

DER WASSERHAHN, DER ALLES KANN

100°C
kochendes,
gekühltes
sprudelndes
und stilles
Wasser



Quooker®

DER KOCHEND WASSER HAHN



Mit einem Quooker im Haus haben Sie immer kochendes Wasser zur Hand. Und das ist besonders praktisch. Nie mehr einen Topf oder Wasserkocher mit Wasser füllen und warten bis es kocht, sondern einfach den Hahn aufdrehen, der innerhalb einer Sekunde kochendes Wasser liefert. Für die Zubereitung einer Tasse Tee, zum Kochen von Pasta, Blanchieren von Gemüse, aber auch dem Aufwärmen einer Milchflasche für das Baby oder um die fettige Pfanne abzuspülen ist der Quooker das passende Küchengerät. 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 600.000 Mal installiert wurde
- sorgt auch beim Anschließen des CUBE für gekühltes sprudelndes und stilles Wasser.

Ein Quooker ist äusserst gebrauchssicher, vielseitig 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.



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 Rappen 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 womit 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.



Abwarten und Tee trinken gehört bei Familie Fuchs der Vergangenheit an. Mit dem Quooker wird jetzt munter gekocht, gebacken, und das Teetrinken wird vor allem von Gisela Koch zelebriert. Wofür sie den Quooker ausserdem entdeckt hat, verrät die Familie im Interview.

‘Ich geniesse das Teetrinken durch den Quooker viel mehr als zuvor’

Michael und Gisela Fuchs haben sich vor drei Jahren den Traum vom Eigenheim erfüllt und leben seither zusammen mit ihren vier Töchtern in einem modernen Haus, das vollständig aus Holz gebaut ist – und sie besitzen einen Quooker. Nachhaltigkeit stand für Familie Fuchs bei der Bauplanung von Beginn weg an erster Stelle. Denn Michael Fuchs ist Architekt und besitzt ein eigenes Architekturbüro in Hombrechtikon, das seit Jahren auf ökologisches Bauen spezialisiert ist. 'Unser Küchenbauer stellte uns den Quooker vor, und wir waren auf Anhieb begeistert', erzählt Michael Fuchs. 'Mich als Teeliebhaberin hat der Quooker besonders fasziniert', fügt Gisela Fuchs hinzu. In der Massivholzküche von Familie Fuchs, die baubiologisch und komplett leimfrei umgesetzt wurde, ist der Quooker die ideale Ergänzung: 'Die besondere Energieeffizienz des Quookers lag für mich auf der Hand. Er ist gut isoliert, und die Wege, die für das Erhitzen des Wassers zurückgelegt werden, sind kurz', erklärt der Architekt. Heute ist der Quooker für alle Familienmitglieder ein unverzichtbarer Alltagshelfer.

Wer verwendet den Quooker bei Ihnen zu Hause hauptsächlich?

Michael Fuchs: Wir verwenden ihn wirklich alle gleichermassen. Meine Frau und meine Töchter kochen und backen gerne, da ist der Quooker immer mit im Einsatz. Ich bereite hin und wieder auch ein Gericht zu oder mache Tee für die Damen des Hauses.

Was kann man denn alles mit dem Quooker machen?

Gisela Fuchs: Viel Tee (lacht) – wann immer man will und so viel man will. Wenn man wie ich unheimlich gerne Tee



DER QUOOKER VON MICHAEL & GISELA



Fusion Voll-Edelstahl

COMBI+

‘Am liebsten koche ich Nudeln. Mit dem Quooker geht das superschnell’

trinkt, dann ist es ohne einen Quooker sehr mühsam, jedes Mal Wasser aufzukochen. Doch jetzt kann ich das Teetrinken voll und ganz auskosten.

