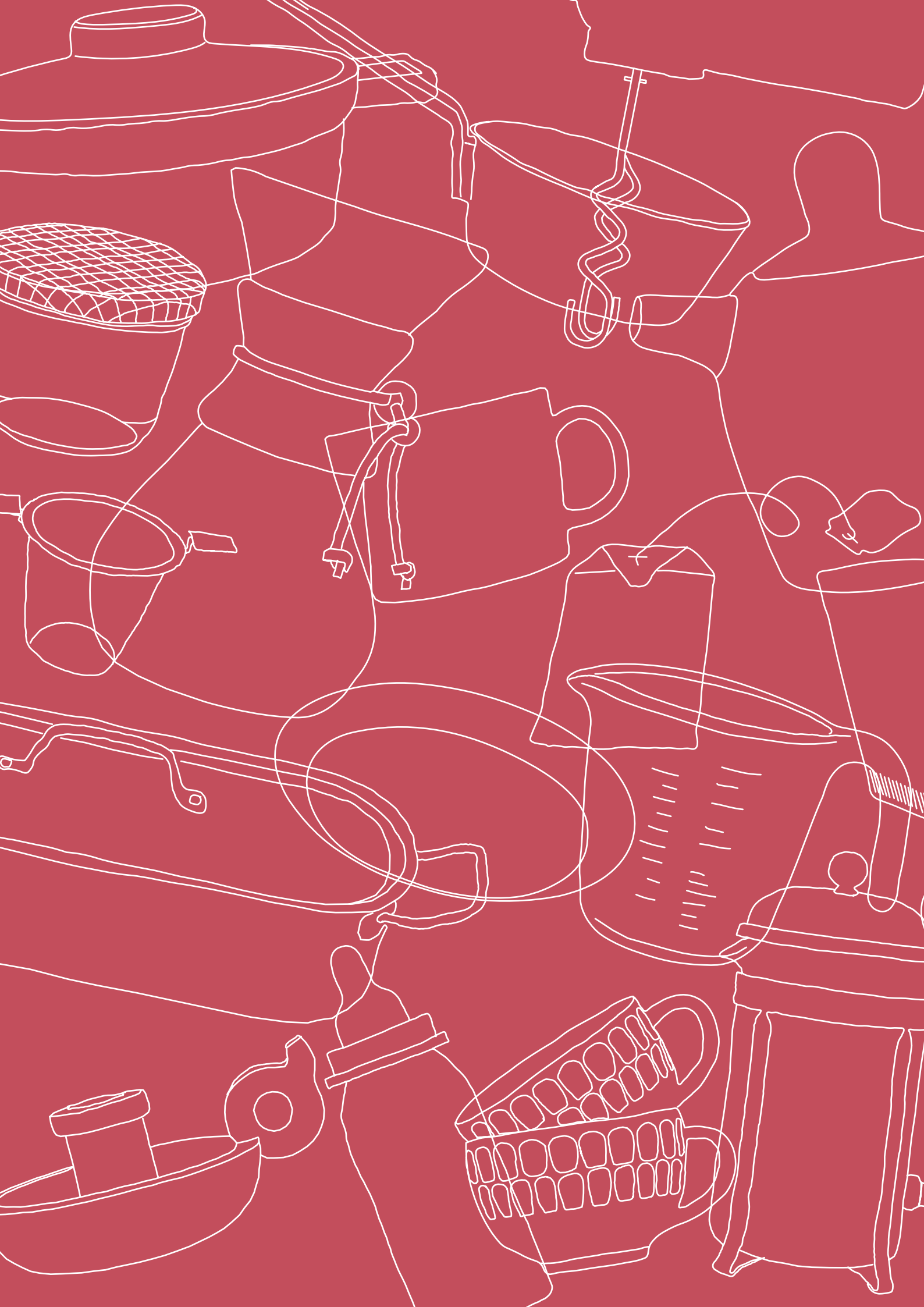


DE KOKEND WATER KRAAN



Quooker®



DE KOKEND WATER KRAAN

Met een Quooker in huis, heb je altijd kokend water bij de hand. En dat is bijzonder handig. Nooit meer een pan of een waterkoker vullen met water en wachten tot het kookt. Maar gewoon, binnen een seconde, kokend water tappen uit de kraan.

Voor het zetten van een potje thee, het koken van pasta, het blancheren van groenten, maar ook om een melkflesje voor de baby klaar te maken of die vette ovenschaal af te spoelen.

Wat in 1970 begon met een even simpel als revolutionair idee van Henri Peteri, de uitvinder van de kokendwaterkraan, is inmiddels voor honderdduizenden gebruikers over de hele wereld de dagelijkse realiteit. Vele malen per dag ervaren zij het gemak van direct kokend water uit de kraan en de rust die dat brengt in huis. Want zeg nou zelf: er is toch eigenlijk geen dag waarop je níet iets beters hebt te doen dan wachten tot het water kookt?

