

DER WASSERHAHN, DER ALLES KANN

100°C
kochendes,
gekühltes
sprudelndes
und stilles
Wasser



Quooker®

DER WASSERHAHN, DER ALLES KANN



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. Mit dem CUBE ist es zusätzlich möglich aus demselben Wasserhahn gekühltes sprudelndes und stilles Wasser zu zapfen.

Was 1970 mit einer ebenso einfachen, wie revolutionären Idee von Henri Peteri, dem Erfinder des Kochend-Wasserhahns, 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-Wasserhähne 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 700.000 Mal installiert wurde
- sorgt auch beim Anschließen des CUBE für gekühltes sprudelndes und stilles Wasser.

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.



A modern, curved stainless steel faucet with a single-lever handle. The brand name "ooker" is visible on the base of the faucet. Water is flowing from the spout into a glass.

A clear glass with the text "ANCHOR HOOKING" printed on it. It is being held by a hand to catch water from the faucet.

A container of Professor Gauschwabel ice cream. The label features the text "Framboise Extrale" and "PROFESSOR GAUSCHWABEL". The container is pink and white.

A pink, scalloped-edge bowl with a decorative floral pattern in the center.

A second pink, scalloped-edge bowl with a decorative floral pattern in the center.

A spoon with a pink handle and a silver bowl.

Three gold-colored spoons with embossed designs on their handles.

A black and white photograph of two people on a tennis court, mounted on the pink wall with a red and white striped corner tab.

A small, square wooden speaker with a circular driver.

A potted plant with green leaves, likely a herb, sitting on a saucer near the window.

WAS IST UND WIE ARBEITET EIN QUOOKER?

Wir erläutern Ihnen gerne, was auf und unter der Spüle genau geschieht, damit Sie zu jedem Zeitpunkt über kochendes Wasser verfügen können.

Hochvakuum-Isolation

Das Quooker-System besteht aus einem kleinen Reservoir im Küchenschrank, das mit dem Kochend-Wasserhahn auf der Arbeitsplatte verbunden ist. Dieses Reservoir kann man sich wie eine Art Thermosflasche vorstellen, die an die Wasserleitung angeschlossen wird. Die Luft im Isolationsmantel ist so dünn, dass die Hitze nicht entweichen kann. Deshalb bedarf es nur eines sehr geringen Energieverbrauches (10 Watt) zum Speichern des Wassers im Reservoir bei einer Temperatur von 110°C. Das Wasser beginnt erst zu kochen, wenn der Hahn geöffnet wird und die Temperatur des ausströmenden Wassers auf 100°C absinkt. Bei der Wasserentnahme fließt sofort frisches Wasser in das Reservoir nach.

Verschiedene Reservoirs

Quooker hat verschiedene Reservoirs entwickelt: Der PRO3 sorgt ausschließlich für kochendes Wasser, der COMBI übernimmt zusätzlich die komplette Warmwasserversorgung in der Küche und der COMBI+ unterstützt zusätzlich die bestehende Warmwasserleitung und sorgt ohne Wartezeit für die Versorgung von temperiertem Mischwasser. Alle Reservoirs verfügen über die patentierte Hochvakuum-Isolation, die sicherstellt, dass das Wasser auf energiesparende Weise auf 110°C gehalten wird.

Der Stand-by Verbrauch beträgt nur 5 Cent am Tag. Die Wahl des Reservoirs ist ausschließlich abhängig von Ihrer baulichen Situation und hat keinen Einfluss auf die Wahl eines für Sie geeigneten Hahnmodells.

Nur kochendes oder auch warmes Wasser?

Sofern Sie nur den Komfort des kochenden Wassers benötigen, ist der PRO3 (3 Liter) die richtige Wahl. Haben Sie jedoch zu Hause einen Küchenboiler oder einen Durchlauferhitzer? Oder aber warten Sie lange auf Ihr warmes Mischwasser? Dann stellt das COMBI(+)-Reservoir eine geeignete Alternative dar. Diese Reservoirs liefern nicht nur kochendes Wasser (100°C), sondern auch warmes Mischwasser auf Hochdruck-Basis mit denen Sie sogar Energie sparen können! Mehr zu den einzelnen Reservoirs und dem Strom- und Wasserverbrauch eines Quookers finden Sie im weiteren Verlauf dieser Broschüre.

Neu von Quooker: gekühltes sprudelndes und stilles Wasser

Mit dem neuen CUBE bekommt man jetzt auch gekühltes sprudelndes und stilles Wasser aus dem Quooker-Hahn. Im Handumdrehen genießen Sie ein Glas reines, prickelndes Trinkwasser. Oder machen Sie sich die leckersten Limonaden und Cocktails. Den CUBE stellt man unten in den Küchenschrank neben das Reservoir. Es gibt einen Filter der das Wasser reinigt. Am CUBE befindet sich ein CO₂-Zylinder, mit dem Sie 60 Liter gekühltes Sprudelwasser aus Ihrem Quooker-Hahn zapfen können.

Quooker Stories in Hamburg: Inka Dropmann



Morgens entspannt mit einer Tasse Tee in den Tag starten – herrlich. Und dank des Quookers geht das schnell und mühelos. Hektik? Bei Inka Dropmann Fehlanzeige. Und das, obwohl die Geschäftsfrau und Mutter zweier Kinder im Alltag so einiges unter einen Hut bekommen muss.

Familie Dropmann's Quooker-Highlights: Risotto, Wärmflaschen und ganz viel Tee

Inka Dropmann ist Architektin und Inhaberin von iD Architecture und iD Design in Hamburg. Gemeinsam mit ihrem Ehemann und ihren zwei Kindern Lene, 10, und Paul, 7, lebt sie in einer Altbauwohnung in Hamburg Hoheluft-Ost, die sie von einer Zahnarztpraxis in ein familienfreundliches Zuhause verwandelt hat. Auch die Küche hat Inka Dropmann selbst entworfen. Sie ist in puristischem weiß gehalten, mit schwarzen Flächen und Fronten versehen – und mit ein paar großen runden Türgriffen in Gelb und Braun. 'Ich mag Design mit einem Augenzwinkern', erzählt die Designliebhaberin. 'Bei der Küche habe ich mich ein wenig vom Stil der 70er-Jahre inspirieren lassen. Besonders den Ausziehtisch finde ich klasse. So kann ich die Kinder beim Kochen in meiner Nähe haben.'

