

# LE ROBINET QUI FAIT TOUT

De l'eau  
bouillante  
à 100°C,  
réfrigérée  
plate ou  
gazeuse



Quooker®



---

# LE ROBINET À EAU BOUILLANTE

---



**Avec un Quooker à la maison, l'eau bouillante est toujours à portée de main.** Vous n'aurez plus à remplir une casserole d'eau et à attendre qu'elle bouille. Il vous suffira d'ouvrir le robinet pour obtenir, en un clin d'oeil, de l'eau bouillante. La solution idéale pour faire du thé, cuire des pâtes, blanchir des légumes, réchauffer un biberon ou rincer une poêle bien grasse. De plus, il est également possible de faire couler de l'eau réfrigérée filtrée, plate ou gazeuse du même robinet grâce au CUBE.

**Un héritage qui remonte à 1970, avec l'invention du robinet à eau bouillante par Henri Peteri.** Depuis, ce qui par le passé n'était que simple idée et prototype est devenu un objet d'usage quotidien pour des dizaines de milliers d'utilisateurs dans le monde entier. Quotidiennement, ils constatent la simplicité avec laquelle ils ont accès à de l'eau bouillante et quelle tranquillité cela représente dans leurs ménages. Le précieux temps qu'ils épargnent ainsi peut être utilisé pour d'autres activités.

**Depuis, plusieurs robinets à eau bouillante ont été commercialisés.** Alors pourquoi choisir l'original ?

Tout simplement, parce que le véritable Quooker :

- fournit une véritable eau bouillante (toujours à 100°C)
- fournit de l'eau filtrée
- consomme moins d'énergie (le COMBI et COMBI+ ayant le label énergétique A)
- est bien plus sûr à l'utilisation
- est pourvu d'un réservoir plus compact
- est plus durable, car le réservoir peut être ouvert et rincé
- peut également être raccordé à l'eau chaude
- a été inventé par le fondateur de l'entreprise Quooker, et nous continuons à innover nos produits.

Un Quooker est donc synonyme de sécurité, de polyvalence, ainsi que d'écologie grâce à la technologie révolutionnaire de son réservoir qui permet une faible consommation en électricité. Tout ceci en constituant un gain de temps et de place. C'est dans cette brochure que vous pourrez lire comment tout ceci fonctionne exactement. Laissez-vous aussi inspirer par quelques-uns de nos utilisateurs Quooker dans le monde entier, qui vous en diront davantage sur leur expérience quotidienne.



---

# QU'EST-CE QU'UN QUOOKER ET COMMENT FONCTIONNE-T-IL ?

---

**Nous nous faisons une joie de vous expliquer ce qui se passe au-dessus et en dessous du plan de travail pour que vous puissiez avoir à tout moment de l'eau bouillante.**

## **Isolation sous vide poussé**

Le système Quooker se compose d'un petit réservoir dans le placard de cuisine qui est raccordé au robinet d'eau bouillante sur le plan de travail. Ce réservoir est une bouteille thermos, raccordée à l'alimentation en eau. Il y a tellement peu d'air dans la couche d'isolation que la chaleur est préservée. Par conséquent, il faut très peu d'énergie (10W) pour conserver l'eau à 110°C dans le réservoir. L'eau commence à bouillir dès que le robinet est activé et la température de l'eau descend à 100°C. Pendant que l'eau coule, elle est directement remplacée dans le réservoir.

## **Différents réservoirs**

Quooker a mis au point différents réservoirs : le PRO3 pour avoir directement de l'eau bouillante, le COMBI pour avoir directement de l'eau bouillante et de l'eau chaude et le COMBI+ pour de l'eau bouillante directement et de l'eau chaude à volonté. Ils disposent tous de l'isolation sous vide poussé brevetée, qui permet de conserver l'eau à température sans consommation excessive d'énergie. La consommation en veille n'est que de 5 centimes par jour.

## **Rien que de l'eau bouillante ou aussi de l'eau chaude ?**

Pour ceux qui ne veulent que de l'eau bouillante, le PRO3 (3 litres) est suffisant. Mais si vous disposez d'un chauffe-eau de cuisine ou que vous n'avez qu'une liaison d'eau froide à votre robinet, alors le réservoir COMBI est sans aucun doute la solution pour votre cuisine.

Il fournit non seulement de l'eau bouillante (100°C), mais aussi de l'eau chaude (40-60°C). Ceci vous permet même d'économiser de l'énergie ! N'oubliez pas non plus le COMBI+, qui est raccordé à l'alimentation tant en eau froide qu'en eau chaude, ce qui vous permet de consommer de l'eau chaude à volonté.

Vous trouverez davantage d'informations sur les divers réservoirs ainsi que sur la consommation d'eau et d'énergie d'un Quooker dans cette brochure.

## **Innovation de Quooker : l'eau filtrée réfrigérée, plate ou gazeuse**

Grâce au CUBE, vous faites dès à présent également couler de l'eau filtrée réfrigérée, plate ou gazeuse du robinet Quooker. En un tour de main, vous bénéficiez d'un verre d'eau pure, étincelante et fraîche. Vous préparez ainsi les meilleures limonades et cocktails. Le CUBE vient en bas dans votre placard de cuisine, à côté du réservoir. Grâce au filtre, l'eau est aussi bien purifiée que l'eau en bouteilles du magasin. Un cylindre CO<sub>2</sub> est connecté au CUBE, permettant de produire environ 60 litres d'eau gazeuse.



---

Devoir attendre avant de boire son thé, c'est du passé pour la famille Fuchs. Maintenant, avec le Quooker, on cuisine et fait de la pâtisserie gaiement, et Gisela Fuchs apprécie tout particulièrement de boire son thé. La famille dévoile pendant l'interview les autres fonctionnalités du Quooker qu'elle a découvert.

---

## Quooker en visite chez la famille Fuchs

Cela fait trois ans que Michael et Gisela Fuchs ont réalisé leur rêve de devenir propriétaires et vivent avec leurs quatre filles dans une maison moderne, entièrement construite en bois – et ils possèdent un Quooker.

Pour la famille Fuchs, la durabilité était au premier plan dès le début de la planification des travaux. Il faut dire que Michael Fuchs est architecte et possède son propre bureau d'architecte à Hombrechtikon, spécialisé depuis des années dans la construction écologique.

'Notre constructeur de cuisine nous a présenté le Quooker et nous avons immédiatement été enchantés,' raconte Michael Fuchs. 'En tant que grande amatrice de thé, le Quooker m'a tout de suite fasciné,' ajoute Gisela Fuchs.

Le Quooker représente le complément idéal à la cuisine en bois massif, construite selon des principes écologiques et sans utiliser de colle, de la famille Fuchs: 'Avec son efficacité énergétique particulièrement élevée, installer un Quooker était une évidence pour moi. Il est bien isolé et la manière de chauffer l'eau est très efficace', explique l'architecte. 'Aujourd'hui, le Quooker est pour tous les membres de la famille une aide pratique au quotidien dont ils ne veulent plus se passer.'

### Qui utilise principalement le Quooker chez vous ?

Michael Fuchs: 'Nous l'utilisons tous de façon égale. Ma femme et mes filles aiment bien cuisiner et faire de la pâtisserie, le Quooker est donc toujours utilisé.'



