

Quooker®

MAGASINET

TIPS TIL DIG

Hvad kan du egentlig bruge kogende vand til?

SKADER KULSYRE TÆNDERNE?

Sandt eller falsk: Få styr på 7 myter om vand med brus

Nadia Lassen:

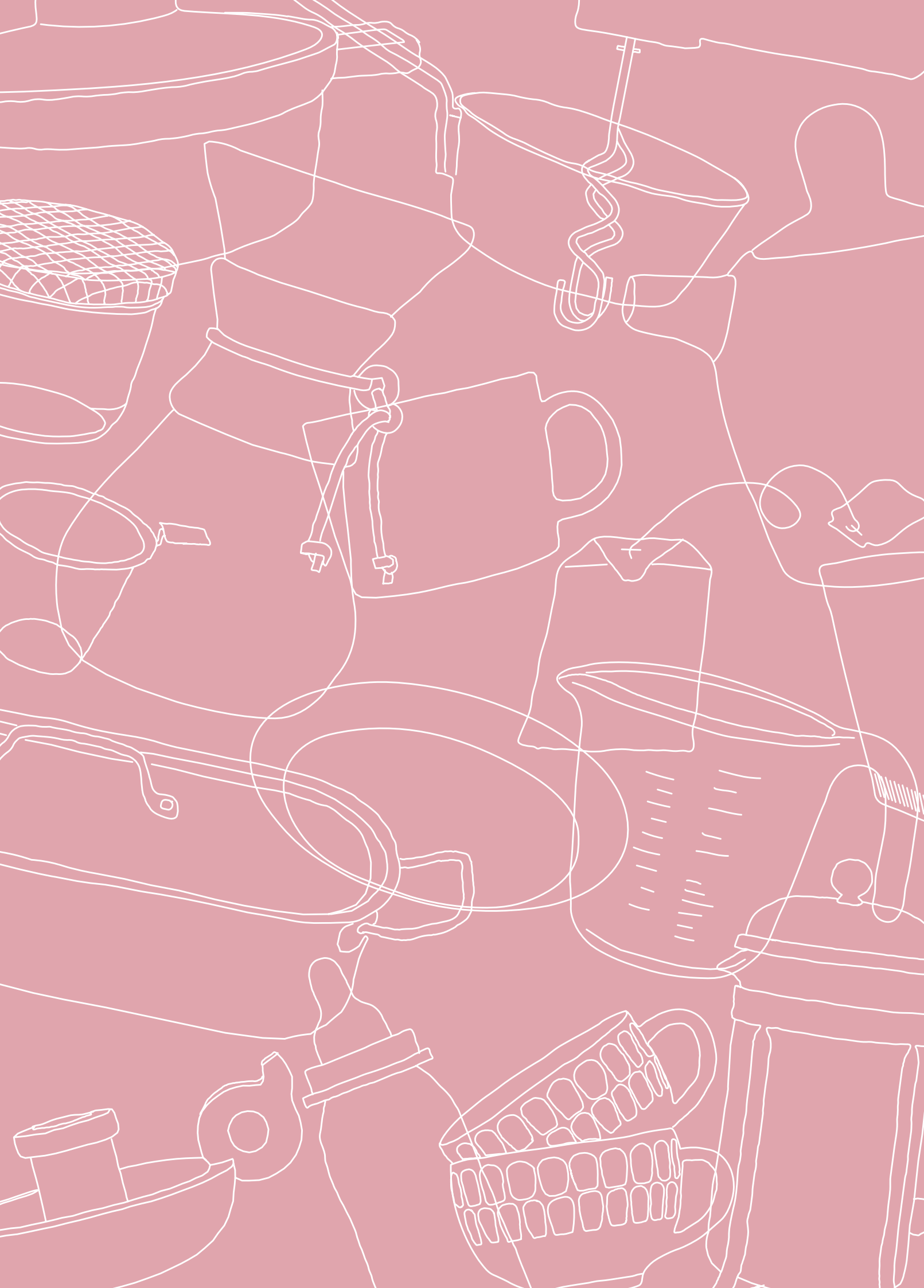
Sådan får jeg mere tid til det, der skaber værdi

“

Jesper Vollmer: Jeg bliver småirriteret, hvis jeg er i et køkken uden Quooker. Alting tager så lang tid

PLUS

Louisa Lorang og hendes Quooker | Fif til babylivet | Nem og hygiejnisk rengøring | Manden og minutsuppen | Rabarbergaarden | Opskrifter til sund mad og lækre drinks



"Genial!"

Kære læser

Ordet "genial" var det første, der faldt os ind, da vi første gang stødte på Quooker i 2003.

Sammen med min kompagnon Lars Karsbæk havde jeg et hvidevareagentur i København, og ret hurtigt blev vi enige om, at vi skulle have Quooker med i vores sortiment. Tænk sig at have kogende vand lige ved hånden til nem madlavning og hurtig rengøring. 18 måneder senere var planen en realitet.

Allerede da hollandske Henri Peteri opfandt den kogende vandhane tilbage i 1970'erne, formulerede han samtidig det, som vi i dag stadig ser som mantraet for Quooker: At gøre hverdagen lettere, hurtigere og mere sikker for brugerne. Dette mantra er en konstant rettesnor for videreudviklingen af hanen med det kogende vand, som har hjulpet til at gøre Quooker-hanen mere effektiv og mere sikker at bruge. Nu er Quooker-hanen kommet i en ny version, der samler fem typer vand i én hane, og vi er meget stolte over, at vi på denne måde har kunnet udvide mulighederne i køkkenet, og endnu en gang hæver barren i forhold til at gøre din hverdag lettere og hurtigere.

Med koldt, varmt, kogende og afkølet vand samt vand med brus tilgængelig i én og samme hane, giver den nye Quooker-hane ny mening til ordet "genial".

I dette magasin kan du blandt andet blive klogere på de mange muligheder med en Quooker.

God læselyst.

René Steenbuch,
Medejjer

04 Bobler

Brandvarme og boblende facts om danskernes forbrug af vand

06 Sådan opstod idéen

Det hele begyndte med en minutsuppe

07 Fif til børneforældrene

Så meget lettere kan babylivet blive

08 Louisa Lorangs hverdag

Opskrift-snedkeren deler ud af sine erfaringer ... og opskrifter

10 Facts om Quooker

Er der plads? Miljøvenlig? Vedligehold?

12 Mød kokken Jesper Vollmer

Manden bag Rå på Bornholm kan dårligt undvære en Quooker

16 Besøg på Rabarbergaarden

Smide noget ud? Aldrig! Gården udnytter alt optimalt

15

Prøv Jesper Vollmers
"Dunseopskrift"

Hvordan hjælper en Quooker Rabarbergaarden med at optimere deres ressourcer?

16



18 Designer & mor

Hvordan får Nadia Lassen mere tid til familien i hverdagen?

19 Rent køkken

Få de bedste råd til et hygiejnisk køkken

20 Klog på kogende vand

Hvad kan kogende vand bruges til? Mere end du tror!

22 Se Quooker-modellerne

Haner og beholdere fra Quooker - hvad passer dig?

26

Versus. Vi tester Quooker op mod de gængse kogemetoder



Vi tager forbehold for eventuelle fejl, trykfejl eller ændringer af indhold i magasinet. Dette er version 4 med opdateret produktsortiment.

Undgå vandspild

En Quooker kan spare dig mange penge på vandregningen.

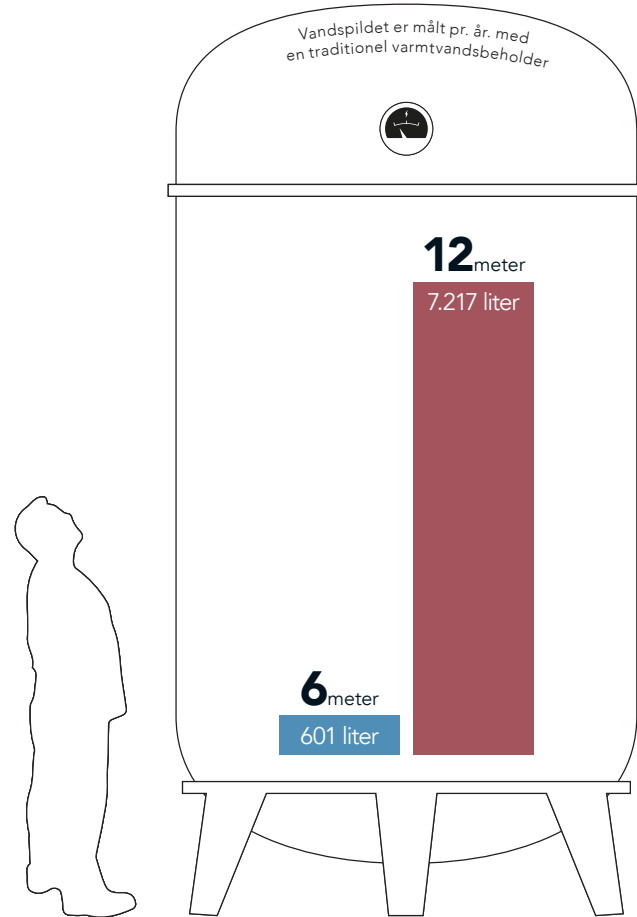
Først og fremmest vil du altid være sikker på, at du kun tapper lige præcis den mængde kogende vand, som du har brug for. Med en elkedel vil du ofte koge mere vand, end du har brug for, og på den måde ender du med at hælde en masse vand ud.

