

Mit Hochdruck heißes Wasser! – ganz ohne klassischen Boiler

Optimale Einbaumöglichkeiten, vielseitig im Einsatz und ein platzsparendes Design - das alles bietet der Warmwasserbereiter Quooker COMBI. Das Reservoir liefert im Handumdrehen und per Hochdruck warmes sowie kochendes Wasser, ganz ohne Wartezeit, genau dort wo es gebraucht wird. Dabei setzt das niederländische Erfolgsunternehmen Quooker auf eine besonders energie- und wassersparende Technik.

Schon lange steht Quooker als Synonym für sofort und jederzeit verfügbares kochendes Wasser aus dem Hahn. Doch auch im Bereich der Warmwasserversorgung erweist sich Quooker mit seinem Reservoir COMBI als echtes Multitalent. Denn der COMBI ist nicht nur die sparsame Alternative zum klassischen Boiler, sondern schlägt diesen um Längen: So kann er sowohl wie ein Boiler an die Kaltwasserversorgung angeschlossen werden [Modell COMBI] um die Mischarmatur mit warmen Wasser zu versorgen, als auch mit der Kalt- und Warmwasserleitung [Modell COMBI+] verbunden werden, um sofort auf den Punkt temperiertes Wasser zu liefern. Die perfekte Lösung für alle, die vom langen Warten auf ihr warmes Wasser genug haben! Dies gehört mit der Unterstützung des Warmwassereckventils durch den Quooker COMBI+ nun der Vergangenheit an. Und da nicht erst literweise kaltes Wasser ablaufen muss bevor die richtige Temperatur erreicht ist, wird zudem kein Tropfen mehr verschwendet. Dies kann, gerechnet mit dem durchschnittlichen Warmwasserverbrauch, täglich bis zu 20 Liter ergeben.

Kleiner Helfer großes Volumen

Mit einem Fassungsvermögen von 7 Litern permanent zur Verfügung stehendem kochendem Wasser, ist der Quooker COMBI in der Lage sofort und schnell 15 Liter 60-65 °C warmes Wasser zu liefern bzw. bei einer „Spültemperatur“ von 40°C sogar 27 Liter. Der COMBI+ unterstützt die bauseitige Warmwasserleitung und sorgt so unmittelbar für die gewünschte Wassertemperatur in der Küche. Mit zunehmendem Warmwasserdurchlauf aus dem Eckventil steigt die Temperatur und der Quooker COMBI+ wird sukzessive in den Hintergrund geschaltet. Dies ist die ideale Lösung für alle, die aus den unterschiedlichsten Gründen [z.B. durch Betrieb einer Solarthermie-Anlage, lange Distanzen zwischen Heizungssystem und Küche, keine Zirkulationsleitung installiert] bisher auf ihr warmes Wasser warten mussten

Eine saubere Sache

Da das Wasser vor seinem Gang durch die Leitung stets auf 110°C erhitzt wird, ist es zu 100% keimfrei und steril – ein weiterer Vorteil gegenüber allen anderen Methoden der Warmwasserversorgung, da bei diesen immer ungenutzte, erwärmte Wasser-Reste in den Leitungen stehen bleiben, die einen idealen Nährboden für Bakterien und andere Mikroorganismen bieten.

Das Energiesparwunder

Durch die patentierte Hochvakuum-Isolierung liegt der Energieverbrauch von COMBI und COMBI+ bei 10 Watt pro Tag. Dies entspricht dem Energieverbrauch eines WLAN-Routers!

Zudem können der Quooker COMBI und COMBI+ platzsparend unter der Arbeitsfläche montiert werden.

Wasser mit Hochdruck

Alle Quooker Reservoirs funktionieren mit Hochdruck, weshalb 1. Nachtropfen kein Thema mehr ist und 2. keine besondere Mischbatterie benötigt wird. Dadurch erweitert sich die Auswahl an möglichen Hähnen enorm. Während für die Nutzung des kochenden Wassers ein spezieller Quooker-Hahn benötigt wird, kann für die Warmwasserversorgung jeder beliebige Hersteller gewählt werden. Oder man entscheidet sich gleich für den Fusion, mit dem kochendes, warmes und kaltes Wasser aus einem Hahn entnommen werden kann. Somit gilt, alter Hahn raus, Fusion rein!

Installation und Pflege – garantiert unkompliziert

Installiert werden können der Quooker COMBI und COMBI+ überall dort wo eine Wasserleitung und eine separate 230V-10A Steckdose vorhanden sind. Und sollte es im Schrank doch mal zu eng werden, bietet Quooker für seinen COMBI und COMBI+ ein Verlängerungsset an, so dass das Reservoir nicht zwangsläufig im Spülenschrank installiert werden muss. Im Gegensatz zum Boiler kann der COMBI zudem ganz einfach und ohne Einsatz von Chemikalien gewartet werden. Ärger mit verkalkten Boilern und deren Komplettaustausch gehören damit der Vergangenheit an.

