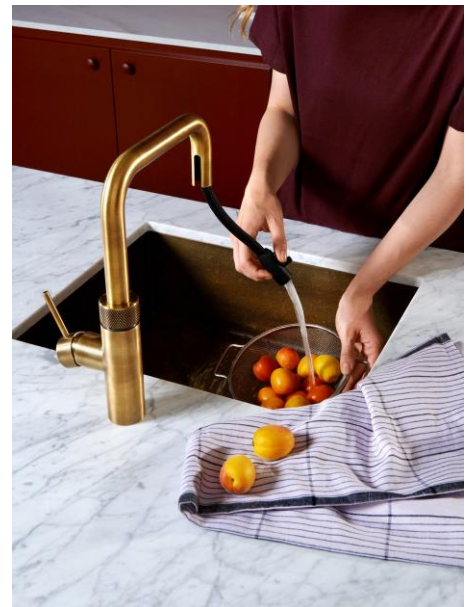


„The Art of Aging“

Die neue Oberfläche Messing Patina für die Flex-Armaturen von Quooker

Die Nachfrage nach warmen Metallen und natürlichen Materialien steigt im hochwertigen Küchen- und Interior-Design-Segment weiter an. Endverbraucher:innen wie Planer:innen suchen nach Oberflächen, die nicht nur ästhetisch, sondern auch mit Charakter überzeugen. Vor diesem Hintergrund erweitert Quooker die beliebten Modelle Flex Square und Flex Round um eine neue Ausführung: Messing Patina. Eine ausdrucksstarke Oberfläche, die eine lebendige Materialität in moderne Küchen- und Interior-Konzepte bringt.



Messing Patina ist ein satter, warmer Bronzeton mit feinem Schimmer. Durch Berührung und tägliche Nutzung entsteht eine natürliche, einzigartige Patina – dadurch wird jede Armatur zu einem Unikat.

„The Art of Aging“ beschreibt diese besondere Qualität: Ein Material, das nicht statisch bleibt, sondern sichtbar reift und an Tiefe gewinnt.

Die Oberfläche fügt sich mühelos in unterschiedliche Stilwelten ein, denn sie harmoniert mit dunklen Natursteinen, ergänzt verschiedene Holzarten und setzt zugleich einen spannenden Akzent in reduzierten Interieurs. Durch seine runde oder eckige Silhouette bietet der Flex – das Modell mit der praktischen Schlauchbrause – zusätzliche Gestaltungsfreiheit.

Selbstverständlich vereint auch diese Ausführung alles, was Quooker in der modernen Küche unverzichtbar macht: 100 °C kochendes, warmes und kaltes Wasser sowie optional mit dem CUBE gekühltes sprudelndes und stilles Wasser.



Mit Messing Patina unterstreicht Quooker seinen Anspruch, Design, Funktionalität und langlebige Materialqualität in einer ausdrucksstarken Oberfläche zu vereinen – gestaltet fürs Leben.



Weiteres:

- Flex Square und Flex Round ab 1.395 €, in Messing Patina ab 1.870 €
- Hinweis: Für eine gleichmäßige Entwicklung der Patina empfiehlt Quooker eine gelegentliche Pflege mit einer dünnen Schicht Bienenwachs. Diese schützt die Oberfläche vor Oxidation und bewahrt den feinen Schimmer.

Über Quooker

Quooker - das ist ein Name, der in der Küche immer wieder für Innovationen sorgt. Der weltweit erste Kochendwasserhahn 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 400.000 Quooker-Systeme pro Jahr im eigenen Werk im niederländischen Ridderkerk und arbeitet dort 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