoopt haar thee aan horeca in zes landen in Europa, en heeft onder haar klandizie maar liefst 25 sterrenrestaurants. ‘Steeds meer mensen snappen wat ik doe.’ Kiona is verrassend open voor iemand die zoveel met moeite vergaarde kennis in huis heeft. Op de verpakkingen van de Crusio-thee deelt ze álles wat ze weet van de betreffende theesoort: No. 92, bijvoorbeeld, de zogenaamde ‘Dong Ding’ is een Oolongthee met de zoete geur van perzik en bloemen, zo staat er te lezen. ‘Een zeer complexe thee met vele lagen. Romig zacht mongevoel, boterbloem, zoete geroosterde amandelen en tonen van perzik.’ Er staat ook bij hoeveel gram per kop je moet gebruiken, hoe heet het water moet zijn dat je erop schenkt en hoe lang je hem moet laten trekken. Kind kan de was doen. En dat is precies de bedoeling. ‘Met Crusio willen we inspireren, niet intimideren.’ Ze merkt dat de aandacht voor thee ook ‘thuis’ aan het groeien is. Ze geeft graag wat handreikingen om nog meer uit de theebeleving te halen. ‘Zelf weeg ik de thee die ik per kop gebruik af op

een weegschaaltje die tot 0,00001 gram nauwkeurig is. Dat ga je thuis natuurlijk niet doen, maar er zijn een paar zaken waar je wel op kunt letten. Koop goede, losse thee in een kleine hoeveelheid. Als thee te lang ligt, gaat de smaak namelijk vervlakken. Om de smaak van de theeblaadjes te onttrekken, hebben de blaadjes ruimte nodig. Gebruik daarom liever geen theezakjes, maar laat de thee los door je pot of kop dwarrelen. Schenk hem daarna over in een andere kop of pot met een zeeffje ertussen, om de blaadjes op te vangen. Over het algemeen geldt: hoe steviger de bladstructuur van de thee, hoe hoger de temperatuur van het water mag zijn. Maar volg vooral je eigen gevoel. Voor een zachtere smaak gebruik je een lagere temperatuur en een kortere trektijd. Zwarte thee kun je prima bereiden met kokend water, voor witte thee zit je tussen de 70 en de 85°C goed en voor groen is ergens tussen 70 en 90°C ideaal, afhankelijk van de soort. Maar in alle gevallen gebruik je water dat gekookt heeft, om het kalkgehalte in het water te verlagen. Kalk drukt het karakter van de thee namelijk naar beneden.’ Hoe Kiona haar watertemperatuur regelt? ‘Voor alle soorten thee kun je je Quooker gebruiken. Bij Oolongballetjes zet ik de Quooker er meteen op. Wil ik een zachte, witte thee serveren? Dan vul ik eerst een koud keteltje met water uit mijn Quooker, dat ik weer overgiet in een kopje. Door die twee stappen koelt het water af naar de goede temperatuur, maar heeft het wel gekookt. Zo heb ik het de boeren in de Japanse bergen ook zien doen.’



WELK RESERVOIR KIES JE?



PRO3

Geeft 3 liter direct kokend water.

Maten

Diameter: 150 mm
Hoogte: 470 mm

Specs

Opwarmtijd: 10 minuten*
Stand-by verbruik: 10 W
Hoeveelheid 100°C: 3 liter
Energie label: geen**
Ophangbeugel leverbaar: ja



COMBI

Geeft 7 liter direct kokend water of 15 liter warm water (60°C).

Met de Quooker COMBI is ook het wachten op w arm water verleden tijd. Bovendien is het de eerste 'boiler' met hoogvacu misolatie. Door dit principe is het de zuinigste warm- en kokendwatervoorziening voor de keuken.

Maten

Diameter: 200 mm
Hoogte: 470 mm

Specs

Opwarmtijd: 20 minuten*
Stand-by verbruik: 10 W
Hoeveelheid 100°C: 7 liter
Hoeveelheid 60°C: 15 liter*
Hoeveelheid 40°C: 27 liter*
Energie label: A
Ophangbeugel leverbaar: ja



COMBI+

Geeft 7 liter direct kokend water en onbeperkt warm water.

