

## Hier quookt der Chef

**Quooker setzt Maßstäbe – nun auch in der Spitzengastronomie!**

**Mit Auszeichnungen sind diese „Grand Chefs“ bestens vertraut, doch statt sie wie gewohnt in Empfang zu nehmen, bringen die Starköche *Sebastian Frank* und *Johann Lafer* ihre Wertschätzung für professionellen Einsatz in der Küche diesmal selbst zum Ausdruck. Beide möchten nach dem Praxistest auf den Quooker nicht mehr verzichten. Ritterschlag für den Original-Kochendwasserhahn.**

Sie wurden jeweils als „Koch des Jahres“ ausgezeichnet, mit Sternen im Guide Michelin und Gault Millau-Punkten dekoriert, doch Johann Lafer und Sebastian Frank ruhen sich keineswegs auf ihrem kulinarischen Lorbeer aus, sondern machen unverändert das, womit sie ihn verdient haben: Kochen. Lafer als Chef von Le Val d'Or und Bistro d'Or, den Restaurants seiner unweit von Mainz und Wiesbaden gelegenen Stromburg, Sebastian Frank als Chef des Horvath in Berlin. In ihren Küchen stellten sie den Original-Kochendwasserhahn Quooker auf die Probe und bewerteten ihn anschließend wie folgt:



**Johann Lafer:** Der Quooker überzeugt durch Energie- und Zeitersparnis. Er reduziert ungenutzte Wartezeiten und ermöglicht so ein effizienteres Arbeiten, beispielsweise beim Blanchieren von Gemüse, dem Erhitzen von Löffeln zum perfekten Portionieren etwa von Mousse, oder um Nachspeisen vor dem Stürzen aus der Form zu lösen. Genial ist, dass Sicherheitsknopf und Spray-Strahl ein Verbrennen mit dem kochenden Wasser verhindern. Der Quooker liegt im Trend, da er Menschen, die immer weniger Zeit haben, dabei aber gut essen und gern selbst gern kochen wollen, perfekt zur Hand geht.

**Sebastian Frank:** Der Quooker ist vor allem Zeitgewinn, wie ein gutes Öl schmiert er den (Küchen-)Motor an der richtigen Stelle und hält ihn am Laufen. Als professionelles Gerät wirkt er sich stressreduzierend und damit auch mental positiv für den Koch aus. Man braucht einfach mal nicht auf das Blanchierwasser zu warten oder kann sofort auf die die spontan bestellte Portion Kindernudeln reagieren. Ich kann mir gut vorstellen, einen Quooker auch daheim zu haben. Man legt die Leidenschaft für professionelles Arbeiten ja nicht beim nach Hause gehen ab.

Bei Fragen steht Ihnen gern Ihr Gebietsverkaufsleiter oder unser Innendienst unter 0211/30036995 oder [info@quooker.de](mailto:info@quooker.de) zur Verfügung.

Mit freundlichem Gruß.



Daniel Hörnes  
Marketing- und Vertriebsleiter  
Quooker Deutschland GmbH