Michael Fuchs: Mit dem Quooker geht auch das Kochen viel schneller. Man füllt die Pfanne direkt aus dem Quooker-Hahn mit kochendem Wasser, stellt sie auf den Herd und schon kann man loskochen. Fürs Abwaschen und Sterilisieren ist der Quooker ebenfalls super. Und wenn mal etwas beim Kochen anbrennt, kann man es sofort mit heissem Wasser einweichen. Gisela Fuchs: Beim Backen ist er auch praktisch: Man kann Schokolade schnell im Wasserbad schmelzen. Den Glacelöffel hält man kurz unter den Hahn, und schon ist er parat. Unsere jüngste Tochter füllt sich im Winter ihre Bettflasche mit dem Quooker auf. Wenn man einen Quooker hat, gibt es 1000 Verwendungsmöglichkeiten.

Was ist für Sie der grösste Vorteil daran, einen Quooker zu besitzen?

Michael Fuchs: Man hat in Sekundenschnelle kochend heisses Wasser. Das klingt simpel, aber es ist in so vielen Bereichen des Familienalltags sinnvoll – vor allem bei unserer grossen Familie. Für uns lohnt sich der Quooker definitiv.

Würden Sie auf den Quooker verzichten wollen?

Gisela Fuchs: Nein, in der Tat nicht. Wir haben uns zu sehr an den Komfort gewöhnt. Er macht einem den Alltag wirklich einfacher. Michael Fuchs: Ich würde ihn höchstens gegen das neue Quooker-Modell eintauschen, denn es hat zusätzlich eine Sprudelfunktion. Man muss den Hahn nur einmal herunterdrücken, und schon kommt Sprudelwasser heraus. Über diese Anschaffung denken wir gerade nach.





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 Wasserhahn, der alles kann

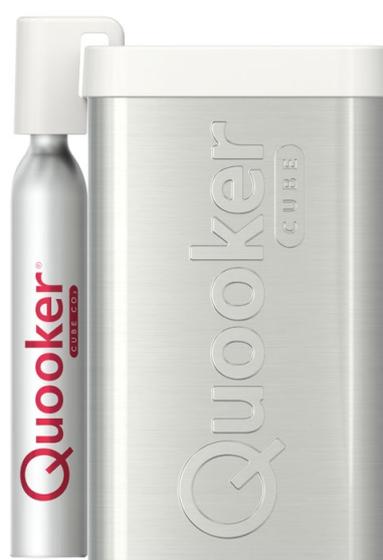
Die neue Funktion bringt noch mehr Freude in die Küche. Sie spart Zeit und Raum, macht die Verwendung von Plastikflaschen überflüssig und ist völlig sicher. Um sprudelndes Wasser zu erhalten, drücken und drehen Sie einmal. Der Lichtring, der bei kochendem Wasser rot wird, färbt sich nun blau: Sprudelwasser 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 dem 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 genießen 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.ch. 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.ch 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

