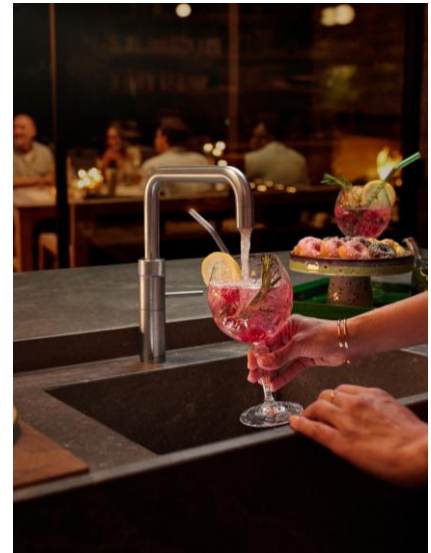


Das Must-have in der Küche: Quooker als unverzichtbarer Alltagshelfer



In einem trubeligen Alltag muss es oft schnell gehen – vom Frühstück vor der Schule oder Arbeit bis zur Zubereitung des Abendessens nach Feierabend. Umso wichtiger sind effiziente Geräte, die Abläufe in der Küche vereinfachen und wertvolle Zeit sparen. Hier überzeugt Quooker, das Original unter den All-in-One-Wasserhähnen: Denn Quooker spendet sofort 100 °C kochendes Wasser und in Kombination mit dem CUBE auf Wunsch zusätzlich gekühltes sprudelndes oder stilles Wasser. Damit wird er zu einer vielseitigen Lösung für zahlreiche Handgriffe in der Küche und darüber hinaus.

Kochen

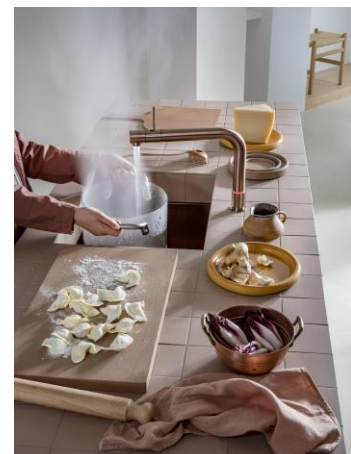
Schnell gekocht, schneller serviert: Mit sofort 100 °C heißem Wasser wird das Kochen deutlich effizienter. Nudeln, Reis, Kartoffeln oder Eier sind im Handumdrehen aufgesetzt, wenn bereits kochendes Wasser in den Topf gegeben wird. Gemüse lässt sich schonend blanchieren und Tomaten problemlos häuten. Auch schnelle Mahlzeiten gelingen in kürzester Zeit: Couscous quillt direkt in der Schüssel und Brühen sowie Instantnudeln sind sofort aufgegossen.



Porridge zubereiten



Gemüse blanchieren



Nudeln kochen

Heiße und kalte Getränke

Viele denken bei den Anwendungsbereichen des Quookers vielleicht zunächst an Tee oder gekühltes (Sprudel-)Wasser, aber die Möglichkeiten gehen weit darüber hinaus.



Auch Kaffee-Liebhaber profitieren von kochendem Wasser direkt aus dem Hahn – entweder für die French Press, den Handfilter oder zum Vorwärmen von Espressotassen.



Mit einem Schuss Sprudelwasser erhalten kreative Cocktail-Variationen ihren Spritz.

Reinigen und Sterilisieren

Nach dem Essen wartet der Abwasch – auch dabei kann der Quooker eine große Hilfe sein. Mit sofort 100 °C kochendem Wasser lassen sich sogar hartnäckige Verschmutzungen im Handumdrehen beseitigen: Eingebrennte Pfannen, fettige Backbleche oder Auflaufformen werden mit kochendem Wasser eingeweicht, sodass sich Fett und Rückstände schneller lösen. Selbst Dunstabzugshaubenfilter lassen sich so effizient entfetten und reinigen.

Küchenmesser oder Schneidebretter können schnell und hygienisch mit kochendem Wasser gereinigt werden – ideal besonders nach der Verarbeitung von rohem Fleisch oder Fisch.





Darüber hinaus eignet sich der Quooker hervorragend für hygienische Anwendungen im Alltag. So können beispielsweise Babyschnuller und Fläschchen mit sofort 100 °C kochendem Wasser schnell sterilisiert werden.

Ob Kochen, Getränke oder Reinigen: Dank der unzähligen Einsatzmöglichkeiten ist der Quooker nach kurzer Zeit aus dem Küchenalltag nicht mehr wegzudenken.

Auch in bestehenden Küchen kann ein Quooker jederzeit nachträglich eingebaut werden. Benötigt werden dafür lediglich ein Wasseranschluss und eine Steckdose sowie etwas Platz im Küchenschrank.

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