Men det er ikke den eneste måde, en Quooker kan give dig besparelser på vandregningen.

Hvis der er stor afstand mellem en traditionel varmtvandsbeholder og vandhanen, vil det varme vand skulle løbe længere gennem rørene, og det skaber vandspild.

Er røret fra din varmtvandsbeholder 6 meter fra vandhanen, vil det gennemsnitlige vandspild årligt være 601 liter, mens vandspildet vil være hele 7.217 liter, hvis røret er 12 meter langt. Med en COMBI-beholder fra Quooker kommer dit varme vand direkte fra Quookeren i stedet for at skulle løbe fra varmtvandsbeholderen, og du slipper for vandspildet.

Kilde: Quooker



TING DU (MÅSKE) IKKE VIDSTE OM VAND

Vand er den eneste substans, der naturligt findes på jorden i tre tilstandsformer – flydende, fast (is) og gasform (vanddamp).	Et menneske skal drikke 2 liter vand dagligt. I løbet af et liv drikker et menneske gennemsnitligt 75.000 liter vand.	Af den ufattelige mængde vand, der findes på jorden, er det kun 3 promille, som kan bruges til drikkevand.	Vand kan ikke blive for gammelt. Smagen kan ændre sig, hvis vand har stået længe i et glas, men det er ufarligt at drikke.	Når et menneske føler sig tørstig, har det mistet omkring én procentdel af dets optimale vandindhold i kroppen.
--	---	--	--	---

Kilde: Illustreret Videnskab, Videnskab.dk, Geus, Vandets Vej



Den første Quooker

Sådan så en Quooker-prototype ud i 1973, da grundlæggeren af Quooker, Henri Peteri, var ved at udvikle den



RENT VAND

I Danmark er vores drikkevand meget rent sammenlignet med mange andre lande. Alligevel findes der i det danske drikkevand af og til små flager af rust eller andre små partikler med smag af forskellige ting.

I en Quooker renser et filter vandet for urenheder og dårlig bismag. Det gælder også Quooker CUBE, som desuden afkøler vandet. På den måde har du altid rent og velsmagende, afkølet vand ved hånden.

7 MYTER OM VAND MED BRUS

Vand med brus er usundt

FALSK: På trods af boblerne, er vand med brus stadig vand. Det sundeste du kan drikke, er almindeligt postevand, men hvis postevand ikke falder i din smag, er vand med brus et sundere alternativ sammenlignet med andre læskedrikke.

Vand med brus kan gøre dig oppustet

SANDT: Den er god nok, vand med brus kan gøre dig oppustet, fordi du fører luft direkte ned i maven, når du drikker boblende drikke. Det gælder ikke kun vand med brus, men også sodavand, champagne, øl og alle andre drikkevarer, der bobler og indeholder brus.

Vand med brus ætser tænderne

FALSK: Nej, kulsyren i vand med brus skader

ikke dine tænder. Det er en særdeles sejlvet myte, men du kan altså roligt drikke vand med brus. Er du bekymret for at skade dine tænder, bør du undgå citronskiver og andre frugter, der tilfører syre til vandet.

Vand med brus mætter

SANDT: Ja, når du drikker kulsyreholdige drikke, kan du opleve en mæthedsfølelse. Det gælder vand med brus såvel som andre boblende drikke. Igen hænger det sammen med, at du indtager luft.

Vand med brus skader dine knogler

FALSK: Der er nogen, som tror, at kulsyre ned-sætter kroppens evne til at optage kalk, men det er en misforståelse. I virkeligheden er det fosforsyre, som mindsker kalkoptagelsen. Tjek

eventuelt indholdsfortegnelsen for E338, hvis du vil undgå fosforsyre i mad og drikkevarer.

Vand med brus er ikke godt for børn

FALSK: Sæftvand, juice, sodavand og andre drikke med sukker og masser af syre er usunde for dine børn, men vand med brus indeholder ikke noget skadeligt eller usundt. Vand med brus er derfor et rigtig godt alternativ til børn, som synes postevand er kedeligt.

Vand med brus dræner kroppen for mineraler

FALSK: Vand med brus dræner ikke kroppen for salte eller andre mineraler. Til gengæld er vand med brus ofte filtreret, og filtreringen fjerner typisk nogle af mineralerne fra vandet, men altså ikke fra kroppen.

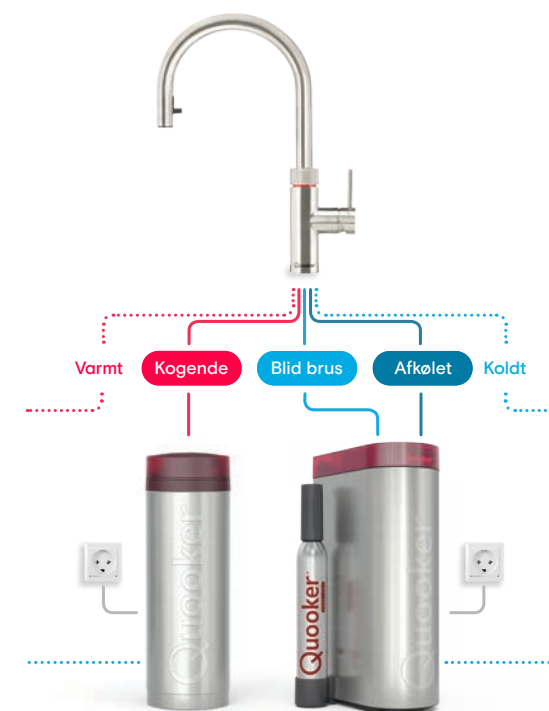
Kilde: Fødevarestyrelsen, Dansk Tandlægeforening, Harvard University

Vidste du, at ...

... Henri Peteri, som grundlagde Quooker, måtte tage lån i sit hus syv gange for at få råd til at udvikle den kogende vandhane, og at han blev tvunget til at lægge projektet på hylden i en periode?



Fem slags vand fra én hane



Kalk i vandet

Vandet i Danmark er ganske kalkholdigt. Indholdet af kalk i vandet svinger naturligvis, alt efter hvor i landet man tapper det, og for eksempel er vandet omkring København, på Vestfyn og Samsø meget kalkholdigt. Når vand koges, aflejres noget af kalken i vandet. Det gør, at beholderen til det kogende vand på en Quooker – ligesom både din kaffemaskine og din elkedel – kalker til. Vi anbefaler derfor, at man servicerer beholderen på sin Quooker, når den er mellem tre og fem år.

Hos os er der tre forskellige muligheder for service.



DRIVE IN – SWOP

Du kommer forbi vores autoriserede værksted i Rødovre, hvor vi bytter din beholder til en nyrenoveret.



PAKKE – SWOP

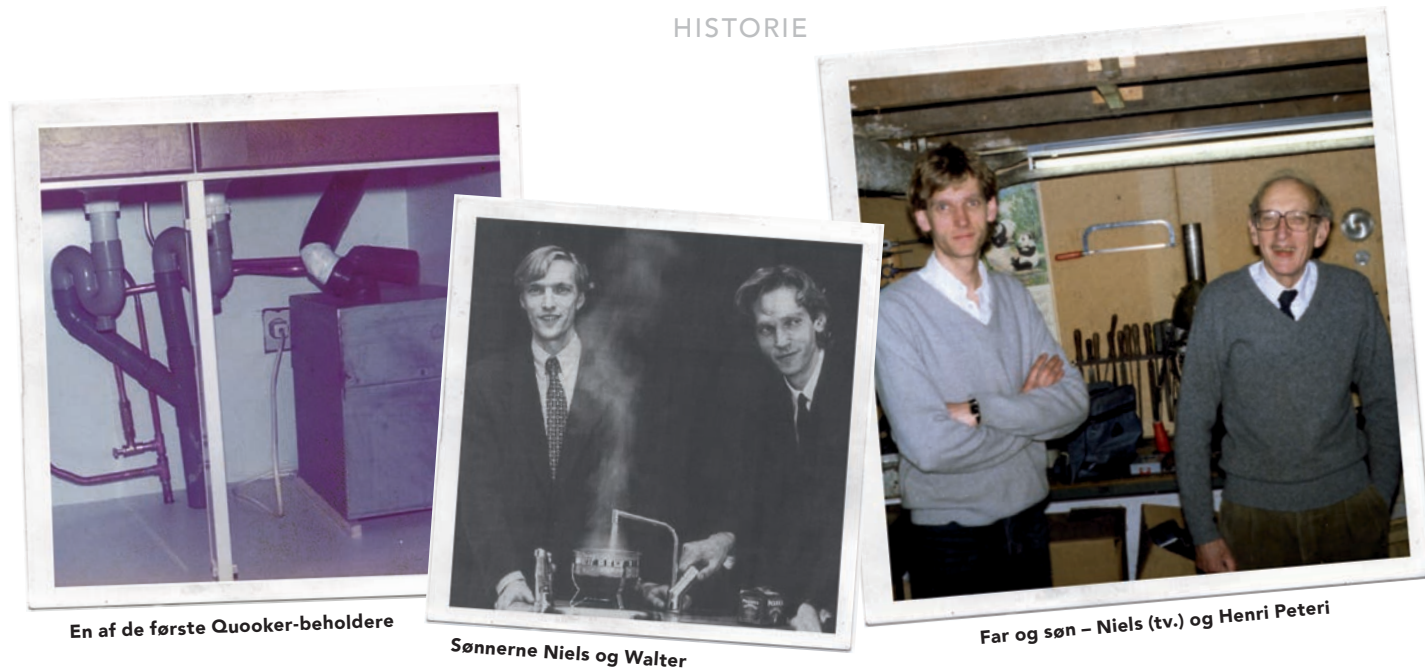
Vi sender en nyrenoveret beholder til dig, som du selv udskifter med din beholder. Den gamle sender du retur til os i kassen, som den nyrenoverede kom i.