Inmiddels zijn er meer kokendwaterkranen op de markt. Waarom je tóch voor het origineel moet kiezen? Omdat een echte Quooker:

- écht kokend water (dus 100°C) geeft
- gefilterd water geeft
- minder energie verbruikt (Energie label 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

- door onszelf is uitgevonden en wij als geen ander bezig zijn met het technisch innoveren van ons product.

Een Quooker is dus zeer veilig in gebruik, multi-inzetbaar, tijd-, water- en ruimtebesparend en dankzij de revolutionaire techniek in het reservoir, zuinig met energie. Hoe dat allemaal precies zit, lees je in deze brochure. Maar laat je vooral ook inspireren door een paar van onze (wereldwijd vele duizenden) Quooker-gebruikers, die vertellen over het dagelijks gemak dat ze ervaren van hun Quooker.







'Altijd kokend water
bij de hand,
dat leek me handig.'

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.

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 industriëel. 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.'

VAN EDO & PAOLA



VAN QUOOKER BIJ EDO & PAOLA



Flex rvs



COMBI

Paola: 'Toen we ons budget dreigden te overschrijden, zei ik: 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-draai-bedieningsknop 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, he?"'

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.'

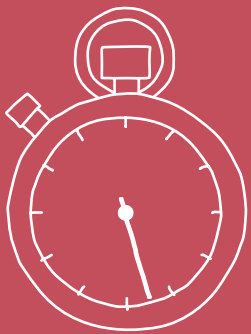
Paola: 'Maar we zijn ook graag thuis. We kunnen hele avonden op de bank zitten met onze iPads op schoot, interieurideetjes opdoen op Pinterest. Aan ideeën geen gebrek, nu nog tijd vinden om ze allemaal uit te voeren. Stap voor stap.'

'Stiekem ben ik
inmiddels ook helemaal
pro-Quooker, hoor.
Ik moet toegeven: ik ben
best blij dat je hem
erdoor gedrukt hebt.'



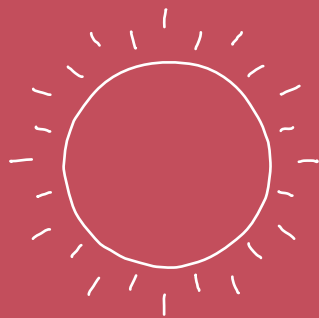
WAT ZIJN DE VOORDELEN VAN EEN QUOOKER?

Met een Quooker in huis heb je altijd kokend 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



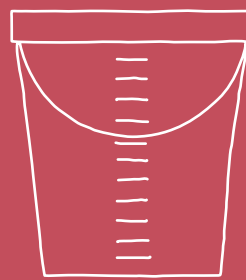
Tijd- besparend

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.



Energie- besparend

Wie meerdere keren per dag kokend water nodig heeft, verbruikt met een Quooker niet meer energie dan met een waterkoker. Met een Quooker COMBI-reservoir (die naast kokend ook warm water levert), kun je zelfs energie besparen. Het is de eerste 'boiler' ter wereld met hoogvacuümisolatie, waardoor deze 50 procent minder energie gebruikt dan een keukenboiler. De Quooker COMBI is de zuinigste warmwatervoorziening voor in de keuken, wat hem Energie-label A heeft opgeleverd.



Water- besparend

Zuinig zijn met water moet. Toch wordt in veel huishoudens onnodig water verspild. Kleine beetjes, bijvoorbeeld als je twee keer zoveel water kookt als je gebruikt. Maar ook grote hoeveelheden, bijvoorbeeld als je de kraan eerst een tijdje laat lopen voor er warm water uitkomt. Met een Quooker kun je deze (vele) liters water besparen!



Ruimte- besparend

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

en scheelt het ruimte op je aanrecht. En wist je dat water uit de Quooker ook nog lekkerder smaakt dan gewoon kraanwater? Dit zijn alle kwaliteiten van Quooker op een rij.

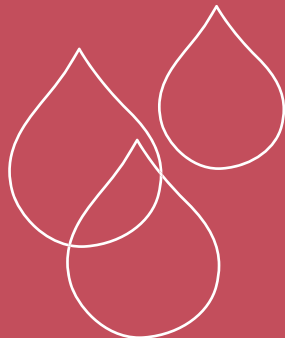


Multi-inzetbaar

Even een pot thee zetten. Filterkoffie maken. Pasta koken. Asperges blancheren. Een melkflesje bereiden voor de kleine.