CUBE

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



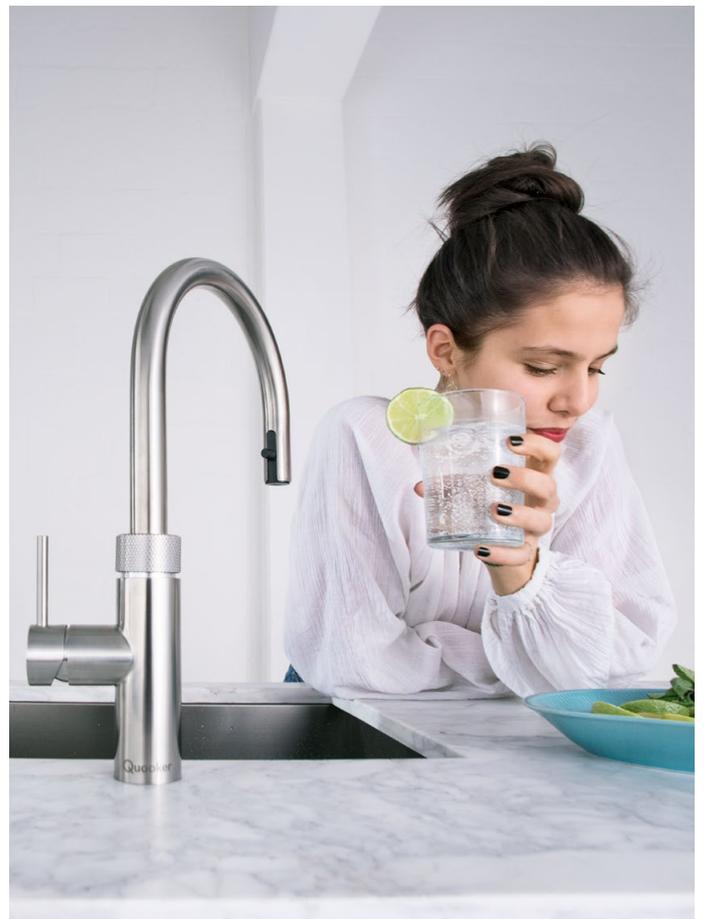
Filter CUBE

Im 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.ch bestellt werden. Gebrauchte Flaschen können kostenlos zurückgegeben werden.





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 diese erste Hürde mal genommen 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 aufgebriht 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.’



HÄHNE

Unsere Kollektion an Hähne umfasst elf Modelle. Es gibt fünf 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, 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 rundem Auslauf. CUBE kompatibel: JA

Oberflächen

verchromt glänzend, Voll-Edelstahl, schwarz und gold

Maße Square

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

Maße Round

Höhe: 366mm
Ausladung: 220mm
Hahnloch: Ø 35mm
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: 350mm
Minimale Höhe: 115mm
Ausladung: 160mm
Hahnloch: Ø 32mm
Drehbereich: 360°

Maße Round

Maximale Höhe: 405mm
Minimale Höhe: 170mm
Ausladung: 160mm
Hahnloch: Ø 32mm
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 rundem Auslauf in klassischer Form. CUBE kompatibel: JA

Oberflächen

verchromt glänzend, Voll-Edelstahl und Nickel

Maße Square

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

Maße Round

Höhe: 366mm
Ausladung: 220mm
Hahnloch: Ø 35mm
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: 350mm
Minimale Höhe: 115mm
Ausladung: 160mm
Hahnloch: Ø 32mm
Drehbereich: 360°

Maße Round

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



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

‘Einmal daran gewöhnt, möchte man es nie wieder missen’

Restaurants, Kneipen, hupende Autos, Straßenbahnen, Lärm. Sie wohnen mitten in der hektischen Grosstadt, doch sobald man durch das Schultor geht, das bei Janneke und Alex den Eingang zur Traumimmobilie bildet, hört man nichts – Ruhe. ‘Herrlich’, findet Janneke, die eigentlich nicht so gerne in der Stadt wohnt, es arbeitsbedingt jedoch muss – sie ist Architektin und Alex arbeitet als Analyst. ‘Eigentlich mag ich das urbane Leben und seine Dynamik. Ich liebe jedoch die Natur sehr und könnte mir gut vorstellen einmal aufs Land zu ziehen.’ Seit Jahren hatte sie ein Auge auf ein renovierungsbedürftiges Haus geworfen, schon lange bevor sie vor fünf Jahren Alex kennenlernte. Ein Gebäude mit hohen Decken sollte es sein. Das Schulgebäude, das sie nun gemeinsam mit fünf weiteren Parteien bewohnen, war wie ein Lotteriegewinn. Dieser war jedoch mit sehr viel Geduld und einem unendlichen Durchsetzungsvermögen gepaart. Allein die Planung und Vorbereitungsarbeiten nahmen zwei Jahre in Anspruch, dazu kam ein weiteres Jahr Umbau. Janneke plante alle Entwürfe selbst und mittlerweile ist auch die gemeinsame Dachterrasse eingeweiht worden. Endlich ist ihr Heim fertig!

Wie kam der Entwurf eures Traumhauses zu Stande?

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



DER QUOOKER VON JANNEKE & ALEX



Fusion Voll-Edelstahl

COMBI

‘Einen Wasserkocher wollte ich schon aus ästhetischen Gründen nicht’

Wie habt ihr den Entwurfsprozess erlebt?