De COMBI+ is aangesloten op zowel de koud- als de warmwaterleiding. Net als de 'gewone' COMBI rekent hij af met het lange wachten op warm water en de verspilling van drinkwater. Door de aansluiting op de warmwaterleiding heb je onbeperkt warm water.

Maten

Diameter: 200 mm
Hoogte: 470 mm

Specs

Opwarmtijd: 20 minuten*
Stand-by verbruik: 10 W
Hoeveelheid 100°C: 7 liter
Hoeveelheid 60°C: onbeperkt
Hoeveelheid 40°C: onbeperkt
Energie label: A
Ophangbeugel leverbaar: ja

* Deze waarden zijn gemiddelden.

** PRO3 reservoirs leveren alleen kokend water. De EU heeft geen energielabel richtlijn opgesteld voor reservoirs. Deze reservoirs zijn echter net zo zuinig.

Quooker heeft verschillende reservoirs ontwikkeld. Allemaal voorzien van de gepatenteerde hoogvacuümisolatie, waardoor het water op energiezuinige wijze op temperatuur wordt gehouden. Het stand-by verbruik is maar 5 cent per dag.

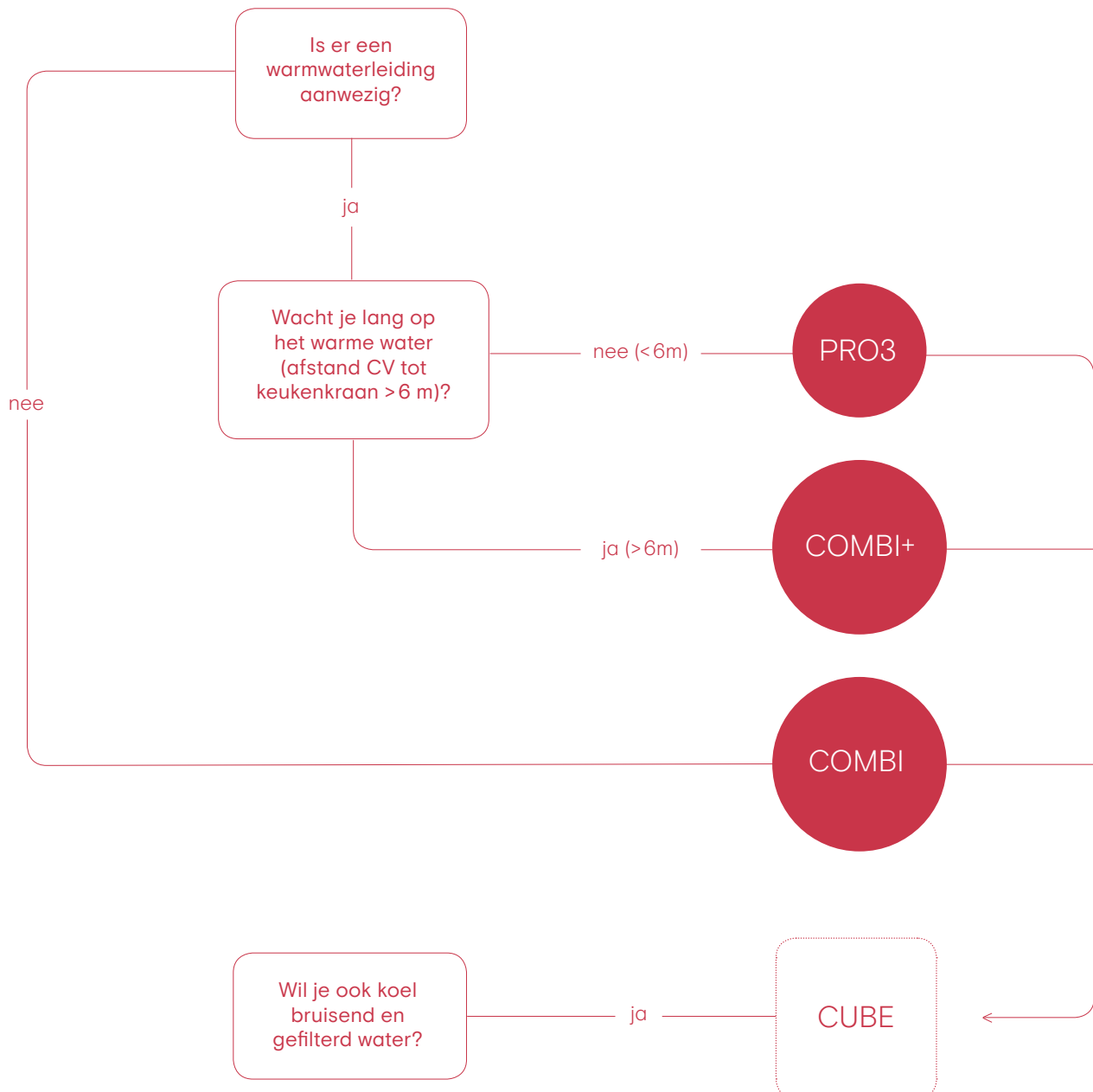
Welk reservoir kies je?