TEKNIKER – SWOP

Vi sender en tekniker ud til din adresse, som bytter beholderen ud med en nyrenoveret.

På quooker.dk/service kan du læse mere om SWOP, service og vedligeholdelse.



En af de første Quooker-beholdere

Sønnerne Niels og Walter

Far og søn – Niels (tv.) og Henri Peteri

Manden og minutsuppen

Det hele begyndte med en minutsuppe, men faktisk handler historien om Quooker mere om en mand. En mand, som havde langt større drømme end pulversuppe. Hans navn var Henri Peteri.

Jeg forestiller mig, at der har stået en masse laboranter i hvide kitler omkring et bord. De har hældt kogende vand på noget pulver og tænkt, at det på få sekunder ville blive til suppe. Det har alle sikkert klappet af,” siger René Steenbuch, medejer i Quooker Skandinavien.

Året er 1970. Den hollandske fysiker Henri Peteri arbejder som udviklingsdirektør for en stor international fødevareproducent. Virksomhedens seneste skud på stammen er minutsuppe og den nærmest magiske transformation fra pulver til suppe.

Alligevel er der noget, der nager Henri Peteri. For nok tager det kun få øjeblikke, fra det kogende vand er hældt over pulveret, til at suppen er klar, men det er langsommeligt og besværligt at koge vandet. Og kan man så overhovedet tillade sig at kalde det minutsuppe?

Hvis minutsuppen skal være minutsuppe, skal der være bedre og hurtigere adgang til kogende vand, tænker den hollandske fysiker.

Idéen bider sig fast, og Henri Peteri siger sit job som udviklingsdirektør op.

“Folk tror tit, at Quooker er noget nyt og moderne, som er hevet ind fra Kina eller Korea for få år siden, men faktisk har Quooker over 50 år på bagen.

Det bliver begyndelsen på Quooker og den kogende vandhane.

“Folk tror tit, at Quooker er noget nyt og moderne, som er hevet ind fra Kina eller Korea for få år siden, men faktisk har Quooker over 50 år på bagen,” fortæller René Steenbuch.

Fra 1970 og frem til 1985 står Henri Peteri det meste af tiden i sin kælder og arbejder på projektet. Tekniske udfordringer betyder, at den kogende vandhane stadig kun er en prototype, men Henri Peteri er alligevel optimistisk. Venner, familie og bekendte har testet den kogende vandhane, og de elsker

den. Henri Peteri ved, at han har fat i noget, men virkeligheden banker på.

“På det tidspunkt har han belånt sit hus til toppen af taget cirka syv gange, og han har ikke flere penge,” siger René Steenbuch.

I 1985 går Henri Peteris søn Niels Peteri ind i projektet, og med hans hjælp bliver idéen for alvor til et produkt. Quooker ser dagens lys, og Niels Peteri udvikler en række af de første Quooker-vandhaner i 90'erne. Niels Peteri flankeres af broderen Walter Peteri, som hjælper sin familie med den kommercielle del af virksomheden.

På trods af gennembruddet kæmper Peteri-familien stadig med hårde tider og underskud. Først omkring år 2000 vender vinden, og Quooker høster for første gang frugten af mange års hårdt slid. De mange problemer er overkommet, og det værste ovre. Men tiden har gået sin gang, og i 2007 dør Henri Peteri. Historien om manden slutter, men hans eftermæle og idérigdom lever videre i Quooker og hans tre sønner, som i dag kører virksomheden videre fra adressen i Ridderkerk i Holland.



Oh baby!

Med en Quooker i huset bliver baby-livet langt lettere. Du kan nemt skolde flasker og sutter, lave grøntsagsmos i en fart og brygge kaffe med en morgenfrisk baby på armen.



FIF 1

Tilbered modernmælkserstatning på kort tid

Bruger du modernmælkserstatning, skal vandet være kogt, og det må ikke være over 37 grader, for så ødelægges vitaminer og mineraler. Men mælken skal også være frisklavet, og det giver mange hovedbrud. Med en Quooker kan du stille kogt vand klar til brug i køleskabet i højest 24 timer. Så kan du altid tilføje frisk kogt vand fra Quookeren, til det kolde vand rammer den rette temperatur.

FIF 2

Mos på tre måder

Klargør alle grøntsagerne, og kom kogende vand på. Kog videre på komfuret. Fem-ti minutter efter har du babymos. Som alternativ til frugtmos på glas: Køb frossen frugt, kom det i en gryde, tilsæt kogende vand fra Quooker-hanen, lad det koge et par minutter og blend. Tænk langsigtet og frys mosen i små portioner.

FIF 3

Grød og vælling i en fart

Er du til den hurtige pulversion, så er Quooker-hanen et hit. Havregrød, hirsegrød og øllebrød kan du lave på et minut, og vællingen er færdig med et snuptag. For når babyen er sulten, skal det være nu!

FIF 4

Skold flasker og sutter

Sundhedsstyrelsen anbefaler, at indtil barnet er fire måneder, skal flasker og flasksutter skoldes og koges. Babyens immunforsvar skal have tid og tilvænnning til at vokse sig stærkt. Varm mælk samler nemt bakterier, og mælkerester sidder ofte i skruegangen på flaskerne og i låget, så god hygiejne er vigtig. En Quooker gør det hele meget nemmere.

FIF 5

Sikrere end elkedlen

For hvert år sker tusindvis af skoldningsulykker i forbindelse med en elkedel, og ofte er børn involveret. Med en Quooker er der ingen ledning at hive i, og den kan heller ikke ryge på gulvet. Den sidder nemlig så fast i bordpladen, at den ikke kan røkes ud af stedet. En Quooker-hanes betjening er børnesikret, og modsat elkedlen er vandhanen isoleret på en måde, så man ikke kan brænde sig på den. Skulle der alligevel være en lille hånd, som prøver at røre strålen, vil vandet naturligvis være varmt, men det kogende vand er blandet med luft, og iltningen forhindrer skoldninger.



HUSK

at du aldrig må skolde sutterne i en melaminskål. Skålene indeholder nemlig farlige stoffer, som fremkaldes ved skoldning.

Louisa Lorang: En "hausfraus" bekendelser

På trods af sin kokkeuddannelse kalder opskrift-snedkeren Louisa Lorang sig "hausfrau-kok", for hendes opskrifter skal være nemme og hurtige, og passe til hverdagen.

1200 opskrifter. Det er sådan cirka, hvad Louisa Lorang producerer på ét år. I magasiner, ugeblade og på hendes egen hjemmeside, louisalorang.dk, finder et utal af danskere inspiration til enkle, lækre retter og drinks. Louisa Lorang er uddannet kok, men i hendes arbejde som opskrift-snedker er den største kompliment, når nogen fortæller, de har lavet én af hendes opskrifter en almindelig onsdag aften.

"Det er et tegn på, at jeg har ramt rigtigt, når folk bruger min opskrift i deres travle hverdag," siger hun.

Louisa Lorang har nemlig stor forståelse for, at overskuddet kan ligge på et meget lille sted i dagligdagen, og derfor bliver hun altid glad, når nogen vælger at bruge noget af deres dyrebare tid på hendes opskrifter.

Hverdagen skal fungere

Selv kalder hun sig "hausfrau-kok", fordi hendes opskrifter netop fokuserer på hverdagsmad, der helst skal være nem, hurtig og tilgængelig. I det hele taget har Louisa Lorang fokus på bekvemmelighed.

"Hverdagen med tre børn og arbejde skal bare fungere, så derfor har vi robotstøvsuger og en Quooker i køkkenet. Det er 100% convenience," fortæller hun. Alt, hvad der kan gøre hverdagen nemmere og mere overskuelig, er Louisa Lorang åben overfor, og det er en Quooker et godt eksempel på.

"Hvis jeg for eksempel skal koge nogle grøntsager, kan jeg bare smide dem i en gryde og hælde kogende vand over fra hanen og lade dem stå med låg på. Så er grøntsagerne klar, når jeg er færdig med alt det andet."

Quooker-hanen betyder også, at hun hurtigere kan tilberede de mange retter, der skal til, når hun er på photoshoot med arbejdet.