Den Quooker entdeckte sie vor einigen Jahren bei einer Fachmesse für Architekten: 'Ich habe sofort meinen Küchenplaner angerufen und ihm gesagt, dass ich unbedingt einen haben muss. Damals kam der Quooker gerade erst in Deutschland heraus.'

Die Architektin liebt das Kochen. Seit sie das Quooker-System hat, kann sie auch aufwendigere Gerichte schneller und einfacher zubereiten.

Was begeistert Sie am Quooker?

Es ist zum einen die intelligente Kochend-Wasser-Funktion, die unheimlich praktisch ist, und die Tatsache, dass man ein Gerät weniger in der Küche stehen hat. Zum anderen begeistert mich als Architektin und Innenarchitektin das schlichte und formschöne Design.



DER QUOOKER VON INKA



Fusion Square Voll-Edelstahl PRO3

‘Ich hätte den Quooker auch für mich allein gekauft’

Hierbei sieht man, dass sich Quooker nicht nur auf die Funktion, sondern auch auf die Ästhetik konzentriert hat. Das macht das Quooker-System für mich perfekt, und darum empfehle ich ihn meinen Kunden schon seit Jahren weiter.

Wir haben uns für das eckige ‘Fusion Square’-Modell – mir war es wichtig, dass die reguläre Kalt-/Warmwasser- und die Kochend-Wasser-Funktion über einen einzigen Hahn laufen – und für einen Drei-Liter-Tank entschieden.

Wie passt der Quooker zu Ihrem Lebensstil?

Oftmals muss es einfach schnell gehen, und zugleich wollen wir ganz viel Zeit mit den Kindern verbringen. Morgens bereiten mein Mann und ich uns unsere Lieblingsgetränke – Kaffee oder Tee – blitzschnell zu. Abends und am Wochenende wird gemütlich mit der Familie gekocht. Der Quooker spart dabei eine Menge Zeit. Teilweise kommen wir unter der Woche nach dem Sporttraining erst spät mit den Kindern nach Hause, da ist der

Hunger dann besonders groß. Nudeln und Gemüse sind mit dem Quooker im Nu gekocht. Die Kinder und ich mögen außerdem Wärmflaschen gerne, vor allem an kalten Wintertagen. Auch die sind mit dem Quooker ruckzuck parat.

Was ist das Lieblingsgericht Ihrer Familie?

Wir lieben Risotto und zelebrieren es geradezu, immer neue Varianten auszuprobieren. Unser Favorit ist das Risotto noir, das seine schwarze Farbe durch Tintenfischtinte erhält.

Beim Risottokochen ist der Quooker-Kochend-Wasserhahn auch stets im Einsatz, da man immer wieder heiße Brühe nachgießen muss, bis es perfekt ist.

Benutzen Ihre Kinder den Quooker?

Unser Sohn Paul ist noch zu jung dafür, die Kochend-Wasser-Funktion zu bedienen, aber Lene, unsere Große, darf das schon, wenn ich dabei bin. Sie macht sich gerne einen Kindertee, den wir anderen alle leider nicht mögen. Aber sie genießt ihn trotzdem

und freut sich, dass sie ihn selbst mit dem Quooker-Hahn zubereiten kann.

Sind Sie zufrieden mit Ihrem Quooker?

Absolut. Es ist wirklich unbeschreiblich angenehm, ihn zu haben. Ich finde auch nicht, dass er sich nur für Familien lohnt. Ich hätte ihn auch gekauft, wenn ich keine Familie hätte. Der Quooker ist mehr als nur ein Wasserkochersersatz, denn er ist viel einfacher zu handhaben und man setzt ihn viel häufiger ein, macht sich viel öfter einen Tee, weil es so schnell geht. Es ergeben sich auch ganz neue Funktionen, wie zum Beispiel Geschirr heiß abzuspülen. Als unser Sohn kleiner war, habe ich für ihn oft die kalte Milch aus dem Kühlschrank mit einem Schuss heißem Wasser erwärmt. Den Komfort, den der Quooker bietet, möchte man wirklich nicht mehr missen. Die neueste Quooker-Variante, die auch eine Funktion für kaltes, gesprudelt Wasser hat, würde mich allerdings noch reizen.



GEKÜHLTES SPRUDELNDES & STILLES WASSER MIT DEM CUBE

Mit dem neuen CUBE bekommt man nun auch gekühltes sprudelndes und stilles Wasser aus dem Quooker-Hahn. Im Handumdrehen genießen Sie ein Glas reines, prickelndes Trinkwasser. Oder machen Sie die leckersten Limonaden und Cocktails.

Der Hahn, der alles kann

Die neue Funktion bringt noch mehr Freude in die Küche. Er spart Zeit und Raum, macht die Verwendung von Plastikflaschen überflüssig und ist völlig sicher. Um sprudelndes Wasser zu erhalten, drücken und drehen Sie einmal. Der Lichtring, der bei kochendem Wasser rot wird, färbt sich nun blau: Sprudelwasser ist im Anmarsch. Halten Sie den Knopf ein wenig länger, kommt stilles Wasser aus dem Wasserhahn. Es ist also nicht möglich versehentlich kochendes Wasser zu zapfen, obwohl man eigentlich sprudelndes Wasser entnehmen wollte.

Wie funktioniert ein Quooker mit CUBE?

Der CUBE befindet sich unten in Ihrem Küchenschrank neben dem Quooker-Reservoir. Es gibt einen Filter, der das Wasser reinigt. Die Wasserqualität ist vergleichbar mit handelsüblichen Wasserflaschen. Das Reservoir hat einen CO₂-Zylinder, mit dem Sie aus Ihrem Quooker-Hahn 60 Liter kaltes Sprudelwasser abzapfen können.

Verfügbarkeit und Pflege

Der Kochend-Wasserhahn mit CUBE ist in Kombination mit allen Quooker-Hähnen erhältlich. Wir liefern standardmäßig einen CO₂-Zylinder. Wenn der Wasserstrahl schwächer wird und weniger Kohlendioxid im Wasser ist, muss der Zylinder ersetzt werden. Sie bestellen einfach einen neuen Zylinder über quooker.de. Der alte Zylinder kann kostenlos an Quooker zurückgegeben werden. Der Filter im CUBE-Reservoir hält etwa ein Jahr. Wenn das Reservoir anfängt zu piepen, ist es Zeit für einen neuen Filter, den Sie auch über quooker.de bestellen können.