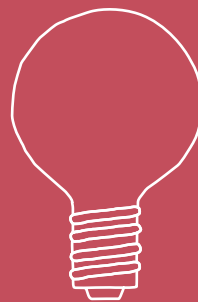
Je staat er versteld van waar je de Quooker allemaal voor kunt gebruiken. Ook voor dingen waar je hem misschien niet eens voor kocht.

Het voorverwarmen van de borden, bijvoorbeeld, of het afspoelen van die vieze ovenschaal. Quooker erop en klaar. En met de Flex met uittrekbare uitloop spoel je eenvoudig het sop uit je spoelbak of maak je simpel die grote snijplank schoon.



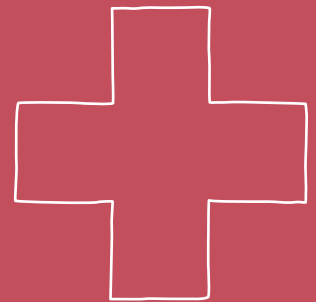
Lekker

Met een Quooker in huis geniet je iedere dag van het beste en lekkerste kokende water. Hoe dat kan? Twee redenen: een actief koolfilter in het reservoir zuivert het water. Bovendien wordt het water goed 'doorgekookt', doordat het in het reservoir bij een temperatuur van 110 graden bewaard wordt. Het doorkoken van het water brengt het kalkgehalte naar beneden, waardoor bijvoorbeeld het karakter van thee beter tot zijn recht komt.



Innovatief

De Quooker 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 sindsdien een revolutie in vele keukens gebracht. Inmiddels staat onze octrooienteller op vijftien uitvindingen, die alleen Quooker mag toepassen. 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 het meest gesteld wordt bij Quooker. Ons antwoord: we hebben inmiddels 500.000 Quookers geplaatst. Een Quooker is de meest veilige keuze voor ieder huishouden. Een aantal uitgekende veiligheidsmaatregelen zijn hierbij van groot belang. Er zit een kindveilige bedieningsknop op. De gehele uitloop is geïsoleerd, draaibaar en in hoogte verstelbaar. Als er kokend water getapt wordt, gaat er een lampje branden. De waterstraal is druppelvormig en niet massief, waardoor erge brandwonden voorkomen worden. En misschien nog wel het allerbelangrijkst: een Quooker kan niet omvallen, in tegenstelling tot een waterkoker of pan.

'Het leek me ontzettend handig, kokend water zo uit de kraan, en dat is het ook.'



Het is soms de zoete inval in het huishouden van Marlou en Thomas Vos en hun pubers Adriaan, Lidewij en Esther. Ontbijten en avondeten doen ze samen, als gezin, plus wie er aanschuift. En dan komen de meest uiteenlopende onderwerpen voorbij.

Zomaar een donderdagochtend. Dochter Lidewij komt thuis van school, schenkt zichzelf een kop jasmijnthee in (door haar moeder gezet, met de Quooker), brengt verslag uit van het proefwerk natuurkunde en moet zo dadelijk weer door naar de rijles. Even later is het zoon Adriaan die een springuur heeft en even zijn gezicht om de deur steekt. De jongste, Esther komt pas later uit school. Ook zij heeft een drukke agenda: boksen, bijbaantjes, vriendinnen. Of Marlou het hectisch vindt, met drie pubers in huis die aan alle kanten leven? 'Ja, maar op een andere manier dan toen ze klein waren. Nu moet ik er veel meer zijn, zonder er te zijn, snap je? Het kopje thee aan het einde van de middag is nog belangrijker geworden, net als samen eten. Even elkaars verhaal horen.'

Hoe gaat dat hier, samen eten? Marlou: 'Omdat ik de laatste jaren parttime werk, ben ik degene die kookt. Ik vind het ontspannend om te doen en ik vind het heel leuk om nieuwe dingen uit te proberen. Ik kan nogal manies hebben. Dan ben ik wekenlang in de ban van Ottolenghi of maak ik alles uit de Tajine. Vanuit het trappenhuis en de eerste verdieping kun je de keuken inkijken, dus ik word goed in de gaten gehouden. 'Eten we alweer bonen?' is het dan, haha. Voor de kinderen hoeft al dat geëxperimenteer niet zo. Als er vrienden komen eten, zeggen ze: 'Mama, wil je alsjeblieft normaal koken?' En dat doe ik dan. Ik hou bijvoorbeeld ook enorm van stampot. Als we met zijn allen aan tafel zitten, barsten de discussies los. De meest uiteenlopende maatschappelijke onderwerpen komen voorbij. Het gaat er soms heftig aan toe, hoor!'

VAN MARLOU



VAN QUOOKER BIJ MARLOU



Fusion Square steel



COMBI

Wat is een favoriet gerecht in dit gezin?

