



# A-LABEL QUOOKER COMBI UND COMBI+

**Was wie reiner Luxus klingt – immer sofort kochendes Wasser zur Verfügung zu haben – ist zudem auch noch energieeffizient. Die Quooker-COMBI-Reservoirs und COMBI+ wurden als nachhaltigste Investition in der Küche mit dem Energie-Label A ausgezeichnet!**

## **Energie-Label Küchenboiler**

Seit September 2015 gibt es eine neue EU Richtlinie für Warmwasserbereiter und -speicher. In der Kategorie 'kleinere elektrische Küchen-Warmwasserbereiter mit Vorratsbehälter' wurden der Quooker COMBI und der Quooker COMBI+ als beste Küchenboiler mit Kochend-Wasser-Funktion bewertet und somit in die Energieeffizienzklasse A eingestuft.

# A-LABEL QUOOKER COMBI UND COMBI+

**Die Quooker-COMBI-Reservoirs** werden im Küchenunterschrank installiert und liefern nicht nur kochendes Wasser mit einer Temperatur von 100°C, sondern auch 40 bis 60°C warmes Wasser. Als weltweit erster Boiler mit Hochvakuumisolierung bieten sie eine sparsamere Warmwasserversorgung für die Küche als jede andere Lösung.

**Der COMBI** wird lediglich an der Kaltwasserleitung angeschlossen. Durch Mischung des kalten und des kochenden Wassers liefert er sofort 27 l Warmwasser mit einer Temperatur von 40°C.

**Der COMBI+** wird an die Kalt- und die Warmwasserleitung angeschlossen. Ebenso wie beim COMBI gehören damit langes Warten auf warmes Wasser und die Verschwendung von Trinkwasser der Vergangenheit an. Sobald die Warmwasserleitung warmes Wasser liefert, wird die Zugabe von kochendem Wasser eingestellt; die Warmwasserversorgung erfolgt dann wieder über die normale Warmwasserleitung.

PRO-VAQ-Reservoirs erzeugen lediglich kochendes Wasser. Die EU hat keine Energie-Label-Richtlinie für Heißwasserreservoirs verabschiedet. Diese Speicher sind jedoch genauso sparsam.