"Jeg laver jo kun små mængder, men til gengæld rigtig mange forskellige retter, og heldigvis har min sædvanlige fotograf også en Quooker i sit studie," siger Louisa Lorang.

"Jeg vil have vand med brus!"

Hausfrau-kokken bor i en lejlighed på Christianshavn sammen med sin mand og tre børn på 4, 9 og 12 år. Hun har haft en Quooker-hane i nu otte år, og har netop skiftet den ud.

Louisa Lorangs tip:

Du får mere timiansmag, hvis du knuser timian med, når du moser bærrene.



EASY BRAMBLE

1 drink

Super nem og frisk drink, der i øvrigt også kan nydes uden alkohol!

4-5 **brombær**
1 citronbåd
1 spsk. agavesirup
4 cl god gin
isterninger eller knust is
dansk vand
1 kvist **timian**
evt. 1 citronbåd til pynt

Kom brombær i et glas sammen med citronen.

Mos brombær og citron med en drinkspind eller skaffet af en grydeske.

Tilsæt agavesirup, gin og rør. Top med is og dansk vand fra hanen, og servér med en kvist timian og evt. endnu en citronbåd.

Louisa Lorangs tip:

Synes du ikke, at grøntsagerne har fået nok, kan du gentage med det kogende vand.



BROCCOLIASPARGES MED MOZZARELLA

Forret til 2

Brug denne som en forret eller som tilbehør til en hovedret. Brug i det hele taget tricket med at dampe uden at bruge en gryde på alle mulige slags grøntsager, som er gode med bid: broccoli, små gulerødder, asparges eller noget helt andet.

200 g broccoliasparges
1-2 tsk. salt
1 spsk. olivenolie
kogende vand
1 god, frisk **mozzarella**
god olivenolie
salt og peber

Kom broccoliasparges i en bønne med låg, f.eks. en plastikbønne, en madkasse eller en glasbeholder (den skal kunne tåle kogende vand). Kom salt og olivenolie ved, og fyld kogende vand på fra hanen. Vandet skal akkurat dække.

Sæt låg på, og lad broccoliasparges trække i 3-5 minutter. Afdryp og anret i 2 dybe tallerkner.

Top med brudt mozzarella. Dryp med olivenolie, og krydr med salt og peber. Servér straks.

"Min gamle Quooker stod til at skulle have service, og samtidig gik min Sodastream i stykker. Så var det jo oplagt at skifte til en Quooker med CUBE," siger Louisa Lorang.

Quooker CUBE kan levere afkølet vand og i øvrigt tilsætte kulsyre, så du kan få koldt vand med brus direkte i vandhanen. Familien drak i forvejen meget vand med brus, og siden de har fået Quooker med CUBE, er forbruget kun gået én vej.

"Vi har aldrig drukket så meget vand, som efter vi fik den nye Quooker. Fordi vi ikke skal vente på, at vandet bliver koldt, og der samtidig er brus i, drikker vi mere," mener Louisa Lorang. Og det er hele familien, der er blevet hooked på det brusende vand.

"Min fireårige vågner nogle gange om natten og beder om vand, og når jeg så kommer med et glas postevand, siger hun: Jeg vil have vand med brus!" fortæller Louisa Lorang og griner.



1. Du har tre måneders fuld returret

Langt de fleste finder ud af, hvor uundværlig en Quooker er, når de har fået den. Faktisk er over 99 procent af Quooker-ejerne rigtig godt tilfredse med deres investering i den kogende vandhane. Det er Quookers ambition, at du skal være 100 procent tilfreds, hvis du vælger at købe en Quooker. Skulle du mod al forventning ikke blive glad for din Quooker, har du derfor tre måneders fuld returret på vandhanen og beholderen til kogende vand. Hvis du ikke er tilfreds, afmonteres din Quooker, og du får alle dine penge tilbage.

2. En Quooker bliver ikke varm

Selv om der kommer kogende vand ud af den, bliver selve hanen ikke brændvarm. Skulle du – eller dit barn – komme til at røre ved selve hanen, mens I bruger jeres Quooker, er der ikke fare for, at I brænder jer. Selve hanetuden er nemlig isoleret, så man ikke kan brænde sig på den.

3. Vandet er friskt og klart

Mange tror, at vandet bliver gammelt i beholderen til det kogende vand, men det er ikke tilfældet. Vandet opbevares under tryk og bevarer på den måde sit iltindhold, så det ikke kommer til at smage kedeligt.

Princippet kan sammenlignes med en sodavandsflaske. Sodavanden bliver ikke "flad", før man åbner flasken. Du skal heller ikke frygte bakterier, for vandet i beholderen er konstant 108 grader varmt, og ved den temperatur kan bakterier ikke overleve. Når du åbner vandhanen, presses vandet gennem et særligt filter, som renser vandet yderligere. Det kogende vand er derfor friskt og klart, hver gang du tapper det.

4. Quooker-hanen passer til dit nuværende køkken

En Quooker kan monteres i langt de fleste vaske og i alle bordplader. Samtidig passer Quooker-hanen til både nye og ældre køkkener, og den kan kobles til alle almindelige tilslutninger. Du kan derfor sagtens montere en Quooker uden at få nyt køkken.



5. En Quooker kan forhindre skoldningsskader

Desværre er det ofte små børn, som rammes af skoldningsulykker. Et kendt eksempel er, at barnet kommer til at trække i ledningen til en elkedel eller vælter en gryde med kogende vand og får vandet ud over sig. Den slags må ikke ske. En Quooker-hane sidder derfor fast i bordpladen og kan ikke væltes. Alle Quooker-haner er også forsynet med en børnesikring. Samtidig er tuden isoleret, så den ikke bliver for varm udvendigt. Det er ikke kun børn, men også voksne, som kan være uheldige at skolde sig. Quookeren er derfor lavet sådan, at vandets stråle ikke er massiv. Det kogende vand kommer ud i et let spray blandet med luft, så man kan nå at fjerne hånden, før man reelt skolder sig.

6. Quooker er nem at vedligeholde

Ligesom elkedlen skal en Quooker også afkalkes sommetider. Det gør du cirka en gang om måneden ved at skrue det lille metalmundstykke, perlatoren, som sidder for enden af vandhanen, af og lægge det i almindelig husholdningseddike natten over. På den måde løsnes eventuelle kalkrester uden besvær. Beholderen med kogende vand skal tømmes for kalk hvert tredje til femte år, alt efter hvor meget kalk vandet indeholder der, hvor du bor. Når det er tid, kan du kontakte Quooker After Sales, som står klar til at hjælpe med et serviceeftersyn.

7. En Quooker fylder ikke mere

Der kan være kamp om pladsen i køkkenet. Du kan få et hav af forskellige apparater, og det kan være svært at finde plads til dem alle. Tænk ikke på det. Quooker-hanen fylder nemlig ikke mere end et almindeligt blandingsbatteri, og beholderen med kogende vand måler kun omkring 15 cm i diameter og passer derfor næsten altid i skabet under vasken.

8. En Quooker er en miljøvenlig løsning

En Quooker er ikke bare smart, den er også miljørigtig. Med en elkedel koger du ofte meget mere vand end nødvendigt. Med en Quooker koger du reelt kun det vand, du bruger. Det betyder, at dit vandforbrug bliver mindre, og dit strømforbrug gør det samme, fordi du bruger mindre energi til at koge mindre vand. Vælger du at montere en Quooker COMBI+ beholder, sparer du desuden på det varme vand. Her får du nemlig det varme vand direkte fra beholderen, og derfor slipper du for at lade vandet løbe og vente på, at det bliver varmt. Med en Quooker CUBE slipper du for at købe plastikflasker med vand, der belaster miljøet og skal transporteres frem og tilbage.

9. En Quooker kan mere end koge vand

Tørstig? Intet problem. Med den nye Quooker CUBE får du ud over kogende vand også afkølet, filtreret vand og vand med brus. Så frem med det store drinksglas, fyld det med afkølet vand med brus direkte fra hanen, tilsæt lakridsrod og mynte, og du har en lækker drink, der smager af sommer. Med nem adgang til afkølet vand med og uden brus, er det desuden nemt at skære ned på de usunde drikkevarer.



10 ting

du ikke vidste om en Quooker

En Quooker er langt mere end hurtig kaffe og skoldning af sutteflasker.

Få mennesker kender en Quookers fulde potentiale. Her får du 10 fakta, som du nok ikke vidste om Quooker.



10. Du behøver kun én hane

Hvis du vælger en Quooker Flex- eller Fusion-hane med en CUBE, får du fem typer vand i én hane: Koldt, varmt og kogende vand samt afkølet vand og vand med brus. Det hele bliver lidt nemmere, og du har stadig god plads på køkkenbordet. Fusion-hanen skifter straks fra koldt til kogende vand, til brus og tilbage igen. Der er et separat greb til det kogende vand.

**Kort om Jesper Vollmer**

Kok og indehaver af madkonceptet Rå. Tidligere chefkok for Kongehuset i 10 år. Det sluttede med en ulykke i januar 2015, som gjorde ham delvist lam. Samme år åbnede han madkonceptet Rå og madklubben KlubRå.

Gift med Annette Heick og har to drenge på henholdsvis 10 og 15 år.

