



Quooker®

DER KOCHEND-WASSER-HAHN

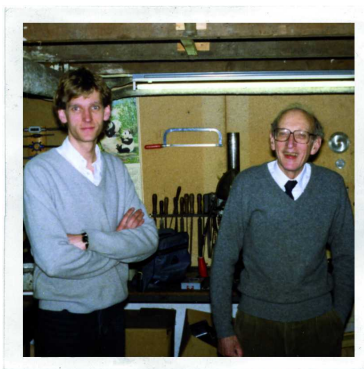


Tag der Küchenneuheiten

09. Februar 2017, stilhaus Rothrist

1. Kurzvorstellung Quooker – Der Kochend-Wasser-Hahn
2. FLEX – Der Quooker mit Zugauslauf
3. PRO3 VAQ – Expansion im Reservoir

Quooker – Der Kochend-Wasser-Hahn



Niels & Henri Peteri



Geburtsstätte des Quooker



Niels & Walter Peteri

It was in London that I experienced a decisive moment in my life. I remember it very clearly – it was at Unilever's head office in Blackfriars. Linton had decided to make instant soup. Put a little winged bag of powder in a cup, pour on boiling water, and before you know it, you have a cup of delicious soup. But, we'd been going on about all kinds of things for ever and we knew. The question was whether we would be allowed to call it "instant". But nobody said how "instant" "instant" was.

1970

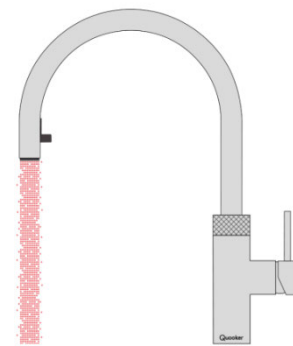
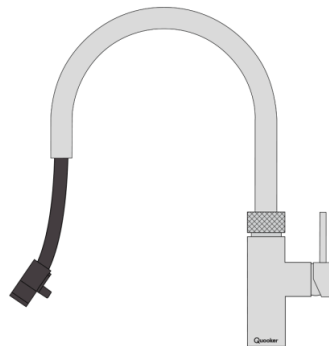


Produktion 2017



Showroom / Eingangshalle 2017

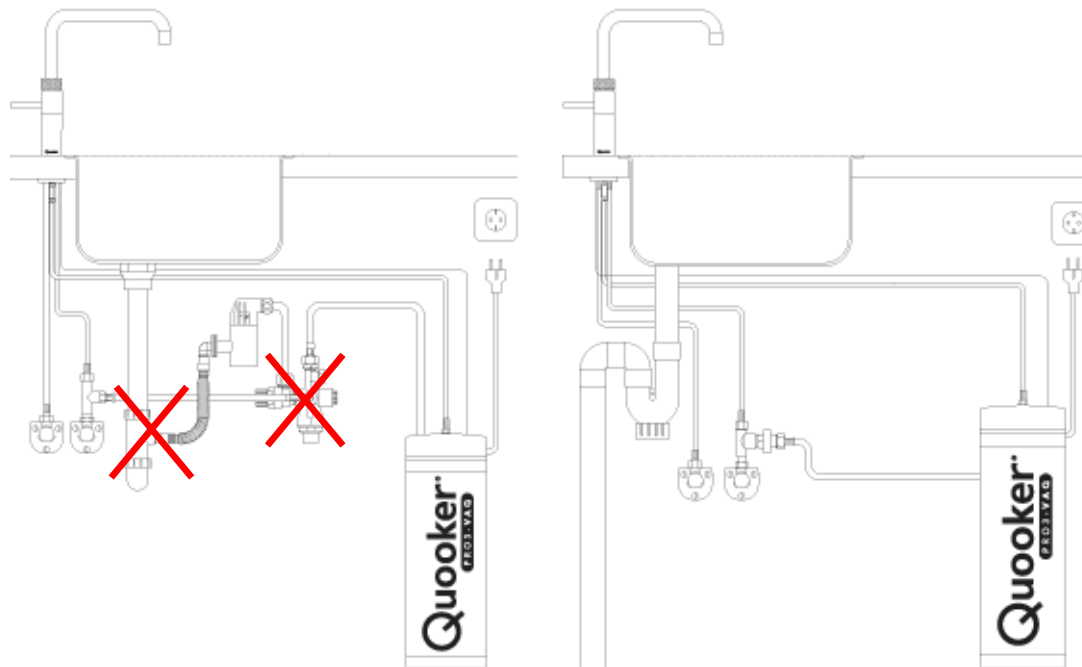
FLEX – Der Quooker mit Zugauslauf



FLEX

- Zugauslauf für kaltes und warmes Wasser
- Kindersicherer Doppel-Druck-Dreh-Bedienknopf mit Griff
- Doppelwandiger Auslauf (Aussenseite bleibt kühl)
- Tropfenförmiger Wasserstrahl
- Auslauf um 270° drehbar

PRO3 VAQ – Expansion im Reservoir



Installationsschema PRO-VAQ E (*ALT*)

Installationsschema PRO-VAQ B (*NEU*)

1. Montage ohne Sicherheitsgruppe
2. Kein Anschluss an den Abfluss
3. Installation dauert 20min
4. Geringer Platzbedarf
5. Weniger anfällig (offener Teil)
6. Einfache Nachrüstung
7. SVGW & ESTI zertifiziert

PRO3 VAQ – Expansion im Reservoir

REVOLUTIONÄR

ZEITSPAREND

PLATZSPAREND



UNIVERSELL

SICHER

GERUCHSLOS

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit !!

Quooker Schweiz AG

Sven Breitenmoser

s.breitenmoser@quooker.ch

+41(0)43 411 20 31