‘Der Prozess war wirklich toll, denn wir hatten sehr viel Zeit. Das einzige Problem, wenn man selbst Architektin ist wie ich es bin, ist, dass man sehr genaue Vorstellungen und Ideen hat, man leider oftmals durch das eigene Budget eingeschränkt wird. Die Durchführungsphase war dann jedoch sehr schwierig und anstrengend, da häufig Probleme auftraten, welche neben dem Beruf gelöst werden mussten. Ich kümmerte mich um das gesamte Projekt und investierte sehr viel Zeit. Ich bin eher der Typ für klare Formen, da Alex in Paris und Mailand aufgewachsen ist, hat er eine Vorliebe für warme und schicke Materialien. Die Vintage-Sitzecke in der Küche ist genau sein Stil.’

Was ist am besten gelungen?

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

Ihr habt einen Quooker Fusion. Wie gefällt er euch?

‘Total gut. Wir hatten erst einen normalen Wasserkessel, denn aus ästhetischen Gründen wollte ich keinen Wasserkocher haben.

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

Was wird in eurer Küche denn so alles zubereitet?

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

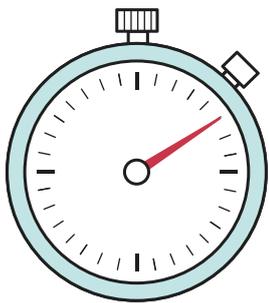
Badezimmer oder einer anständigen Heizung, die wir jetzt auch das erste Mal haben: einmal daran gewöhnt, möchte man es nie wieder missen. Eine Freundin, die schon seit Jahren auf ihren Quooker schwört, hatte mich vor diesem Effekt auch schon gewarnt.’

Wo haltet ihr euch auf, wenn die Sonne scheint?

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



WAS SIND DIE VORTEILE EINES QUOOKER?



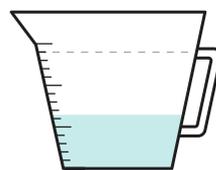
Zeitsparend

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 Termine geprägt sind, ist der Quooker zeitsparend. 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.



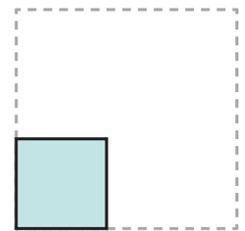
Energieeffizient

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.



Wassersparend

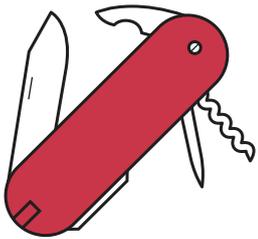
Wer Wert auf einen umweltschonenden Umgang mit Ressourcen legt, für den ist Wassersparen ein Muss. Und dennoch wird in zahlreichen Haushalten unnötig Wasser verschwendet. Kleinere Mengen, wenn man beispielsweise doppelt soviel Wasser kocht als man benötigt. Aber auch große Mengen, wenn man zum Beispiel 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!



Platzsparend

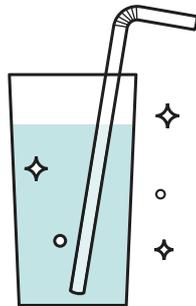
Sie haben eine kleine Küche? Oder Sie haben eine toll aussehende Küchenmaschine? Ein Quooker spart kostbaren Platz auf Ihrer Arbeitsplatte. Dort, wo normalerweise ein Wasserkocher stehen würde, kann jetzt geschnitten, geknetet und gehackt werden. Das Reservoir ist kompakt und der Anschluss einfach.

Mit einem Quooker haben Sie immer kochendes Wasser zur Hand – direkt aus dem Hahn. Das ist einfach und spart täglich eine Menge Zeit und Energie. Zusätzlich spart er Platz auf Ihrer Arbeitsplatte. Und wussten Sie eigentlich, dass das Wasser aus dem Quooker auch noch besser schmeckt als herkömmliches Leitungswasser? Hier folgen alle Vorteile des Quookers in der Übersicht.



