

Quooker®
DE KOKEND-WATER-KRAAN





QUOOKER BASIC



QUOOKER CLASSIC



QUOOKER DESIGN

Stel je bent een mens dat geeft om gemak ...

Stel je kunt kiezen tussen water opzetten óf water van 100°C direct uit de kraan tappen...

Dan is de keuze snel gemaakt. Dan gun je jezelf een Quooker en dan begrijp je ook dat de moderne keuken zonder Quooker niet meer compleet is.

Dat hij thuishoort in het rijtje van inbouwapparatuur als de afwasmachine en de magnetron. Kraan boven de aanrecht, reservoir in het kastje eronder: dat is de Quooker.



QUOOKER DESIGN MET VAQ RESERVOIR

Kokend water... Ja, kokend water, dat je dat nodig hebt voor koffie en thee is duidelijk. Maar dat je het dagelijks nog veel vaker gebruikt, daar sta je niet zo bij stil. Kokend water voor aardappelen, rijst, groente, pasta, noem maar op. En dan hebben we het alleen nog maar over gewoon koken. Er is ook nog het kopje instant-soep, het aanlengen van een sausje, het ontvellen van tomaten. En om het even buiten de eetsfeer te zoeken: de echt aangekoekte pannen, het babyflesje, het kaarsvet op de kandelaar, enz.

Lekkerder... Gemak dient de mens, maar kwaliteit blijft natuurlijk voorop staan. De Quooker geeft je die kwaliteit: het water wordt gezuiverd en even goed doorgekookt. Dat proef je.

Veiligheid... Nu zou je kunnen denken: kokend water, gevaarlijk, pas op! Maar daar heeft de Quooker wat op gevonden. Een kindveilige druk-draai bedieningsknop. Bovendien komt het water niet als een massieve straal maar als een soort nevel uit de kraan.

Energie en water... Inderdaad, ook een belangrijk punt. Door de goede isolatie van het waterreservoir zijn de energiekosten minimaal. De nieuwe Quooker VAQ heeft door zijn thermosfles-constructie een stand-by verbruik van slechts drie eurocent per dag. Bovendien verspilt je geen water en geen energie doordat je altijd precies de juiste hoeveelheid tapt.

Kraanmodellen... Laten we wel wezen, uiterlijk speelt altijd een rol. En over smaak valt niet te twisten. Daarom kun je kiezen uit verschillende kranen. Allemaal mooi. De 'Basic' past door zijn oorspronkelijke pure vorm in elk type keuken. Liefhebbers van de meer klassieke of 'country style' keukens kiezen voor de 'Classic'. Voor de actuele, strak vormgegeven keukens is er het model 'Design'. De kranen worden geleverd in chroom, mat chroom, rvs-look, steel, verguld of brons (alleen Classic).



De familie van Spijk en hun Quooker 'Basic'

Roos Knoppert en Leon van Spijk hebben sinds een jaar baby Loïs. Toen Loïs net was geboren ontdekten ze voor de zoveelste keer het gemak van de Quooker, door hem te gebruiken voor het schoonmaken van de flesjes en de spenen. Ook maken ze de poedermelk ermee klaar. Met de Quooker is dit een werkje van niks.

Als de kleine Loïs straks wat groter is en bij de kraan kan is dat geen probleem. De Quooker heeft een kindveilige druk-draai bedieningsknop. Daarbij komt het water niet als een massieve straal uit de kraan, maar als een soort nevel.

Roos en Leon runnen samen een bedrijf. Ze zijn zo blij met de Quooker dat er ook in het kantoor één moet komen. Op die manier kunnen ze hun klanten een kopje koffie of thee voorzetten dat past bij de kwaliteit van hun bedrijf.

Leon van Spijk gebruikt de Quooker onder andere voor:

Koffie uit de cafetière

Cafetières bestaan er in verschillende maten. Doordat de Quooker-kraan verstelbaar is in hoogte passen ze er allemaal onder. Gebruik voor echte cafetière-koffie een grove maling.

