

DE KRAAN DIE ALLES KAN

100°C
kokend,
gekoeld en
bruisend
water



Quooker®

DE KRAAN DIE ALLES KAN



Met een Quooker-kraan in huis, gaat alles sneller.

Je hoeft nooit te wachten tot het water kookt. Je vult je pan met kokend water, doet je groenten erin en zet het op het vuur. Een kop thee zetten is een kwestie van seconden. En wat dacht je van het gesjouw met flessen mineraalwater? Dat is voorgoed voorbij, als je een Quooker CUBE koppelt aan je Quooker. Daarmee haal je naast koud, warm en kokend óók koel bruisend en gefilterd water uit je kraan. Makkelijk, snel én beter voor het milieu.

Anno 1970 was het een even simpel als revolutionair idee van Henri Peteri, de uitvinder van de kokend-waterkraan. Vandaag de dag is zijn uitvinding al bijna niet meer weg te denken uit de keuken. Wereldwijd genieten Quooker-gebruikers van het gemak van direct kokend water uit de kraan. En, sinds de introductie van de Quooker CUBE, ook van koel bruisend en gefilterd water uit diezelfde kraan.

Een Quooker-kraan is makkelijk te bedienen, zeer veilig in gebruik en bespaart je tijd, water, ruimte op het aanrecht en energie. Want dankzij de revolutionaire

techniek in het reservoir is het systeem ook nog eens bijzonder zuinig. Hoe dat allemaal precies zit, lees je in deze brochure. Ook vertellen we je graag wat je allemaal met je Quooker kunt doen. Wist je bijvoorbeeld al hoe handig 'ie is bij de afwas?

Inmiddels zijn er meer kranen op de markt die kokend en/of koel bruisend en gefilterd water geven.

Waarom toch voor het origineel kiezen? Omdat een echte Quooker:

- alles uit dezelfde kraan kan geven: warm, koud, en kokend, en in combinatie met de CUBE ook koel bruisend en gefilterd water
- écht kokend water (dus 100°C) geeft
- gefilterd water geeft
- minder energie verbruikt (energielabel A voor COMBI en COMBI+)
- veiliger is in gebruik
- een veel compacter reservoir heeft
- langer meegaat, doordat het reservoir open kan en daardoor nu en dan schoongespoeld kan worden
- ook aangesloten kan worden op de warmwaterleiding.



HOE WERKT EEN QUOOKER?

Een Quooker-kraan voorziet je op elk gewenst moment van 100°C kokend, koel bruisend en gefilterd water. Wat gebeurt er eigenlijk boven en onder het aanrecht?

Het Quooker-systeem bestaat uit een klein reservoir in het keukenkastje dat is verbonden met de kraan op het aanrecht. Dit reservoir is een soort thermosfles, die op de waterleiding wordt aangesloten. De lucht in de isolatiemantel is zo ijl (vacuüm), dat de warmte nergens naartoe kan. Daardoor is er maar heel weinig energie (10 watt) nodig om het water in het reservoir op 110°C te bewaren. Het water begint pas te koken als de kraan wordt opgedraaid en de temperatuur van het uitstromende water naar 100°C daalt. Tijdens het tappen stroomt er meteen vers water het reservoir in.

Verschillende reservoirs

Quooker heeft verschillende kokendwaterreservoirs ontwikkeld: de PRO3 voor direct kokend water, de COMBI voor direct kokend én warm water en de COMBI+ voor direct kokend en onbeperkt warm water. Ze zijn allemaal voorzien van de gepatenteerde hoogvacuümisolatie, waardoor het water op energiezuinige wijze op temperatuur wordt gehouden. Het stand-by verbruik is maar 5 cent per dag.

Alleen kokend of ook warm water?

Wie alleen kokend water nodig heeft, heeft aan de PRO3 (3 liter) voldoende. Maar heb je thuis een keukenboiler? Of een CV-ketel die zich op méér dan zes meter afstand van je kraan bevindt? Dan is het COMBI-reservoir een goede keuze voor je keuken. Deze levert niet alleen kokend water (100°C), maar ook warm water (40-60°C). Hiermee kun je zelfs energie besparen! En dan is er nog de COMBI+, die is aangesloten op zowel de koud- als de warmwaterleiding, waardoor je onbeperkt warm water uit de mengkraan kunt tappen. Meer over de verschillende reservoirs en het energie- en waterverbruik van een Quooker vind je verderop in deze brochure.

Zo werkt de Quooker CUBE

Ook voor koel gefilterd en bruisend water hebben we een systeem ontwikkeld: de Quooker CUBE. Dit is een extra reservoir dat naast het kokendwaterreservoir in je keukenkastje wordt geplaatst. In de CUBE bevindt zich een Hollow Fiber filter, dat het water zuivert. Aan het reservoir zit een CO₂-cilinder, die goed is voor 60 liter koud bruiswater.



Janneke van der Velden en Alexandre Meunier toverden twee hoge lokalen in een oud schoolgebouw om tot hun droomhuis. Kleine Jules heeft een heel schoolplein tot zijn beschikking. Tenminste, als zijn vader geen petanque-competitie organiseert.

‘Uit esthetische overwegingen wilde ik geen waterkoker’

Surinaamse toko's, avondwinkels, shoarmazaken, claxonerende auto's, trams. De hectiek van de grote stad is vlakbij, maar lijkt ver weg zodra je door de schoolpoort komt, die bij Janneke en Alex als entrée dient. Er hangt een opvallende rust. ‘Heerlijk,’ vindt Janneke, die helemaal niet zo nodig in de stad hoeft te wonen, maar dat omwille van werk – zij is architect, Alex werkt als analist bij Shell – toch doet. ‘Ik hou van stedelijkheid, hoor. Van de rauwe randjes en de dynamiek. Maar op het platteland zou ik ook prima aarden, ik ben het liefst in de natuur.’

Ze was al jaren aan het azen op een klushuis, al v r voor ze vijf jaar geleden Alex ontmoette. Een industrie l pand met hoge plafonds, als het even kon. Het schoolgebouw, dat ze nu samen met vijf andere huishoudens deelt, leek een lot uit de loterij. Wel   n van het soort waarvoor je het nodige geduld en bakken doorzettingsvermogen nodig hebt. De voorbereidingswerkzaamheden duurden twee jaar, daar kwam een jaar verbouwen en klussen bovenop. Het gaf Janneke, die in de lead was voor het ontwerp, wel ruim tijd om alle ruimtes tot in de puntjes te doordenken. Nu z lfs het dakterras is ingewijd, gebouwd met goudkleurig Bilinga tegen het d cor van het glas-inlood van de naburige moskee, kunnen ze eindelijk zeggen: het is af.

Hoe kwam het ontwerp tot stand?

‘Ik vind het leuk als je in de keuken binnenkomt. Dat is een beetje boers en in mijn werk not done, maar ik hou ervan.



DE QUOOKER VAN JANNEKE & ALEX



Fusion Round roestvrij staal

COMBI

‘Doordeweeks maak ik typische studentenhuispasta’s’

Je bent meteen bij iemand thuis. Dus wist ik meteen waar ik hem wilde; in de voormalige gang, waar je de school binnenkomt. Omdat de keuken het eerste is wat je ziet, heb ik er echt een meubelstuk van gemaakt, die de apparatuur uit het zicht onttrekt. Dat we de badkamer in de oude kindertoiletten zouden situeren lag ook min of meer voor de hand. Het échte puzzelen begon bij de woonkamer. Want dan heb je die bak ruimte, maar wat doe je er dan mee? Om de hoogte goed te ervaren hebben we besloten een opkamer te bouwen, die gedeeltelijk verstopt zit achter een wandkast.’