# LE QUOOKER CHEZ MICHAEL & GISELA



Flex acier inoxydable

COMBI+

## ‘Avec le Quooker, j’apprécie bien plus qu’avant de boire du thé’

Je prépare également de temps en temps un plat ou du thé pour les dames de la maison.’

### **Que peut-on faire avec un Quooker ?**

Gisela Fuchs : ‘Beaucoup de thé (rires); à tout moment et à volonté. Si l’on n’a pas de Quooker et qu’on adore boire du thé, comme moi, c’est ennuyeux de devoir à chaque fois faire bouillir de l’eau. Mais maintenant je peux savourer pleinement mon thé.’  
Michael Fuchs : ‘Avec le Quooker, cela prend également bien moins de temps de cuisinier. On remplit directement la casserole d’eau bouillante avec le robinet Quooker, on la met sur le feu et on peut déjà commencer à faire cuire les aliments. Pour faire la vaisselle et stériliser, le Quooker est

également super. Et lorsque l’on fait brûler quelque chose en cuisinant, on peut tout de suite le faire tremper.’  
Gisela Fuchs : ‘Il est également très pratique pour la pâtisserie. On peut faire fondre rapidement du chocolat au bain-marie. Il suffit de laisser la cuillère à glace quelques secondes sous l’eau, et elle est déjà prête. En hiver, notre plus jeune fille remplit sa bouillotte avec le Quooker. Lorsqu’on a un Quooker, il existe 1001 fonctionnalités.’

### **Quel est pour vous le plus grand avantage d’un Quooker ?**

Michael Fuchs : ‘On a de l’eau bouillante en une fraction de seconde. Ça semble banal, mais c’est utile dans beaucoup de domaines de notre

quotidien en famille, surtout pour notre famille nombreuse. Pour nous, cela vaut vraiment la peine d’avoir un Quooker.’

### **Pourriez-vous vous passer de votre Quooker ?**

Gisela Fuchs : ‘Non, absolument pas. Nous nous sommes trop habitués à son confort. Il facilite vraiment le quotidien.’  
Michael Fuchs : ‘Je l’échangerais volontiers contre le nouveau modèle Quooker, qui peut produire de l’eau gazeuse. Il suffit de presser une fois sur le robinet pour obtenir de l’eau gazeuse. Nous réfléchissons déjà à cet achat.’



---

# DE L'EAU FILTRÉE RÉFRIGÉRÉE & GAZEUSE GRÂCE AU CUBE

---

Grâce au nouveau CUBE, vous faites dès à présent également couler de l'eau filtrée réfrigérée, plate ou gazeuse du robinet Quooker. En un tour de main, vous bénéficiez d'un verre d'eau pure, étincelante et fraîche.

## Le robinet à tout faire

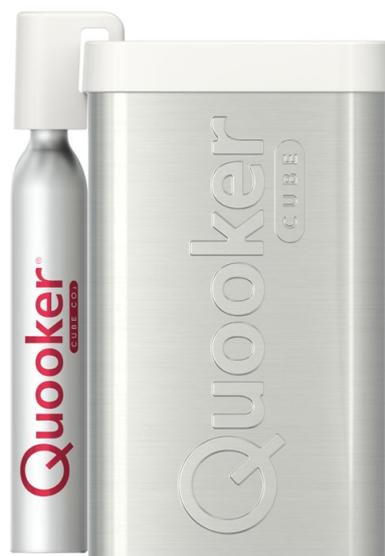
La nouvelle fonction apporte davantage de plaisir en cuisine. Elle constitue un gain de temps et de place, rend superflu l'usage de bouteilles en PET et est entièrement sécurisée. Afin d'obtenir de l'eau gazeuse, vous poussez et tournez une fois. La bague lumineuse tournant rouge lorsque vous faites couler de l'eau bouillante, tourne bleue maintenant : l'eau gazeuse arrive. Si vous tenez le bouton un peu plus longtemps, l'eau plate sort du robinet. Faire couler de l'eau bouillante tandis que vous souhaitez de l'eau gazeuse est dès lors impossible.

## Comment fonctionne un Quooker CUBE ?

Le CUBE vient en bas dans votre placard de cuisine, à côté du réservoir. Grâce au filtre, l'eau est aussi bien purifiée que l'eau en bouteilles du magasin. Un cylindre CO<sub>2</sub> est connecté au CUBE, permettant de produire environ 60 litres d'eau gazeuse fraîche.

## Disponibilité et entretien

Le CUBE se combine avec tous les robinets Quooker. De manière standard, un cylindre CO<sub>2</sub> est fourni. Si le jet d'eau s'affaiblit et que l'eau contient moins de gaz carbonique, il faut remplacer le cylindre. Les cylindres se commandent simplement sur le site [quooker.ch](http://quooker.ch). Les anciens cylindres sont retournés gratuitement à Quooker. Le filtre dans le réservoir a une durée de vie d'un an. Quand le réservoir émet un signal sonore, il est temps de le remplacer. Vous en commandez un nouveau sur [quooker.ch](http://quooker.ch).



NOUVEAU

## CUBE

Le CUBE vous donne de l'eau filtrée plate ou gazeuse et rend superflu l'achat d'eau en bouteille PET. Afin d'obtenir de l'eau gazeuse, un cylindre CO<sub>2</sub> est connecté au CUBE.

### Dimensions

Hauteur : 430 mm

Largeur : 235 mm

Largeur avec cylindre CO<sub>2</sub> : 290 mm

Profondeur : 440 mm

### Spécifications

Temps de refroidissement : 40 minutes

Consommation d'énergie en mode veille : 12W



## Filtre CUBE

Le CUBE est pourvu d'un filtre Hollow Fiber. Ce filtre assure une qualité d'eau encore supérieure car il filtre les bactéries de l'eau. Le CUBE émet un signal sonore et lumineux au moment où il faut remplacer le filtre. Les consommateurs commandent aisément ce filtre sur [quooker.ch](http://quooker.ch).



## Cylindre CO<sub>2</sub> CUBE

Afin d'obtenir de l'eau gazeuse, un cylindre CO<sub>2</sub> Quooker doit être connecté au CUBE. Un cylindre CO<sub>2</sub> livre environ 60 litres d'eau gazeuse. De nouveaux cylindres CO<sub>2</sub> se commandent sur [quooker.ch](http://quooker.ch) et les anciens sont retournés gratuitement.