CUBE

Der CUBE spendet gekühltes sprudelndes und stilles Wasser und macht den Kauf von Plastikflaschen überflüssig. Um sprudelndes Wasser zu bekommen, wird ein CUBE CO₂-Zylinder an den CUBE angeschlossen.

Abmessungen

Höhe: 430 mm
Breite: 235 mm
Tiefe: 440 mm

Wenn der CO₂-Zylinder angeschlossen ist, ist an der Vorder- oder Seitenwand des CUBE ein zusätzlicher Raum von 55 mm erforderlich.

Spezifikationen

Erst-Kühlzeit: 40 Min.
Standby-Verbrauch: 12 W



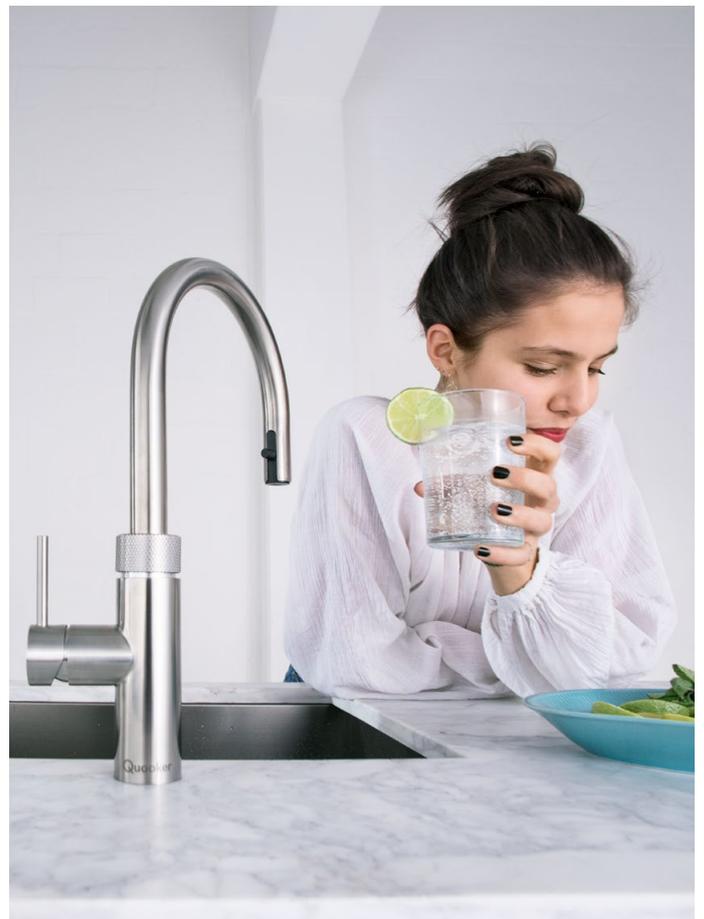
Filter CUBE

In dem CUBE befindet sich ein Hollow Fiber-Filter. Dieser filtert eventuell verbliebene Bakterien aus dem kühl sprudelnden und gefilterten Wasser, wodurch sich der Geschmack und der Geruch des Wassers verbessert.



CO₂-Zylinder CUBE

Um sprudelndes Wasser zu erhalten, muss ein Quooker CO₂-Zylinder an den CUBE angeschlossen werden. Ein CO₂-Zylinder liefert etwa 60 Liter Sprudelwasser. Es ist nicht möglich, CO₂-Zylinder anderer Marken an den CUBE anzuschließen. Neue CO₂-Flaschen können vom Verbraucher über [quooker.de](https://www.quooker.de) bestellt werden. Gebrauchte Flaschen können kostenlos zurückgegeben werden.



Quooker Stories in Hamburg: Katrin Hoffmann



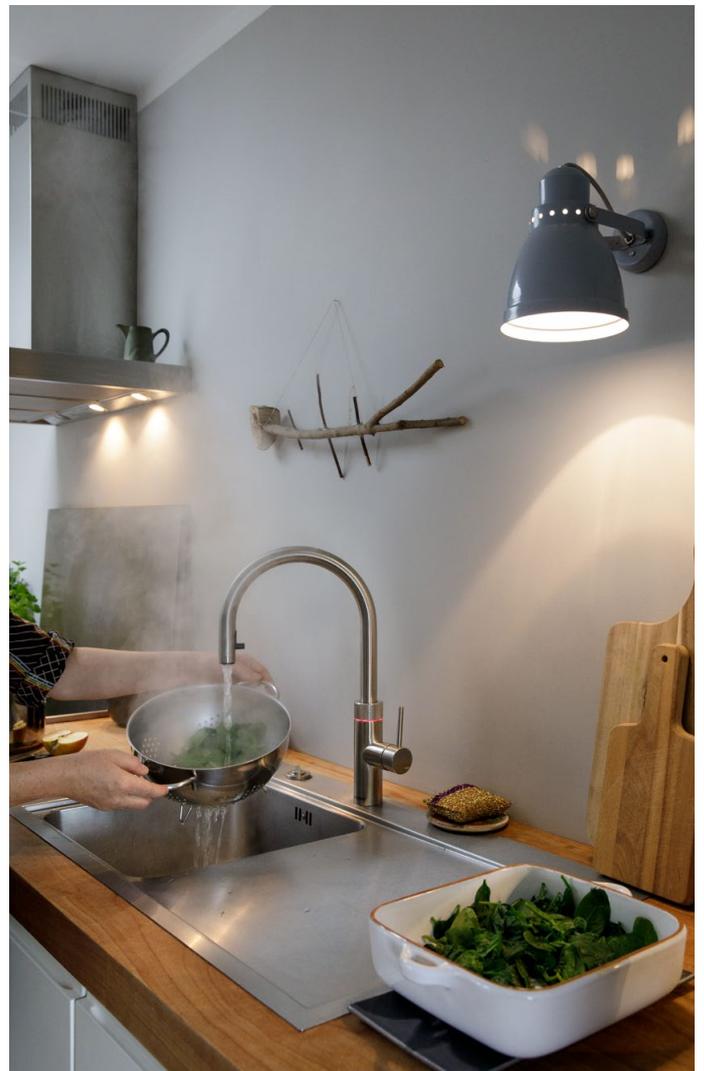
Familie Hoffmann hat dem Quooker mit dem neuen CUBE kürzlich als eine der ersten Familien in Deutschland ein Zuhause geschenkt – und zwar in einer wahren Großstadtoase: einem Bungalowhaus mit Garten in Hamburg-Lokstedt. Seither kocht und sprudelt die Familie munter mit ihrem neuen praktischen Haushaltshelfer.