Welk reservoir het best bij jouw keuken past, hangt af van een paar factoren:

Is er een warmwaterleiding of een keukenboiler die voor de aanvoer van warm water zorgt?

En in het geval van de warmwaterleiding: wat is de lengte daarvan?

De tabel hieronder helpt bij het kiezen van een reservoir.





Kokend water en kleine kinderen, het blijft een spannende combinatie. Met een Quooker is het schier onmogelijk om een brandwond op te lopen, dankzij een zestal uitgekende veiligheidsmaatregelen. Divisiemanager Esther van Dalen vindt het dé tip voor jonge ouders.

‘Er komt echt niet zomaar kokend water uit’

‘Kleine kinderen zijn voortdurend op ontdekkingstocht.

Wij willen ze daarin vooral stimuleren, maar we zijn natuurlijk beducht op gevaren. De stopcontacten zijn afgeschermd, de tafels hebben ronde hoeken, de keukenkastjes zijn vergrendeld, op bedjes en boxen zitten veiligheidssluitingen én we hebben een Quooker.’

Esther van Dalen is al negen jaar werkzaam bij Kinderdagverblijf Dikkedeur. Een Quooker leek haar niet alleen handig voor de pedagogische medewerkers op de groepen ‘Die moeten voor twaalf kindjes twee of drie keer per dag een flesje melk klaarmaken met water dat eerst gekookt heeft. En daarna evenveel speentjes steriliseren in kokend water.’ Maar vooral ook een goed idee voor de veiligheid. ‘Kleine kinderen en kokend water is linke soep. Ze zien een snoer bungelen, pakken het vast en voor je het weet trekken ze de waterkoker van het aanrecht. Natuurlijk zorg je als kinderopvang dat zo iets niet kan gebeuren, maar met een Quooker is het probleem überhaupt niet aan de orde. Die kan namelijk niet omvallen.’

Wat Esther zegt, kunnen we bij Quooker niet vaak genoeg benadrukken. Jaarlijks worden vele brandwonden veroorzaakt door ongelukken met waterkokers en pannen die op het vuur staan. Een Quooker staat vast op het aanrecht. Bovendien is de Quooker uitgerust met een aantal slimme veiligheidsmaatregelen, zoals de kindveilige druk-draai-bediensknop, het



DE QUOOKER VAN DIKKE DEUR



Flex chrom

COMBI

‘Elke dag krijgen de kinderen vers fruit, een versbereide warme maaltijd en snacks ze met gestoomde seizoensgroenten’

veiligheidslampje dat gaat branden als er kokend water getapt wordt en de geïsoleerde uitloop. Daarbij kun je de Quooker 270 tot 360 graden draaien en in hoogte verstellen, waarmee je eventuele spetters uit de buurt houdt. En stel dat je tóch een hand onder de kokendwaterstraal houdt? Dan zul je hem hebben teruggetrokken nog vóóordat je je echt brandt, omdat de straal uit druppeltjes bestaat en niet massief is.