Eitjes koken

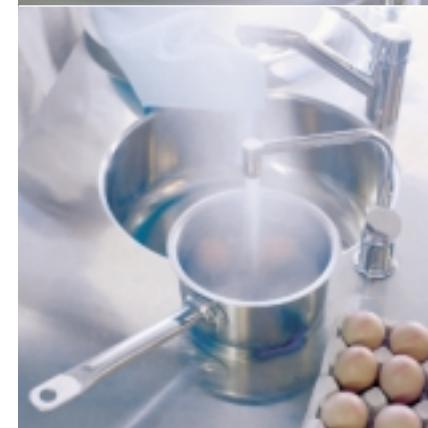
Prik gaatjes in de eieren en leg ze in de pan. Vul de pan met Quooker-water. Dat scheelt weer vijf minuten.

Tea for one

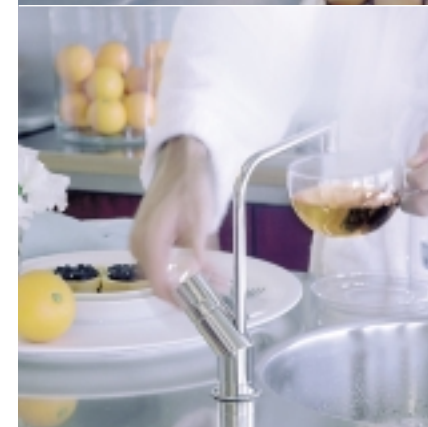
Omdat Roos zondagochtend nog even uitslaapt maakt Leon alvast een glas thee voor zichzelf.



CAFETIÈRE - KOFFIE



EIEREN KOKEN



TEA FOR ONE

Mevrouw Wessels en haar Quooker 'Classic'

Jo Wessels is moeder van drie dochters

(die inmiddels het huis uit zijn) en geeft cursussen in bloemschikken en interieurdecoratie.

Een drukte van jewelste natuurlijk en een huis dat permanent bezaaid is met takken, bloemen, touw, lood enz.

Tijdens zo'n cursus vraagt iedereen om aandacht en het zetten van een tweede pot koffie schoot er dan ook wel eens bij in.

Sinds de Quooker in haar keuken is geïnstalleerd draait ze haar hand er niet meer voor om. En wil er iemand een kop thee dan is dat ook zo gebeurd. Ze krijgen dan niet zomaar thee, maar lekkere ouderwetse thee van goed doorgekookt water.

Van tevoren spoelt mevrouw Wessels de theepot even om met Quooker-water.

Mevrouw Wessels gebruikt de Quooker onder andere voor:

Koffie opschenken

Plaats de verstelbare kraan net boven het koffie-filter en 'schenk' een paar keer op.

Als iemand de koffie wat te sterk vindt, doe je er gewoon wat Quooker-water bij.

Groenten koken

Vul een pan met kokend water. Zet hem op het vuur en doe de groenten erbij.

Zo blijven de vitamines beter behouden.

Jampotten spoelen

Van het fruit uit eigen tuin moet in de zomer natuurlijk jam en chutney worden gemaakt.

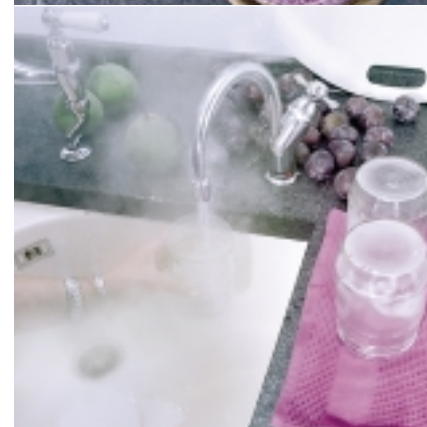
Met de Quooker zijn de potten zo omgespoeld.



KOFFIE OPSCHENKEN



RODE KOOL KOKEN



JAMPOTTEN SPOELEN





Saskia Valente en haar Quooker 'Design'

Saskia Valente is architecte en eigenares van een architectenbureau. Ze heeft opdrachtgevers over de hele wereld en komt op haar buitenlandse reizen in aanraking met allerlei eetculturen.

Van snelle simpele gerechten maakt ze vaak een notitie om ze, als ze weer in Nederland is, zelf te maken. Saskia houdt van gezonde, verse maaltijden die niet te veel tijd kosten.

Saskia's keuken is functioneel. Ze werkt alleen met de beste gereedschappen en heeft graag een leeg aanrechtblad. Met de Quooker staat de aanrecht niet langer vol met keukenapparatuur zoals een koffiezetapparaat en een waterkoker.

