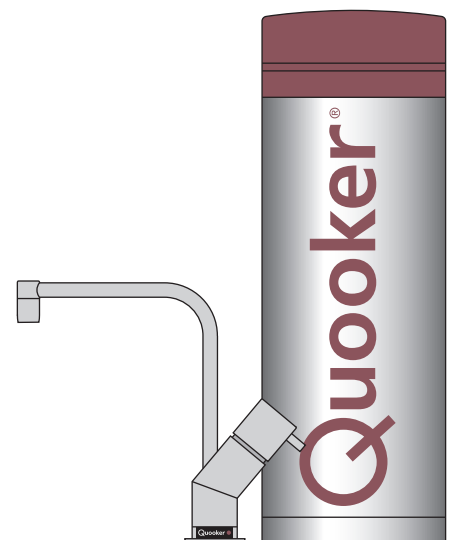


Quooker FAKTEN

die häufigsten Fragen, Anwendungen und die Vorteile



Häufigste Fragen

Wie sieht es mit der Sicherheit aus?

Der Quooker bietet viele Sicherheitsvorkehrungen. So gibt es beispielsweise einen kindersicheren Druck-Dreh-Bedienknopf und einen doppelwandig-isolierten, höhenverstellbaren Auslauf. Das kochende Wasser besteht nicht aus einem massiven Strahl, sondern auch aus Wasserdampf und Luft. Die Modelle Fusion und Flex verfügen sogar über einen Doppel-Druck-Dreh-Bedienknopf und sind dadurch besonders sicher. Zudem wird der Quooker fest auf der Arbeitsplatte montiert, wodurch ein Umfallen, wie bei einem Wasserkocher, ausgeschlossen ist. Dadurch, dass das Wasser permanent eine Temperatur von 110°C hat, ist es vollständig steril und keimfrei.

Benötigt der Quooker nicht sehr viel Strom um das Wasser Tag und Nacht auf einer Temperatur von 110°C zu halten?

Durch die Vakuumisolierung ist das Reservoir so gut isoliert, dass der Quooker gerade einmal 10 Watt verbraucht, um das Wasser auf Temperatur zu halten. Dies entspricht ca. 5 Cent pro Tag. Eine HiFi-Anlage benötigt die gleiche Menge Strom im Ruhezustand.

Wie muss der Quooker gewartet werden?

Nahezu nicht. Regelmäßig Perlator eine Nacht in Reinigungssessig legen und somit entkalken. Außerdem HiTAC®-Kohlenstofffilter alle fünf Jahre austauschen.

Was passiert mit dem Kalk im Quooker?

In dem Reservoir wird sich aufgrund der hohen Temperaturen Kalk am Heizelement absetzen. Dadurch, dass sich das Heizelement beim Erwärmen des Wassers ausdehnt, platzt der Kalk ab. Er setzt sich dann auf dem Boden des Reservoirs ab und wird beim Filterwechsel ausgespült. Weiter hat Kalk keinen Einfluss auf den Betrieb des Quookers.

Vorteile

Multi-einsetzbar.

Eine Auswahl der vielen möglichen Anwendungen finden Sie auf der Rückseite dieses Prospekts.

100% Sicher.

Kochendes Wasser ist eine Gefahr für Kinder. Das gilt für Wasserkessel, Wasserkocher und Quooker. Aber der Quooker hat:

- einen kindersicheren Druck-Dreh-Bedienknopf
 - einen doppelwandigen Auslauf, der nicht zu heiß zum Anfassen wird
 - einen tropfenförmigen, nicht massiven Wasserstrahl, der keine Verbrennungen verursacht
 - einen höhenverstellbaren Hahn, dessen Auslauf genau über das zu füllende Behältnis gedreht werden kann, wodurch er nicht spritzt
 - die Möglichkeit niedriger Wassertemperaturen ohne Risiko auf Legionellen (COMBI)
-

Wasser- und energiesparend.

Sie entnehmen exakt soviel kochendes Wasser, wie Sie wirklich benötigen.

Zeitsparend.

Sie brauchen nie mehr zu warten, bis das Wasser kocht.

Platzsparend.

- Ein Quooker COMBI ist 60% kleiner als ein durchschnittlicher Küchenboiler.
 - Dank des Quooker ist die Anrichte leer, denn Wasserkocher, Wasserkessel und Kaffeemaschine werden überflüssig. Und mit dem Quooker Fusion oder Flex befindet sich sogar nur noch ein einziger Hahn auf der Anrichte – für warmes, kaltes und kochendes Wasser.
-

Ausgezeichneter Service.

Wir sind der Ansicht, daß Sie mindestens zehn Jahre lang an Ihrem Quooker Freude haben sollen. Daher geben wir Ihnen zwei Jahre vollständige Herstellergarantie. Sollten nach Ablauf dieser Frist doch Probleme auftreten, wird unser Service sehr schnell dafür sorgen, dass diese gelöst werden. Falls eine Reparatur nicht mehr möglich ist und der Quooker innerhalb von zehn Jahren ersetzt werden muß, können wir Ihnen eine sehr attraktive Regelung anbieten. Sie bezahlen in diesem Fall nur für die Jahre, in denen Sie den Quooker genießen konnten.

Nicht zufrieden, Geld zurück.

Haben Sie einen Quooker gekauft, der nach drei Monaten immer noch nicht Ihren Erwartungen entspricht? Dann bekommen Sie einfach Ihr Geld zurück!

Außerdem werden wir Ihren Quooker kostenlos demontieren und Ihnen an seiner Stelle einen Seifenspender installieren, der zu Ihrer Mischbatterie passt.

Anwendungen

- 01 zum schnellen Kochen und Zubereiten von Reis, Nudeln, Kartoffeln und Gemüse.
- 02 zum Kochen von Tee.
- 03 zum Blanchieren von Gemüse und Häuten von Tomaten.
- 04 zum Kochen von Kaffee mit einem Kaffeebereiter oder Kochen von Filterkaffee.
- 05 zum Sterilisieren von Babyfläschchen oder Schnullern.
- 06 zur Zubereitung von Instantsuppen, Instantgetränken und Babynahrung.
- 07 zum Vorwärmen von Geschirr.
- 08 zur Zubereitung von Soßen und Suppen.
- 09 zum Abwaschen oder Einweichen von schmutzigem Geschirr.
- 10 zum Verkürzen der Aufheizphase des Dampfgarers.
- 11 zum Säubern von Schneidbrettern und Messern.
- 12 zum Pochieren von Eiern und Fisch.
- 13 zum Säubern von Pfannen, Töpfen und Küchenutensilien.