---

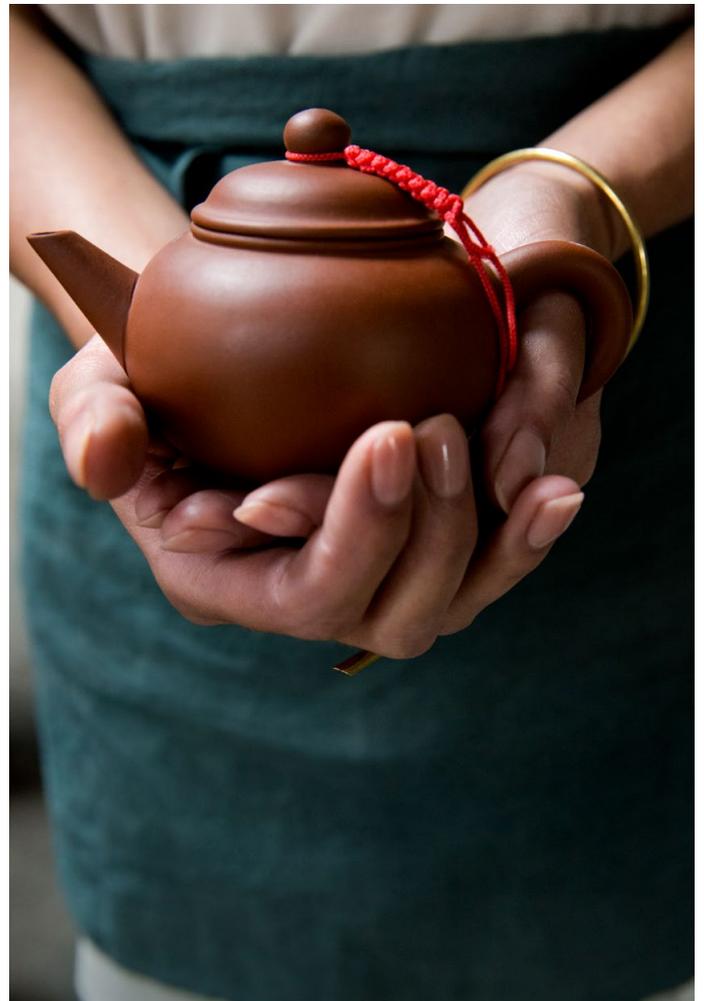
Le Quooker est indispensable pour les amateurs de thé. Comment vous y prendre si vous buvez différents types de thé ? Et comment faire remonter d'avantage de goût des feuilles ? La sommelière en thé, Kiona Malinka, nous emmène en voyage dans des plantations de thé en Extrême-Orient et nous donne quelques astuces pour la préparation du thé.

---

## ‘Vous pouvez utiliser votre Quooker pour tous les types de thé’

### **Parfois, elle n'est pas chez elle pendant des mois.**

En Jeep, elle sillonne les montagnes de pays comme Taiwan, le Népal ou le Japon en quête de plantations de thé que vous ne trouverez pas sur Google. Elle va au hasard à la rencontre des paysans. Une fois, son interprète a dû négocier pendant des heures, une autre fois, elle a dû faire du karaoké avant de pouvoir avoir accès à la plantation de thé. Si elle a la possibilité, elle séjourne quelques jours chez l'exploitant pour comprendre l'intégralité du processus de culture, de cueillette, de séchage, de conservation, de préparation et la manière de verser le thé. S'il le faut, elle se lève au milieu de la nuit pour aider les paysans à remuer les feuilles de thé. Tous ces efforts pour accéder à des variétés exclusives de thé pour sa marque, Crusio. Kiona Malinka est sommelière en thé. Sa fascination est apparue après ses études à l'école supérieure d'hôtellerie – en fait grâce à sa passion pour le café – lorsqu'elle a créé son activité et que personne ne pouvait répondre à ses questions sur le thé. ‘Je trouvais ça incroyable’, raconte-t-elle. ‘Ce manque de connaissances sur la boisson la plus consommée au monde ! Je suis alors partie chercher les réponses moi-même.’ Et cette quête continue encore aujourd'hui, car : ‘Le thé est très complexe; après cinq ans, il me reste tant de choses à découvrir. Le café ne m'étonne plus de la même manière. Quand je sens une fève, je sais ce qu'il lui faut pour lui rendre justice. Ce n'est pas le cas pour le thé. En effet, les variétés sont extrêmement nombreuses. La méthode de travail du paysan, le sol où poussent les théiers et les conditions météorologiques comptent également. Si la saison a été sèche, cela se reflète dans le goût.’



---

# LE QUOOKER CHEZ KIONA

---



Flex acier inoxydable

PRO3

## ‘L’eau pour le thé doit toujours avoir bouilli même si vous faites du thé vert’

Kiona vend son thé à des clients du secteur restauration dans six pays d’Europe et compte parmi sa clientèle 25 restaurants étoilés, rien que ça ! ‘De plus en plus de monde comprend ce que je fais.’ Kiona est très ouverte pour quelqu’un qui a éprouvé tant de peine à accumuler ses connaissances. Elle partage tout son savoir sur le type de thé sur les emballages du thé Crusio : le numéro 92, par exemple. Un thé appelé ‘Dong Ding’. Il s’agit d’un thé Oolong à la douce odeur de pêche et de fleurs, se lit sur l’emballage. ‘Un thé très complexe présentant plusieurs couches. Sensation douce et crémeuse en bouche, avec des notes de renoncule, d’amandes sucrées grillées et de pêche.’ Elle indique également la quantité à utiliser par tasse, la température idéale de l’eau et le temps d’infusion idéal. Un jeu d’enfant. Et c’est le but. ‘Crusio se veut source d’inspiration et pas d’intimidation.’ Elle constate que chez elle aussi, l’intérêt suscité par le thé est croissant. Elle donne volontiers des conseils pour encore profiter davantage du thé. ‘Je pèse toujours le thé que j’utilise pour chaque tasse sur une balance avec une précision de 0,00001 gramme. Vous n’êtes bien entendu pas obligé d’en faire autant, mais certains éléments peuvent cependant être pris en considération. Achetez du thé de bonne qualité, en vrac et en petites quantités. Si le thé reste trop longtemps, le goût va se détériorer. Pour extraire l’arôme des feuilles

de thé, il faut leur laisser de la place. Mieux vaut dès lors ne pas utiliser des sachets de thé, mais déposer tout simplement votre thé dans la tasse ou la théière. Versez-le ensuite dans une autre tasse ou théière en utilisant une passoire pour récupérer les feuilles. En règle générale, on peut dire que plus la structure de la feuille est robuste, plus la température de l’eau peut être élevée. Mais suivez surtout votre intuition. Pour un goût plus doux, privilégiez une température plus basse et un temps d’infusion plus court. Le thé noir se prépare très bien avec de l’eau bouillante, pour le thé blanc, privilégiez une température oscillant entre 70 et 85 degrés et pour le thé vert, 70 à 90 degrés sont l’idéal, en fonction de la variété. Quoi qu’il en soit, veillez à utiliser de l’eau qui a bouilli, pour baisser la teneur en calcaire dans l’eau. En effet, le calcaire bride le caractère du thé.’ Comment Kiona fait-elle pour régler la température de son eau ? ‘Vous pouvez utiliser votre Quooker pour tous les types de thé. Je verse directement l’eau du Quooker sur les perles d’Oolong. Vous voulez servir un thé blanc doux ? Vous pouvez alors remplir une bouilloire froide avec de l’eau de votre Quooker que vous reversez ensuite dans une tasse. Au cours de ces deux étapes, l’eau atteint la bonne température, mais a bel et bien bouilli. C’est ce que les paysans dans les montagnes japonaises faisaient.’



# ROBINETS

Notre collection de robinets se compose de sept modèles, tous compatibles avec le CUBE, avec cinq finitions différentes disponibles : chromé, acier inoxydable, nickel, noir et or.