Familie Hoffmann genießt das raffinierte Kochen und den perfekten Sprudel

Katrin Hoffmann's Leidenschaft gilt dem Interieur-Design, speziell dem Midcentury-Stil. Vor ein paar Jahren hat sie ihren eigenen Onlineshop für Vintagemöbel und -accessoires eröffnet: Moovi bei etsy.com. Zudem ist sie nebenher redaktionell für die Home- und Living-Rubrik des Magazins 'Emotion' tätig. Gemeinsam mit ihrem Ehemann Dirk und Sohn Henri, 15, hat sich die gelernte Moderedakteurin vor sechs Jahren den Traum vom Eigenheim erfüllt. Für die Familie ist das gemeinsame Kochen und Beisammensein das Größte. Mit ihrem neuen Quooker wird jetzt nicht nur schneller und unkomplizierter gekocht, das mühsame Wasserkistenschleppen gehört ab sofort ebenfalls der Vergangenheit an: 'Unser Haus hat den kleinen Nachteil, dass man mit dem Auto nur bis vorne an die Straße kommt. Daher haben wir Sprudelwasser bislang immer kistenweise beim Lieferservice bestellt. Ein Glück, dass wir jetzt den Quooker mit dem CUBE haben.' Mit dem CUBE-Reservoir erhält man neben der Misch- und der Kochend-Wasser-Funktion auch eine Funktion für gefiltertes kühles Sprudelwasser oder stilles Wasser.

Was hat Sie am Quooker gereizt?

Er bringt unglaublich viele Vorteile mit sich. Kein Warten mehr, bis das Wasser im Wasserkocher kocht, Spinat, Spargel oder anderes Gemüse nur kurz unterm Wasserhahn abbrühen – fertig. Früher hat man es sich beispielsweise zweimal überlegt, ob sich der Aufwand für eine Tasse Tee lohnt. Mit dem Quooker ist kochendes Wasser immer und zu jeder Zeit verfügbar, so kann man sich zu Hause noch wohler fühlen und sich alles gönnen, worauf man Lust hat. Der Umweltaspekt ist auch ein großes Plus: ein geringer Energieverbrauch und keine Plastikflaschenverschwendung mehr.



DER QUOOKER VON FAMILIE HOFFMANN



Flex Voll-Edelstahl



PRO3



CUBE

‘Wir lieben Quooker-Sprudel – nie wieder Wasserkisten schleppen’



Kochen Sie gerne?

Ich habe schon immer gerne gekocht. Ich koche mehr nach Lust und Laune, probiere neue Zutaten oder Gewürze unter anderem für unsere asiatischen Lieblingsgerichte aus. Mein Mann ist hier das absolute Gegenteil, er kocht strikt nach Rezept. In seinem Berufsalltag hat er viel Stress, er ist Inhaber eines Theaterkartengeschäfts. Das Kochen ist für ihn eine entspannende Abwechslung. Gestern hat er Wiener Schnitzel nach Originalrezept für uns gemacht. Seine Bolognesesauce ist für uns aber das absolute Highlight. Wir lieben es, abends und am Wochenende alle gemeinsam zu kochen und zu essen.

Verwendet Ihr Sohn den Quooker auch?

Ja, er ist jetzt schon ein großer Fan des Quookers. Die ganze Technik dahinter fasziniert ihn. Die Sprudelfunktion findet er besonders genial. Gestern hat er eine Limonade zubereitet, die hat klasse geschmeckt. Der Quooker-Sprudel schmeckt wirklich toll. Die Kohlensäure ist feinperlig und gut dosiert, das Wasser wird zudem gefiltert und gekühlt. Außerdem hilft mir mein Sohn gerne beim Kochen. Gestern haben wir Pommes frites selbst gemacht, und Henri hat die Kartoffeln geschnitten. Nach etwas Übung setzen wir den Quooker-Hahn alle spielend einfach einsetzen, für die verschiedensten Dinge.

Empfehlen Sie den Quooker weiter?

Ich habe ihn schon so ziemlich jedem in unserem Freundes- und Bekanntenkreis weiterempfohlen. Vor ein paar Tagen hatten wir eine kleine Feier bei uns zu Hause und haben den Quooker ganz stolz unseren Gästen präsentiert. Alle waren begeistert. Für Familien mit Kindern ist der Quooker ideal. Man kann so viel Zeit und Mühe sparen und das Kochen viel mehr genießen. Das ist aber noch lange nicht alles. Es sind die kleinen Dinge, die ihn so unersetzbar machen: Man kann damit Tomaten ganz einfach überbrühen, um sie zu häuten, sich schnell eine Wärmflasche, einen heißen Tee, Kaffee oder gekühltes Sprudelwasser machen – und das alles nur mit einem Wasserhahn. Was will man mehr?

Würden Sie auf den Quooker verzichten wollen?

Nein, keinesfalls. Zudem bin ich eine Ästhetin und würde am liebsten so wenige Haushaltsgeräte wie nur möglich in meiner Küche haben. Ich finde es auch überragend, dass wir mit dem Quooker-System nicht nur unseren alten Wasserkocher nicht mehr brauchen, sondern auch keine Sprudelflaschen mehr zu Hause haben. Wir freuen uns schon darauf, im nächsten Sommer selbstgemachte Limonade mit frischen Früchten und Quooker-Sprudel in unserem kleinen Atriumgarten zu genießen.





HÄHNE

Unsere Kollektion an Hähne umfasst elf Modelle. Es gibt sechs verschiedene Oberflächen. Für jede Küche ist ein geeigneter Quooker zu finden!