Dochter Lidewij: 'Macaroni met kaas.'
Marlou: 'Zelf ben ik een visliefhebber. Lidewij is dol op het kookboek Home Made van Yvette van Boven. De jongste eet sinds een half jaar vegetarisch en wij doen mee, maar als ze een weekje weg is, eten we een week lang veel vlees. En op vrijdag is het bij ons altijd restjesdag. Meestal staat de tafel dan helemaal vol.'

Waarom hebben jullie een Quooker genomen?

Marlou: 'Het leek me ontzettend handig, kokend water zo uit de kraan, en dat is het ook. Bovendien ben ik iemand die veel ruimte nodig heeft bij het koken, na afloop lijkt er vaak een bom ontploft. Met een Quooker kon ik ruimte op het aanrechtblad besparen. Voor we hem kochten hebben we wel het energieverbruik gecheckt, want duurzaamheid vinden we belangrijk.'

Wat doen jullie er allemaal mee?

Lidewij: 'Lekker een eitje koken 's ochtends. En thee maken, als er vriendinnen zijn. En Adriaan maakt er zijn noodles mee klaar, die hij bij de Chinese supermarkt haalt.'
Marlou: 'Ja, voor het bereiden van

eten is het natuurlijk ideaal. Couscous bijvoorbeeld is zó klaar. Wat ik vantevoren nooit had bedacht is dat het nogal scheelt in de afwas. Als je bijvoorbeeld een hele kip in stukken hebt gehakt, dan zit je met zo'n vieze snijplank en vieze messen. Onder de Quooker zijn ze zó schoon.'

Wordt er ook koffie gedronken?

Marlou: 'Jazeker! Ik kan niet zonder. We hebben een automatische espressomachine staan, maar een handmatig gezet filterkoffietje nu en dan kan ik ook erg waarderen. Dat duurt wat langer, maar met een Quooker is het een fluitje van een cent. En drink ik een espresso uit de machine? Dan maak ik mijn kopje alvast warm met water uit de Quooker. Om vijf uur switch ik naar thee. Dan zit ik met een hele pot klaar, om nog even te horen hoe hun schooldag was voor ze weer uitvliegen.'

'De oudste maakt
er noodles mee klaar.
De middelste zet
thee voor haar
vriendinnen.'



KRANEN

Onze kranencollectie bestaat uit zeven modellen: De Flex, Fusion Round, Fusion Square, Nordic Square Twintaps, Nordic Square, Nordic Round Twintaps, Nordic Round.



Flex

De Quooker Flex is een combinatie van een kokendwaterkraan en een mengkraan. Bovendien heeft deze kraan een uittrekslang, voor extra bereik in de spoelbak. Als de slang uitgetrokken is, geeft hij alleen warm en koud water. De Flex heeft een ronde uitloop.

Finishes

chrom, roestvrij staal

Maten

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



Fusion Round

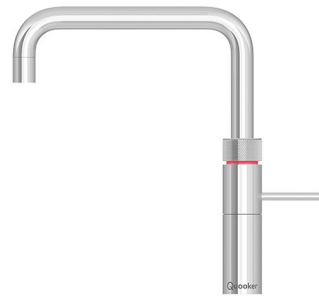
Kokendwaterkraan en mengkraan zijn gecombineerd in de Fusion Round. Warm, koud én kokend water komen gewoon uit één kraan met een ronde uitloop.

Finishes

chrom, steel, roestvrij staal

Maten

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



Fusion Square

Kokendwaterkraan én mengkraan zijn gecombineerd in de Fusion Square. Warm, koud én kokend water komen gewoon uit één kraan met rechte uitloop.

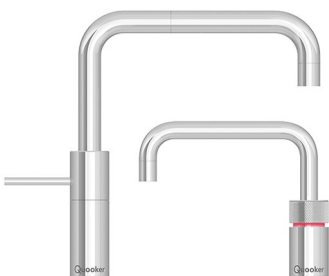
Finishes

chrom, steel, roestvrij staal

Maten

Hoogte: 292 mm
Sprong: 220 mm
Kraangat: Ø 35 mm
Draaicirkel: 360°

Er zijn drie verschillende finishes: chroom, steel en roestvrij staal. Voor elke keuken is een passende Quooker te vinden!



Nordic Square Twintaps

Set van mengkraan en kokendwaterkraan in hetzelfde design met rechte uitlopen. De kokendwaterkraan uit deze set is in hoogte verstelbaar en ook los verkrijgbaar.