Voor haar pasta met tomaten, spinazie en ricotta maakt ze gebruik van de Quooker. Voor het koken van de pasta en het ontvellen van tomaten voor een verse saus is de Quooker ideaal.

Saskia gebruikt de Quooker onder andere voor:

Pasta koken

Verse en gedroogde pasta moeten gekookt worden in ruim kokend water. De inhoud van de Quooker is voldoende om een grote pan met kokend water te vullen. Wachten tot het water kookt is verleden tijd.

Tomaten ontvellen

Tomaten een minuutje onderdompelen en ontvellen. Dit gaat snel en gemakkelijk. Je krijgt nu een heerlijke pastasaus met de smaak van verse tomaten.

Staafmixer afspoelen

Tijdens het koken gebruikt Saskia meerdere malen de staafmixer. Tussendoor spoelt ze hem af met kokend water. De Quooker is handig om keukengereedschappen snel schoon te maken.



PASTA KOKEN



TOMATEN ONTVELLEN



MIXER AFSPOELLEN

De techniek achter de Quooker

Het Quooker-systeem bestaat uit een klein reservoir onder de aanrecht dat verbonden is met de kokend-water-kraan. Dit reservoir is aangesloten op de waterleiding en wordt elektrisch verwarmd. Het water doorloopt het volgende proces:

- Stap 1: Vers water stroomt in.
- Stap 2: Water wordt onder waterleidingdruk verhit tot 110°C.
- Stap 3: Waterzuivering door HiTAC®-waterfilter. Hoge temperatuur waarborgt steriliteit.
- Stap 4: Bij uitstromen koelt het water af en gaat koken, kalkomzetting vindt plaats.

Alle Quooker-kranen zijn voorzien van een kindveilige druk-draai bedieningsknop. Ook zijn ze in hoogte verstelbaar en geïsoleerd. Er zijn twee verschillende reservoirs leverbaar: de ST-VAQ (800 W) en de PRO3-VAQ (1600 W).

De VAQ reservoirs

VAQ is de aanduiding voor de nieuwste generatie Quookers.

Het fraai vormgegeven roestvrijstalen reservoir valt direct op door de transparant rode dop die de micro-elektronica laat zien. Maar het meest bijzondere is juist niet te zien: de revolutionaire vacuüm-isolatie. De fabrikant is erin geslaagd het principe van de thermosfles voor de Quooker toe te passen. Vacuüm in combinatie met een warmtestralingsscherm zoals gebruikt in de VAQ is de beste isolatie die denkbaar is. Door deze vinding is de Quooker VAQ nog zuiniger met energie en kleiner dan de conventionele uitvoering. Ook in keukens met ladenkasten is de Quooker nu moeiteloos te plaatsen, eventueel met behulp van de eveneens roestvrijstalen ophangbeugel die als accessoire leverbaar is. Het stand-by verbruik van de VAQ reservoirs is nog maar drie eurocent per dag.

Installatie, onderhoud en garantie

Overal waar een waterleiding en een stopcontact aanwezig zijn kan de Quooker geïnstalleerd worden.

Voor uw installateur is het dagelijks werk, aangezien de installatie hetzelfde is als bij een kleine boiler.

Ook kunt u de Quooker laten installeren door de servicedienst van de fabrikant.

De Quooker wordt geleverd met een handige aansluitset (inclusief de benodigde inlaatcombinatie) voor een probleemloze montage en is geheel onderhoudsvrij.

Eens per circa drie jaar, afhankelijk van de waterkwaliteit in uw omgeving, moet het HiTAC® filterpatroon vervangen worden. Tevens wordt dan de kalk uit het reservoir gespoeld.

U kunt dit door de installateur laten doen of eenvoudig zelf doen. Losse filterpatronen kunt u bij de fabrikant bestellen.

De fabrikant geeft twee jaar garantie op het gehele systeem.