Hoe heb je het ontwerpproces ervaren?

‘Dat was heel leuk, want er was lekker veel tijd. Het enige probleem als je zelf architect bent, zoals ik, is dat je precies weet wat mooi is, maar wel met je eigen budget te maken hebt. De uitvoeringsfase was zwaar, er dienen zich in zo’n proces continu problemen aan die ik naast mijn baan moest zien op te lossen. Ik ging over de grote lijnen, maar soms ging Alex ergens voor liggen. Doordat hij is opgegroeid in Parijs en Milaan heeft hij een voorliefde ontwikkeld voor warme, chique materialen. Zo’n vintage zithoekje in de keuken, dat is echt Alex.’

Wat is het best gelukt?

‘De keuken. Die is helemaal af, vind ik. Ik ben enorm blij met de Portugese tegels op de vloer en het wit betonnen aanrechtblad. Wat ik fijn vind is dat ik tijdens het afwassen naar buiten kan kijken. Toch weer dat plattelandse.’

Je hebt een Quooker Fusion. Hoe bevalt die?

‘Heel goed. We hadden eerst een fluitketeltje, want uit esthetische overwegingen wilde ik geen waterkoker. Heel charmant allemaal, maar het duurde tien minuten voor je een kopje thee had. Dat sloeg ik ’s ochtends in alle hectiek dan maar over. Sinds we een Quooker

hebben, drink ik weer thee bij mijn boterhammen! En ook doordeweeks, ’s avonds, als Jules moe thuiskomt na een dag op de crèche, is het fijn als je snel een pasta op tafel kunt toveren. Want wachten tot een pan met twee liter water kookt is geen pretje.’

Wat wordt er zoal bereid in jullie keuken?

‘Doordeweeks maak ik typische studentenhuispasta’s. Maar bij gelegenheid serveer ik met liefde een aantal gangen op een mooi gedekte tafel. Alex heeft de Italiaanse touch. Hij kan met heel weinig ingrediënten iets bijzonders in elkaar draaien. En sinds die Quooker gaat dat ook nog eens supersnel. Het is daarmee al net als met een bad of met centrale verwarming, die we nu ook voor het eerst hebben. Als je het eenmaal gewend bent, kun je nooit meer terug. Een vriendin, die al jaren zweert bij haar Quooker, had me al gewaarschuwd voor dat effect.’

Waar zitten jullie als de zon schijnt?

‘Het schoolplein wordt één grote gemeenschappelijke tuin, daar moeten we met zijn allen nog een plan voor maken. De kinderen kunnen er straks lekker rondfietsen en doen, en Alex verheugt zich al op de petanque-wedstrijden die hij gaat organiseren. Het dakterras is net af en ook al ingewijd, we hebben er al een paar keer gegeten. Maar is het een beetje lekker weer, dan gaan we naar onze volkstuin in Rotterdam-Zuid. We verbouwen er groenten en er is altijd wel onkruid te wieden. Daarna gaan we lekker in het gras liggen, terwijl Jules wat rondscharrelt. We schenken onszelf een wijntje in en bellen wat vrienden om te zeggen dat de barbecue aangaat. Je hebt er instant het vakantiegevoel te pakken, er zijn zelfs krekels! In de zomer blijven we vaak slapen. Zo hebben we het allebei: een plek in de stad en een plek in het groen.’



DE QUOOKER CUBE. VOOR BRUISEND EN GEKOELD WATER

Met de nieuwe CUBE haal je nu ook koel bruisend en gefilterd water uit de Quooker-kraan. In een handomdraai geniet je van een glas puur, fris water. Of maak je de lekkerste limonades en cocktails.

De kraan die alles kan

Combineer je Quooker-kraan met een Quooker CUBE, om op elk moment te genieten van koel bruisend en gefilterd water uit de kraan. Hierdoor hoef je nooit meer plastic flessen je huis in te sjouwen. Dat scheelt tijd, moeite en ruimte in je koelkast. Bovendien is het beter voor het milieu.

Makkelijke bediening

Om bruisend water te krijgen, druk en draai je één keer. De lichtring die bij kokend water rood wordt, kleurt nu blauw: er komt bruiswater aan. Houd je de knop iets langer vast, komt er gefilterd water uit de kraan. Kokend water tappen, terwijl je bruisend water bedoelde, is dus niet mogelijk.

Hoe werkt een Quooker met CUBE?

De CUBE komt onderin je keukenkastje te staan, naast het Quooker-reservoir. Er zit een filter in, dat het water even goed zuivert, als het water dat in flessen uit de winkel komt. Aan het reservoir zit een CO₂-cilinder, waarmee je wel 60 liter koud bruiswater uit je Quooker-kraan kunt tappen.

Verkrijgbaarheid en onderhoud

De kokendwaterkraan met CUBE is verkrijgbaar in combinatie met alle Quooker-kranen. Standaard leveren we één CO₂-cilinder mee. Als de waterstraal zwakker wordt en er minder koolzuur in het water zit, is de cilinder aan vervanging toe. Je bestelt eenvoudig nieuwe via quooker.nl. De oude cilinder kun je kosteloos retourneren aan Quooker. Het filter in het CUBE-reservoir gaat ongeveer een jaar mee. Als het reservoir een geluidssignaal afgeeft, is het tijd voor een nieuw filter dat je ook bestelt via quooker.nl.



NIEUW

CUBE

Maten

Hoogte: 430 mm
Breedte: 235 mm
Diepte: 440 mm

Als de CO₂-cilinder wordt aangesloten is er 55 mm extra ruimte aan de voor- of zijkant van de CUBE nodig.

Specs

Afkoeltijd: 40 min
Stand-by verbruik: 12W



CO₂-cilinder CUBE

Aan het gekoeldwaterreservoir wordt een CO₂-cilinder gekoppeld, dat koolzuur levert voor 60 liter bruisend water. Merk je dat er geen koolzuur meer in je water komt? Dan is de CO₂-cilinder leeg. Je bestelt eenvoudig nieuwe via quooker.nl. De cilinders blijven eigendom van Quooker. Gebruikte cilinders kun je kosteloos retourneren.



Filter CUBE

In de CUBE is een Hollow Fiber filter geplaatst. Deze filtert bacteriën uit het water, waardoor de waterkwaliteit verbetert. Een filter gaat twaalf maanden mee. Als het aan vervanging toe is, geeft de CUBE een geluid- en lichtsignaal. Een nieuw filter bestel je eenvoudig via quooker.nl.





Twee drukke banen en een nieuw huis waar nog het een en ander aan moet gebeuren. Paola en Edo van Tilborgh hebben wel wat anders te doen dan uren in de keuken staan. Interieurideeën opdoen, bijvoorbeeld. Of even op adem komen tijdens een romantisch weekend Parijs. Hun Quooker én een foodboxabonnement bieden uitkomst.

‘Super makkelijk’

Ze leerden elkaar kennen op de werkvloer van een jong internetbedrijf en zijn nu al tien jaar een koppel.

Onlangs werden ze eigenaren van hun eerste gezamenlijke koophuis in een lommerrijke wijk. Bomen, gefluit van vogels en een prachtig huis vol authentieke details gaven de doorslag bij de aankoop. Van de rotting in de vloer schrokken ze niet. ‘Die gaf ons een goede onderhandelingspositie. Bovendien konden we nu een vloer naar smaak uitzoeken.’ Ze schakelden een interieurstudio in om mee te denken over vervanging van de bestaande en suite en kregen de smaak al snel te pakken. Er kwamen deuren van glas en gepoedercoat staal van de vloer tot het plafond en blauwe wanden die mooi zacht kleuren bij de gerookte, wit geoliede parketvloer. In de keuken springen roze wanden in het oog, net als het marmeren aanrechtblad, waarop een Quooker Flex staat te pronken.

