

**Vereint Komfort und vielfachen Nutzen wie kein anderer!
Quooker – der Wasserhahn, der alles kann**



Wetten, dass Gäste, die die neue Küche bewundern, von der Kochendwasser-Funktion des Quookers begeistert sind? Und doch fragen sie kurz danach kritisch: „Aber braucht man den so oft?“ Einfache Antwort: Wer einmal ein Quooker-System genutzt hat, will es nicht mehr missen. Denn ein Quooker kann viel mehr als nur heißes Wasser für Tee und Wärmflaschen liefern.

Kochen und zubereiten

Das naheliegendste trotzdem zuerst: Mit nur einem „Drück-Drück-Dreh“ kommt 100 °C kochend heißes Wasser aus dem Hahn – perfekt für die schnelle Tasse Tee oder den frisch aufgebrühten Kaffee für den ungeduldigen Besucher. Ebenfalls werden kleine (wie große) hungrige Gäste schnell versorgt, denn Instantsuppen sind in Sekunden zubereitet. Auch die Kochzeit für Gerichte mit Kartoffeln, Nudeln oder Eiern verkürzt sich, wenn der Topf mit kochend heißem Wasser befüllt wird und so auf den Herd kommt. Der Kochend-Wasserhahn von Quooker kann Fisch pochieren, Gemüse blanchieren, Tomaten häuten – und auch die schnelle Zubereitung von Saucen oder Babynahrung ist möglich.





Reinigen

Wer gern kocht, muss viel reinigen – auch dafür bietet der Quooker die bequeme Lösung: Der Pürierstab wird fix unter kochend heißem Wasser abgespült, damit er für die Zubereitung der nächsten Speise schnell wieder genutzt werden kann. Schneidebretter, besonders aus Holz, lassen sich so optimal reinigen und desinfizieren. Genauso wie gute Messer, denn diese sollten möglichst nie in die Spülmaschine, aber insbesondere nach dem Schneiden von rohem Fleisch oder Fisch können sie einfach unter dem Quooker abgespült werden. Das Backblech, die Auflaufform oder der Topf kleben? Mit kochendem Wasser löst sich das Fett sehr schnell und es muss nur per Hand oder in der Spülmaschine nachgereinigt werden.

Sterilisieren

Wer hygienisch reinigen muss oder möchte, kann dafür ebenfalls gut die Vorteile des Quookers nutzen: Babyschnuller und -fläschchen können durch das kochend heiße Wasser aus dem Hahn ganz einfach sterilisiert werden, aber auch Einmachgläser werden so keimfrei und schnell vorbereitet zum anschließenden Befüllen.



Ein Quooker spart Zeit, Energie und Wasser

Kochend heißes Wasser steht immer bereit – das ist purer Komfort, aber kein verschwenderischer Luxus. Denn wer mehrmals am Tag 100 °C kochend heißes Wasser benötigt, verbraucht mit einem Quooker weniger Energie als ein Wasserkocher. Zudem wird nie mehr Trinkwasser aufgekocht als benötigt. Quooker ist das multifunktionale Allround-Talent in der Küche, auf das sich die Gäste schon jetzt beim nächsten Besuch freuen werden und welches den Alltag enorm erleichtern wird!

Über Quooker

Quooker - das ist ein Name, der in der Küche immer wieder für Innovationen sorgt. Der weltweit erste Kochend-Wasserhahn hat sich seit seiner Erfindung in den 1970er Jahren zu einem unverzichtbaren und multifunktionalen Küchengerät entwickelt. Basierend auf Begeisterungsfähigkeit und Unternehmergeist produziert das Familienunternehmen heute 300.000 Quooker-Systeme pro Jahr im eigenen Werk im niederländischen Ridderkerk. Dort arbeitet man mit großer Leidenschaft an einer gemeinsamen Vision: so viele Küchen wie möglich auf eine clevere und verantwortungsbewusste Weise mit dem Komfort kochenden Wassers auf Knopfdruck zu versorgen. Es kann außerdem durch das 2018 eingeführte Reservoir CUBE optional ergänzt werden, um zusätzlich gekühltes sprudelndes und stilles Wasser direkt aus dem Hahn zu genießen. Ein Quooker-System ist durch diverse Patente wie die Hochvakuumisolierung besonders energieeffizient und zudem nachhaltig, da die Nutzung und Verwendung von Plastikflaschen vermieden werden kann. Dies macht das vielfach ausgezeichnete System zur nachhaltigen Quelle für alle Trinkwasservarianten von 6°C bis 100°C. Quooker – der Wasserhahn, der alles kann.

www.quooker.de