Bor i et hus i Holte – og har desuden Huset Rå i Allinge på Bornholm.

Du kan se mere om KlubRå på hjemmesiden rå.dk.

“Som at gå fra hestevogn til bil”

Kokken **Jesper Vollmers** første tanke, da han hørte om en Quooker var, at hanen med det kogende vand var overflødig. I dag kan han dårligt klare sig uden.

Det er lidt som at gå fra hestevogn til bil. Man skal nok komme frem i hestevogn, men det går noget nemmere og hurtigere i en bil, og det er det samme med en Quooker.”

Ordene er Jesper Vollmers. Han er kok og indehaver af madkonceptet Rå på Bornholm, og så har han i mange år haft en Quooker i sit køkken. Kokken betragter i dag hanen med det kogende vand som en selvfølgelighed, men sådan har det ikke altid været.

Da han første gang blev præsenteret for Quooker-hanen, lød hans umiddelbare reaktion: “Hvad skal jeg med den?”

Ham og konen Annette Heick var på vej til at flytte ind i et nybygget hus i Sverige, og Quooker-hanen skulle indgå i handlen, men kokken kunne ikke se det smarte i en vandhane med kogende vand.

“Jeg tænkte, at hvis jeg skulle bruge noget kogende vand, kunne jeg bare bruge en elkedel eller sætte noget vand over på komfuret, men da vi fik den hjem, var jeg solgt med det samme,” fortæller Jesper Vollmer, som siden dengang i 2004 har haft en Quooker i hvert køkken, han har haft.

“Med Quooker-hanen kan jeg skære en masse tid af tilberedningstiden, og den er simpelthen blevet en del af mine bevægelser i køkkenet og ligger til grund for min tidsfornemmelse, når jeg arbejder,” fortæller Jesper Vollmer, som indrømmer, at det faktisk påvirker hans humør, hvis han må undvære en Quooker-hane.

“Jeg bliver småirriteret, hvis jeg er i et køkken uden Quooker. Alting tager så lang tid,” siger han og griner.

Effektivt venstrehåndsarbejde

Efter 10 år som chefkok for Kongehuset stoppede Jesper Vollmer i 2015. Erfaringerne fra tiden med Kongefamilien præger ham stadig og værdier som Prins Henrik lagde vægt på, er blevet en integreret del af Jesper Vollmers egen tilgang. Prins Henrik pointerede eksempelvis altid, at rester skulle bruges og ikke smides ud, noget Jesper Vollmer stadig er opmærksom på, som led i at undgå madspild.

Men i 2015 stoppede samarbejdet med Kongehuset, dels fordi han i længere tid havde brygget på planerne om et nyt projekt og madkoncept, men også fordi han brækkede nakken i en ulykke og blev delvist lam. Ulykken gjorde ham ukampdygtig

Fortsættes >>



“

Fordi jeg bruger én hånd det meste af tiden, betyder det rigtig meget, hver gang jeg kan skære ned på arbejdsgangene, og der sparer Quooker-hanen mig for en masse bevægelser.

i en periode, og den dag i dag volder skaderne ham problemer i det daglige.

“Det er min højre hånd. Den er hæmmet og kan kun ganske få ting. Otte ud af ti ting bruger jeg kun venstre hånd til, så alt hvad der er enhåndsbetjent, er en fordel for mig.”

I Allinge på Bornholm har Jesper Vollmer bygget Huset Rå som base og ramme for madkonceptet af samme navn. Herfra arbejder han på at sprede værdierne i god madlavning til danskernes hverdag. I køkkenet med udsigt til Østersøen er de fleste skuffer installeret med servomotor, så Jesper blot skal give skuffen et lille puf, før den åbner af sig selv. Det er en direkte konsekvens af hans delvist lammede, højre hånd.

“Min venstre hånd er typisk fyldt med alt muligt, så det er praktisk, jeg ikke er afhængig af at skulle trække i skufferne,” fortæller kokken, som også peger på Quooker-hanen, som en hjælp i køkkenet.

“Fordi jeg bruger én hånd det meste af tiden, betyder det rigtig meget, hver gang jeg kan skære ned på arbejdsgangene, og der sparer Quooker-hanen mig for en masse bevægelser.”

I Huset Rå på Bornholm har Jesper Vollmer fået installeret en Quooker med en kapacitet på 7 liter. Det betyder, at han kun sjældent løber tør for kogende vand.

“Vi har plads til 70 mennesker på én gang, og under Folkemødet havde vi omkring 100 igennem, men det var først sidst på aftenen, at Quooker-hanen havde svært ved at følge med.”

Det var imidlertid ikke det store problem, fordi vandet i Quooker-hanen stadig var meget varmt, så da de fyldte et par gryder op, gik der kun få minutter på komfuret, før det kogte.

“Og samlet set har vi stadig sparet rigtig meget tid i køkkenet ved at have en Quooker,” mener Jesper Vollmer.

Sunde læskedrikke

Hjemme i huset i Holte er Quooker-hanen også tit på overarbejde, for ud over Jespers kokkerier i køkkenet, hvor der ofte er brug for kogende vand, er der stor efterspørgsel på det afkølede vand med brus.



“Dunseopskrift” - Jesper Vollmer

“Det er en gammel mormor-ting at putte dansk vand i frikadellefarsen for at gøre dem ekstra luftige. Det giver fin mening og noget min egen mormor også gjorde.”

I dag er der mange, som bruger sødmælk eller fløde for at gøre frikadellerne lækre, men det er helt unødvendigt. Hos den gamle slagter og andre der ved, hvordan man kan røre kødet sejt med salt, der har man ikke brug for fløde. Sammen med vand med brus får du med denne fremgangsmåde nogle meget luftige og saftige deller.”

Ingredienser:

500 g hakket kalv og flæsk

1 spsk. salt

Sort peber

1 løg, revet eller hakket

1 æg

2 spsk. mel eller rasp

2-3 dl. vand med brus

Smør og vindrukerneolie til stegning – halvt af hver.

Fremgangsmåde:

Begynd med at hælde salt og peber ved kødet. Rør rundt til det bliver sejt og lidt fjedrende at røre ved.

I med løg, æg og mel eller rasp, og rør det sammen.

Tilsæt nu vand med brus, men gør det lidt ad gangen, til konsistensen bliver helt let men stadig sammenhængende.

Varm olie og smør op på en pande. Når smørret er bruset af, formes frikadellerne med en stor ske og steges til de er flotte og gyldne på begge sider. Sørg for, at de er gennemstegte ved at vende dem et par gange.

Du ved, at dunserne er færdige, når de er fjedrende at trykke på på midten.

Familien har nemlig valgt en Quooker med CUBE-beholder, som filtrerer og afkøler vandet, og som desuden kan tilsætte brus. Det hænder, at Jesper bruger det brusende vand i madlavningen, eksempelvis til ultra-luftige frikadeller, men ellers bruger familien det mest til at drikke. Hans søn på 15 år eksperimenterer en del med det brusende vand og hælder det i alt muligt, men selv foretrækker Jesper Vollmer blot at fylde vand med brus på en kande og tilsætte lidt frugtstykker, eller hvad han ellers har liggende af smagsgivere.

“Forleden havde jeg lavet bagte rabarber, og der havde samlet sig noget rabarberessens i bunden af fadet. Det kom vi i en kande og fyldte brusende vand på fra Quooker-hanen, og så var der instant rabarbersodavand. Super lækkert.”



“

Vi laver i forvejen en masse sirupper af frugter og urter, og det har hele tiden været vores drøm at servere egne sodavand, men det har ikke givet mening før nu



Alt skal udnyttes optimalt på Rabarbergaarden

Synergien mellem landbrug og restaurant er i fokus hos Louise og Thomas Køster, der søger at udnytte alle ressourcer optimalt for at lykkes med projektet på Rabarbergaarden.

Hvad gør man, hvis man skal overleve på en bondegård med kun fire hektar jord? Det er den udfordring, Louise og Thomas Køster har stillet sig selv, for at vise, at små gårde har sin berettigelse, hvis man tænker kreativt og udnytter ressourcerne optimalt.

Generelt går tendensen i retning af større og større landbrug, der samler jorde fra en række bondegårde for at udnytte fordelene ved stordrift. Dét er efterhånden blevet automatreaktionen,

hvis der skal tjenes penge på landbrug i dag, men Louise og Thomas Køster er gået i den modsatte retning med deres økologiske landbrug Rabarbergaarden.

“Vi har rykket alle vores engagementer hjem på gården og tænker i at udnytte bygningsmasserne og jorden optimalt. Ellers kan vi ikke overleve,” fortæller Thomas Køster.

Med kun fire hektar jord ville et traditionelt landbrug med produktion af afgrøder alene ikke være nok til at skabe

et forretningsmæssigt overskud. Hvor andre ville opkøbe mere jord, skaber Louise og Thomas i stedet flere forretningsaktiviteter på den jord, de har, ud fra helhedstanken om at udnytte alle ressourcer optimalt.

Holistisk strategi

Louise og Thomas Køster har flyttet deres restaurant fra Tisvildeleje til Rabarbergaarden, indrettet produktionskøkken i én af bygningerne, stalde til dyrene om

vinteren i en anden og de jorde, der ikke egner sig til opdyrkning, udnytter Rabarbergaarden til skole- og køkkenhaver.