Hebben jullie dezelfde smaak? Edo: ‘We zijn allebei zo dat we alles graag goed doen. We doen liever dingen niet, of nóg niet, dan dat we een compromis sluiten. En we kopen alleen spullen waar we blij van worden.’ Paola: ‘Edo houdt van strak en industrieel. Ik ben van de kleurtjes en de gimmicks. Zo’n roze keuken is echt mijn ding.’

Wie van jullie wilde een Quooker?

Paola: ‘Edo.’

Edo: ‘Altijd kokend water bij de hand, dat leek me handig. Bovendien wilde ik echt geen waterkoker op het aanrecht hebben. We hadden gekozen voor een afzuigstelsel dat in de kookplaat verwerkt zit. Daardoor heb je geen afzuigkap nodig en ziet je keuken er een stuk strakker uit. Die lijn wilden we doorvoeren in heel de keuken.’

Paola: ‘Toen we ons budget dreigden te overschrijden, zei ik:



DE QUOOKER VAN EDO & PAOLA



Flex roestvrij staal

COMBI

‘Altijd kokend water bij de hand, dat leek mij wel handig’

laten we de Quooker schrappen. Nemen we gewoon zo'n gezellig fluitketeltje.'

Edo: 'No way, zei ik. Ik ken dat met zo'n fluitketel. Daar heb je dan geen goeie opbergruimte voor, dus staat 'ie altijd op het fornuis. En als je water wilt koken duurt het eindeloos...

Ik had echt mijn zinnen gezet op die Quooker.'

Paola: 'Er was vrij weinig ruimte voor discussie.'

Edo: 'Volgens mij was jij een beetje bang, in het begin.'

Paola: 'Ik dacht dat ik mijn vingers zou branden.'

Edo: 'Daarvoor zit die druk-draaibedieningsknop veel te slim in elkaar. Als je kokend water wil tappen moet je een heel andere handeling uitvoeren dan voor koud en warm water. Inmiddels is Paola stiekem ook helemaal pro-Quooker, hoor.'

Paola (grinnikend): 'Ik moet toegeven: ik ben best blij dat je hem erdoor gedrukt hebt. Dat krijg ik dan ook veelvuldig te horen. Maak ik een kop thee, staat 'ie weer achter me: "Toch wel handig, hè?"'

Waar gebruiken jullie hem voor?

Paola: 'Pasta, rijst, aardappelen, couscous. Als er iets gekookt moet worden, gebruiken we de Quooker. En thee natuurlijk.'

Edo: 'Bouillon maken, dat gaat ook zo handig. We hebben meteen geïnvesteerd in een mooie pyrex maatbeker, voor bij onze Quooker.'

Paola: 'Als een pan heel erg aangekoekt is, vul ik hem met kokend water en laat ik het vuil losweken.'

Edo: 'En als we ijs opscheppen, doen we dat met lepels die we even onder de Quooker hebben gehouden. Het is gewoon supermakkelijk.'

Wie kookt er bij jullie?

Paola: 'Dat doen we samen. We zijn geen vroege vogels. Op doordeweekse dagen gaan we om 9 uur de deur uit. Vaak zijn we pas laat weer thuis van ons werk, voor 19 uur wordt er niet gekookt.'

Edo: 'Sinds een tijdje zijn we geabonneerd op een foodbox, omdat we het zat waren om na het werk nog ongeïnspireerd door de supermarkt te dolen. Voor ons werkt het goed. We koken beter, gevarieerder en sneller.'

Paola: 'Als we wat te vieren hebben, trommelen we de familie op en wordt er uitgebreid gekookt. We zijn allebei gezelligheidsdieren, niets leuker dan met zijn allen barbecueën in de tuin of genieten van een Indische tafel. De groentepannekoekjes uit kookboek Plenty van Ottolenghi komen vaak terug.'

Wat doen jullie nog meer in jullie vrije tijd?

Paola: 'In het weekend slapen we uit en gaan we graag uit ontbijten in een gezellige zaak met verse scones en scrambled eggs.'

Edo: 'We gaan regelmatig een weekend weg, naar stad of natuur.'

Paola: 'Liever stad. En dan zoeken we uit waar het up and coming is, want we vinden het leuk om nieuwe dingen te ontdekken. Sowieso gaan we één keer per jaar naar Parijs.'

Edo: 'Als Paola aan het shoppen is in Le Marais, stort ik me op mijn hobby: fotografie.'

Paola: 'Maar we zijn ook graag thuis. We kunnen hele avonden op de bank zitten met onze iPads op schoot, interieurideetjes opdoen op Pinterest. Aan ideeën geen gebrek, nu nog tijd vinden om ze allemaal uit te voeren. Stap voor stap.'



DE KRANEN

Onze kranencollectie bestaat uit elf modellen. Er zijn zes verschillende finishes: chroom, roestvrij staal, zwart, nikkel glans, messing patina en goud.



Flex

De Quooker Flex is de enige Quooker-kraan met een flexibele uittrekslang voor extra bereik in de spoelbak. Net als de andere Quooker-kranen geeft de Flex warm, koud en kokend water. Wil je ook koel bruisend en gefilterd water uit je Flex halen? Combineer hem dan met de Quooker CUBE.

Finishes

chroom, roestvrij staal, zwart

Maten

Hoogte: 412 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 270°



Nordic Square & Round Twintaps

Twee kranen in hetzelfde design. Een mengkraan voor warm en koud water, en een Quooker-kraan voor kokend water, die ook koel bruisend en gefilterd water kan geven als je hem combineert met een Quooker CUBE.

Finishes

chroom, roestvrij staal

Maten mengkraan Square

Hoogte: 270 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°

Maten mengkraan Round

Hoogte: 345 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°

Maten kokendwaterkraan

Maximale hoogte: 350 mm
Minimale hoogte: 115 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°

Maten kokendwaterkraan

Maximale hoogte: 405 mm
Minimale hoogte: 170 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°



Fusion Square & Round

Haal alles uit één kraan: kokend, warm en koud water. En, als je hem combineert met de Quooker CUBE, ook koel bruisend en gefilterd water. De Fusion is verkrijgbaar in vier finishes, waaronder matzwart.

Finishes

chrom, roestvrij staal, zwart, messing patina, goud

Maten Square

Hoogte: 291 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°

Maten Round

Hoogte: 366 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°



Nordic Square & Round single taps

De Quooker-kraan uit de Nordic-serie is ook los verkrijgbaar, zodat je hem kunt combineren met je eigen mengkraan. Koppel een Quooker CUBE aan het reservoir om ook te kunnen genieten van koel bruisend en gefilterd water uit dezelfde kraan!

Finishes

chrom, roestvrij staal

Maten Square

Maximale hoogte: 350 mm
Minimale hoogte: 115 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°

Maten Round

Maximale hoogte: 405 mm
Minimale hoogte: 170 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°



Classic Fusion Square & Round

Haal alles uit één kraan: kokend, warm en koud water. En, als je hem combineert met de Quooker CUBE, ook koel bruisend en gefilterd water. De Classic Fusion is verkrijgbaar in drie finishes, waaronder nikkel glans.

Finishes

chrom, roestvrij staal, nikkel glans, messing patina

Maten Square

Hoogte: 291 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°

Maten Round

Hoogte: 366 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°



Classic Nordic Square & Round single taps

Een Quooker-kraan in klassieke stijl, om te combineren met je eigen mengkraan. Geeft kokend water en, in combinatie met de Quooker CUBE, ook koel bruisend en gefilterd water.

