

BETTER FOOD
LESS WASTE



Quuva[®]

PERFECT GEÏNTEGREERD IN JE KEUKEN

Voedsel door middel van
vacuüm langer goed en
beter op smaak houden
kan hand in hand
gaan met een stijlvolle
oplossing. Dit hoeft geen
onhandig apparaat te zijn
dat altijd in de weg staat
op het keukenblad.

Erik Spelt, bedenker Quva



Quva



WAT IS QUVA EN HOE WERKT HET

Quva heeft vacuüm voedsel bewaren opnieuw uitgevonden. Keukenapparaten om voedsel te vacumeren bestaan al jaren. Het voordeel is duidelijk: voedsel bewaard in vacuüm kan tot wel drie maal langer vers blijven. Maar laten we eerlijk zijn, niemand wil nóg een apparaat op het keukenblad. Daarom is Quva volledig ingebouwd.

Uniek inbouwconcept

Door het vernieuwende en unieke inbouwconcept neemt Quva geen extra ruimte in beslag. Hierdoor blijft je keuken mooi en strak. Het pop-up vacumeerdeel is het enige element dat boven het keukenblad uitsteekt als je het apparaat wilt gebruiken. Bij geen gebruik is het mooi verzonken in het keukenblad en is alleen de RVS of mat zwarte metalen ring te zien. Quva gaat perfect op in je keuken. Snel, slim en elegant.

Bewuster leven en elegantie gaan hand in hand

Het slimme ontwerp van het Quva systeem zorgt ervoor dat vacumeren en voedsel bewaren makkelijk wordt. Door het snelle pop-up systeem is Quva altijd direct binnen handbereik. En na het vacumeren, is het snel weer ingeklapt en uit het zicht. Het gemak van het Quva systeem zorgt ervoor dat vacumeren een dagelijks onderdeel wordt van het kookproces, waardoor het bijna ongemerkt leidt tot het minder weggooiën van eten. Met Quva draag je met gemak een steentje bij aan het verminderen van voedselverspilling.

Vacumeerfuncties

Quva is standaard uitgerust met diverse vacumeerfuncties voor verschillende toepassingen. Functies I en II zijn voor de speciale vacuüm vershouddozen en zakken. De Marinate mode zorgt er voor dat marinade in korte tijd kan doordringen in het voedsel. Met de Power mode kan een extra hoog vacuüm niveau bereikt worden met de wijnstop of de vacuüm zakken. Voor alle modes geldt: als het juiste vacuümniveau is bereikt, dan schakelt het systeem automatisch uit.

Vershouddozen, wijnstoppers en vershoudzakken

Het Quva systeem wordt standaard geleverd met twee Quva vershouddozen, twee Quva wijnstoppers, tien Quva vershoudzakjes en een marinade ring. De ultra sterke Quva containers zijn er in twee maten, ze zijn makkelijk stapelbaar, geschikt voor magnetron en vriezer, en BPA-vrij. De Quva wijnstoppers passen op elke wijnfles en zijn voorzien van een handige knop om in één keer super snel het vacuüm op te kunnen heffen. De Quva zakjes zijn herbruikbaar, geschikt voor sous-vide, magnetron en vriezer, en zijn BPA-vrij. De marinade ring is nodig om de speciale marinade functie van het apparaat te kunnen gebruiken. Alle accessoires zijn ook los te bestellen in de Quva webshop.

Hoogwaardig product

Alle materialen voor de productie van Quva zijn zorgvuldig gekozen om langdurig in perfecte staat in de keuken te blijven functioneren, en ook voor de Quva accessoires worden alleen de beste materialen gebruikt. De krachtige motor garandeert jarenlang gebruiksgemak. De modulaire opbouw maakt plaatsing en service eenvoudig.



ONMISBAAR VOOR ELKE THUISKOK



MARINEREN

Marineren in tien minuten

Geen dagenlange voorbereiding. Gewoon marineren tijdens het koken. De speciaal ontworpen Quva containers, gecombineerd met de Quva Marinade Ring maken het mogelijk om binnen tien minuten te marineren. Deze speciale Marinade functie voltooit in korte tijd vijf keer een compleet vacuümproces waardoor de marinade diep in het voedsel trekt. Gewoon handig en lekker snel.