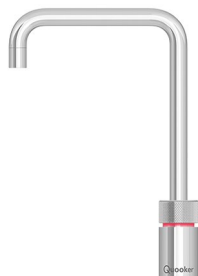
Finishes
chroom, steel

Maten mengkraan

Hoogte: 272 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°



Nordic Square single tap

Kokendwaterkraan uit de Nordic Square Twintaps set. Voor als je al een mooie mengkraan hebt, waar je aan gehecht bent. Of misschien een muurkraan hebt of gewoon een andere mengkraan wilt uitkiezen. Deze kraan met rechte uitloop is in hoogte verstelbaar.

Finishes
chroom, steel, roestvrij staal

Maten

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



Nordic Round Twintaps

Set van mengkraan en kokendwaterkraan in hetzelfde design met ronde uitlopen. De kokendwaterkraan uit deze set is in hoogte verstelbaar en ook los verkrijgbaar.

Finishes
chroom, steel

Maten mengkraan

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

Maten kokendwaterkraan

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



Nordic Round single tap

Kokendwaterkraan uit de Nordic Round Twintaps set. Voor als je al een mooie mengkraan hebt, waar je aan gehecht bent. Of misschien een muurkraan hebt of gewoon een andere mengkraan wilt uitkiezen. Deze kraan met ronde uitloop is in hoogte verstelbaar.

Finishes
chroom, steel, roestvrij staal

Maten

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

RESERVOIRS

Quooker heeft verschillende reservoirs ontwikkeld. Allemaal voorzien van de gepatenteerde hoogvacuümisolatie, waardoor het water op energiezuinige manier op temperatuur wordt gehouden. Het stand-by verbruik is maar 5 cent per dag.



PRO3

Geeft 3 liter direct kokend water.

Maten

Diameter: 152 mm
Hoogte: 456 mm

Specs

Opwarmtijd: 10 minuten*
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*
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 rekt 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*
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.

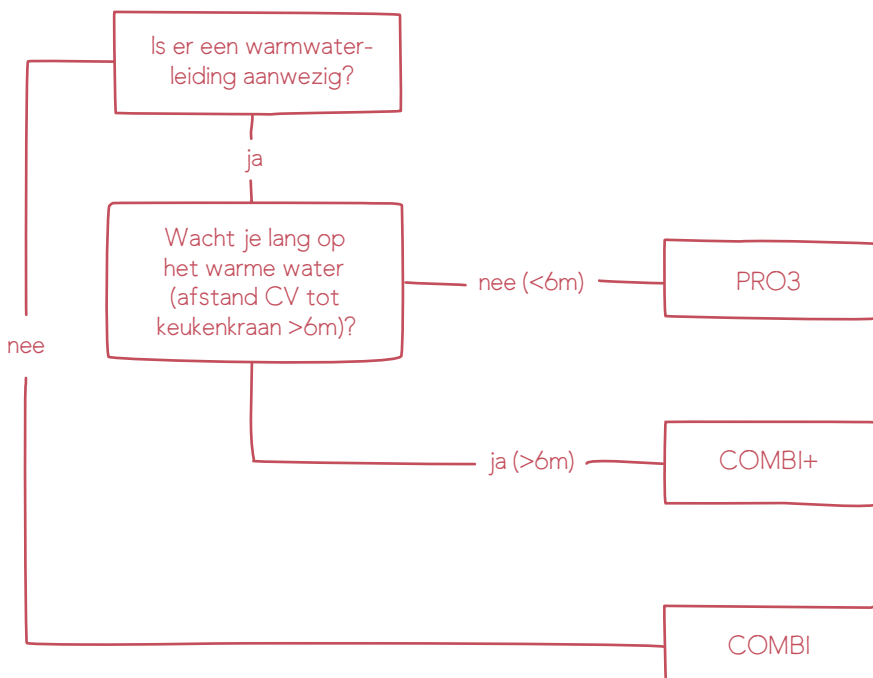
** PRO3 reservoirs leveren alleen kokend water.

De EU heeft geen energielabel richtlijn opgesteld voor kokendwaterreservoirs. Deze reservoirs zijn echter net zo zuinig.

KIES JOUW RESERVOIR

Welk reservoir kies je?

Welk reservoir het best bij jouw keuken past, hangt af van een paar factoren. Hoeveel personen zullen er gebruik gaan maken van de Quooker? 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 kan behulpzaam zijn bij het kiezen van een reservoir.



SPECIALIST

'De warmte kan nergens heen. Daardoor kost het nauwelijks energie om het water op 110 graden te bewaren.'



Een Quooker is een zuinige en duurzame investering voor de keuken, roepen we al jaren. Maar wat zeggen onafhankelijke experts erover? Als iemand het kan weten, is het René Kemna, die zich al 35 jaar bezighoudt met de energie-analyse van producten. Hij nam Quooker onder de loep en legt onomwonden uit hoe het zit.