## Flex

Le Quooker Flex est la combinaison d'un robinet d'eau bouillante et d'un robinet mitigeur. En outre, il est doté d'un bec extractible pour aller plus loin. Lorsque le bec est sorti, il ne donne que de l'eau chaude et froide. Le Flex présente un bec rond. CUBE compatible: oui

### Finitions

chromé, acier inoxydable et noir

### Dimensions

Hauteur : 412 mm  
Largeur du robinet : 220 mm  
Trou du robinet : Ø 35 mm  
Rayon de rotation : 270°



## Nordic Square & Round Twintaps

Ensemble de robinet mitigeur et de robinet d'eau bouillante avec le même design et munis de becs droits ou ronds. Le robinet d'eau bouillante de cet ensemble est réglable en hauteur et disponible séparément. CUBE compatible : oui

### Finitions

chromé et acier inoxydable

### Dimensions robinet mitigeur

Hauteur : 272 mm  
Largeur du robinet : 220 mm  
Trou du robinet : Ø 35 mm  
Rayon de rotation : 360°

### Dimensions robinet mitigeur

Hauteur : 345 mm  
Largeur du robinet : 220 mm  
Trou du robinet : Ø 35 mm  
Rayon de rotation : 360°

### Dimensions robinet d'eau bouillante

Hauteur maximale : 350 mm  
Hauteur minimale : 115 mm  
Largeur du robinet : 160 mm  
Trou du robinet : Ø 32 mm  
Rayon de rotation : 360°

### Dimensions robinet d'eau bouillante

Hauteur maximale : 405 mm  
Hauteur minimale : 170 mm  
Largeur du robinet : 160 mm  
Trou du robinet : Ø 32 mm  
Rayon de rotation : 360°



## Fusion Square & Round

Le Fusion combine un robinet d'eau bouillante et un robinet mitigeur. De l'eau froide, chaude et bouillante grâce à un seul robinet avec un bec droit ou rond.

CUBE compatible : oui

### Finitions

chromé, acier inoxydable, noir et or

#### Dimensions Square

Hauteur : 292 mm  
 Largeur du robinet : 220 mm  
 Trou du robinet : Ø 35 mm  
 Rayon de rotation : 360°

#### Dimensions Round

Hauteur : 366 mm  
 Largeur du robinet : 220 mm  
 Trou du robinet : Ø 35 mm  
 Rayon de rotation : 360°



## Classic Fusion Square & Round

Le Classic Fusion combine un robinet à eau bouillante et un robinet mitigeur. De l'eau froide, chaude et bouillante grâce à un seul robinet avec un bec droit ou rond au style plus classique. CUBE compatible : oui

### Finitions

chromé, acier inoxydable et nickel

#### Dimensions Square

Hauteur : 292 mm  
 Largeur du robinet : 220 mm  
 Trou du robinet : Ø 35 mm  
 Rayon de rotation : 360°

#### Dimensions Round

Hauteur : 366 mm  
 Largeur du robinet : 220 mm  
 Trou du robinet : Ø 35 mm  
 Rayon de rotation : 360°



## Nordic Square & Round single taps

Robinet d'eau bouillante de l'ensemble Twintap Square & Round. Au cas où vous auriez un joli robinet mitigeur auquel vous tenez ou si vous avez un robinet mural ou tout simplement si vous souhaitez choisir un autre robinet mitigeur. Ce robinet à bec droit ou rond est réglable en hauteur. CUBE compatible : oui

### Finitions

chromé et acier inoxydable

#### Dimensions Square

Hauteur maximale : 350 mm  
 Hauteur minimale : 115 mm  
 Largeur du robinet : 160 mm  
 Trou du robinet : Ø 32 mm  
 Rayon de rotation : 360°

#### Dimensions Round

Hauteur maximale : 405 mm  
 Hauteur minimale : 170 mm  
 Largeur du robinet : 160 mm  
 Trou du robinet : Ø 32 mm  
 Rayon de rotation : 360°



## Classic Nordic Square & Round single taps

Robinet à eau bouillante dans un style classique avec un bec droit ou rond. CUBE compatible : oui

### Finitions

chromé, acier inoxydable et nickel

#### Dimensions Square

Hauteur maximale : 350 mm  
 Hauteur minimale : 115 mm  
 Largeur du robinet : 160 mm  
 Trou du robinet : Ø 32 mm  
 Rayon de rotation : 360°

#### Dimensions Round

Hauteur maximale : 405 mm  
 Hauteur minimale : 170 mm  
 Largeur du robinet : 160 mm  
 Trou du robinet : Ø 32 mm  
 Rayon de rotation : 360°



A man with dark hair, wearing a light blue button-down shirt and blue jeans, stands behind a woman. He has his hands on her shoulders. The woman is seated in a yellow armchair, wearing a white cardigan over a black top and black pants. She is smiling at the camera.

A young child with light brown hair is sitting on a small white stool. The child is wearing a light blue patterned shirt and olive green pants. The child is looking towards the camera.

A wooden side table with two drawers and a central cabinet. On top of the table is a lamp with a black base and a patterned shade, a small framed picture, and a glass of beer. To the right of the table is a large potted plant with long, thin leaves.

---

Janneke van der Velden et Alexandre Meunier ont transformé deux grands locaux dans une ancienne école pour en faire la maison de leurs rêves. Le petit Jules a une cour de récréation à sa disposition. Du moins, quand son père n'organise pas un tournoi de pétanque.

---

## ‘Une fois que l’on y est habitué, on ne peut plus s’en passer’

**Les restaurants, magasins, bars, le klaxon des voitures, le bruit des trams.** L'effervescence de la ville est à un jet de pierre, mais semble bien lointaine une fois que l'on franchit la grille de l'école qui sert d'entrée à la propriété de Janneke et Alexandre. Un calme marquant y règne. 'Pas mal' estime Janneke, qui ne tient pas forcément à vivre en ville, mais qui en raison de son travail – elle est architecte et Alex est analyste chez Shell – s'y est résignée. 'J'aime la ville, certes. Ses zones désaffectées et son dynamisme. Mais je m'épanouirais bien à la campagne, je suis au mieux dans la nature.' Elle cherchait depuis des années une maison à rénover, déjà bien avant de rencontrer Alex il y a cinq ans. Un immeuble industriel haut de plafond si possible. L'école, qu'elle partage aujourd'hui avec cinq autres ménages, est un peu un cadeau tombé du ciel. Une maison du genre à requérir une patience et une persévérance à toute épreuve. Les travaux de préparation ont duré deux ans, auxquels il convient d'ajouter une année de rénovation, sans oublier le travail de tous les jours. Janneke, qui se chargeait de l'agencement, a eu largement le temps de penser toutes les pièces dans les moindres détails. Aujourd'hui, même la terrasse sur le toit a été inaugurée, avec un sol en bois Bilinga doré et pour décor les vitraux de la mosquée voisine, ils peuvent enfin souffler : c'est fini.

### **Comment avez-vous décidé de l'agencement ?**

Je trouvais qu'entrer par la cuisine était chouette. C'est un peu grossier et inconcevable dans mon travail, mais j'y tenais. Vous tombez directement sur quelqu'un à la maison. Je savais donc directement où je voulais l'installer ; dans l'ancien couloir, l'entrée de l'école.



# LE QUOOKER DE JANNEKE & ALEX



Fusion acier inoxydable

COMBI

## ‘Pour des raisons esthétiques, je ne voulais pas de bouilloire électrique’

Vu que la cuisine est la première chose que l'on voit, je l'ai parée de meubles pour cacher les appareils électroménagers. Placer la salle de bain dans les anciennes toilettes allait également plus ou moins de soi. Le vrai casse-tête a commencé avec le salon. Car la place est impressionnante, mais qu'en faire ? Pour bien profiter de la hauteur, nous avons décidé de construire une pièce surélevée, qui est partiellement cachée derrière une armoire murale.