Finishes

chrom, roestvrij staal, nikkel glans

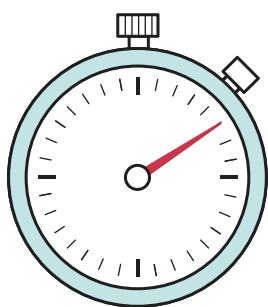
Maten Square

Maximale hoogte: 350 mm
Minimale hoogte: 115 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°

Maten Round

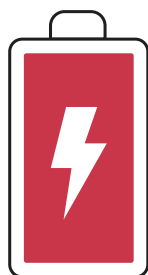
Maximale hoogte: 405 mm
Minimale hoogte: 170 mm
Sprong: 160 mm
Kraangat: Ø 32 mm
Draaicirkel: 360°

DE VOORDELEN VAN EEN QUOOKER?



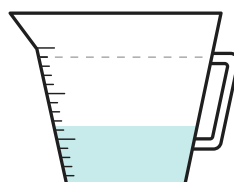
Tijd- besparend

Met een Quooker in huis hoef je nooit meer te wachten tot het water kookt. Het kokende water is er meteen. En dat brengt rust. Op dagen dat je ingewikkelde recepten uitprobeert op vrienden. Maar vooral ook op dagen die worden bepaald door werk, school, sport en clubjes. Een beetje tijdwinst is altijd meegenomen. Om eenvoudig een tweede kopje thee te tappen, kun je na gebruik van de kokendwaterfunctie binnen 3 seconden de kokendwaterfunctie bedienen door de bedieningsknop slechts éénmaal in te drukken en te draaien.



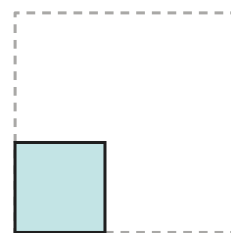
Energie- besparend

Wie meerdere keren per dag kokend water nodig heeft, verbruikt met een Quooker-kraan niet meer energie dan met een waterkoker. Met een Quooker COMBI-reservoir (dat naast kokend ook warm water levert), kun je zelfs energie besparen. Het is de eerste 'boiler' ter wereld met hoogvacuüm-isolatie, waardoor deze 50 procent minder energie gebruikt dan een keuken-boiler. Dat maakt hem de zuinigste warmwater-voorziening voor in de keuken, gewaardeerd met energielabel A. Maak je aankoop nog duurzamer door hem uit te rusten met een Quooker CUBE die plastic waterflessen overbodig maakt.



Minder verspilling

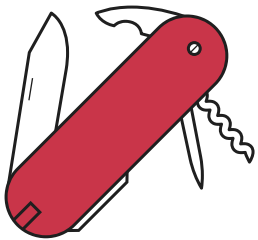
Zuinig zijn met water moet. Toch wordt in veel huishoudens onnodig water verspild. Kleine beetjes, als je twee keer zoveel water kookt dan je gebruikt. Voor je kop thee. Maar ook grote hoeveelheden, als je de kraan eerst een tijdje laat lopen voor er warm water uitkomt. Met een Quooker-kraan bespaar je vele liters water. Met een Quooker CUBE, die ook koel bruisend en gefilterd water geeft, spaar je ook nog eens vele plastic waterflessen uit!



Ruimte- besparend

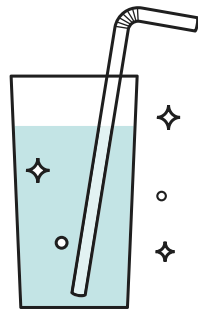
Heb je een kleine keuken? Een Quooker-kraan bespaart kostbare ruimte op je aanrechtblad. Daar waar anders een waterkoker of fluitketel zou staan, kan nu gesneden, gekneed en gehopt worden. Het kokendwaterreservoir is zó compact, dat ook onder je aanrecht of in je keukenkastje ruimte ontstaat.

Met een Quooker-kraan in huis heb je altijd koud, warm, 100°C kokend, koel bruisend en gefilterd water bij de hand, direct uit de kraan. Dat is makkelijk en bespaart dagelijks veel tijd. Bovendien is het de meest veilige en duurzame keuze voor de keuken en scheelt het een hoop ruimte op je aanrecht.



Multi-inzetbaar

Even een pot thee zetten. Filterkoffie maken. Pasta koken. Asperges blancheren. Een melkflesje bereiden voor de kleine. Je staat er versteld van hoe vaak je op een dag kokend water nodig hebt. Maar ook koel bruisend en gefilterd water, direct uit de kraan, is bijzonder handig. In een wip tover je een karaf bruiswater op tafel, of maak je limonade voor alle feestgangers op die kinderverjaardag. Met de Flex, de Quooker-kraan met buigzame uittrekslang spoel je eenvoudig het sop uit je spoelbak of spuit je die grote snijplank schoon.



Lekker

Met een Quooker-kraan in huis geniet je iedere dag van het beste en lekkerste water, dankzij een actief koolfilter in het kokendwaterreservoir dat het water zuivert. De Quooker CUBE, die koel bruisend en gefilterd water geeft, is bovendien uitgerust met een Hollow Fiber filter, die eventueel nog aanwezige bacteriën uit het water haalt. Dit zorgt voor optimale waterkwaliteit.



Innovatief

De Quooker-kraan was de allereerste kokendwaterkraan ter wereld. Hij werd in de jaren zeventig in Nederland uitgevonden, door Henri Peteri. De gepatenteerde hoogvacuümisolatie in het reservoir, die het water op energiezuinige manier op temperatuur houdt, heeft voor een revolutie in de keuken gezorgd. Inmiddels staat onze octrooienteller op tachtig. De Quooker wordt nog steeds in de eigen, Nederlandse fabriek gemaakt, waar we iedere dag werken aan nieuwe technische ideeën en ontwerp oplossingen om de producten nóg zuiniger, nóg makkelijker in gebruik en nóg mooier te maken.



Veilig

‘Kokend water, direct uit de kraan. Is dat wel veilig?’ Het is de vraag die ons het meest gesteld wordt bij Quooker. Ons antwoord: ja, dat is veilig. Veel veiliger zelfs dan een waterkoker. Elke Quooker-kraan is namelijk uitgerust met een kindveilige bedieningsknop. Kokend water tappen lukt niet zomaar. Als er kokend water aankomt, gaat er een rood lampje branden. De gehele uitloop is geïsoleerd. De waterstraal is druppelvormig en niet massief, waardoor erge brandwonden voorkomen worden. En misschien nog wel het allerbelangrijkst: een Quooker-kraan kan niet omvallen, in tegenstelling tot een waterkoker of pan.



Vijftien jaar geleden verruilden Hellen van Berkel en Martijn Bresser de stad voor het platteland. Dochters Lieve en Rijkje, toen nog peuters, zijn inmiddels 16 en 19. De oudste studeert en woont inmiddels op kamers. Het gezin is Quooker-gebruiker van het eerste uur.

‘Die Quooker heeft zich bij ons thuis dubbel en dwars bewezen’

De kinderen waren klein, het leven in Utrecht hectisch, en Hellen en Martijn hadden zin in een groen avontuur. En toen was daar ineens dat oude boerderijtje in Joppe, omringd door bossen en weilanden. Honderd jaar oud, behoorlijk vervallen en eigenlijk aan de kleine kant. ‘Toch kochten we het. In een opwelling eigenlijk,’ vertelt Hellen. Ze zit in de zon op het terras achter het huis. In haar ene hand een kop koffie, haar andere hand op de trouwe kop van hond Saar. ‘Even heb ik gedacht: wat hebben we gedaán? Het was de uitdaging die ons trok, denk ik. Maar de verbouwing ging soepel en nu wonen we hier alweer vijftien jaar. We hebben het hier heel fijn.’