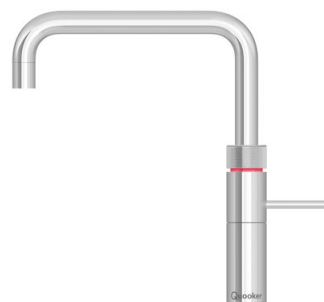
Hoeveel energie verbruikt een Quooker ten opzichte van andere manieren om in de keuken kokend water te verkrijgen? Dat was de hamvraag die Quooker in 2010 bij het Nederlandse research-, design- en engineeringbureau Van Holsteijn & Kemna neerlegde. Het werk van Van Holsteijn & Kemna is voor 95% politiek van aard. In opdracht van diverse overheden en de Europese Commissie doen ze onderzoek op het gebied van energielabels en ecodesign. Kortgezegd onderzoekt het bureau de criteria voor welke energielabels apparaten moeten krijgen en of ze wel of niet de markt op mogen. Opdrachten uit de industrie nemen ze slechts bij uitzondering aan. Waarom ze toch ja zeiden tegen Quooker? 'We waren zelf razend nieuwsgierig,' geeft René Kemna toe. 'Ik weet als geen ander hoe ingewikkeld de techniek is waar de Quooker op gebaseerd is. Als het makkelijker was, dan bestonden er al lang koelkasten en andere apparaten die van dezelfde techniek gebruikmaken. Want als het werkt, kun je veel energie besparen.'

Van Holsteijn & Kemna stelden één voorwaarde: 'Dat we daadwerkelijk mochten schrijven hoe het zit. Ook als het slecht zou uitpakken voor Quooker. Daar gingen ze bij Quooker mee akkoord.' Het onderzoeksverslag dat op zijn bureau op het Delftech Park in Delft ligt, is dik. Maar Kemna kan er kort over zijn. 'Tot mijn verrassing is het die jongens van Peteri gelukt. Against all odds, zou ik willen zeggen. Dat is ook de reden dat wij willen meedoen aan dit interview, al zou ik de indruk kunnen wekken reclame te maken voor de Quooker. Dat is niet zo. Maar de moed om met een innovatief idee aan de slag te gaan en net zolang door te zetten tot het je lukt, dat is iets wat ik wél wil promoten.'

VAN RENÉ KEMNA



VAN QUOOKER BIJ RENÉ KEMNA



Fusion Square chromom



COMBI

Quooker en energieverbruik: de feiten

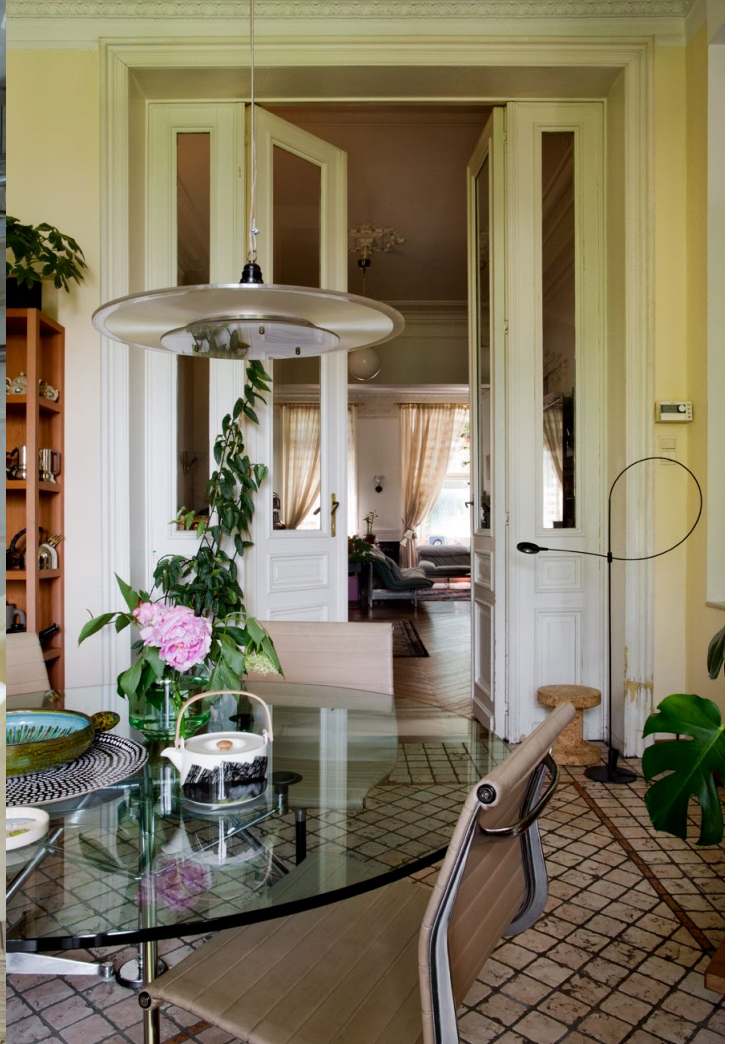
In hun onderzoek zetten Van Holsteijn & Kemna het energieverbruik van de Quooker PRO3 en de Quooker COMBI af tegen de klassieke waterkoker (met stekker), de fluitketel op een elektrisch kookplaatje, de fluitketel op gas en de fluitketel op een inductiekookplaat. Het onderzoeksrapport brengt perfect in beeld uit welke factoren het energieverbruik van alle bovengenoemde apparaten is opgebouwd: het opwekken van electriciteit, extra kooktijd, standby staan, verhitting en overdosering. Kemna: 'Om een eenheid electriciteit te maken heb je 2,5 eenheden brandstof, gas dus, nodig. Een Quooker is een elektrisch apparaat. Dus wie zegt dat water koken op gas zuiniger is dan met een Quooker, heeft in theorie gelijk, simpelweg doordat een Quooker op electriciteit werkt. Maar uit ons onderzoek is gebleken dat die achterstand wordt gecompenseerd. Het nadeel van gas is namelijk dat je de helft van de warmte kwijt raakt, terwijl je met een Quooker geen warmte verspilt. Ook de hoeveelheid water die je kookt, is van belang. Is het een afgemeten kop? Of heb je dubbel zoveel water in je fluitketel