Vielseitig einsetzbar

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



Gutes Trinkwasser

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



Innovativ

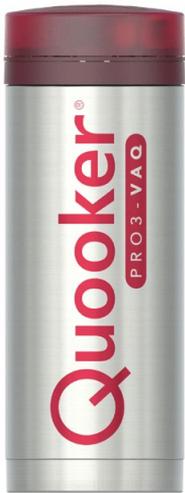
Der Quooker war der allererste Kochend-Wasserhahn weltweit. In den siebziger Jahren wurde er vom Physiker Henri Peteri in den Niederlanden erfunden. Die patentierte Hochvakuum-Isolation im Reservoir, durch die das Wasser auf energieeffiziente Weise auf Temperatur gehalten wird, hat seitdem eine Revolution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

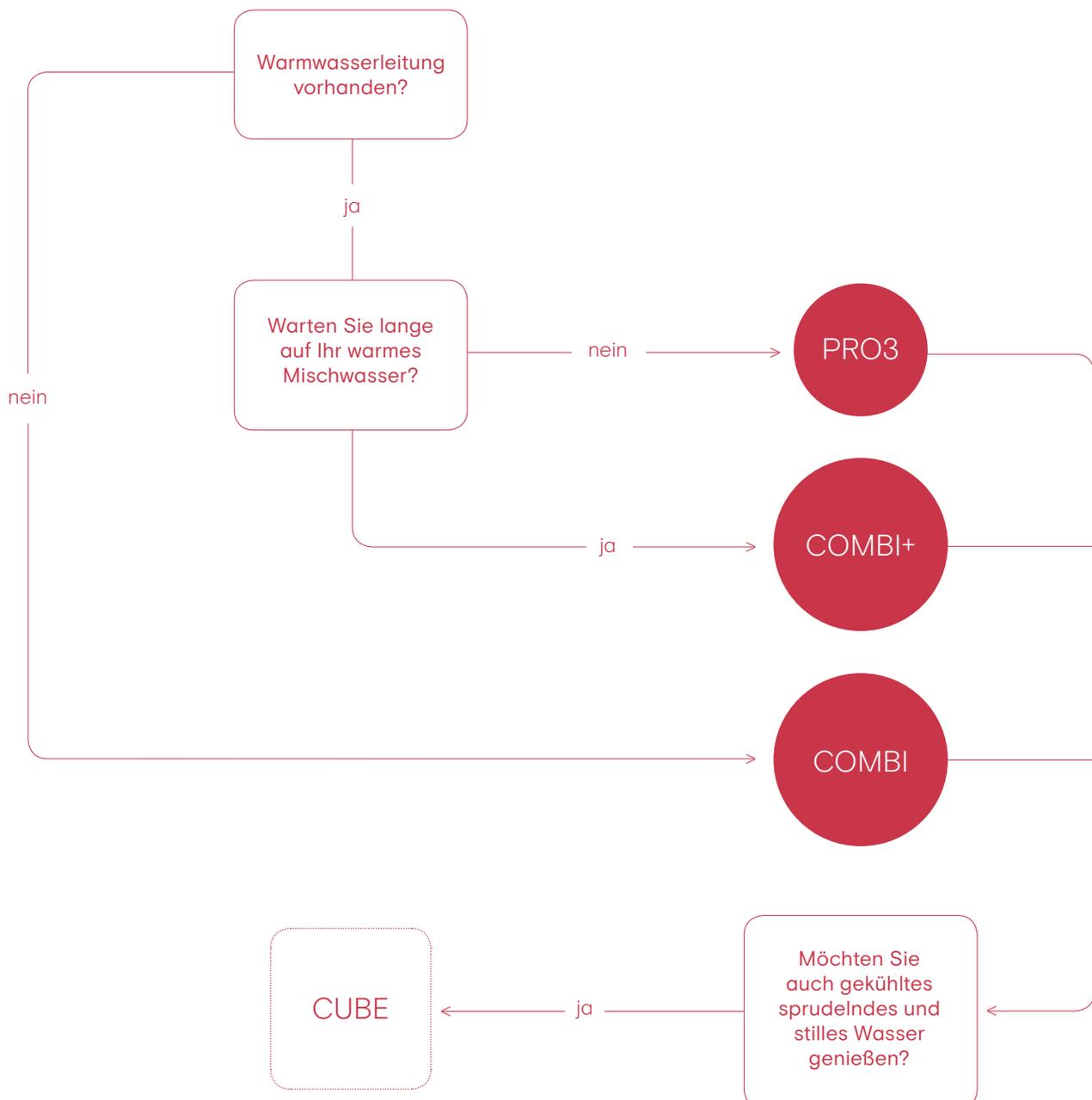
** PRO3-Reservoirs erzeugen lediglich kochendes Wasser.