“Vi overvejer hele tiden, om der er noget tilbage på gården, som vi ikke udnytter godt nok,” siger Thomas Køster.

Rabarbergaarden har dermed en række forskellige aktiviteter og tilbud, som sammen bidrager til at gøre forretningen rentabel. Kursusdage for firmaer og undervisningsforløb for skoleklasser samt salg af råvarer i egen gårdbutik hjælper alt sammen, men det er især synergien mellem landbruget og restauranten, der får enderne til at mødes, både værdimæssigt og økonomisk.

“Vi prøver at udnytte råvarerne optimalt, og hvis vi skal bruge friske gulerødder i restauranten, går toppene for eksempel til grisene,” siger han.

På samme måde udnytter de skræller fra grøntsager og rodfrugter til at lave eddike af, og når de slår græsset i haven, giver de det til fårene.

“Vi ser ikke noget som et spildprodukt, men som en ressource, som skal udnyttes bedst muligt,” forklarer han.

Med fokus på at optimere alt, virker

det også uhensigtsmæssigt for gårdens ejere at slæbe købesodavand og danskvand til gården på flasker.

Sodavand uden flasker

Derfor har de valgt at få installeret en Quooker med CUBE, som leverer koldt vand med brus i hanen. Det giver Rabarbergaarden mulighed for at servere hjemmelavede sodavand for gæsterne.

“Vi laver i forvejen en masse sirupper af frugter og urter, og det har hele tiden været vores drøm at servere egne sodavand, men det har ikke givet mening før nu,” fortæller Thomas Køster, der glæder sig til at præsentere gæsterne for et unikt udvalg af smagsvarianter baseret på gårdens egne produkter.

“I stedet for at bruge energi på at køle købesodavand og danskvand ned, kan vi fortynde vores sirupper med koldt, brusende vand fra Quooker-hanen, og servere vores egne sodavand. Det bliver en stor ting at undgå alle de flasker.”

Quooker sparer energi og vand

Allerede da parret flyttede restauranten hjem på gården, overvejede de at

få en Quooker-hane. De var imidlertid bekymrede for energiforbruget, fordi en Quooker kontinuerligt bruger lidt strøm til at holde vandet kogende.

“Men jeg har lagt mærke til, at folk hele tiden trykker på knappen på elkedlen, så jeg er ikke i tvivl om, at energiforbruget vil falde, nu vi har fået en Quooker.”

På Rabarbergaarden er de også meget opmærksomme på deres vandforbrug, for vand er en dyrebare ressource.

“Vand er dyrebart hos os, så vi smider ikke noget ud. Selv det, der er tilbage på bordene, når gæsterne er gået, bruger vi eksempelvis til at vande blomster og køkkenhave med,” forklarer Thomas Køster, som vurderer, at de ellers ville hælde omkring 30 liter vand ud.

Derfor passer en Quooker også fint ind på Rabarbergaarden, for med en elkedel koger folk typisk mere vand, end de skal bruge, og det skete også på Rabarbergaarden.

“Men allerede nu kan vi se, at vi kun koger det vand, vi bruger, og det er rigtig rart. Det passer godt med vores værdier.”

Kort om Nadia Lassen

32 år og medejer af designvirksomhederne NUURA og GEJST

Tidligere medejer af "by Lassen", som blev startet af hendes Oldefar, kendt for den kubiske lysestage "Kubus".

Bor i en villalejlighed på Frederiksberg sammen med hendes to piger Aya og Alva på henholdsvis otte og tre år.

Du kan følge med i Nadia Lassens liv og få inspiration til lækkert design på hendes Instagram-profil: @nadalassen

På @nuuralighting og @gejstdesign kommer du desuden tættere på de to designvirksomheder, som Nadia Lassen lægger sin tid og ressourcer i.

INTERVIEW

“Jeg får mere tid til det, der giver værdi”

En travl hverdag som selvstændig med to børn lægger pres på Nadia Lassens tid og overskud, men Quooker-hanen hjælper hende til at bruge tiden rigtigt.

Uanset hvad, er det en travl hverdag. Sådan beskriver Nadia Lassen situationen i villalejligheden på Frederiksberg, hvor hun bor med sine to døtre på henholdsvis otte og tre år. Nadia Lassen er selvstændig og medejer af designvirksomhederne NUURA og GEJST. Hun har haft en Quooker-hane i efterhånden mange år, og som mor med mange forpligtelser og meget arbejde er hun ikke i tvivl om, hvad hanen bidrager med i det daglige.

“Det, jeg mangler allermest, er tid. Så når jeg kan eliminere tidsforbruget på ting, der ikke giver mening, som at koge vand, er det en dejlig hjælp,” siger hun.

Mere end nice-to-have

Da Nadia Lassen sidste år flyttede ind i lejligheden, havde køkkenet brug for en kærlig hånd, og hun var ikke i tvivl om, at der også skulle installeres en Quooker i det nye køkken.

“Jeg kan ikke længere forestille mig et køkken, hvor den ikke er der. Den er blevet en del af hverdagen,” fortæller designeren, som beskriver Quooker-hanen som mere end blot nice-to-have. Lidt ligesom en opvaskemaskine.

“Jeg kan sagtens klare mig uden i en kort periode, som når vi er i sommerhus,

men jeg kommer hurtigt til at savne den,” siger Nadia Lassen.

Faktisk er den største overraskelse for Nadia Lassen, hvor mange gange hun egentlig bruger den på en dag.

“Jeg har haft Quooker i så lang tid, at da jeg flyttede ind her og skulle bygge køkkenet om, undrede jeg mig over, hvor mange gange i løbet af en dag, jeg havde brug for kogende vand. Det tænker jeg jo ikke over til daglig,” fortæller hun.

“Jeg er mere til stede”

I det daglige bruger Nadia Lassen blandt andet Quooker-hanen til at skolde sutter, koge vand til pasta, gøre håndvasken ren og lave hurtig kaffe i sin stempelkande. Og at hun ikke skal vente på elkedlen betyder mere for Nadia Lassen, end man måske skulle tro.

“Det betyder, at jeg kan være mere til stede. Jeg kan hurtigt lave kaffen og være til stede ved morgenbordet i stedet for at stå med ryggen til, og om eftermiddagen får jeg mere tid til at hjælpe min store datter med lektierne på grund af Quooker-hanen.”

Vil undgå plastikflasker

Med en elkedel kommer man tit til at koge mere vand, end man skal bruge, og

ofte går det til spilde, men med Quookeren, bruger familien kun det kogende vand, de har brug for, og det passer godt ind i Nadia Lassens værdisæt. Hjemme hos Nadia Lassen tænker de nemlig meget på miljøet, både når de sorterer affald, køber vaskepulver, og når de køber ind til aftensmaden. Derfor har hun det også lidt underligt, når hun køber vand med brus på plastikflasker og lægger dem i køleskabet, for det virker ikke så miljøvenligt.

“Vi drikker meget vand med brus herhjemme, så det bliver til en del plastikflasker, og dem ville jeg gerne undgå,” fortæller Nadia Lassen, som har haft kigget på en “Sodastream”, der kan tilsætte brus til postevand.

“Problemet er, at vi ikke har noget sted at stille den. Vi har simpelthen ikke bordplads til sådan en maskine,” forklarer hun.

I stedet for bliver hendes Quooker-hane snart udvidet med en CUBE, som filtrerer og afkøler postevandet, og som kan tilsætte brus. På den måde får Nadia Lassen snart vand med brus direkte fra hanen, og det glæder hun sig til.

“Det giver så meget mening med en integreret løsning, så vi undgår alle plastikflaskerne og samtidig kan udnytte den smule bordplads, vi har, fuldt ud.”

HYGIEJNE

Bakteriefri køkkenredskaber

Køkkenredskaber som skærebrætter, knive og grydeskeer kan udvikle sig til regulære bakteriebomber. Vil du være sikker på, at dine køkkenredskaber bliver ordentligt rene, bør du skolde dem. Fødevarestyrelsen anbefaler, at du bruger kogende vand til desinficering frem for diverse kemikalier. Med en Quooker kan du let skolde skærebrætter, så du for eksempel undgår krasbørstige bakterier fra råt kød.



Hold opvaskegrejet rent

Noget, som bliver brugt igen og igen, er køkkenets opvaskeudstyr. Opvaskebørster og stålsvampe indeholder uhyre mange bakterier, og de bliver genbrugt flere gange. Hvis dine køkkenredskaber og dit service skal være bakteriefrit og rent, er det en god idé at begynde med dit opvaskeudstyr. Skold derfor opvaskebørsten og stålsvampen jævnlige med din Quooker.



Opvasken bliver nemmere

Du har kreeret den lækreste lasagne og nydt den i fulde drag. Bagefter venter opvasken, og lasagnefadet kræver knofedt. Fedt og rester har brændt sig fast. Med en Quooker bliver den daglige rengøring af fade, gryder og bradepander lettere. En Quooker får hurtigt bugt med fedtet. Stil lasagnefadet eller bradepanden fladt på køkkenbordet, hæld opvaskemiddel i og fyld op med kogende vand fra vandhanen. Lad det stå i blød og vask efterfølgende.