gedaan dan je daadwerkelijk nodig hebt? Uit onderzoek van derden blijkt steeds weer dat dat laatste meestal het geval is. Tenslotte heb je nog het zogenaamde standby-verbruik. Hoeveel energie verbruikt je apparaat in de tijd dat je hem niet aanraakt? Daarin springt de Quooker met kop en schouders boven de andere waterkookmethoden uit. In het vacuümgeïsoleerd reservoir onder het aanrecht wordt de temperatuur constant op 110 graden gehouden. Doordat de warmte niet naar buiten kan, kost het nauwelijks energie om het water in het reservoir boven het kookpunt te bewaren. Om precies te zijn 10 watt, dat is erg weinig.' En dan is er nog een dingetje dat Van Holsteijn & Kemna onderzochten. Kemna: 'Het water in de Quooker wordt weliswaar op kooktemperatuur opgeslagen, maar het begint pas echt te 'koken' (verdampen) gedurende de tijd dat de kraan is opgedraaid en de waterleidingsdruk wegvalt. Dat betekent minimaal energieverlies tijdens die kookfase, want er hoeft geen schakelaar van een waterkoker of fluitje van een fluitketel bediend te worden door de waterdamp.'


Wat is de eindconclusie, als je alle manieren om kokend water te verkrijgen in de keuken tegen elkaar afzet?

'De 10 watt energie die je verliest met een Quooker, weegt al snel op tegen de energie die je keer op keer verbruikt als je met je waterkoker of fluitketel steeds een derde meer water aan de kook brengt dan je nodig hebt. De magnetron is de enige die de Quooker op dat gebied kan bijbenen, maar ik kan je niet aanraden om je magnetron als waterkoker te gebruiken. Met een Quooker COMBI reservoir kun je zelfs energie besparen, want het is de eerste 'boiler' ter wereld met hoog-vacuümisolatie.'

Kemna gunt ons ook alvast een blik in de toekomst. 'De ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid staan bepaald niet stil. Op dit moment zijn veel landen bezig met windenergie, die de hoeveelheid gas die nodig is om electriciteit te creëren, zal reduceren. Uiteindelijk wordt dat verschil dus steeds kleiner, en de Quooker ten opzichte van zijn alternatieven alleen maar zuiniger.'



SPECIALIST



'Theewater moet
ALTIJD gekookt
hebben, ook als je groene
thee maakt.'