### Comment avez-vous vécu le processus de conception ?

‘C'était très agréable, car nous avons beaucoup de temps. L'ennui quand on est architecte, c'est que l'on sait exactement ce qu'il faut, mais qu'il faut tout de même faire avec son budget. La phase d'exécution a été plus lourde; des problèmes sont survenus les uns après les autres et je devais les régler après le travail. Je le faisais dans les grandes lignes, mais parfois Alex apportait ses idées. Vu qu'il a grandi à Paris et à Milan, il a développé un goût certain pour les matériaux chauds et élégants. Ce petit coin vintage dans la cuisine porte la marque de fabrique d'Alex.’

### Qu'avez-vous le mieux réussi ?

‘La cuisine est très bien finie. Je suis

très fière du carrelage portugais au sol et du plan de travail en béton blanc. Lorsque je fais la vaisselle, j'adore pouvoir regarder vers l'extérieur.

### Vous avez un Quooker Fusion.

#### Comment le trouvez-vous ?

‘Très bien. Nous avons une bouilloire à sifflet dans un premier temps, car pour des raisons esthétiques, je ne voulais pas de bouilloire électrique. C'était bien joli, mais il fallait dix minutes avant d'avoir une tasse de thé. J'avais donc abandonné cette habitude le matin quand il faut se dépêcher. Depuis que nous avons un Quooker, j'ai recommencé à boire du thé avec mes tartines le matin ! La semaine aussi, le soir, quand Jules rentre fatigué de la crèche; c'est un bonheur de préparer un plat de pâtes en un rien de temps. En effet, attendre qu'un plat contenant deux litres d'eau bouille, ce n'est pas très agréable.’

### Quels plats cuisinez-vous habituellement ?

‘Pendant la semaine, comme les étudiants je prépare des pâtes. Pour les grandes occasions, je prépare avec amour des plats plus élaborés. Alex apporte une petite touche d'Italie. Avec quelques ingrédients, il prépare un plat succulent. Depuis que nous avons un Quooker, la prépara-

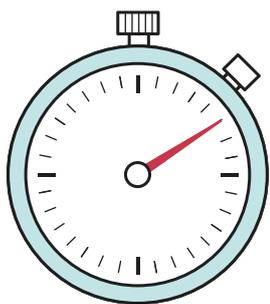
tion va plus vite. C'est comme avec le chauffage central, une fois installé vous ne pouvez plus vous en passer. Une amie qui ne jure plus que par Quooker m'avait pourtant prévenue.’

### Où vous installez-vous quand il fait beau ?

‘La cour de récréation va être transformée en un grand jardin communautaire, mais nous devons encore nous concerter pour que nos idées deviennent réalité. Les enfants pourront ensuite y rouler à vélo et Alex se réjouit de pouvoir y organiser des tournois de pétanque. La terrasse sur le toit vient d'être achevée et a aussi été inaugurée, nous y avons déjà mangé quelques fois. Mais dès qu'il fait un peu plus beau, nous nous rendons dans notre jardin familial à Rotterdam Sud. Nous y cultivons des légumes et il y a toujours des mauvaises herbes à arracher. Ensuite, nous nous étendons sur l'herbe, pendant que Jules s'amuse. On se sert un petit verre de vin et on appelle quelques amis pour dire que nous organisons un barbecue. Vous avez directement l'impression d'être en vacances, et il y a même des grillons ! L'été, nous restons souvent pour dormir. Nous avons ainsi le meilleur des deux mondes : un endroit en ville et un autre dans la nature.’



# QUELS SONT LES AVANTAGES D'UN QUOOKER ?



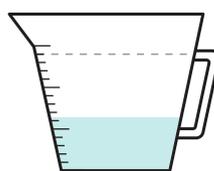
## Gain de temps

Avec un Quooker chez vous, vous ne devrez plus jamais attendre que l'eau bouille. Vous avez directement de l'eau bouillante. Quelle tranquillité pour les jours où vous essayez des recettes compliquées pour vos amis. Mais surtout pour les jours où vous n'avez pas de temps à perdre pour le travail, l'école, le sport et les clubs de loisirs. Un petit gain de temps, c'est toujours apprécié. Pour vous faire une deuxième tasse de thé tout simplement, appuyez une seule fois et tournez le bouton pour l'eau bouillante dans les 3 secondes après la première tasse.



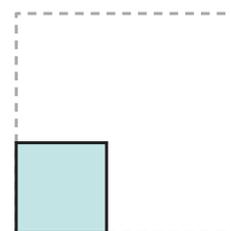
## Économie d'énergie

Quiconque a besoin d'eau bouillante plusieurs fois par jour ne consomme pas plus d'énergie avec un Quooker qu'avec une bouilloire. Avec un réservoir Quooker COMBI (qui outre de l'eau bouillante fournit de l'eau chaude), vous pouvez même économiser de l'énergie. Il s'agit du premier 'chauffe-eau' au monde doté d'une isolation sous vide poussé. L'alimentation en eau chaude la plus économe pour la cuisine, ce qui lui a valu un label énergétique A.



## Économie d'eau

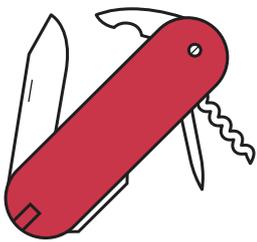
Il faut consommer l'eau avec parcimonie. Pourtant, dans de nombreux ménages, l'eau est gaspillée inutilement. Goutte après goutte... par exemple si vous faites bouillir deux fois plus d'eau que ce dont vous avez besoin. Mais aussi en grandes quantités, par exemple si vous laissez couler l'eau en attendant qu'elle arrive chaude. Grâce à un Quooker, vous pouvez économiser ces (nombreux) litres d'eau !



## Gain d'espace

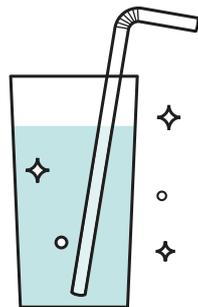
Vous avez une petite cuisine ? Quooker vous permet de gagner une place précieuse sur votre plan de travail. Là où avant se trouvait la bouilloire, vous pouvez désormais couper, pétrir, trancher. Le réservoir est si compact que vous avez encore de la place en dessous de votre plan de travail ou dans le placard de cuisine.

Avec un Quooker à la maison, vous avez toujours de l'eau bouillante à portée de main, en ouvrant le robinet. C'est très facile et cela vous fait gagner beaucoup de temps au quotidien. En outre, il s'agit du choix le plus sûr et le plus durable pour la cuisine, qui vous permet de gagner de la place sur votre plan de travail. En outre, saviez-vous que l'eau d'un Quooker a meilleur goût que celle du robinet? Voici toutes les qualités de Quooker en un coup d'œil.



## Polyvalent

Faire du thé. Faire du café filtre. Cuire des pâtes. Blanchir des asperges. Préparer un biberon pour le bébé. Vous seriez surpris de toutes les utilisations que vous pouvez faire de votre Quooker. Peut-être même pour des choses pour lesquelles vous ne l'aviez pas acheté. Préchauffer des assiettes par exemple ou rincer ce plat de cuisson extrêmement sale. Quooker est là pour ça. Et grâce au Flex pourvu d'un bec extractible, vous rincez en toute simplicité le savon restant dans l'évier ou vous nettoyez facilement la planche à découper.