Thuis had Esther al langer een Quooker. Haar kinderen, pubers inmiddels, waren nog jong toen ze hem kreeg. Nooit was ze bang dat ze per ongeluk kokend water over hun handjes zouden tappen. ‘Er komt echt niet zomaar kokend water uit. Je moet de bedieningsknop eerst omlaag drukken en dan draaien. Als je dat niet voordoet of uitlegt, lukt dat je kinderen echt niet.

Ze kunnen zich ook niet branden aan de uitloop, want die is dubbelwandig en wordt dus niet heet. Een Quooker is dus júst heel veilig.’

Ze is niet de enige Quookerfan binnen het kinderdagverblijf. Ook haar collega-manager, Ingeborg Damman, en twee pedagogisch medewerkers, die dagelijks op een baby- en peutergroep staan, hebben er een thuis.

En inmiddels zijn ook de andere medewerkers om. ‘In het begin moesten sommigen even wennen. Maar toen ze zagen hoe makkelijk het zou worden om een melkflesje klaar te maken of een speentje te steriliseren, waren ze snel overtuigd.’

Bij DikkeDeur staan gezond eten en duurzaamheid hoog in het vaandel. Elke dag krijgen de kinderen vers fruit in de ochtend, een versbereide warme maaltijd tussen de middag en snacks ze met gestoomde seizoensgroenten. ‘Voorheen bereidden we die in het stoomapparaat, maar nu we een Quooker hebben, kunnen we ze ook blancheren. Dat is een stuk sneller, en ook op die manier behoudt de groente zijn knapperigheid, smaak én vitamines.’ De stukken groente worden samen op één bord gelegd, dat de tafel rond gaat. Ieder kindje mag een stukje groente afpakken om aan te knabbelen. ‘Dat vinden kinderen interessant. Wat pakt de ander? Neem ik hetzelfde of juist iets anders? Zelfs spuitjes gaan er goed in.’ DikkeDeur laat de kinderen smullen volgens de Rapley-methode: uit het vuistje. ‘Er wordt hier niks geplet Zoals ik al zei: kinderen willen ontdekkén. Wij geven ze daarvoor alle ruimte en veiligheid.’



ACCESSOIRES

Een zeppomp in hetzelfde design als je kraan. Ophangbeugels voor reservoirs. Maak jouw Quooker-set helemaal compleet.



Zeppomp

De Quooker-zeppomp is met één hand te bedienen en eenvoudig van bovenaf bij te vullen. Het is de eerste gelagerde zeppomp met een volledig metalen binnenwerk. De zeppomp is zowel met de Twintaps als Fusion- en Flex kranen te combineren en is verkrijgbaar in chroom, roestvrij staal en zwart.



Scale Control

De Scale Control helpt de levensduur van je Quooker te verlengen door het water te ontkalken en de waterhardheid te verminderen. De smaak van het water verbetert hierdoor. De Scale Control werkt op een cartridge met hoge capaciteit (4200 liter bij 10°dH), die makkelijk te vervangen is.



Cartridge Scale Control

Vervangende cartridge voor constante optimale prestatie van de Scale Control.



Ophangbeugel Scale Control

Bij de Scale Control is een roestvrij-stalen montagebeugel verkrijgbaar, waarmee je de Scale Control gemakkelijk in een ladenkastje onder het aanrecht kunt bevestigen.



Ophangbeugel 3 of 7 liter reservoir

Deze fraaie roestvrijstalen ophangbeugel is ideaal voor het ophangen van reservoirs, bijvoorbeeld in een keukenkast met laden. Geschikt voor 3 of 7 liter reservoirs.

Quooker®

Quooker Belgium BVBA
Ambachtsstraat 15
2390 Westmalle
03 646 54 00
info@quooker.be
quooker.be