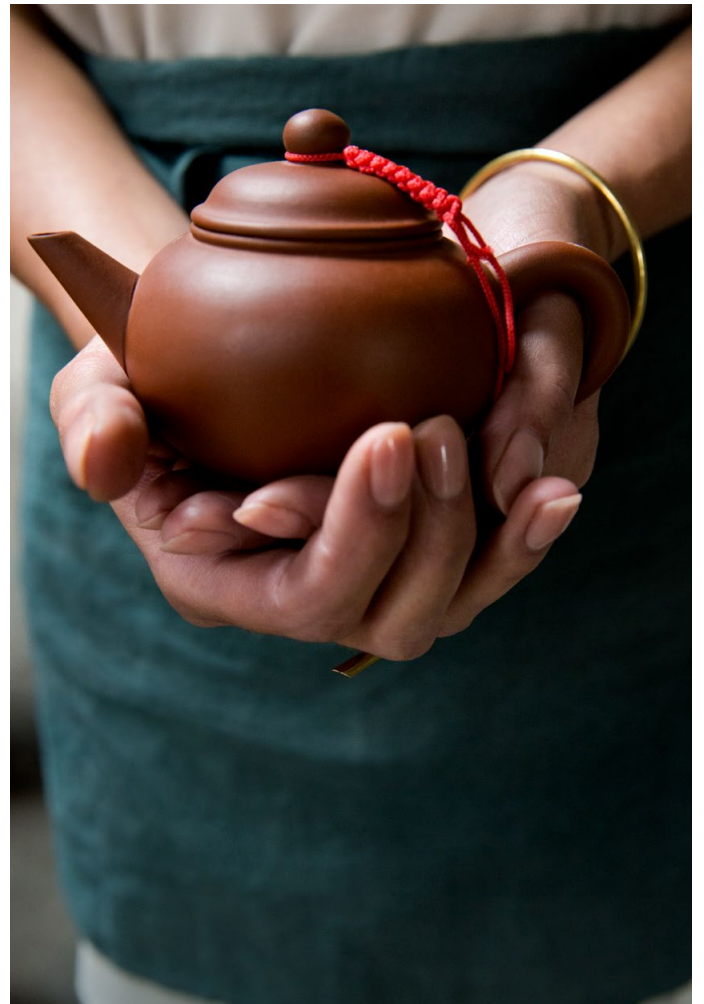
Quooker is dé tool voor theeliefhebbers. Hoe zet je hem optimaal in, als je verschillende theesoorten drinkt? En hoe krijg je nóg meer smaak uit je blaadjes? Theesommelier Kiona Malinka neemt ons mee op reis langs theeplantages in het verre oosten en leert ons een paar fijne kneepjes van het theezetvak.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

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 theemerkt, 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 ik het

VAN KIONA



VAN QUOOKER BIJ KIONA



Flex roestvrij staal

PRO3

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 die 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 graden goed en voor groen is ergens tussen 70 en 90 graden 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.'

'Bij Oolongballetjes
zet ik de Quooker er
meteen op.'



- 1 THEE EN KOFFIE ZETTEN
- 2 INSTANT SOEP MAKEN
- 3 AARDAPPELS KOKEN
- 4 PASTA EN RIJST KOKEN
- 5 VETTE PANNEN OMSPOELEN
- 6 SNIJPLANK SCHOONMAKEN
- 7 GROENTEN KOKEN/BLANCHEREN
- 8 TOMATEN ONTVELLEN
- 9 SOEP OF BOUILLON MAKEN
- 10 SAUS AANMAKEN
- 11 EIEREN KOKEN
- 12 KRUIDENMIXEN WELLEN
- 13 AU BAIN MARIE VERWARMEN
- 14 BABYVOEDING AANMAKEN
- 15 SPEENTJES STERILISEREN
- 16 BORDEN VERWARMEN
- 17 MIXER AFSPOELEN
- 18 JAMPOTTEN STERILISEREN
- 19 VIS POCHEREN
- 20 KAARSVET VERWIJDEREN

ACCESSOIRES

Een zeepomp in hetzelfde design als uw kraan.
Ophangbeugels voor het reservoir. Met deze
accessoires maakt u uw Quooker-set compleet!



Zeepomp

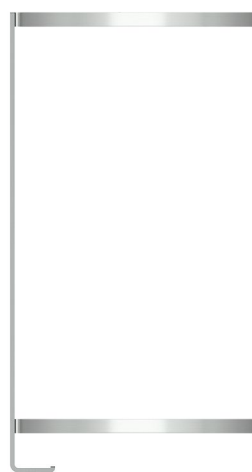
De Quooker-zeepomp is met één hand te bedienen en eenvoudig van bovenaf bij te vullen. Het is de eerste gelagerde zeepomp met een volledig metalen binnenwerk.

De zeepomp is zowel met de Twintaps als met de Fusion-kranen en de Flex te combineren en is verkrijgbaar in chroom, steel en roestvrij staal.



Ophang- beugel 3 liter reservoir

Deze fraaie roestvrijstalen ophangbeugel is ideaal voor het ophangen van reservoirs, bijvoorbeeld in een keukenkast met laden. Geschikt voor 3 liter reservoirs.



Ophang- beugel 7 liter reservoir

De fraaie roestvrijstalen ophangbeugel is ideaal voor het ophangen van reservoirs, bijvoorbeeld in een keukenkast met laden. Geschikt voor 7 liter reservoirs.

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)



Quooker®