Het terras loopt door in een enorm weiland achter het huis. Gras en paardenbloemen tot waar het oog reikt. ‘Eerst liepen hier een paar paarden, maar sinds Rijkje het huis uit is, is de wei vooral het domein van Martijn. Als hij niet werkt (Martijn is projectontwikkelaar, red.), rijdt hij het liefst op zijn trekker rond. Beetje grasmaaien, hout hakken. Vindt hij heerlijk.’

Op het erf staat een houten huisje, gebouwd uit prefab houten panelen. Hier kan Hellen in alle rust en stilte werken. Ze is textielontwerpster en maakt sjaals die te koop zijn onder de naam Heartmadeprints. Het contrast met Parijs, waar ze haar creaties presenteert op beurzen, en de hectiek die gepaard gaat met werken in de modewereld, is groot. ‘Dat vind ik juist fijn. Mijn computer en mijn stoffen, meer heb ik niet nodig. Ik ga zitten en ga aan het werk. De ideeën komen dan vanzelf.’ Hellen pakt een stapel sjawls van een plank en wappert ze uit. Elegante prints in schitterende kleuren. ‘Ik beschouw ze



DE QUOOKER VAN HELLEN & MARTIJN



Fusion Square roestvrij staal

COMBI

als schilderijtjes. Op dit vlak moet het gebeuren. Ik ben altijd weer op zoek naar de juiste verhoudingen tussen maat, vorm en kleur.'

Hoe verbouwden jullie het huis?

'Het was te klein voor wat wij wilden, dus hebben we de oude boerderij aan weerszijden uitgebreid. Dat hebben we laten doen, maar we hebben wel alles zelf bedacht. Samen om de tafel, schetsen, tekenen. We vonden het allebei ontzettend leuk om mee bezig te zijn. De keuken was het moeilijkst. Gingen we die écht zo groot maken, met een aanrecht van zes meter? Na veel wikken en wegen besloten we van wel. En wat ben ik daar blij mee!'

Welke keuzes maakten jullie voor het interieur?

'Daar zit geen vooropgezet plan achter. Dat is iets wat groeit, gewoon door tijdens je leven dingen te verzamelen die je om de een of andere reden aanspreken. Dan ontstaat vanzelf iets fijns, iets persoonlijks. Net als bij mijn collecties, eigenlijk.'

En er kwam een Quooker in. Waarom?

'De keukenleverancier kwam daarmee aan. Het was vijftien jaar geleden, van een Quooker had niemand nog gehoord. Doe maar, zeiden we. Als we toch bezig zijn... We hebben hem vooral genomen vanwege het gemak. Dat hij energiezuinig was, daar waren we toen nog helemaal niet mee bezig. Nu vind ik dat wel een prettig idee. We hebben ook een zeepompje, waar ik geen zeep maar afwasmiddel in giet. Dan hoeft er namelijk niet zo'n lelijke fles afwasmiddel meer op mijn aanrecht te staan. We waren een van de eersten met een Quooker in onze omgeving, dat was in het begin wel een dingetje. Nu hebben de meeste mensen die we kennen er één.'

Hoe beginnen jullie de dag?

'We staan rond zeven uur op en doordeweeks doet iedereen 's ochtends zijn eigen ding. Ik start met een kop thee en zeg Lieve gedag, die vaak als eerste van huis gaat. Daarna vertrekt Martijn, die het hele land doorreist

voor zijn werk. Als zij weg zijn verdwijnt ik met een kop koffie mijn werkhuisje en daarmee mijn eigen bubbel in. In het weekend ontbijten we wel vaak samen. Daarna zijn we meestal een beetje rondom het huis bezig. Er is er altijd veel te doen. Zo heb ik mijn dahliatuin, binnenkort haal ik ze weer uit hun winterslaap en mogen ze naar buiten. Ik zet alle kleuren door elkaar.'

Wie kookt er?

'Ik. Maar ik neem er niet veel tijd voor. Als ik meer tijd zou hebben, zou ik van het ene dorp naar het andere rijden voor verse spullen. Je kunt hier bij de boeren in de omgeving zulke goeie producten krijgen. Asperges, bijvoorbeeld, óh! Maar ook goed biologisch vlees en natuurlijk verse eieren en melk. Ik denk altijd dat het uitgebreide koken later wel komt, als ik wat minder druk ben met mijn werk. Als er iets te vieren is, doe ik extra mijn best. Als het even kan gaan we naar buiten en zet ik lange tafels op het terras, waar we met zijn allen aan eten. Familie, vrienden, hoe meer, hoe gezelliger. Als iedereen na het eten nog zin heeft in een kop thee, ben ik altijd extra blij met mijn Quooker. Ik hou mijn tweeliterpot eronder en duik even de tuin in voor wat takjes verse munt.'

Waar gebruik je je Quooker nog meer voor?

'Eitjes koken. Aardappels en pasta klaarmaken. Groentes blancheren. Pocheren. Kopjes en borden verwarmen. Toen mijn dochters klein waren steriliseerde ik er de flesjes mee, en maakte ik melk en pap met water uit de Quooker. Nu zijn ze op een leeftijd dat ze hun eigen eten ermee klaarmaken. Noodles, meestal. Ik maak er ook dingen mee schoon. Ik houd mijn afwasborstel eronder en pomp één keer, dat is genoeg voor een vieze pan. Even snel heet water op een doekje om een vlek uit mijn kleren te halen. Kaarsvet uit mijn mooie tinnen kandelaar losweken; als ik dat met een mesje doe beschadig ik hem. Ja, die Quooker heeft zich in vijftien jaar dubbel en dwars bewezen.'



WELK KOKENDWATERRESERVOIR KIES JE?



PRO3

Geeft 3 liter direct kokend water.

Maten

Diameter: 150 mm
Hoogte: 400 mm

Specs

Opwarmtijd: 10 minuten*
Vermogen: 1600W
Stand-by verbruik: 10 W
Hoeveelheid 100°C: 3 liter
Energie label: geen**
Ophangbeugel leverbaar: ja



COMBI

Geeft 7 liter direct kokend water of 15 liter warm water (60°C).

Met de Quooker COMBI is ook het wachten op warm water verleden tijd. Bovendien is het de eerste 'boiler' met hoogvacuümisolatie. Door dit principe is het de zuinigste warm- en kokendwatervoorziening voor de keuken.

Maten

Diameter: 200 mm
Hoogte: 470 mm

Specs

Opwarmtijd: 20 minuten*
Vermogen: 2200W
Stand-by verbruik: 10 W
Hoeveelheid 100°C: 7 liter
Hoeveelheid 60°C: 15 liter*
Hoeveelheid 40°C: 27 liter*
Energie label: A
Ophangbeugel leverbaar: ja



COMBI+

Geeft 7 liter direct kokend water en onbeperkt warm water.

De COMBI+ is aangesloten op zowel de koud- als de warmwaterleiding. Net als de 'gewone' COMBI rekent hij af met het lange wachten op warm water en de verspilling van drinkwater. Door de aansluiting op de warmwaterleiding heb je onbeperkt warm water.

Maten

Diameter: 200 mm
Hoogte: 470 mm

Specs

Opwarmtijd: 20 minuten*
Vermogen: 2200W
Stand-by verbruik: 10 W
Hoeveelheid 100°C: 7 liter
Hoeveelheid 60°C: onbeperkt
Hoeveelheid 40°C: onbeperkt
Energie label: A
Ophangbeugel leverbaar: ja

* Deze waarden zijn gemiddelden.

