

Quooker

DEN KOGENDE VANDHANE





Faktum 01. Energibesparende.

Med en elkedel koger du ofte meget

mere vand end nødvendigt. Ofte sker det, at vandet koger, bliver glemt og skal koges igen – det er spild af tid

og energi. Med Quooker derimod tapper du lige præcis den mængde vand, du behøver, og på grund af den

i standby.

En sand revolution ...

Nu og da opfindes der noget nyt og 'vitalt' køkkenudstyr, der forandrer måden, vi laver mad på. Trendsættere køber det, køkkenforhandlere anbefaler det, kokke bruger det, aviser og magasiner anmelder det, og med tiden bliver det helt naturligt i ethvert køkken ...

Quooker – den kogende vandhane er én af disse opfindelser. Denne enkle, børnesikre idé gjorde øjeblikkeligt elkedlerne forældede og sendte moderne køkkener et stort skridt ind i fremtiden. Quooker – den kogende vandhane bruges allerede i mere end 150.000 køkkener i Nordeuropa.

Og anvendelsesmulighederne er uendelige... Quooker-brugere finder stadig på nye måder at anvende vandhanen. Den mest oplagte er at anvende den til at lave te eller kaffe, og den seneste tilføjelse til listen er, at den kan anvendes til pochering af fisk. Du kan selvfølgelig også fylde kogende vand i pastagryden, blanchere grøntsager, varme tallerkener, sterilisere et spækbræt, varme mælk til babyen, flå tomater, fjerne stearin fra stagen og meget mere. Alt sammen på bare et øjeblik og med 100°C kogende vand!

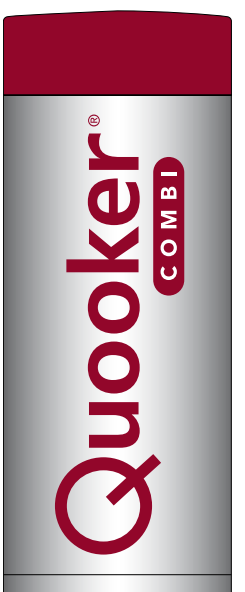
Quooker COMBI er en revolutionær kombination af den kogende vandhane og varm-vandsbeholder i ét. En beholder i køkkenskabet tilsluttet det kolde vand som ikke kun leverer kogende vand (100°C) via Quooker hanen, men også varmt vand (50-65°C) via dit almindelige blandingsbatteri, ved at blande kogende vand med koldt vand. COMBI har altså en dobbeltfunktion: Én installation betjener begge haner på køkkenbordet. Desuden er Quooker den første varm-vandsbeholder i verden med høj-vakuumisolering. Takket være dette princip er apparatet ekstremt økonomisk og oven i købet meget kompakt: Quooker-beholderen passer ind i selv det mindste køkkenskab. Med COMBI kan man ydermere drikke og bruge det varme vand til madlavning, da det er det kolde vand, der er blandet med kogende vand.

COMBI+ er en nyhed. På samme måde som med den almindelige COMBI er det slut med at vente på det varme vand i det almindelige blandingsbatteri og dermed slut med at spilde store mængder helt rent vand direkte ud i afløbet. COMBI+ er tilsluttet både det kolde og det varme vand hvilket giver omgående og ubegrænset varmt vand.

Det er en fornøjelse altid at have kogende vand ved hånden.

Den bekvemmelighed tilbyder den 'almindelige' Quooker. Men hvis du samtidig ønsker en økonomisk, kompakt varmvandsbeholder, så du ikke skal vente på det varme vand mere, så slår du to fluer med ét smæk med en af COMBI-varianterne. De optager minimal plads og giver maksimal komfort.

Quooker COMBI



model Design



01 skolde glas til syltning

02 koge pasta

03 sterilisere sutter og sutteflasker

04 flå tomater

Faktum 02. Sikkerhed.

Der sker hvert år tusindvis af skoldningsulykker med bl.a.

elkedler der vælter, og mange af ulykkerne involverer desværre små børn. **Quooker er derimod fastmonteret i**

bordpladen, er børnesikret med en tryk og drej-mekanisme og tuden er isoleret. Derudover kommer

vandet ikke ud i en massiv stråle, men i et let spray blandet med luft, og det mindsker yderligere risikoen

for skoldning.