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 Rappen am 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.





Wenn Koch und Autor David Geisser in seinem Kochstudio am Herd steht, sind Schnelligkeit und Genauigkeit das A und O, sowohl bei Kochkursen als auch bei Grossevents. Bei seiner Profikücheneinrichtung war der Quooker das i-Tüpfchen – und heute ist er für ihn unverzichtbar.

'Mit dem Quooker spart man einiges an Energie, was viele zunächst nicht glauben'

David Geisser lebt seine Leidenschaft fürs Kochen seit jeher. Mit 18 Jahren brachte der gebürtige Zürcher sein erstes Kochbuch heraus, mit dem er über Nacht in der ganzen Schweiz bekannt wurde. Mittlerweile hat der talentierte Jungkoch drei weitere Kochbücher veröffentlicht. Im Januar dieses Jahres hat er sich zudem seinen Traum von der Selbstständigkeit mit einem eigenen Kochstudio erfüllt, das er zusammen mit seinem Kindheitsfreund Philipp Reiter in Wermatswil betreibt. Seither ist sein Terminkalender stets voll: heute ein Kochkurs, morgen ein Shooting mit einem Partnerunternehmen, im Anschluss Pressetermine, übermorgen ein grosses Event im eigenen Studio. 'Es muss alles immer blitzschnell gehen', erzählt David Geisser. Daher hat er nach Produkten gesucht, die ihm den Kochstudioalltag vereinfachen. 'Es sollten Produkte sein, die zu mir und meinem Studio passen und die einfach und clever funktionieren. Idealerweise sollten sie zudem modern, qualitativ hochwertig und nachhaltig sein – das alles erfüllt der Quooker.'

Wie setzen Sie den Quooker in Ihrem Studio ein?

Beim Zubereiten von Speisen braucht man permanent kochendes Wasser, und es ist sehr praktisch, dass es durch den Quooker immer sofort verfügbar ist und man beispielsweise keine zehn Minuten warten muss, bis ein grosser Topf voll Wasser auf dem Herd erhitzt ist.

Was zeichnet den Quooker für Sie besonders aus?

Für mich ist es vor allem der ökologische Aspekt. Mit dem Quooker spart man einiges an Energie, was viele zunächst nicht glauben. Wenn man Wasser im Teekoher erhitzt, weiss man nie, wie viel Wasser man genau braucht. So kocht man meist zu viel und verschwendet dadurch



DER QUOOKER VON DAVID



Flex Voll-Edelstahl

PRO3

‘Hygiene und Sauberkeit sind beim Zubereiten von Lebensmitteln besonders wichtig – kein Problem mit dem Quooker’

Strom und Wasser. Beim Quooker wird eine Spirale zum Erhitzen verwendet, die die Wärme lange speichert.

Was ist für Sie der grösste Vorteil eines Quookers?

Das ist die Zeitersparnis – die ist gerade in meinem Beruf Gold wert. Wenn ich Gemüse blanchieren will, ist das heisse Wasser direkt parat. Wenn ich Basmati-Reis zubereite, brauche ich gar keinen Herd, denn ich fülle das kochende Wasser aus dem Quooker direkt in die Pfanne und stelle sie zur Seite, damit der Reis ziehen kann. Egal, was man kocht, sei es einen Topf Pasta oder nur eine Tasse Tee – man muss nie wieder warten, bis das Wasser kocht.