Flex

Der Quooker Flex ist eine Kombination aus einem Kochend-Wasserhahn 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. CUBE kompatibel: ja

Oberflächen

Verchromt glänzend, Voll-Edelstahl und schwarz

Maße

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



Nordic Square & Round Twintaps

Mischbatterie und Kochend-Wasserhahn im gleichen Design mit geraden oder runden Ausläufen. Der Kochend-Wasserhahn ist höhenverstellbar. CUBE kompatibel: ja

Oberflächen

Verchromt glänzend und Voll-Edelstahl

Maße Mischbatterie

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

Maße Mischbatterie

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

Maße Kochend-Wasserhahn

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

Maße Kochend-Wasserhahn

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



Fusion Square & Round

Kochend-Wasserhahn und Mischbatterie sind im Fusion Square und Round kombiniert. Warmes, kaltes und kochendes Wasser kommen aus nur einem Hahn mit geradem oder einem runden Auslauf. CUBE kompatibel: ja

Oberflächen

Verchromt glänzend, Voll-Edelstahl, schwarz, Messing Patina und gold

Maße Square

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

Maße Round

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



Nordic Square & Round single taps

Kochend-Wasserhahn mit geradem oder rundem Auslauf und höhenverstellbar. CUBE kompatibel: ja

Oberflächen

Verchromt glänzend und Voll-Edelstahl

Maße Square

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

Maße Round

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



Classic Fusion Square & Round

Kochend-Wasserhahn und Mischbatterie sind im Classic Fusion Square und Round kombiniert. Warmes, kaltes und kochendes Wasser kommen aus nur einem Hahn mit geradem oder einem runden Auslauf in klassischer Form. CUBE kompatibel: ja

Oberflächen

Verchromt glänzend, Voll-Edelstahl, Nickel und Messing Patina

Maße Square

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

Maße Round

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



Classic Nordic Square & Round single taps

Kochend-Wasserhahn in klassischer Form mit geradem oder rundem Auslauf und höhenverstellbar. CUBE kompatibel: ja

Oberflächen

Verchromt glänzend, Voll-Edelstahl und Nickel

Maße Square

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

Maße Round

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

Quooker Stories in Mönchengladbach: Familie Lauterbach



Im neuen Zuhause der Familie Lauterbach funktioniert alles über ein topmodernes Smart-Home-System. Doch am meisten freut sich Sabine Lauterbach jeden Morgen über ihren Tee, den sie mit dem Quooker zubereitet. Ihr Mann Karl-Heinz hingegen genießt es, am Wochenende gemeinsam mit Tochter Marie-Sophie beim Kochen zu experimentieren.

Der Quooker macht das neue Zuhause perfekt

Alle guten Dinge sind drei – so ist es auch mit den Häusern von Sabine und Karl-Heinz Lauterbach. Im Oktober 2018 hat sich das Paar zum dritten Mal den Traum vom Eigenheim erfüllt und ist nun endlich angekommen. Die gebürtigen Rheinländer hatte es aus beruflichen Gründen für ein paar Jahre nach Bayern verschlagen. Doch das Heimweh war größer als ihr neu gewonnenes Eigenheimglück, und so kamen sie 2015 als frischgebackene Familie mit ihrer Tochter Marie-Sophie wieder zurück.

Das nagelneue, modern und puristisch eingerichtete Haus verfügt über eine große Küche, die in verschiedenen Grautönen gehalten ist. Ein Materialmix aus Stein und Holz sorgt für eine besondere Wohlfühlatmosphäre.

‘Dass wir einen Quooker in unsere neue Küche einbauen lassen, stand für Karl-Heinz und mich schon fest, als wir ihn vor ein paar Jahren bei Freunden entdeckten – wir waren sofort Feuer und Flamme’, erinnert sich Sabine Lauterbach. In ihrem neuen Traumhaus haben sich die kleine Familie und ihr jüngster Zuwachs, das Labradormädchen Lilly, gut eingelebt. Mit dem Quooker gibt es aber noch vielerlei Neues auszuprobieren, zum Beispiel Sprudelcocktails mit Früchten und Beeren.

Was hat Sie am Quooker überzeugt?

‘Als wir den Quooker bei Freunden zum ersten Mal sahen, war Marie noch klein, und auch unsere Freunde hatten Kinder im Säuglingsalter. Für Familien mit Babys und Kleinkindern ist der Quooker unter anderem zum Desinfizieren von Schnullern und Babyfläschchen genial.



DER QUOOKER VON FAMILIE LAUTERBACH



Fusion Square Voll-Edelstahl

PRO3

CUBE

‘Ein Quooker musste es sein – das war von vornherein klar’

Als Teeliebhaberin war ich zudem sofort begeistert, da ich mit dem Quooker jederzeit blitzschnell und ohne Wartezeit meine fertige Tasse Tee in der Hand halte – oder wenn es schnell gehen muss, kann ich einen Thermobecher für unterwegs mitnehmen. Wasserkocher nehmen nicht nur Platz weg, sie verkalken auch ständig.’

Für welches Modell haben Sie sich entschieden?

‘Bei der Wahl des Quooker-Modells stand für uns der Designaspekt im Vordergrund. Wir haben uns für den Quooker Fusion Square entschieden, weil seine eckige Form besser zum Küchendesign passt als das runde Modell. So mussten wir leider auf die praktische Ausziehfunktion des runden Modells verzichten. Aber wir sind mit der Wahl sehr zufrieden, vor allem, da wir seit Kurzem auch den neuen CUBE haben.’

Was kann man mit dem CUBE machen?

‘Mit dem CUBE ist unser Quooker nun ein absoluter Allrounder: Wir haben jetzt die Kochend-Wasser-Funktion, normales Leitungswasser sowie dank dem CUBE gefiltertes stilles und Sprudelwasser mit nur einem Hahn. Das Nachrüsten war ganz einfach und unkompliziert. Der Sprudel schmeckt lecker und hat die ideale Kohlensäuredosierung. Neulich haben wir Cocktails à la Gin Tonic als alkoholfreie Sprudelvarianten mit Beeren und Früchten ausprobiert

– sie schmecken super und sind zudem gesund. Immer wenn wir Gäste empfangen, fülle ich große Glaskaraffen mit Quooker-Sprudel, das sieht auch noch schick aus.’

Wie sieht Ihr typischer Quooker-Alltag aus?