Faktum 03. Vandbesparende. Når du koger vand i en gryde eller i en elkedel, koger du typisk meget mere vand, end du behøver. **Med Quooker tapper du derimod kun den mængde vand, du skal bruge.**



01



02



03

- 01 brygge te
- 02 sterilisere spækbrætter
- 03 bagning



model Modern

model Classic



- 01 rengøre køkkenudstyr
- 02 brygge en kande kaffe
- 03 brygge kaffe til én

Faktum 04. Pladsbesparende. Køkkenbordet er en arbejdsplads, men nu om dage bliver det mere og mere overfyldt med køkkenmaskiner – lige fra elkedler til saftpressere, espressomaskiner, blendere osv. **Quooker** – den kogende vandhane **gør elkedlen og den traditionelle kaffemaskine overflødige og giver dig plads til at arbejde på køkkenbordet!** Quookers kompakte vakuumisolerede beholder passer perfekt under vasken, så du stadig har skabsplads til andre ting.



01 brygge te

02 fjerne stearin

03 varme en flaske mælk til babyen

04 brygge filterkaffe

Faktum 05. Tidsbesparende.

Vi har alle en travl hverdag, og tendensen de

sidste mange år har vist, at vi har mindre og mindre tid til den faktiske madlavning, men prioriterer mere

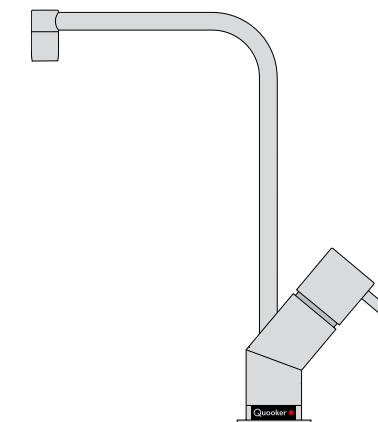
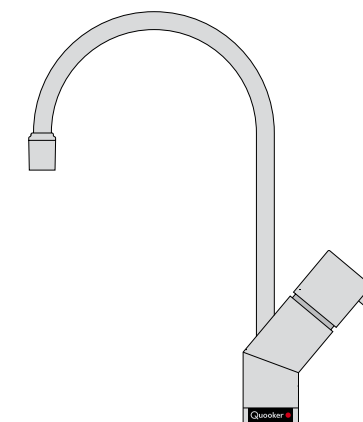
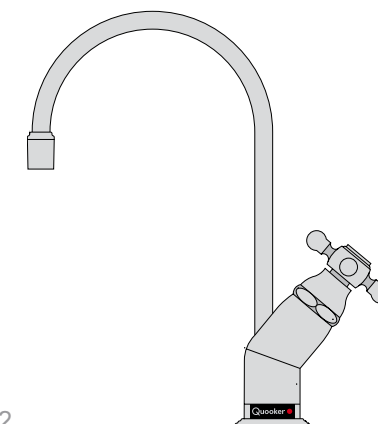
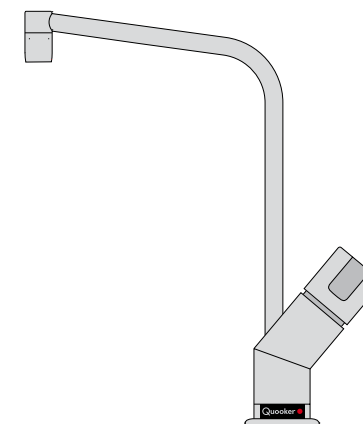
tiden til at være sammen med familien omkring spisebordet. Uden en Quooker tager det ofte over 10 minutter

at koge en gryde vand til pasta. **Med en Quooker kan du koge pastaen med det samme – og samtidig**

blanchere grøntsager, koge æg og varme en flaske til babyen.

model Basic





Beholdere

- 01 **PRO3-VAQ** til omgående kogende vand
- 02 **COMBI** til omgående kogende og varmt vand
- 03 **COMBI+** til omgående kogende og ubegrænset varmt vand

Haner

- 01 **Basic.** Greb med udsparing og tud, der er vinklet 100°
- 02 **Classic.** Klassisk greb med buet tud
- 03 **Design.** Greb med tap og buet tud
- 04 **Modern.** Greb med tap og tud, der er vinklet 90°



01



02



03



04



05



06

Pludselig så jeg det for mig. Da jeg tænkte tanken, følte jeg en bølge af varme strømme gennem mig. Jeg blev helt fanget af idéen ... Jeg ville lave en vandhane med rindende, kogende vand!

Henri Peteri

Hollandsk fysiker og opfinder af Quooker



Overflader

- 01 krom
- 02 mat krom
- 03 rustfrit stål-look
- 04 børstet krom
- 05 forgyldt
- 06 bronze

3 måneders fuld returret

Vi er sikre på, at du vil blive glad for din Quooker. Derfor giver vi fuld returret, hvis den ikke lever op til dine forventninger, efter du har taget den i brug.



www.quooker.dk