** PRO3 reservoirs leveren alleen kokend water. De EU heeft geen energielabel richtlijn opgesteld voor reservoirs. Deze reservoirs zijn echter net zo zuinig.

Quooker heeft verschillende kokendwaterreservoirs ontwikkeld. Allemaal voorzien van de gepatenteerde hoogvacuümisolatie, die het water op energiezuinige wijze op temperatuur houdt. Het stand-by verbruik is maar 5 cent per dag.

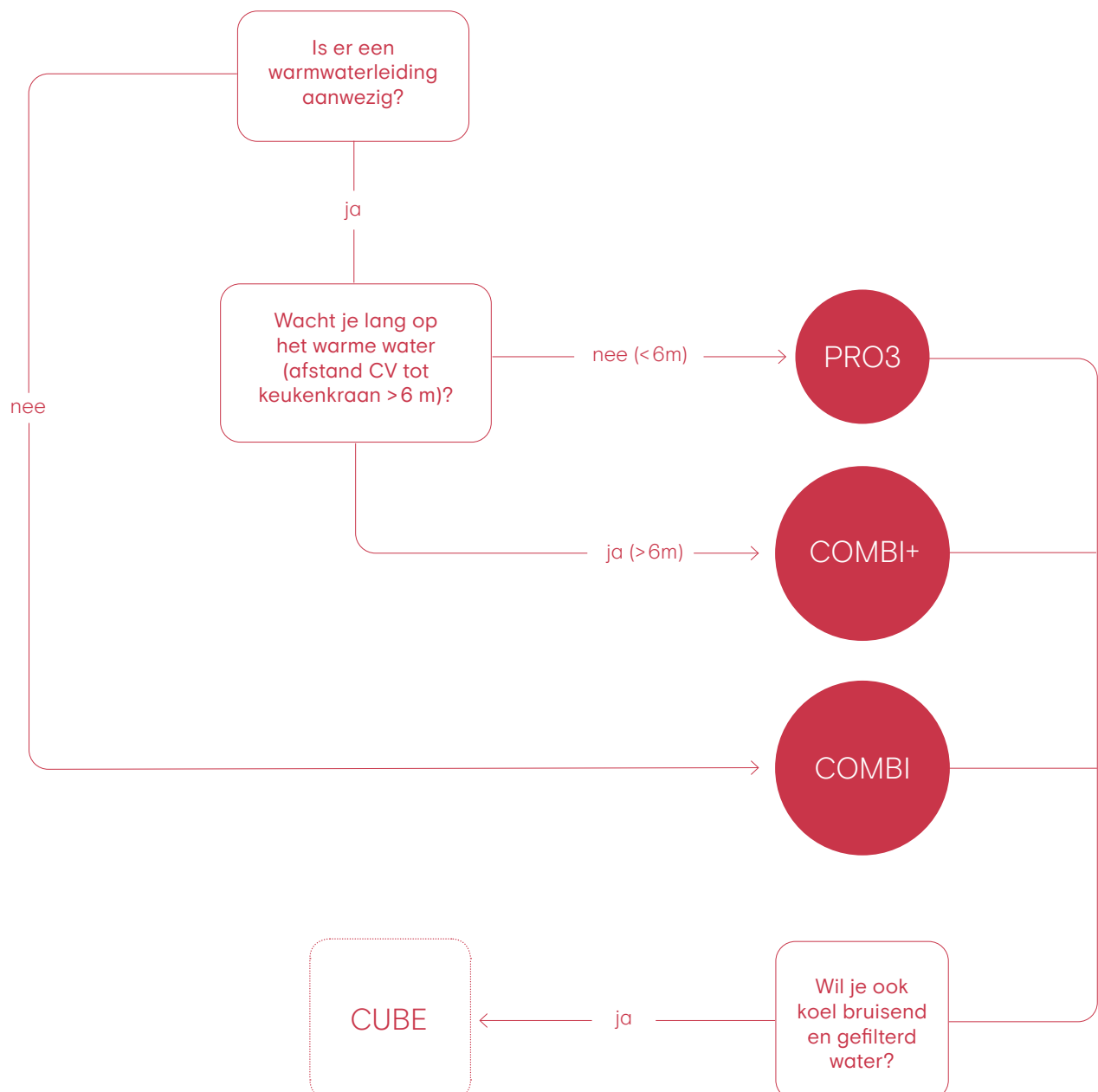
Welk reservoir kies je?

Welk reservoir het best bij jouw keuken past, hangt af van een paar factoren.

Is er een warmwaterleiding of een keukenboiler die voor de aanvoer van warm water zorgt?

En in het geval van de warmwaterleiding: wat is de lengte daarvan?

De tabel hieronder helpt bij het kiezen van een reservoir.

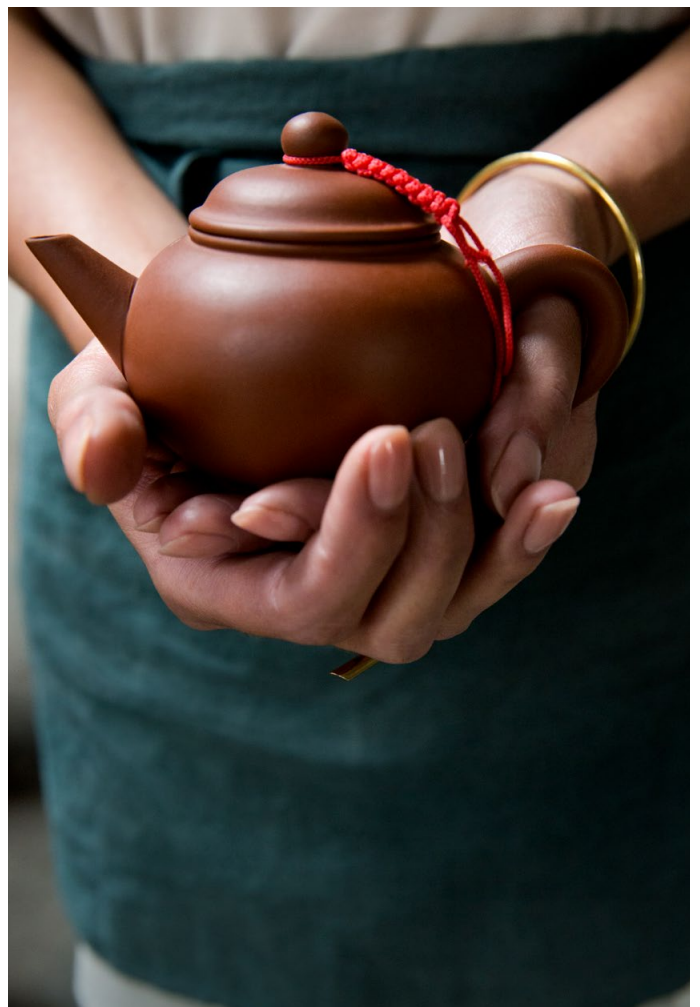




Quooker is dé tool voor theeliefhebbers. Hoe zet je hem optimaal in, als je verschillende theesoorten drinkt? En hoe krijg je nóg meer smaak uit je blaadjes? Theesommelier Kiona Malinka neemt ons mee op reis langs theeplantages in het Verre Oosten en leert ons een paar fijne kneepjes van het theezetvak. Ook voor thuis!