Gibt es etwas, das Sie beim Quooker überrascht hat?

Ja, durchaus. Ich setze ihn nämlich nicht nur zum Kochen, sondern auch zum Reinigen ein. Wenn ich

beispielsweise Poulet schneide, kann ich das Schneidebrett direkt mit kochendem Wasser abspülen. Generell ist es ideal, dass ich jetzt Geschirr und Küchenutensilien mit heissem Wasser abspülen kann, damit nichts antrocknet und alles schnell hygienisch sauber ist. Normalerweise würde man nicht extra Wasser kochen, nur um etwas kurz abzuspülen. Aber der Quooker macht's möglich.

Würden Sie einen Quooker auch für zu Hause empfehlen?

Ja, absolut. Viele denken, die Verwendung sei gefährlich und man könne sich leicht verbrennen. Das ist gar nicht der Fall. Die Kochend-Wasser-Funktion wird nach Bedarf eingestellt, und der Hahn wird nicht heiss. Die Anwendung ist wirklich kinderleicht, und gerade für Familien, die viel kochen, ist ein Quooker ideal. Ich würde meinen Quooker jedenfalls nicht mehr hergeben.





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 und gold erhältlich.



Aufhängebügel PRO3

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



Scale Control

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



Austausch-kartusche Scale Control

Austausch-Kartusche für das Entkalkungsgerät Scale Control.



Aufhängebügel Scale Control

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



Aufhängebügel COMBI+

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



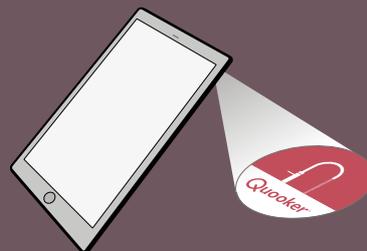
Quooker Augmented Reality App

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 im App- oder Play-Store nach Quooker. 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 Schweiz AG
Steinackerstrasse 5
CH-8302 Kloten
Telefon 043 4112030
Fax 043 4112039
info@quooker.ch
quooker.ch







Plötzlich sah ich es
vor mir.

Als ich die Idee von
Augen hatte, wurde
mir ganz warm und
sie ließ mich
nicht mehr los...

Ich wollte einen Hahn
herstellen, aus dem
kochendes Wasser kommt!

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).



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.



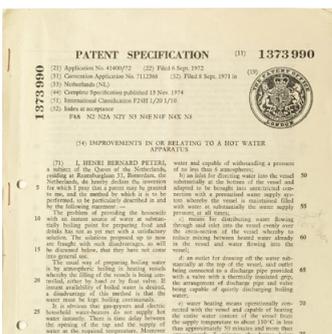
1970-1976

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



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.



1972

Das erste Patent.



1976

Erste Hahnserie (40 Stück), mit abnehmbarem 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.

1993

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

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.



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.



1988

Erste von Niels Peteri gebaute Serie (100 Stück).

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 Dampfvolken.



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.

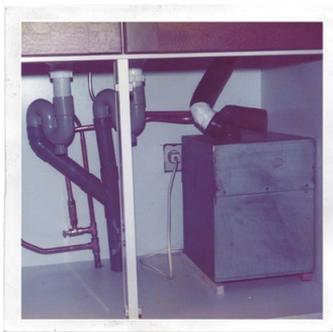


1997

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.

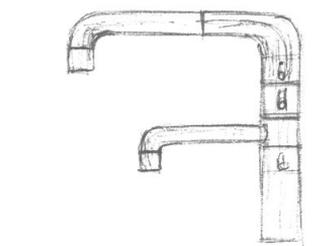


2010

In diesem Jahr wurde die schweizer Auslandsgesellschaft mit Sitz in Bachenbülach 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 11.000 m². Das Gebäude zeichnet sich durch eine kompakte Bauweise aus, industrielles und cooles Erscheinungsbild an der Außenseite, wiech und angenehm von innen. Darüber hinaus pragmatisch langlebig.



2016

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.