‘Morgens mache ich mir eine Kanne Tee und gleichzeitig auch eine Karaffe Quooker-Sprudel, meistens mit Ingwer und Zitrone. Zum Frühstück kochen wir gerne Eier, mittags etwas Gesundes, das schnell geht. Wenn Marie bald in die Schule kommt und ich meine Tätigkeit als Personalvermittlerin und Coach wieder aufnehme, werde ich froh sein, dass ich verschiedenste Gerichte mit dem Quooker praktischer und schneller kochen kann. Auch den Abwasch erleichtert er: Man spült Schneidebrettchen heiß ab, Eingetrocknetes ist auch kein Problem. Abends koche ich immer etwas Leichtes wie Pasta mit Gemüse. Am Wochenende übernimmt dann mein Mann.’

Wer ist der leidenschaftliche Koch in Ihrer Familie?

‘Das ist ganz klar mein Mann. Er ist als Geschäftsführer eines großen Modeunternehmens unter der Woche viel unterwegs, daher liebt er es, sich am Wochenende viel Zeit fürs Kochen zu nehmen. Marie hilft immer gerne mit. Gemüse schneiden, Eier verquirlen – ihr macht alles Spaß. Und bald darf sie den Quooker auch alleine bedienen. Ich bin eher die Standard-Köchin und greife auf bewährte

Klassiker zurück. Mein Mann hingegen experimentiert gerne. Neulich hat er uns und unsere Gäste mit einer ganz feinen Fischsuppe beeindruckt. Seine Bolognese-Sauce lieben Marie und ich auch.’

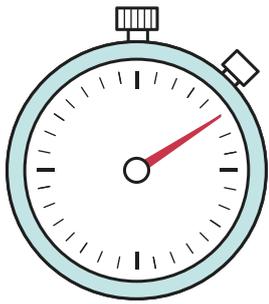
Lohnt sich der Quooker für Sie?

‘Keine Frage! Für Teeliebhaber ist er nicht zu ersetzen, und er ist auch für so viel anderes superpraktisch. Meiner Meinung nach lohnt er sich für alle, die gerne oder viel kochen, vor allem aber für Familien. Ich bin mir sicher, dass jeder, der den Quooker besitzt, begeistert ist.’





WAS SIND DIE VORTEILE EINES QUOOKER?



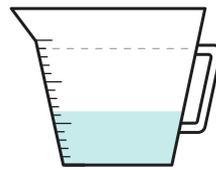
Zeitsparend

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. Für eine zweite Tasse Tee können Sie die Kochendwasserfunktion innerhalb von 3 Sekunden wieder verwenden, indem Sie den Bedienknopf einmal drücken und dann drehen.



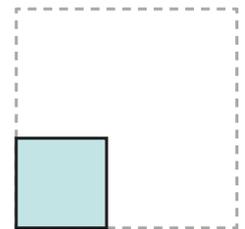
Energieeffizient

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. Auch der CUBE ist sparsam und sorgt für effizientes Kühlen des Wassers.



Wassersparend

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! Natürlich gilt auch für den CUBE dieses Attribut, denn Sie zapfen das, was Sie auch trinken. Reste aus Flaschen gehören der Vergangenheit hat.



Platzsparend

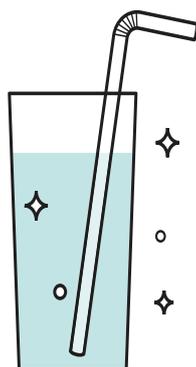
Sie haben eine kleine Küche? Oder Sie haben eine toll aussehende Küchenmaschine? Ein Quooker spart kostbaren Platz auf Ihrer Arbeitsplatte. Dort, wo normalerweise ein Wasserkocher stehen würde, kann jetzt geschnitten, geknetet und gehackt werden. Das Reservoir ist kompakt und der Anschluss einfach. Sofern Sie einen CUBE gewählt haben, können Sie ab sofort im Kühlschrank viel mehr unterbringen.

Mit einem Quooker erhalten Sie alle Wassersorten direkt aus dem Hahn. Das ist einfach und spart täglich eine Menge Zeit und Energie. 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.



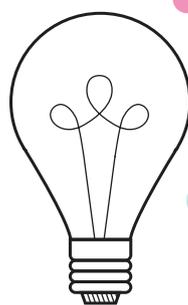
Vielseitig einsetzbar

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. Mit dem CUBE bereiten Sie nun im Nu noch sensationelle Limonaden zu.



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 Quooker-Reservoir und ein Hollow Fiber Filter im CUBE reinigen 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. Das Wasser des CUBEs ist ebenso gefiltert.



Innovativ

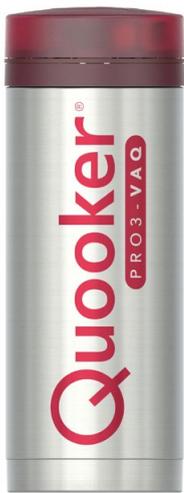
Der Quooker war der allererste Kochend-Wasserhahn weltweit. In den siebziger Jahren wurde er von dem Physiker Henri Peteri in den Niederlanden erfunden. Die patentierte Hochvakuum-Isolation im Reservoir, durch die das Wasser auf energieeffiziente Weise auf Temperatur gehalten wird, hat seitdem eine Revolution 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 Bedientknopf. 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.

WÄHLEN SIE IHR RESERVOIR



PRO3

Kochendes Wasser.

Maße

Durchmesser: 150 mm

Höhe: 440 mm

Technische Daten

Reservoirinhalt: 3 Liter

Aufheizzeit: 10 Minuten*

Stand-by Verbrauch: 10W*

Energielabel: 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: 10W*

Menge 60°C: 15 Liter*

Menge 40°C: 27 Liter*

Energielabel: 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: 10W*

Menge 60°C: unbegrenzt**

Menge 40°C: unbegrenzt**

Energielabel: A

Aufhängebügel lieferbar: ja

* Bei den Angaben handelt es sich um Durchschnittswerte.

