

KRAAN ERUIT... QUOOKER ERIN

GRATIS
MONTAGE
ACTIE

Het is nu wel héél eenvoudig om een Quooker in je eigen keuken te krijgen. Er hoeft geen extra gat meer in het aanrecht; hij komt gewoon op de plaats van de huidige kraan. Want de nieuwe Quooker Fusion is mengkraan en kokendwaterkraan ineen. Hij geeft warm, koud en kokend water. Als je deze maand een Quooker Fusion bestelt krijg je de montage t.w.v. € 200,- gratis. Er komt een monteur langs en hij staat volgende week al in jouw keuken. Gemakkelijker kan het niet.

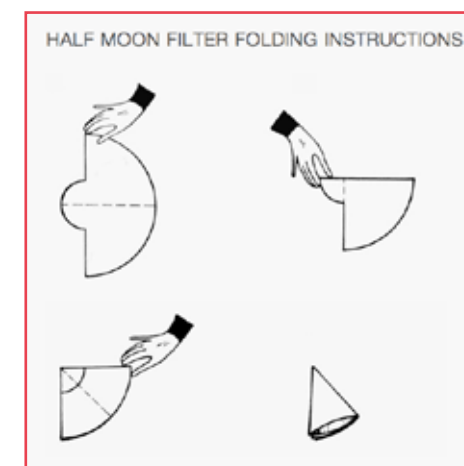
Ga naar quooker.nl of bel 0800 9002 voor de Gratis Montage Actie.

Quooker®
DE KOKEND-WATER-KRAAN



Over slow coffee

(En hoe die net iets minder slow kan)



Al enige tijd wordt de koffiecultuur beheerst door het vertrouwde bakkie dat terug is van weggeweest. De filterkoffie. Wie hem perfect wil hebben, heeft tijd, aandacht en geduld nodig. Een Quooker helpt ook.

Je kunt ook een Chemex gebruiken, een glazen koffiekannetje dat het midden houdt tussen trechter en zandloper, waardoor je het filterproces nauwgezet kunt volgen. Hoe zen. Wel vereist dit een speciaal formaat filter, die de echte slow coffee lover zélf vouwt.

Na de cappuccino, de latte macchiato, de americano en de cortado, is de ouderwetse filterkoffie het nieuwe ding. Hippe koffiebarren hebben hem weer op de kaart staan, doorgewinterde barista's zweren erbij en ook thuis worden dure espressomachines steeds vaker vervangen door een simpel pakje papieren koffiefilters. En dat is maar goed, want door te filteren kun je een overheerlijke koffiesmaak verkrijgen. Je moet er alleen wel wat vroeger voor opstaan.

geholpen, zóveel lekkerder smaakt. Dat komt doordat het water langzaam langs de koffiedelen sijpelt, waardoor deze op hun gemakje kunnen oplossen, terwijl de onoplosbare stoffen en olieën achterblijven op het filter en niet in je koffie belanden.

ZO MOET HET

Voor een optimale filterkoffie heb je heel goede bonen nodig, die je eigenhandig, vers maalt in een handmatige koffiemolen, vlak voor je koffie gaat zetten. Ook is het slim vantevoren wat kokend water* over je filter te schenken. Hiermee verwijder je de papiersmaak én verzadig je de filter, zodat er niet teveel koffie in kruipt. Voor een halve liter koffie schep je vervolgens ongeveer 30 gram koffie in je filter. Schenk het water, dat nét van de kook af is* op de koffie. Wacht. De zwaartekracht doet zijn werk. Verwijder het filter, schenk de koffie uit en geniet van de intense, maar milde smaak van koffie zoals koffie bedoeld is.

ONDER DRUK

Dat espresso zo'n hit is geworden, heeft alles te maken met de snelheid waarmee je hem kunt maken (één druk op de knop) én nuttigen (staand, in een teug). Nu we echter met zijn allen aan het onthaasten zijn geslagen, terug naar de basis willen en meer van dat al, is de filterkoffie weer in zwang geraakt. Die, doordat hij niet wordt geperst, maar slechts door de zwaartekracht wordt

DE HYPE VOORBIJ

Is filterkoffie een hype? Waarschijnlijk niet. Voor we onze keukens volzetten met dure espressomachines, hadden we volautomatische koffiezetapparaten, maar dáárvóór dronken we allemaal filterkoffie. Dat we, met alle mogelijkheden die er zijn, *tried and tested*, toch massaal kiezen voor de meest basale koffievorm, is veelzeggend: de filterkoffie komt als lekkerste uit de bus. Het enige nadeel is dat het zetten van een kop tijd kost. Daarom zie je in steeds meer huishoudens én koffiebarren de Quooker opduiken, de kokendwaterkraan waarmee je instant water van 100 graden tapt, dat afgekoeld is tot 93 graden zodra het water je koffie bereikt, de ideale temperatuur om koffie te zetten. En zo kun je, met behulp van de Quooker een nét iets snellere slow coffee maken. Ben je tenminste ook nog gewoon op tijd op je werk.

* *Investeer in een Quooker: nooit meer wachten op kokend water, maar direct tappen uit je kraan!*