‘Voor alle soorten thee kun je je Quooker gebruiken’

Ze is soms maanden achter elkaar van huis. Dan rijdt ze met een Jeep door de bergen van landen als Taiwan, Nepal of Japan, op zoek naar theeplantages die je via Google onmogelijk kunt vinden. Op goed geluk klopt ze aan bij boeren. De ene keer moet haar tolk uren onderhandelen, de andere keer moet ze meedoen met karaoke, voor ze toegang krijgt tot de theeplantage. Als dat lukt, blijft ze een paar dagen bij de boer om het hele proces van verbouwen, plukken, drogen, bewaren, zetten en opschenken te begrijpen. Als het nodig is om elke dag om 4 uur op te staan, of om 's nachts uit bed te gaan om te helpen met het omdraaien van theeblaadjes, doet ze dat. Alles om aan exclusieve soorten thee te komen voor haar eigen theemerk, Crusio. Een ander voorbeeld van haar passie is dit theepotje, Yi Xing genaamd, dat Kiona in het zuiden van China vond. Het is gemaakt van speciaal aardewerk, waar de theesmaak een beetje in blijft hangen. Kiona besloot daar gebruik van te maken en het potje nooit af te wassen. Al drie jaar lang bereidt ze in een goed doordachte volgorde verschillende theesoorten in het potje, waardoor de smaak van de thee steeds complexer, interessanter en persoonlijker als een dagboek wordt. Theeliefhebbers over heel de wereld hebben Kiona grote bedragen geboden voor het potje, maar geen haar op Kiona's hoofd die aan verkopen denkt. Het zal alleen maar meer waard worden. Kiona Malinka is dé theesommelier van Nederland. Haar fascinatie is ontstaan toen ze na de Hogere Hotelschool – eigenlijk vanuit een grote passie voor koffie – haar eigen zaak begon en niemand al haar vragen over thee kon beantwoorden. ‘Dat vond ik heel gek,’ vertelt ze. ‘Wat was er weinig kennis over het meest gedronken drankje ter wereld! Toen ben



DE QUOOKER VAN KIONA



Flex roestvrij staal

PRO3

‘Theewater moet altijd gekookt hebben, ook als je groene thee maakt’

ik het zelf maar gaan uitzoeken.’ En die zoektocht duurt tot op de dag van vandaag, want: ‘Thee is zó complex, na vijf jaar is er nog steeds een wereld te ontdekken voor mij. Koffie verrast mij niet meer op die manier. Als ik een boon ruik, weet ik wat hij nodig heeft om goed tot zijn recht te komen.

Bij thee heb ik dat niet. Dat komt omdat er zoveel soorten zijn en daarbinnen zoveel subvariëteiten. En dan telt de werkwijze van de boer ook nog mee, de grond waarin de theeplanten staan en het weer. Een droog seizoen proef je terug in de thee.’ Kiona verkoopt haar thee aan horeca in zes landen in Europa, en heeft onder haar klandizie maar liefst 25 sterrenrestaurants. ‘Steeds meer mensen snappen wat ik doe.’ Kiona is verrassend open voor iemand die zoveel met moeite vergaarde kennis in huis heeft. Op de verpakkingen van de Crusio-thee deelt ze álles wat ze weet van de betreffende theesoort. No. 92, bijvoorbeeld, de zogenaamde ‘Dong Ding’ is een Oolongthee met de zoete geur van perzik en bloemen, zo staat er te lezen. ‘Een zeer complexe thee met vele lagen. Romig zacht mongevoel, boterbloem, zoete geroosterde amandelen en tonen van perzik.’ Er staat ook bij hoeveel gram per kop je moet gebruiken, hoe heet het water moet zijn dat je erop schenkt en hoe lang je hem moet laten trekken. Kind kan de was doen. En dat is precies de bedoeling. ‘Met Crusio willen we inspireren, niet intimideren.’ Ze merkt dat de aandacht voor thee ook ‘thuis’ aan het groeien is. Ze geeft graag wat handreikingen om nog meer uit de theebeleving te halen. ‘Zelf weeg ik de thee die ik per kop gebruik af op

een weegschaaltje dat tot 0,00001 gram nauwkeurig is. Dat ga je thuis natuurlijk niet doen, maar er zijn een paar zaken waar je wel op kunt letten. Koop goede, losse thee in een kleine hoeveelheid. Als thee te lang ligt, gaat de smaak namelijk vervlakken. Om de smaak van de theeblaadjes te onttrekken, hebben de blaadjes ruimte nodig. Gebruik daarom liever geen theezakjes, maar laat de thee los door je pot of kop dwarrelen. Schenk hem daarna over in een andere kop of pot met een zeefje ertussen, om de blaadjes op te vangen. Over het algemeen geldt: hoe steviger de bladstructuur van de thee, hoe hoger de temperatuur van het water mag zijn. Maar volg vooral je eigen gevoel. Voor een zachtere smaak gebruik je een lagere temperatuur en een kortere trektijd. Zwarte thee kun je prima bereiden met kokend water, voor witte thee zit je tussen de 70 en de 85°C goed en voor groen is ergens tussen 70 en 90°C ideaal, afhankelijk van de soort. Maar in alle gevallen gebruik je water dat gekookt heeft, om het kalkgehalte in het water te verlagen. Kalk drukt het karakter van de thee namelijk naar beneden.’

Hoe Kiona haar watertemperatuur regelt? ‘Voor alle soorten thee kun je je Quooker gebruiken. Bij Oolongballetjes zet ik de Quooker er meteen op. Wil ik een zachte, witte thee serveren? Dan vul ik eerst een koud keteltje met water uit mijn Quooker, dat ik weer overgiet in een kopje. Door die twee stappen koelt het water af naar de goede temperatuur, maar heeft het wel gekookt. Zo heb ik het de boeren in de Japanse bergen ook zien doen.’



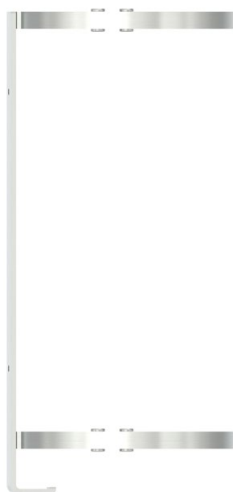
ACCESSOIRES

Maak je Quooker-set compleet met door Quooker ontwikkelde accessoires. Van een bijpassende zeppomp tot een ophangbeugel voor het reservoir in je keukenkastje.



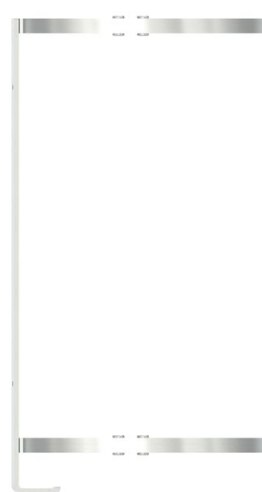
Zeppomp

De Quooker-zeppomp is met één hand te bedienen en eenvoudig van bovenaf bij te vullen. Het is de eerste gelagerde zeppomp met een volledig metalen binnenwerk. De zeppomp is zowel met de Twintaps als Fusion- en Flex kranen te combineren en is verkrijgbaar in chroom, roestvrij staal, zwart, messing patina en goud.



Ophangbeugel PRO3

Het Quooker-reservoir wordt rechtop in het keukenkastje geplaatst. Wanneer je een reservoir in een ladekast plaatst, heb je een ophangbeugel nodig. Deze roestvrijstalen ophangbeugel is geschikt voor het PRO3-reservoir.



Ophangbeugel COMBI(+)

De roestvrijstalen ophangbeugel is ook beschikbaar voor het COMBI(+)-reservoir.