## Délicieux

Avec un Quooker, vous profitez tous les jours de la meilleure eau bouillante qui soit. Comment est-ce possible ? Deux raisons : un filtre à charbon actif dans le réservoir et un filtre Hollow Fiber dans le CUBE purifient l'eau. En outre, l'eau est chauffée de manière égale, puisqu'elle est conservée dans le réservoir à une température de 110 degrés.



## Innovant

Le Quooker est le premier robinet à eau bouillante au monde. M. Peteri l'a inventé dans les années septante aux Pays-Bas. L'isolation sous vide poussé brevetée dans le réservoir, conservant l'eau à température de manière économe en énergie, a depuis lors révolutionné la cuisine. Quinze de nos inventions sont protégées par un brevet et seul Quooker peut les appliquer. Le Quooker est encore fabriqué dans notre usine aux Pays-Bas, où nous œuvrons au quotidien à de nouvelles idées techniques et à des solutions innovantes pour rendre le produit encore plus économe, plus facile à utiliser et encore plus beau.



## Sûr

'De l'eau bouillante, directement du robinet. Est-ce bien sûr ?' C'est la question la plus souvent posée à Quooker. Notre réponse : un Quooker est le choix le plus sûr pour chaque ménage, grâce à plusieurs mesures de sécurité sophistiquées. Le robinet est pourvu d'un bouton d'actionnement sécurité enfant. L'intégralité du bec est isolée, tourne et est réglable en hauteur. Lorsque l'on fait couler l'eau bouillante, un voyant s'allume. Le jet d'eau se compose de gouttelettes d'eau et n'est pas massif, ce qui permet d'éviter les brûlures graves. Et sans doute le plus important: un Quooker ne peut pas tomber, contrairement à une bouilloire ou une casserole.

# QUEL RÉSERVOIR CHOISISSEZ-VOUS ?



## PRO3

Donne directement 3 litres d'eau bouillante pour un usage domestique.

### Dimensions

Diamètre : 150 mm

Hauteur : 470 mm

### Caractéristiques

Temps de chauffe : 10 minutes\*

Consommation en mode veille: 10W\*

Quantité à 100°C : 3 litres

Label énergétique : aucun\*\*

Bride de suspension disponible: oui



## COMBI

Donne directement 7 litres d'eau bouillante ou 15 litres d'eau chaude (60°C) pour un usage domestique.

Grâce au Quooker COMBI, vous n'aurez plus à attendre l'eau chaude. De surcroît, il s'agit du premier 'chauffe-eau' avec isolation sous vide. Grâce à ce principe, vous avez l'alimentation en eau chaude et bouillante la plus économe pour la cuisine.

### Dimensions

Diamètre : 200 mm

Hauteur : 470 mm

### Caractéristiques

Temps de chauffe : 20 minutes\*

Consommation en mode veille : 10W\*

Quantité à 100°C : 7 litres

Quantité à 60°C : 15 litres\*

Quantité à 40°C : 27 litres\*

Label énergétique : A

Bride de suspension disponible: oui



## COMBI+

Donne directement 7 litres d'eau bouillante et de l'eau chaude à volonté pour un usage domestique.

Le COMBI+ est raccordé à l'alimentation tant en eau froide qu'en eau chaude. Comme avec le COMBI 'normal', plus besoin d'attendre que l'eau chaude arrive, ni de gaspiller de l'eau potable. Grâce au raccordement à l'eau chaude, vous avez de l'eau chaude à volonté!

### Dimensions

Diamètre : 200 mm

Hauteur : 470 mm

### Caractéristiques

Temps de chauffe : 20 minutes\*

Consommation en mode veille : 10W\*

Quantité à 100°C : 7 litres

Quantité à 60°C : illimitée\*

Quantité à 40°C : illimitée\*

Label énergétique : A

Bride de suspension disponible: oui

\* Les données mentionnées sont des valeurs moyennes.

\*\* Les réservoirs PRO-VAQ ne fournissent que de l'eau bouillante.

L'UE n'a adopté aucune directive de label énergétique pour les réservoirs d'eau bouillante. Cependant, ces réservoirs sont tout aussi économes.

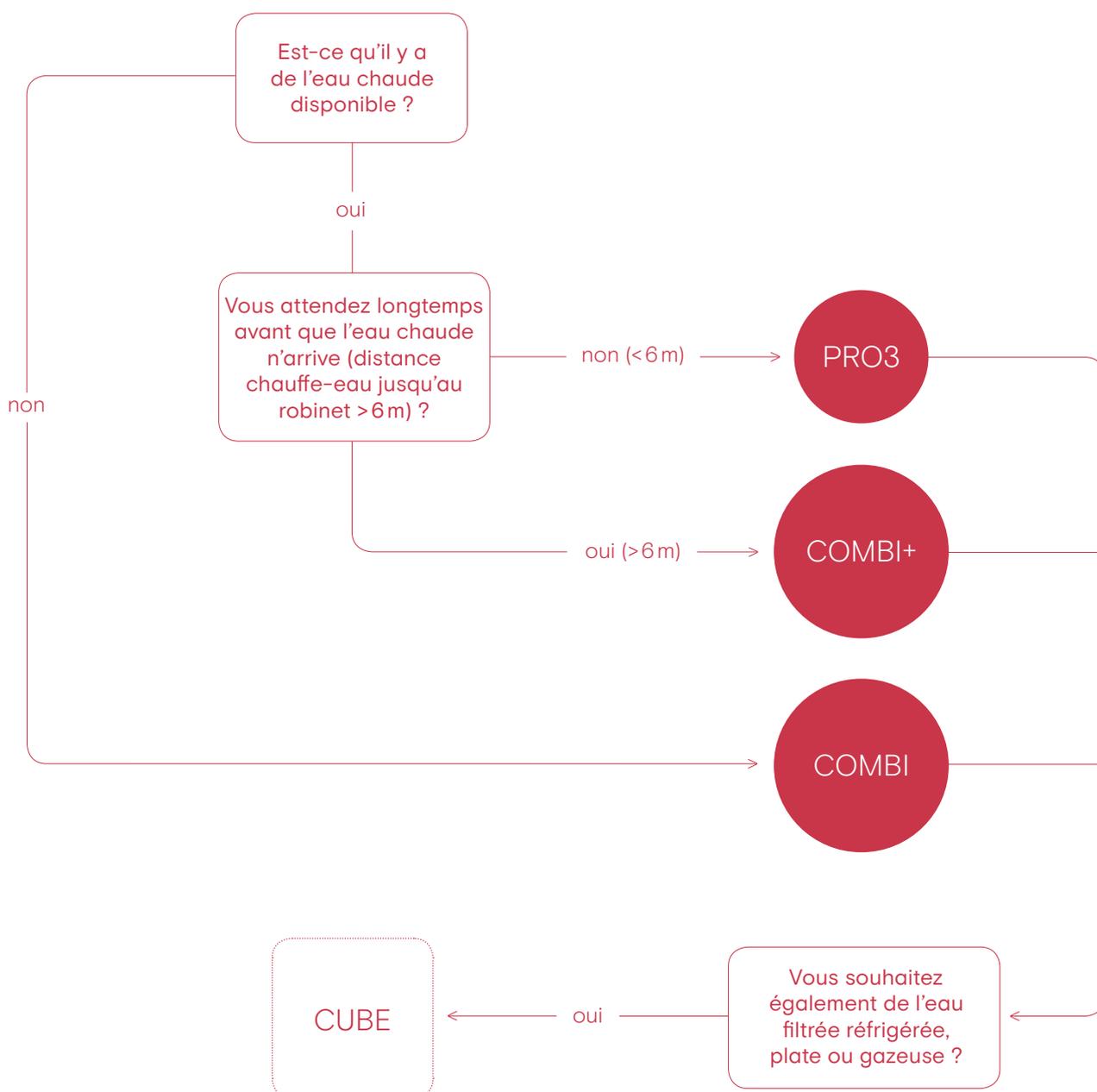
---

Quooker a mis au point plusieurs réservoirs. Ils disposent tous de l'isolation sous vide poussé brevetée, qui permet de conserver l'eau à température de manière économe en énergie. La consommation en mode veille représente seulement 5 centimes par jour.