Quick-guiden til et rent køkken

Køkkenet er et af de rum, som du bruger mest. Samtidig er det også et rum, hvor der bliver svinet til den store guldmedalje. En Quooker kan hjælpe dig med at holde dit køkken rent og hygiejnisk.

Skold grøntsagerne og undgå madforgiftning

Det er især frugt og grønt fra udlandet, som giver danskerne madforgiftning. Sommetider er det nok at skylle frugt og grønt under vandhanen, men Fødevarestyrelsen anbefaler, at bestemte fødevarer bliver skoldet. Det er blandt andet grøntsager som baby-majs og sukkerærter, der er nødvendige at skolde, hvis du spiser dem som en snack eller i en salat. Brug en Quooker til at skolde grøntsagerne, og glem frygten for madforgiftning.



Slut med bekymringerne om salmonella

Som det er i dag, er risikoen for at blive smittet med salmonella fra danske æg lille. Alligevel kan du aldrig være helt sikker, når du bruger rå æg i din mad. Derfor er det godt at tage sig visse forholdsregler. Salmonella-bakterierne sidder som oftest på æggens skal. Et godt tip er derfor at bruge Quooker-hanen til at skolde æg. Læg æggene i kogende vand i fem til ti sekunder, før du bruger dem.

Få mest ud af din Quooker:

Det kan kogende vand også

Kogende vand kan bruges til mere end bare at hælde over kaffen eller teen. Her guider vi dig til, hvordan du kan få mest ud af det kogende vand fra din Quooker.

TIP

Det anbefales, at man minimum skifter sin tandbørste cirka hver tredje måned, og at familiens tandbørster ikke står i samme krus.

Skold din tandbørste

Undersøgelser har vist, at en tandbørste, som er blevet brugt i omtrent et halvt år, kan være lige så fyldt med bakterier som et toiletbræt. En måde, du kan rense din tandbørste for bakterier, er at stikke den ind under din Quooker-hane og skolde den.

Få bugt med forkølelsen

En tilstoppet næse er noget, de fleste mennesker kan blive godt og grundigt trætte af. En næsespray kan gøre underværker, men faktisk kan du også bruge dampen fra kogende vand til at 'få hul' igennem næsen og vejrtrækningen tilbage.

TIP

Hæld kogende vand fra din Quooker op i en plastskål, og hold hovedet ind over skålen, mens du indånder gennem næsen. Husk at drikke rigeligt med vand efter.

TIP

Frisk pasta kan også tilberedes med en Quooker på få minutter og er sundere end de lynhurtige minutnudler.

Minut-nudler - på et minut!

De såkaldte minutnudler, cupnoodles, kviknudler, og hvad de nu ellers bliver kaldt, lover nem mad på knap et minut. Skal du vente på elkedlen, tager det altså bare noget længere. Men bruger du din Quooker, kan du hælde kogende vand over nudlerne med det samme, og så er de faktisk klar på et minut.

Lynhurtig smoothie

En smoothie med frugt fra frosne bær kan være superlækker, men sørg for at skolde bærrene først, så du fjerner eventuelle bakterier. Her kan du bruge din Quooker til hurtigt at skylle bærrene over med kogende vand, så de er klar til at komme i blenderen.

TIP

Du kan blande skoldede hindbær og jordbær i koldskål og blende det sammen med hyldeblomstkoncentrat for et lækkert og hurtigt måltid.

Rengør din emhætte

Filteret i emfanget i dit køkken skal rengøres regelmæssigt, for der sætter sig en masse støv og fedt. Men enhver, der har forsøgt at rengøre et emfang, ved, hvor besværligt det kan være. Med kogende vand fra din Quooker går det snildt og hurtigt.

TIP

Forbrugerstyrelsen anbefaler, at du rengør emhættens fedtfilter en gang om måneden. Husk at tjekke, hvad der står i brugsanvisningen til din emhætte.

TIP

Sørg for, at sølvtøjet ikke rører hinanden. Tag sølvtøjet op med en tang, og tør det af med en klud.

Rens sølvtøjet

En metode til at rense sølvtøjet er knofedt og en pudseklud, men en lettere vej er kogende vand. Hæld en spiseske bagepulver og en spiseske havsalt i en foliebakke. Læg sølvtøjet i bakken, og hæld kogende vand over. Tag det op efter 30 sekunder, og du har skinnende sølvtøj.

Ren skål til kæledyret

Du må ikke putte dit kæledyrs vand- eller madskål i opvaskemaskinen, selv om det kan være fristende – vandet er nemlig ikke varmt nok til at desinficere skålen. Skold i stedet skålen under din Quooker-hane, så du er sikker på at få fjernet alle bakterier.

TIP

Kæledyrets plastiklegetøj skal skoldes minimum hver 14. dag – den opgave kan Quooker-hanen også klare.

TIP

Hæld de frosne grøntsager over med kogende vand, og lad dem stå i et par minutter. Hæld derefter nyt kogende vand over, og de er serveringsklar.

Tilbered grøntsager på lyntid

Frosne grøntsager rangerer måske ikke højt på madfeinschmeckernes rangliste, men til gengæld kan poser med grønt fra fryseboksen i en snæver vending være super praktiske i hverdagen. Med en Quooker kan du tilberede sundt grønt på et par minutter.

Sådan ser modellerne ud

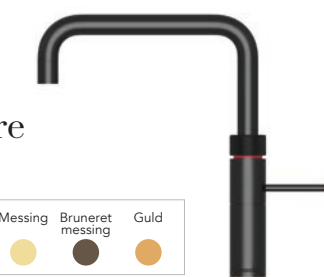
Hvordan ser en Quooker ud, og hvad kan de forskellige haner og beholdere egentlig? Det giver vi dig svaret på her.



Fusion Round

Overflader

Krom	Rustfrit stål	Black	Messing	Bruneret messing	Guld
●	●	●	●	●	●



Fusion Square

Overflader

Krom	Rustfrit stål	Black	Messing	Bruneret messing	Guld
●	●	●	●	●	●

Fusion

Fusion er en alt-i-en hane, der kan give dig koldt, varmt og kogende vand. Med en Quooker CUBE køleenhed kan du også få afkølet vand med og uden brus fra samme hane.



Classic Fusion

De nye Quooker Classic Fusion-haner passer ind i ethvert landkøkken. Hanen har et klassisk, tidløst udseende, men samtidig en moderne brugervenlighed.



Classic Fusion Round

Overflader

Krom	Rustfrit stål
●	●

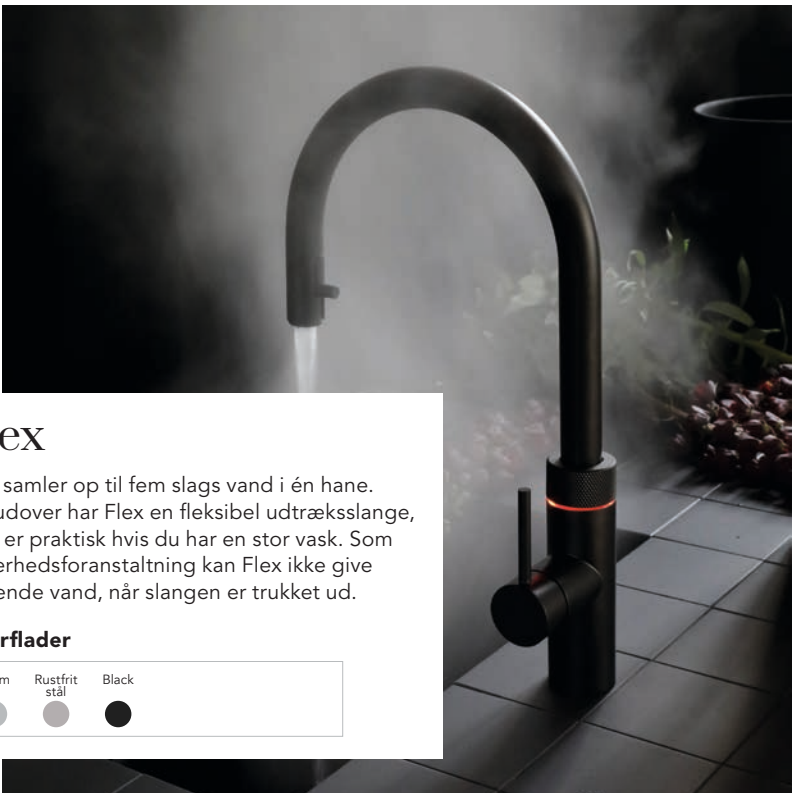


Classic Fusion Square

Overflader

Krom	Rustfrit stål
●	●





Flex

Flex samler op til fem slags vand i én hane. Derudover har Flex en fleksibel udtrækslange, som er praktisk hvis du har en stor vask. Som sikkerhedsforanstaltning kan Flex ikke give kogende vand, når slangen er trukket ud.