Technische specificaties

	ST-VAQ	PRO3-VAQ
Spanning	230 V	230 V
Vermogen	800 W	1600 W
Inhoud	3 liter	3 liter
Opwarmtijd koud reservoir	20 minuten	10 minuten
Stand-by verbruik	10 W	10 W
Reservoir hoogte	40 cm	40 cm
Reservoir diameter	15 cm	15 cm
Kraangat	32 mm	32 mm
Max. werkdruk	8 bar	8 bar
Ophangbeugel leverbaar	Ja	Ja
Beveiliging	• maximaal temperatuur • overdrukventiel 8 bar	
Waterafsluiter	keramisch	
HiTAC® waterfilter	High Temperature Activated Carbon	

Kraanfinishes



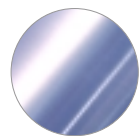
CHROOM



MAT CHROOM



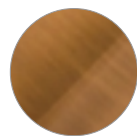
RVS-LOOK



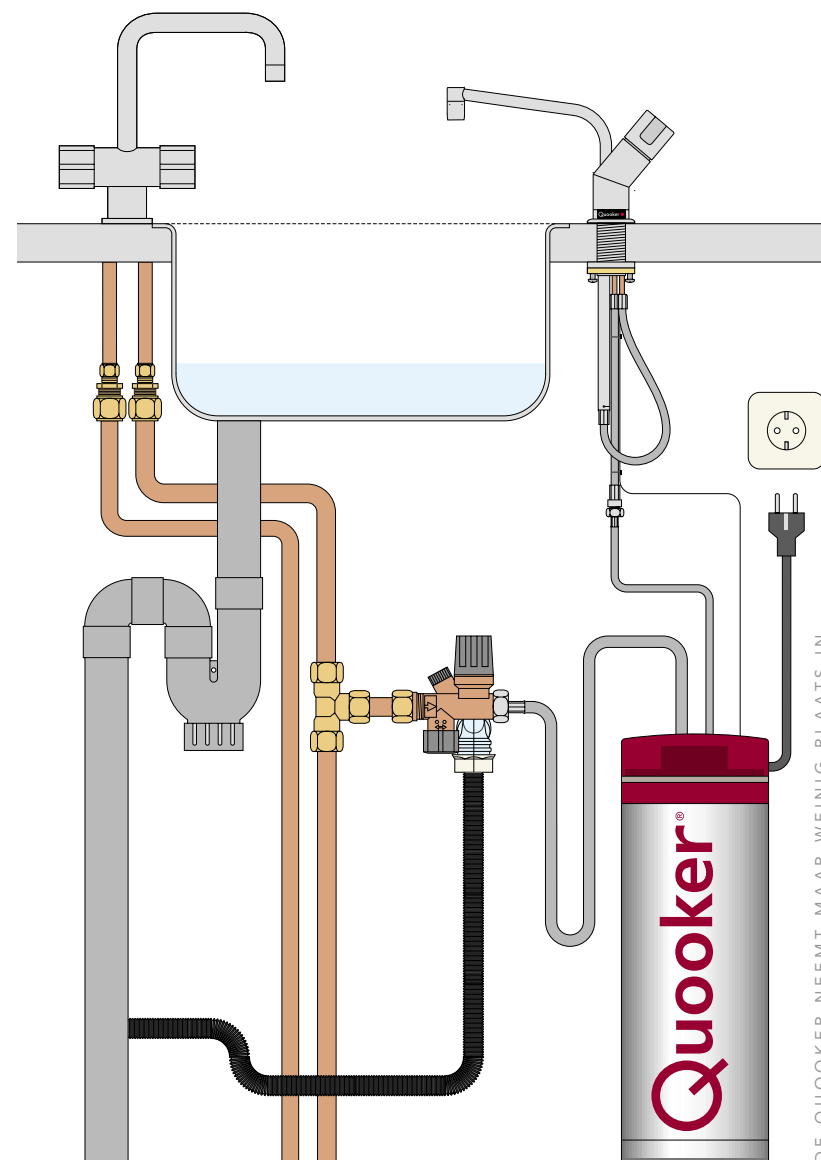
STEEL



VERGULD



BRONS



DE QUOOKER NEEMT MAAR WEINIG PLAATS IN

www.quooker.nl

PETERI B.V. Staalstraat 13 2984 AJ Ridderkerk (NL) **Postbus** 155 2980 AD Ridderkerk **Telefoon** +31 (0)180 420488 **Fax** +31 (0)180 428809

E-mail info@quooker.nl **Internet** www.quooker.nl