---

### Quel réservoir choisir ?

Plusieurs facteurs déterminent quel réservoir convient le mieux à votre cuisine. Combien de personnes vont utiliser le Quooker ? Disposez-vous d'une alimentation en eau chaude ou d'un chauffe-eau de cuisine pour l'amenée d'eau chaude ? Dans le cas d'une conduite d'alimentation en eau chaude; quelle en est la longueur ? Est-il possible de la condamner juste après le dernier embranchement vers la cuisine ? Le tableau ci-après peut être utile pour choisir un réservoir.





---

Quand le cuisinier et auteur David Geisser est aux fourneaux dans son studio de cuisine, vitesse et précision sont essentielles: aussi bien pour les cours de cuisine que pour les grands événements. Dans sa cuisine de pro, le Quooker était l'ustensile en plus, la cerise sur le gâteau; aujourd'hui, il ne peut plus s'en passer.

---

# Quooker s'invite chez David Geisser

David Geisser a toujours été un passionné de cuisine. A 18 ans, ce zurichois a publié son premier livre de cuisine, qui l'a fait connaître du jour au lendemain dans toute la Suisse. Depuis, ce jeune cuisinier talentueux en a publié trois autres. En janvier de cette année, il a en outre réalisé son rêve d'indépendance en ouvrant son propre studio de cuisine à Wermatswil, en collaboration avec son ami d'enfance Philipp Reiter.

Dès lors, son agenda est constamment plein : aujourd'hui un cours de cuisine, demain un tournage avec une entreprise partenaire suivi d'une conférence de presse, après-demain un grand événement dans le studio. 'Tout va à la vitesse de l'éclair', raconte David Geisser. Il a donc cherché des produits qui faciliteraient son quotidien au studio. 'Je cherchais des produits adaptés à mon studio et à moi, et qui soient astucieux et faciles à utiliser. Dans l'idéal, ils devaient être modernes, de très bonne qualité et durables : tout ce qui caractérise le Quooker.'

## Comment utilisez-vous le Quooker dans votre studio ?

Lorsque l'on prépare des plats, on a constamment besoin d'eau bouillante. Le Quooker est très pratique, car il permet d'avoir toujours de l'eau bouillante à disposition, sans attendre dix minutes qu'une grosse casserole pleine d'eau chauffe sur la plaque.

## Selon vous, qu'est-ce qui caractérise le Quooker ?

Pour moi, c'est surtout son aspect écologique. Avec le Quooker, on économise beaucoup d'énergie, ce que bien des gens ont du mal à croire au début. Lorsqu'on fait



# LE QUOOKER CHEZ DAVID



Flex acier inoxydable

PRO3

## ‘Hygiène et propreté sont cruciaux dans la préparation d’aliments. Aucun problème avec le Quooker !’

chauffer de l’eau dans une bouilloire, on ne sait jamais de combien d’eau on a besoin exactement. On en fait souvent bouillir trop, ce qui engendre un gaspillage d’eau et d’électricité. Pour faire chauffer l’eau, le Quooker utilise un corps de chauffe en spirale qui maintient l’eau chaude.

### **Quel est pour vous le plus grand avantage d’un Quooker ?**

Le gain de temps : dans ma profession, ça vaut de l’or. Quand je veux faire blanchir des légumes, l’eau chaude est à portée de main. Lorsque je prépare du riz basmati, je n’ai pas besoin de cuisinière : je remplis ma casserole d’eau bouillante grâce au Quooker et je la mets de côté pour laisser gonfler le riz. Peu importe ce que l’on prépare, un plat de pâtes ou une tasse de thé, plus besoin d’attendre que l’eau bouille.

### **Le Quooker vous a-t-il réservé des surprises ?**

Oui, tout à fait. Je ne l’utilise pas uniquement pour cuisiner, mais aussi pour faire la vaisselle. Par exemple,

lorsque je coupe du poulet, je passe directement la planche sous l’eau bouillante. De manière générale, je trouve idéal de pouvoir désormais rincer la vaisselle et les ustensiles de cuisine avec de l’eau bouillante; ainsi, les couverts sèchent parfaitement sans laisser de traces et tout est hygiénique en un clin d’œil. En temps normal, on ne ferait pas bouillir de l’eau spécialement pour rincer quelque chose. Mais avec le Quooker, c’est possible.

### **Recommanderiez-vous également un Quooker pour la maison ?**

Oui, absolument. Beaucoup de gens pensent que son utilisation est dangereuse et qu’on pourrait se brûler légèrement. Ce n’est vraiment pas le cas. La fonction de robinet à eau bouillante est actionnée selon les besoins et le robinet ne devient pas chaud. Le Quooker est idéal même pour les familles qui cuisinent beaucoup et son utilisation est un jeu d’enfant. Je ne me séparerais en aucun cas de mon Quooker.





# ACCESSOIRES

Un distributeur de savon au même design que votre robinet. Des brides de suspension pour le réservoir. Avec ces accessoires, votre ensemble Quooker sera complet !



## Distributeur de savon

Le distributeur de savon Quooker peut être actionné d'une seule main et est facile à remplir par le dessus. Il s'agit du premier distributeur de savon à palier, avec un intérieur totalement métallique. Le distributeur de savon peut être combiné avec les robinets Twintaps, Fusion et Flex et est disponible en chromé, acier inoxydable et noir.



## Scale Control

Le 'Scale Control' contribue à prolonger la durée de vie de votre Quooker en détartrant l'eau et en diminuant la dureté. Le goût de l'eau s'en trouvera amélioré. Le Scale Control fonctionne avec une cartouche grande capacité (4200 litres à 10°dH), facile à remplacer.



## Cartouche Scale Control

Cartouche de remplacement pour des performances optimales en permanence du Scale Control.



## Brides de suspension Scale Control

Pour le Scale Control, un étrier de montage en acier inoxydable est disponible pour fixer facilement le Scale Control dans un placard sous le plan de travail.



## Brides de suspension réservoir de 3 ou 7 liters

Cette belle bride de suspension en acier inoxydable est idéale pour suspendre des réservoirs dans un placard avec tiroirs par exemple. Convient aux réservoirs de 3 ou 7 litres.



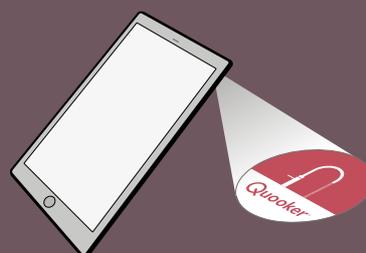
## L'app AR de Quooker

L'app de réalité augmentée de Quooker permet de visualiser de manière simple et amusante à quoi ressemblerait la cuisine avec un robinet Quooker. Parfait pour choisir la bonne finition et le bon robinet.