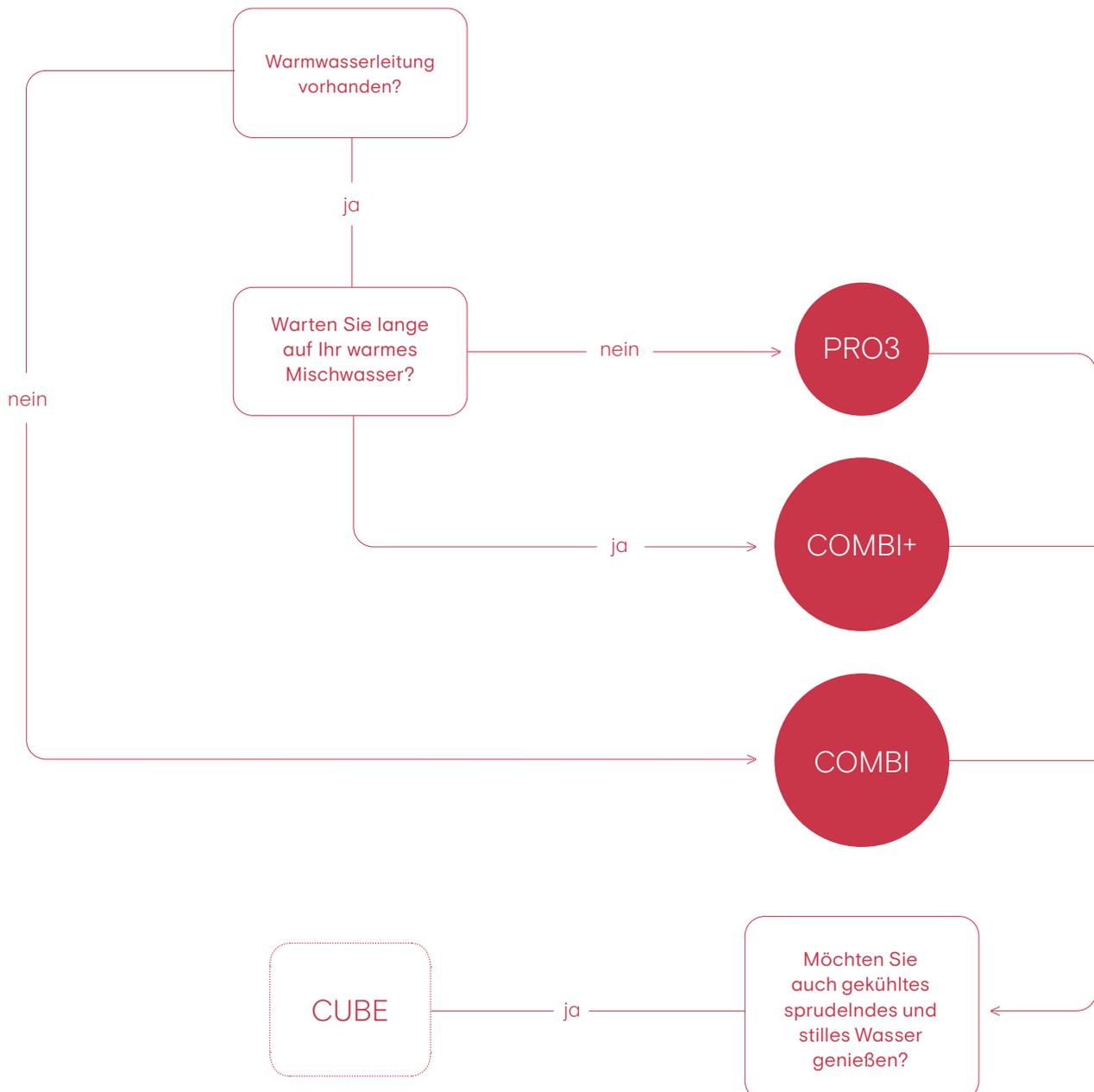
** PRO3-Reservoirs erzeugen lediglich kochendes Wasser.

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

Quooker hat verschiedene Reservoirs entwickelt, die allesamt mit der patentierten Hochvakuum-Isolation ausgestattet sind. Somit wird sichergestellt, dass das Wasser energieeffizient auf Temperatur gehalten wird. Der Stand-by Verbrauch beträgt lediglich 5 Ct/Tag.

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? Zuletzt: wünschen Sie zusätzlich gekühltes sprudelndes oder stilles Wasser? Die nachfolgende Tabelle kann bei der Auswahl des geeigneten Reservoirs hilfreich sein.



Experte



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.

‘Teewasser muss immer gekocht haben, auch bei grünem Tee’

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



DER QUOOKER VON KIONA



Flex Voll-Edelstahl

PRO3

‘Oolong übergieße ich sofort mit Wasser aus dem Quooker’

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 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 herausschmecken.’ 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 aufgebrüht 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 Teelerlebnis 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 Allgemeinen 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.’



ZUBEHÖR

Ein Seifenspender im gleichen Design wie Ihr Hahn oder Aufhängebügel für das Reservoir. Mit diesem Zubehör machen Sie Ihr Quooker-Set komplett!



Seifenspender

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, Voll-Edelstahl, schwarz, Messing Patina und gold erhältlich.



Scale Control Plus

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.



Austausch-kartusche Scale Control Plus

Austausch-Kartusche für das Entkalkungsgerät Scale Control.



Aufhängebügel 3 oder 7 liter Reservoir

Dieser formschöne Edelstahl-Aufhängebügel eignet sich ideal zum Aufhängen des Reservoirs. Geeignet für 3 und 7 Liter-Reservoirs.



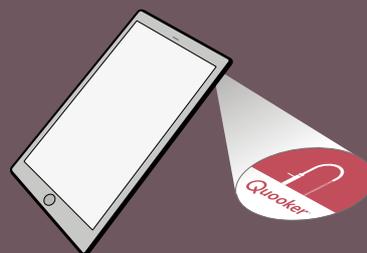
Quooker Augmented Reality App

Mit der Quooker Augmented Reality App können Sie ganz einfach den Hahn Ihrer Wahl in Ihre Küche setzen. So sehen Sie sofort, wie gut dieser Hahn in Ihre Küche passt!

Es geht ganz einfach. Laden Sie die App herunter, indem Sie den nachfolgenden QR-Code scannen oder suchen Sie sie im Apple App-Store oder Google Play-Store. Öffnen Sie die App, klicken Sie auf das Menü, um den gewünschten Hahn auszuwählen, richten Sie die Kamera auf den Marker und der Hahn erscheint.



Scannen Sie den QR-Code, um die App herunterzuladen.



