

Bli av med oönskade julgäster

I denne sköna juletid med julbak, julmiddagar och julfika kommer även många oönskade gäster in i de svenska köken: bakterier. För när vi lagar mycket mat och det finns mycket rester är risken större att köket förvandlas till en tickande bakteriebomb.

Med Quooker – den kokande vattenkranen – blir du lätt och snabbt av med bakterierna på dina köksattiraljer genom att skölja dem i kokande vatten direkt efter användning. Det kokande vattnet, som kommer från den barnsäkra kranen, steriliserar effektivt allt från knivar och skärbrädor till hjärtformade kakformar. Så slipper du enkelt magont – såvida du inte äter för mycket av den goda julmaten naturligtvis.

” Det är mycket att stå i inför juletid och Quookern är en god vän i köket då den inte hjälper till bara med hygien utan även med själva matlagningen. Att blanchera grönsaker, sterilisera skärbrädor och få kokande vatten är bara några av Quookerns användningsområden. Quookern sparar en massa tid samtidigt som den är energisnål vilket är bra för alla kök” säger Anders Vendel, kock på Sturehof Vendel.

Med den kokande vattenkranen skyddar du dig också från risken för legionellabakterier i vattnet. I Quooker-behållaren står vattnet under tryck med en temperatur på 110 grader, så att inga bakterier överlever i den vakuumisolerade tryckbehållaren.

Ungefärligt butikspris: 11 290 kr

Läs mer om Quooker på: www.quooker.se

För mer information, kontakta

Rickard Wutzler, Country Manager Sverige, telefon 0451-132 71, rw@quooker.se

För pressmaterial kontakta Madeleine Ahlgren, MS&L,

madeleine.ahlgren@se.mslworldwide.com, telefon 0739-48 30 32