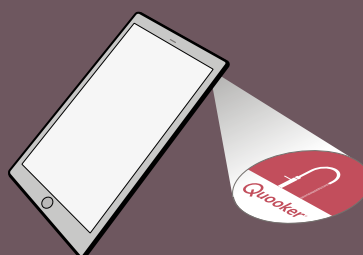
Quooker augmented reality app

Met de Quooker augmented reality app kun je op een leuke en gemakkelijke manier de kraan van jouw keuze neerzetten in jouw keuken. Zo zie je direct hoe goed deze kraan in jouw keuken past!

Het werkt heel eenvoudig. Download de app door het scannen van onderstaande QR-code of zoek 'm in de App-store of Play-store. Open de app, klik op menu om de kraan van jouw keuze te selecteren, richt je camera op de marker en de kraan verschijnt.



Scan de QR-code om de app te downloaden.



Open de app en scan de marker hierboven.

Quooker®

Quooker Nederland B.V.
Staalstraat 1
2984 AJ Ridderkerk
0180 420488
info@quooker.nl
www.quooker.nl







'Opeens' zag ik het voor me.

*Toen ik het bedacht werd ik
helemaal warm van binnen
en het idee liet me niet meer los...*

*Ik zou een kraan gaan maken
waar kokend water uit kwam!*

Henri Peteri
(Nederlands natuurkundige en uitvinder van de Quooker)



1970

Dat instant soep nooit instant zou kunnen zijn als je geen kokend water bij de hand hebt, realiseerde ir. Henri Peteri zich toen hij begin zeventiger jaren betrokken was bij de ontwikkeling van dit soort soep voor een internationaal voedingsmiddelen concern. Vanaf dat moment liet dit idee hem niet meer los. Hij verliet het concern en begon thuis, in de kelder, aan de ontwikkeling van een apparaat waar direct kokend water uit zou komen.



1976

Eerste serie kokendwaterreservoirs (40 stuks).



1970-1973

Ondanks zijn enorme gedrevenheid was Peteri na een aantal jaren echter niet verder dan het stadium van een prototype gekomen. Het apparaat bleek moeilijk verkoopbaar en gaf nog voortdurend storingen.



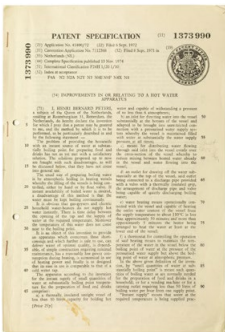
1970-1976

Wel was echter gebleken dat de gebruikers van de prototypes razend enthousiast waren. Wie eenmaal een Quooker had kon niet meer zonder.



1978

Na het afsluiten van een zevende hypotheek op het woonhuis raakten de financiële mogelijkheden om de ontwikkeling voort te zetten uitgeput. Peteri werd gedwongen het project stil te leggen om weer in het levensonderhoud van zijn gezin te voorzien.



1972

Het eerste octrooi.



1976

Eerste serie kraan (40 stuks). Met veilige afneembare bedieningsknop.



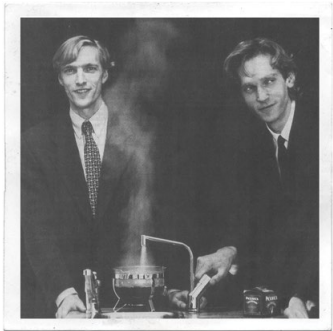
1978

Prototype. Ontwerp van IDEI; de ontwerpers van de eerste Renault Espace.



1985

Na zijn rechtenstudie trok zoon Niels een stofjas aan en dook vijf jaar de kelder in. Het idee werd een product en de Quooker was geboren.



1993

Met de versterking van zoon Walter, inmiddels ook jurist, kwam het project commercieel van de grond.



2000

In 2000 werd de Quooker VAQ geïntroduceerd. VAQ is de aanduiding voor de revolutionaire hoog-vacuüm isolatie die dit reservoir heeft. Dit isolatieprincipe maakt het apparaat extreem zuinig en compact waardoor het zelfs in een keukenkastje met lade geplaatst kan worden.



1995

In december 1995 werd er, ondanks dat er nog steeds verlies werd geleden, een pand gekocht aan de Staalstraat in Ridderkerk. In 1998, 2001, 2002 en 2006 werden aangrenzende panden aangekocht (waaronder de matrassenfabriek die werd omgetoverd tot productiehal) en zo blijft de Quooker uitbreiden.



2004

In 2004 werden de eerste Quookers geëxporteerd naar het buitenland.

1988

Eerste door Niels Peteri gebouwde serie (100 stuks).



1992

In 1992 werd de Quooker Basic geïntroduceerd. De eerste van een door Niels ontwikkelde kranenreeks. Daarna volgden in 1997 de Classic, in '98 de Design en in 2005 de Modern.

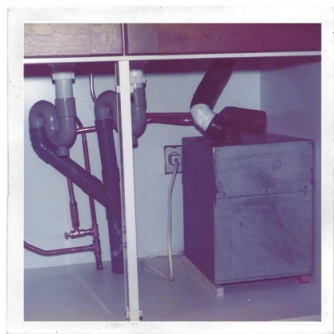
1997

De Classic. De eerste uitbreiding van het kranen-assortiment.



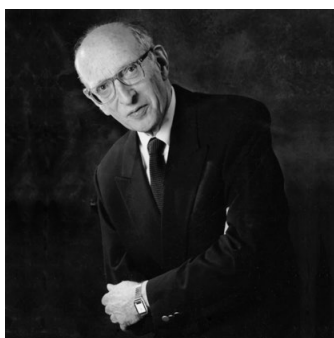
2005

Voor de introductie in Groot-Brittannië werd een serie zwarte beelden gemaakt waarop alleen kraan en toepassing te zien waren. Losgerukt uit de keuken en met duidelijke stoomwolken.



2006

In 2006 werd de Quooker COMBI geïntroduceerd. Het eerste model uit 1976 zag eruit als een grote metalen doos. Het model dat op de markt kwam in 2006 is 60% kleiner dan een keukenboiler. Inmiddels is meer dan de helft van de verkochte Quookers in Nederland een COMBI.

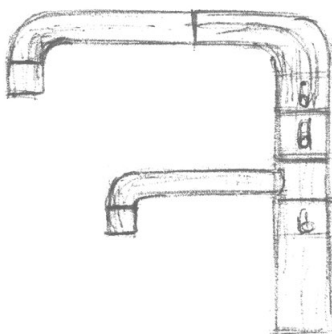


2007

In 2007 overleed Henri Peteri. De laatste jaren hield hij zich op de achtergrond. Wat hij zijn grootste prestatie vond is dat ze met z'n drieën (Walter, Niels en hij) zo goed hebben samengewerkt.

2010

Introductie Twintaps. De Twintaps zijn een kokendwaterkraan en mengkraan in hetzelfde design.



2012

Na een lange aanloop kwamen we in 2012 met de Fusion. Doordat we enorm hebben moeten knokken tegen de hardnekkige gedachte dat kokend water uit de kraan niet veilig zou zijn, waren we terughoudend om de 'alles-in-één-kraan' te ontwikkelen. Maar lef overwon en in mei 2012 overhandigden we persoonlijk de eerste Fusions aan onze dealers.

2016

In 2016 realiseerden we een nieuwe fabriek. De zevende uitbreiding op dezelfde locatie. Het bedrijfsoppervlak verdubbelde tot 11.000 m². Het werd een compact gebouw. Industrieel en stoer van buiten en zacht en prettig van binnen. En bovendien pragmatisch duurzaam.



2016

Intro Flex. Opnieuw voegden we een functie toe aan onze kokendwaterkraan. Een flexibele uittrekslang voor warm en koud water. Ideaal om je spoelbak uit te spoelen.



2018

Met de CUBE haal je nu ook koel bruisend en gefilterd water uit de Quooker-kraan.