Presseinformation: Quooker in der Kaffeegastronomie



CrossCoffee | Bremen 2014

It's Coffee-Time! - mit dem Quooker

Perfekter Kaffeegenuss hängt von vielen Faktoren ab. Die richtige Bohne ist dabei ebenso entscheidend wie ihre Röstung und das Zubereitungsverfahren. Einen ganz erheblichen Einfluss auf den Geschmack hat jedoch das Wasser. Kein Wunder also, dass Quooker auch in der „Kaffeegastronomie“ immer beliebter wird. Abgekocht, kalkfrei und im Handumdrehen auf Aufbrühtemperatur gebracht, spendet Quooker perfektes Kaffeewasser immer genau dann wenn es gebraucht wird – so sind Genuss und Schnelligkeit kein Widerspruch mehr.

Kaffee ist tägliches Ritual genauso wie schneller Energie-Kick. Egal in welcher Form: Das koffeinhaltige Getränk ist aus dem Alltag nicht weg zu denken. In den letzten Jahren erfuhr die Kaffeekultur einen regelrechten Boom. Nach langen Jahren, in denen der Filterkaffee als Standard galt, lautet das Credo heute „Qualität statt Quantität“. In diesem Bestreben stehen die feinen Röstereien, Barista-Schulen und Cafés, die Kaffee in all seinen Facetten zu ihrer Passion gemacht haben. Hierzu gehören auch die Röstereien „CrossCoffee“ aus Bremen und „Pro Macchina“ aus Berlin, die beide einen Quooker für die Zubereitung ihrer Kaffeespezialitäten gewählt haben.

Als kleine, kreative Kaffeerösterei setzt CrossCoffee auf Produkte aus kleinbäuerlichen Vereinigungen und Kooperativen. Ausgeschenkt werden die frisch gerösteten Kaffees in der Kaffeebar des Unternehmens, einem PopUp-Shop in Bremen-Findorff. Der besondere Fokus liegt dabei auf der hochwertigen Zubereitung von Filterkaffee. Hierfür nutzen Inhaber Kevin Windhorst und sein



CrossCoffee | Bremen 2014

Team den Quooker PRO3-VAQ. „Ich habe den Quooker bei einer Baristaschulung kennengelernt und war sofort von dem Gerät begeistert“ so Windhorst. „Es gibt nicht wirklich viele vergleichbare Systeme auf dem Markt. Dieses ist zudem so konzipiert, dass wir es in unsere mobile und bis auf Strom völlig autarken Kaffeebar einbauen konnten. Somit sind wir in der Lage den Quooker auch für Veranstaltungen bzw. Ca-

terings zu nutzen.“ Einzeln auf ein bewegliches Tresen-Modul angebracht, sorgt der Quooker so für kochendheißes Wasser bei höchster Mobilität. Eine Lösung die beweist, dass Quooker auch bei ungewöhnlichen räumlichen Bedingungen problemlos platziert werden kann. Und auch weiterhin wird Quooker bei CrossCoffee zeigen was in ihm steckt: „Zukünftig werden wir in der Kaffeebar „Cuppings“ (Kaffeeverkostungen) und kleinere Schulungen bzw. Workshops rund um das Thema Kaffee anbieten.“ berichtet Kevin Windhorst von seinen weiteren Plänen.



Pro Macchina | Berlin 2014

"pro macchina da caffè" bietet seinen Kunden alles von professioneller Kaffeetechnik bis zur Röstung. Die hauseigene Kaffeerösterei „Röststätte Berlin“ beschreibt Gründerin Yvonne Weller selbst als Micro-Rösterei. „Wir verwenden nur handgepflückte, reife Bohnen aus naturschonendem Anbau, welche stets frisch von Hand geröstet werden.“ Im eigenen Café mit angeschlossener Brew-Bar bietet der Berliner Familienbetrieb unterschiedliche Kaffeespezialitäten an, welche ihre sorgfältig ausgewählten, selbst gerösteten Kaffees zur Grundlage haben. Neben Espresso Blends findet man hier ein wechselndes Angebot von hochwertigen Spezialitätenkaffees, die auch online im Shop erhältlich sind. Für die Zubereitung in der Café-Bar, steht neben professionellen Siebträgermaschinen ein Quooker-Fusion bereit. „Wir haben uns für Quooker entschieden, weil der Hahn besonders platzsparend und energieeffizient ist, zum Beispiel im Vergleich zu Boiler-Systemen.“ So Weller über ihre Wahl des innovativen Quooker-Modells, das neben kochendheißem, auch warmes und kaltes Wasser aus einem Hahn spendet. „Unsere Barista nutzen den Quooker-Hahn in unserer Brew-Bar für verschiedene handliche Kaffe Zubereiter wie V60 oder AeroPress sowie für Americano und Teeaufguss.“



Pro Macchina | Berlin 2014

Quooker und Kaffee: eine starkes Team das Geschmack, Zeitgeist und Anspruch verbindet. In der Gastronomie und in über 330.000 Privathaushalten weltweit.