Overflader

Krom	Rustfrit stål	Black
●	●	●



Nordic Single taps Round

Overflader

Krom	Rustfrit stål	Messing	Bruneret messing
●	●	●	●



Nordic Single Taps Square

Overflader

Krom	Rustfrit stål	Messing	Bruneret messing
●	●	●	●

Nordic Single Taps

Nordic Single Tap er en separat kogende vandhane, som kan reguleres op og ned i højden. Du kan altså placere en høj gryde stabilt på køkkenbordet og justere Quooker-hanen derefter. Single Taps kan kombineres med dit eksisterende blandingsbatteri, hvis du ikke ønsker at udskifte dette, men samtidig ønsker kogende vand. Med en Quooker CUBE køleenhed kan den kogende vandhane også give afkølet vand med og uden brus.

Nordic Twintaps

Nordic Twintaps består af en kogende vandhane og et blandingsbatteri i samme stilrene design. Den kogende hane kan reguleres op og ned i højden. Vælg Twintaps, hvis du ønsker blandingsbatteri og kogende vandhane separat. Med en Quooker CUBE køleenhed kan den kogende vandhane også give afkølet vand med og uden brus.



Nordic Twintaps Round

Overflader

Krom	Rustfrit stål	Messing	Bruneret messing
●	●	●	●



Nordic Twintaps Square

Overflader

Krom	Rustfrit stål	Messing	Bruneret messing
●	●	●	●



Classic Single Taps

De nye Quooker Classic Single Taps passer ind i ethvert landkøkken. Hanen har et klassisk, tidløst udseende, men samtidig en moderne brugervenlighed.

Classic Nordic Round

Overflader



Classic Nordic Square

Overflader



BEHOLDERE

Beholdere til kogende vand

PRO3



Beholder

Højde 45 cm
Dia. 15 cm

Beholderen indeholder 3 liter kogende vand, hvilket dækker en almindelig husholdnings behov. Får du alligevel tømt beholderen, er der 3 liter kogende vand klar igen efter cirka 10 minutter. PRO3-beholderens størrelse gør, at den ofte kan anbringes bag skuffer i køkkenet.

COMBI



Beholder

Højde 47 cm
Dia. 20 cm

Vælg COMBI-beholderen, hvis du ikke har varmt vand tilgængeligt i hanen. Udover at levere kogende vand, leverer beholderen også varmt vand ved at blande kogende og koldt vand. Derved får du omgående 50-60 °C varmt vand. Beholderen indeholder 7 liter kogende vand.

COMBI+

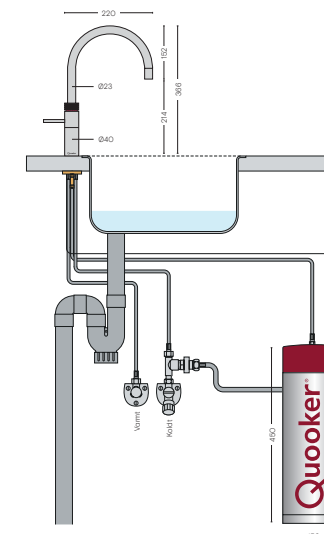


Beholder

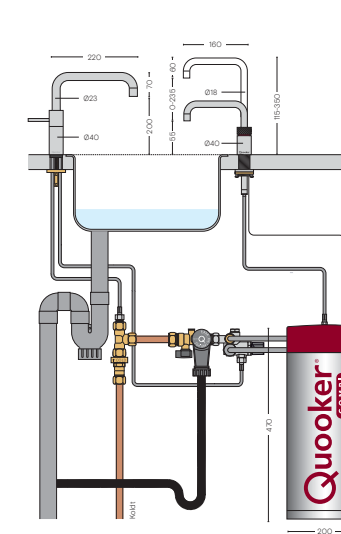
Højde 47 cm
Dia. 20 cm

Hvis du venter længe på det varme vand, skal du vælge COMBI+. Beholderen tilsætter kogende vand til det varme vand indtil temperaturen på det varme vand er høj nok. Du får øjeblikkeligt ubegrænset varmt vand og undgår vandspild. Beholderen indeholder 7 liter kogende vand.

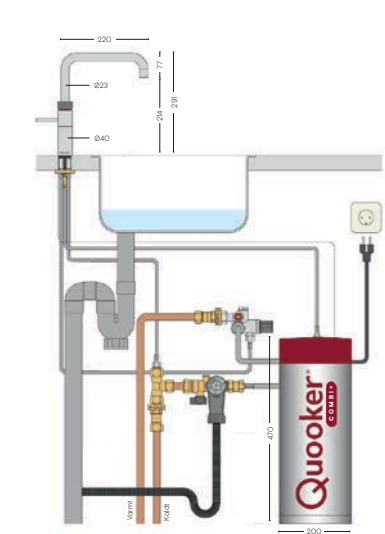
PRO3 med Fusion Round



COMBI med Nordic Twintaps

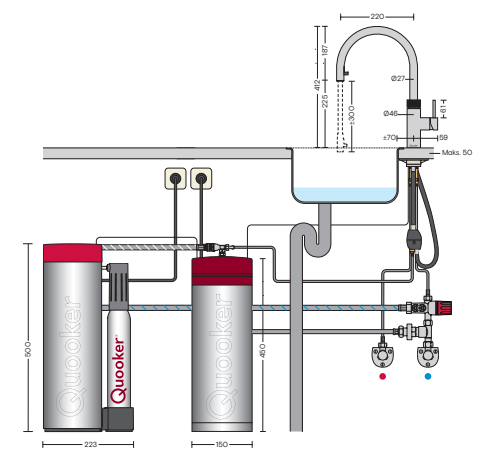


COMBI+ med Fusion Square



Quooker CUBE køleenhed

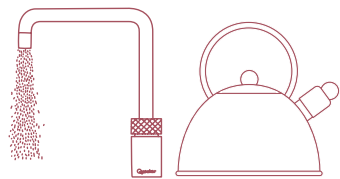
*Husk at tillægge 10 cm til ventilation og slanger/ledninger bag CUBE, samt 6 cm til CO₂-flasken, som monteres på siden eller fronten.



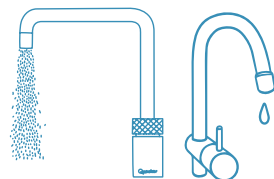
CUBE med PRO3 og Flex

VERSUS!

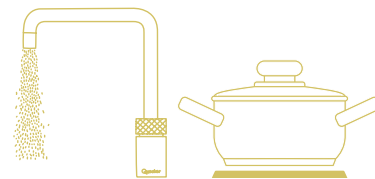
Elkedlen, komfuret eller en Quooker? Vi har sat gang i stopuret, så du kan se, hvor du kan spare mest tid.



**QUOOKER VERSUS
ELKEDEL**



**QUOOKER VERSUS
VARMT VAND FRA HANEN**



**QUOOKER VERSUS
KOMFUR**



Stempelkaffe

Quooker ■ **44 sekunder**
Elkedel ■ **05,31 minutter**



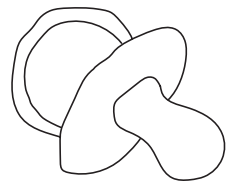
Rengøring af lysestage

Quooker ■ **27 sekunder**
Vand fra hanen ■ **01,31 minut**



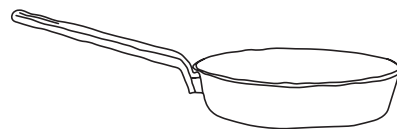
Blanchering af grøntsager

Quooker ■ **36 sekunder**
Komfur ■ **06,20 minutter**



Skoldning af sutter

Quooker ■ **01,01 minut**
Elkedel ■ **06,15 minutter**



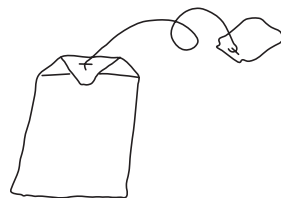
Ren stegepande

Quooker ■ **15 sekunder**
Vand fra hanen ■ **42 sekunder**



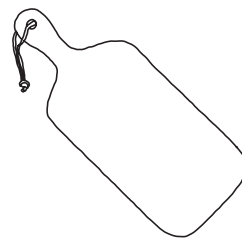
Havregrød

Quooker ■ **02,03 minutter**
Komfur ■ **02,55 minutter**



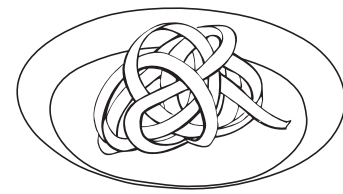
Krus te

Quooker ■ **20 sekunder**
Elkedel ■ **03,15 minutter**



Rent skærebræt

Quooker ■ **35 sekunder**
Vand fra hanen ■ **01,19 minut**



Frisk pasta

Quooker ■ **02,37 minutter**
Komfur ■ **09,22 minutter**

Oplev alle Quookers haner i dit køkken

Hvordan ville de forskellige Quooker-haner se ud hjemme hos dig? Find ud af det straks med app'en "Quooker Augmented Reality".

1. Scan QR-koden eller søg efter app'en for at installere den.
2. Klip den runde markør ud eller læg blot magasinet på bordet.
3. Åben app'en, vælg en hane og peg kameraet mod markøren.
4. En virtuel vandhane dukker nu op oven på markøren.



Scan for at downloade app'en