Il suffit pour cela de télécharger l'app en scannant le code QR ci-dessous ou en cherchant dans l'App-store ou le Play-store. Une fois dans l'application, il faut choisir un robinet dans le menu et diriger la camera sur le marqueur pour voir apparaître le robinet.



Scannez le code QR pour télécharger l'appli.



Ouvrez l'appli et scannez le marqueur ci-dessus.

# Quooker®

Quooker Schweiz AG  
Steinackerstrasse 5  
CH-8302 Kloten  
Telefon 043 4112030  
Fax 043 4112039  
info@quooker.ch  
quooker.ch







*Soudain, ça m'est apparu.*

*Quand j'y ai pensé, cela m'a  
bouleversé et l'idée ne m'a  
plus abandonné...*

*J'en étais certain ! Je réaliserai  
un robinet à eau bouillante !*

Henri Peteri  
(physicien néerlandais et inventeur du Quoker)



## 1970

Cette soupe ne pourra jamais être instantanée si vous n'avez pas d'eau bouillante sous la main ! C'est la réalisation d'Henri Peteri au début des années septante, lorsqu'il travaillait au développement de ce type de soupes pour une entreprise alimentaire internationale. À partir de ce moment, cette idée ne l'a plus jamais lâché. Il a quitté l'entreprise et a commencé, chez lui, dans la cave, à concevoir un appareil qui fournirait directement de l'eau bouillante.



## 1976

Première série de réservoirs (40 pièces)



## 1970-1973

En dépit de son immense motivation, après quelques années, Peteri n'en était qu'au stade du prototype. L'appareil ne se vendait pas bien et présentait encore des problèmes.



## 1970-1976

Il s'est cependant avéré que ces prototypes suscitaient l'engouement des utilisateurs. Quiconque a essayé Quooker, ne peut plus s'en passer.



## 1978

Après une septième hypothèque sur la maison familiale, les ressources financières nécessaires pour poursuivre le développement étaient épuisées. Peteri a dû mettre le projet de côté pour pourvoir aux besoins de sa famille.



## 1972

Le premier brevet.



## 1976

Première série de robinets (40 pièces). Avec un bouton de sécurité amovible.



## 1978

Prototype. Design d'IDEI; les concepteurs de la première Renault Espace.



## 1985

Après ses études de droit, Niels, le fils, a enfilé une blouse et s'est immergé pendant cinq années dans la cave. L'idée avait accouché d'un produit; Quooker était né.



## 1993

Avec le renfort du deuxième fils, Walter, aussi devenu juriste, le projet est passé à la vitesse supérieure.



## 2000

En 2000, le Quooker VAQ a été commercialisé. VAQ est le nom de l'isolation sous vide poussé révolutionnaire dont est pourvu le réservoir. Grâce à son principe d'isolation, l'appareil est très économe et compact, ce qui permet de l'installer dans un placard de cuisine avec tiroir.



## 1995

En décembre 1995, en dépit des pertes encore enregistrées, un bâtiment a été acheté sur la Staalstraat à Ridderkerk. En 1998, 2001, 2002 et 2006, les bâtiments attenants ont été achetés (dont une usine de matelas transformée en unité de production) et Quooker ne cessait de s'agrandir.



## 1988

Première série construite par Niels Peteri (100 pièces).

## 2004

En 2004, les premiers Quookers sont exportés au Danemark.



## 1992

En 1992, le Quooker Basic est commercialisé. Le premier d'une série de robinets conçus par Niels. Ont ensuite suivi en 1997 le Classic, en 1998 le Design et en 2005 le Modern.

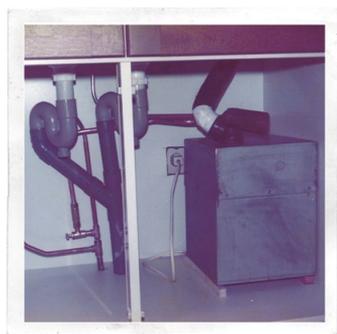
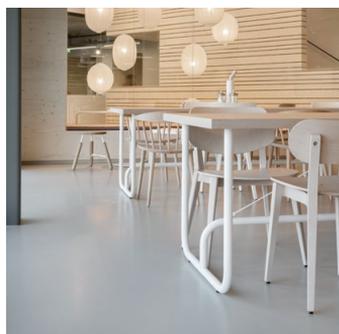
## 1997

Le Classic. La première extension de la gamme de robinets.



## 2005

Pour l'introduction en Grande-Bretagne, une série d'images sur fond noir a été réalisée où seuls le robinet et l'application étaient montrés. Abstraction était faite de la cuisine, il y avait uniquement des nuages de vapeur explicites.



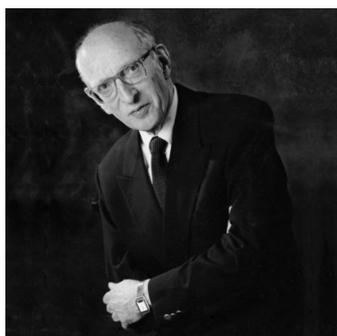
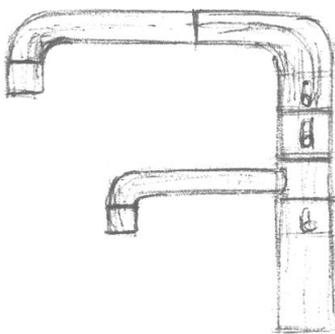
## 2006

En 2006, le Quooker COMBI est commercialisé. Le premier modèle de 1976 ressemblait à une grosse boîte en métal. Le modèle commercialisé en 2006 est 60% plus petit qu'un chauffe-eau. Entre-temps, plus de la moitié des Quookers vendus aux Pays-Bas sont des COMBI.



## 2010

Introduction des Twintaps. Les Twintaps sont un robinet d'eau bouillante et un robinet mitigeur du même design.



## 2007

En 2007 est décédé Henri Peteri. Il s'était retiré au cours des dernières années de sa vie. À ses yeux, sa plus belle réussite est d'avoir pu collaborer avec ses enfants (Walter et Niels) de manière aussi fructueuse.

## 2012

En 2012, après avoir travaillé durement, nous avons commercialisé le Fusion. Vu que nous avons dû affronter l'idée reçue selon laquelle un robinet d'eau bouillante ne serait pas sûr, nous avons hésité à concevoir un robinet tout-en-un. Mais l'audace a prévalu et en mai 2012, nous avons remis en mains propres les premiers Fusions à nos distributeurs.

## 2016

En 2016, nous avons réalisé un nouveau siège. Le septième agrandissement au même endroit. La surface exploitable a doublé pour passer à 11000 m<sup>2</sup>. Un bâtiment compact, industriel et robuste à l'extérieur, doux et joli à l'intérieur. De plus, il est résolument durable.



## 2016

Intro FLEX. Nous ajoutons encore une fonction à notre robinet d'eau bouillante. Un bec extractible souple pour l'eau chaude et l'eau froide, encore plus pratique.



## 2018

Grâce au CUBE, vous faites couler dès à présent également de l'eau filtrée réfrigérée, plate ou gazeuse du robinet Quooker.