Öffnen Sie die App und scannen Sie den Marker.

Quooker®

Quooker Deutschland GmbH
Am Bahnhof 9
41352 Korschenbroich
Telefon 02161 6210800
Fax 02161 6210801
info@quooker.de
quooker.de



*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)



1970

Dass eine Instantsuppe niemals eine Instantsuppe sein kann, wenn man kein kochendes Wasser zur Hand hat, wurde Henri Peteri bewusst, als er Anfang der siebziger Jahre an der Entwicklung solcher Suppen für einen internationalen Nahrungsmittelkonzern beteiligt war. Von diesem Zeitpunkt an ließ ihn diese Idee nicht mehr los. Er verließ den Konzern und begann im Keller seines Hauses mit der Entwicklung eines Kochendwassergerätes.



1976

Erste Reservoirserie (40 Stück).



1978

Nachdem er das siebte Hypothekendarlehen auf sein Wohnhaus abgeschlossen hatte, waren die finanziellen Möglichkeiten zur Fortführung der Entwicklungen ausgeschöpft. Peteri war gezwungen, das Projekt auf Eis zu legen, um sich wieder um den Lebensunterhalt seiner Familie kümmern zu können.



1970-1973

Trotz seines enormen leidenschaftlichen Einsatzes war Peteri nach einigen Jahren jedoch noch nicht über das erste Prototypenstadium hinaus gekommen. Das Gerät war schwer verkäuflich und störungsanfällig.



1970-1976

Es hatte sich aber herausgestellt, dass die Benutzer der ersten Prototypen sehr begeistert waren. Wer einmal einen Quooker hatte, wollte nicht mehr darauf verzichten.



1972

Das erste Patent.



1976

Erste Hahnserie (40 Stück). Mit abnehmbaren Bedienungsknopf.



1978

Prototyp. Entwurf von IDEI; die Designer des ersten Renault Espace.



1985

Nach seinem Jurastudium zog sich Sohn Niels einen Arbeitskittel an und begab sich fünf Jahre in den Keller. Aus der Idee wurde ein Produkt und so wurde der Quooker geboren.



1988

Erste, von Niels Peteri, gebaute Serie (100 Stück).



1992

Der Quooker Basic wurde eingeführt. Die erste, von Niels Peteri entwickelte Hahnserie. Es folgten 1997 der Classic, 1998 der Design und 2005 der Modern.



1993

Mit der Verstärkung durch den zweiten Sohn Walter, mittlerweile auch Jurist, nahm das Projekt wirtschaftlich Fahrt auf.



1995

Im Dezember 1995 wurde trotz immer noch anhaltender Verluste ein Gebäude in der Staalstraat in Ridderkerk (Niederlande) gekauft. In den Jahren 1998, 2001, 2002 und 2006 folgte der Erwerb angrenzender Immobilien (darunter auch eine Matratzenfabrik, die zur Produktionshalle umgewandelt wurde); der Quooker wurde weiter vorangetrieben.



2000

Im Jahr 2000 folgte die Einführung des Quooker VAQ. VAQ ist die Bezeichnung für die revolutionäre Hochvakuum-Isolation, die dieses Reservoir auszeichnet. Dieses Isolationsprinzip macht das Gerät äußerst sparsam und kompakt, so dass es sogar in einen Küchenschrank mit Schublade eingesetzt werden kann.



2005

Vor der Einführung in Großbritannien wurde eine Serie schwarzer Bilder angefertigt, auf denen ausschließlich der Hahn und die Anwendung zu sehen waren. Losgelöst aus der Küche und mit erkennbaren Dampfwolken.

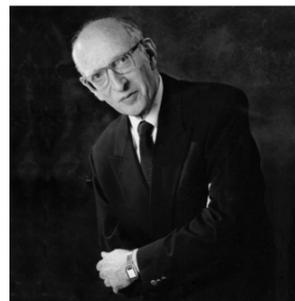
1997

Der Classic. Die erste Erweiterung des Hahnsortiments.



2006

Jahr der Einführung des Quooker COMBI. Das erste Modell aus dem Jahr 1976 sah noch wie eine große Metallkiste aus. Das Modell, das 2006 auf den Markt kam, ist 60% kleiner als ein Küchenboiler.



2007

Im Jahr 2007 starb Henri Peteri. In den letzten Jahren hatte er sich im Hintergrund gehalten. Er sah es selbst als seinen größten Verdienst an, dass sie zu dritt (Walter, Niels und er) so gut zusammengearbeitet haben.



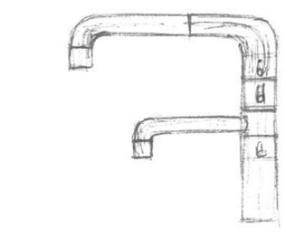
2008

In diesem Jahr wurde die deutsche Auslandsgesellschaft mit Sitz in Düsseldorf gegründet.



2010

Einführung der Twintaps. Die Twintaps sind eine Kombination aus Kochend-Wasserhahn und Mischbatterie im gleichen Design.



2012

Nach einer längeren Anlaufphase folgte 2012 der Fusion. Da wir gegen das hartnäckige Vorurteil ankämpfen mussten, dass kochendes Wasser aus dem Hahn ein Sicherheitsrisiko darstellt, waren wir auch mit der Entwicklung des 'Alles-in-einem-Hahn' entsprechend zurückhaltend. Der Mut zahlte sich aber aus, im Jahr 2012 überreichten wir die ersten Fusion-Modelle unseren Händlern persönlich.

2016

Im Jahr 2016 entstand die neue Unternehmenszentrale und damit siebte Erweiterung am gleichen Standort. Die Betriebsfläche verdoppelte sich so auf 11.000m². Das Gebäude zeichnet sich durch eine kompakte Bauweise aus, industrielles und cooles Erscheinungsbild an der Außenseite, weich und angenehm von Innen. Und darüber hinaus pragmatisch langlebig.

Einführung FLEX. Unser Kochend-Wasserhahn wird wiederum um eine Funktion erweitert. Ein flexibler Zugauslauf für warmes und kaltes Wasser für einen erweiterten Nutzungsbereich.



2018

Mit dem CUBE erhält man nun auch gekühltes sprudelndes und stilles Wasser aus dem Quooker-Hahn.