LANGER VERS

Ingrediënten blijven op smaak

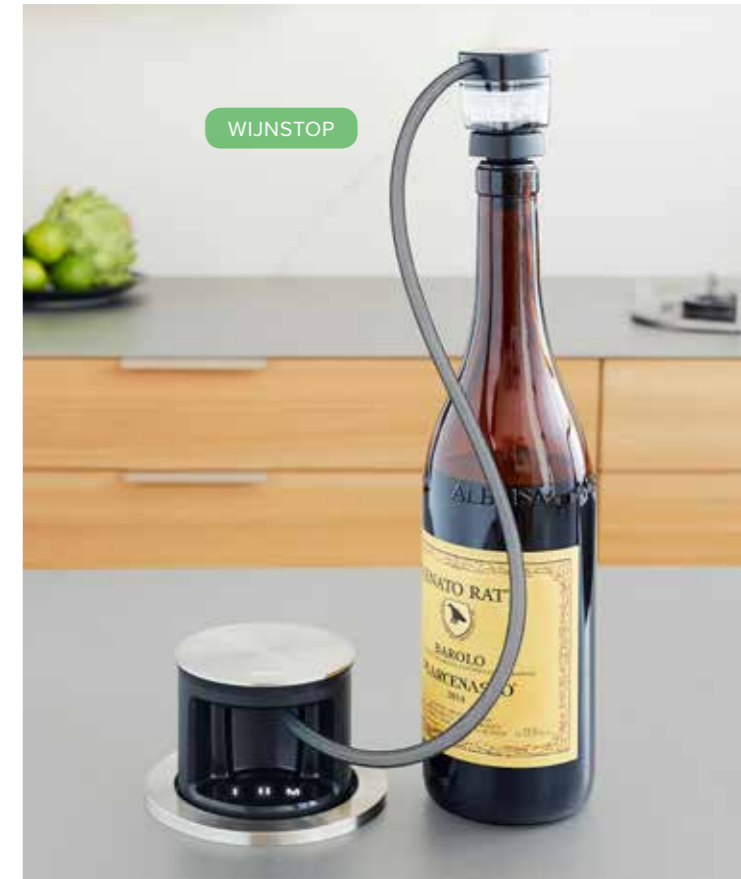
Mooie ingrediënten verdienen het om goed bewaard te worden. Door het vacuüm verpakken van voedsel kan dat tot wel drie keer langer bewaard worden. Niet voor niets is vacuümtechniek al helemaal ingeburgerd in keukens van de beste restaurants. De speciale Quva vershoudzakken zijn zeer eenvoudig in gebruik en beschermen o.a. tegen vriesbrand in de vriezer. De bakjes en wijnstoppers zijn super duurzaam en kunnen jarenlang gebruikt worden om voedsel langer vers te houden.



SOUS-VIDE

Sous-vidé als een chef

Sous-vidé is niet voor niets een van de trends in de moderne keuken. Bij deze kooktechniek wordt vacuüm verpakt voedsel heel langzaam gegaard. Alle natuurlijke smaken en sappen blijven hierdoor optimaal bewaard. Het is een makkelijke manier om thuis het kwaliteitsniveau van sterrenchefs te evenaren. En dat kan nu nog makkelijker door de gerechten met een Quva voor te bereiden!



WIJNSTOP

Wijn blijft mooi op smaak

Goede wijn hoeft geen krans, maar moet natuurlijk wel goed bewaard worden om rijke aroma's en diepe geuren te behouden nadat de fles geopend is. De Quva wijnstoppers houden jouw geopende wijnflessen dagenlang extra op smaak en kunnen ook gebruikt worden om de aroma's van andere vloeistoffen en oliën te conserveren.

WE GOOIEN TEVEEL VOEDSEL WEG



41 kilo
per inwoner



700.000.000 kilo
in Nederland



145 euro p/j
per inwoner

Bron Milieu Centraal

TOT DRIE KEER LANGER GOED MET VACUÛM

VRIEZER

vlees en gevogelte 2 - 3 jaar

vis 2 jaar

groente 2 - 3 jaar

stoofschotel 1 - 2 jaar

KOELKAST

kaas 4 - 5 maanden

salade 1 - 2 weken

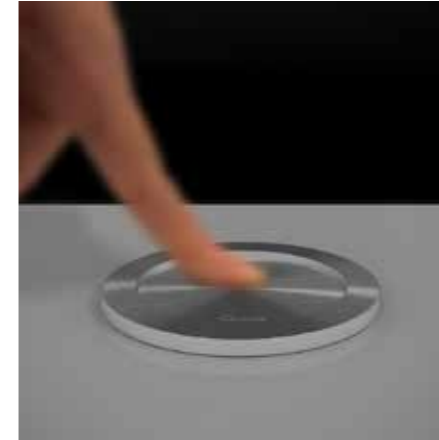
KEUKENKAST

koek 3 - 6 weken

crackers, toast 2 - 6 weken

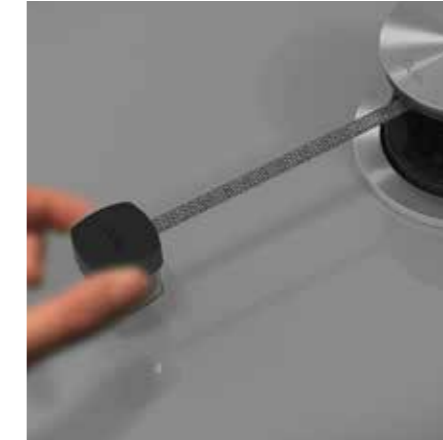
Quva

DE SLIMME OPLOSSINGEN VAN QUVA



Slim pop-up systeem

De unieke pop-up constructie zorgt ervoor dat de Quva altijd klaar is voor gebruik maar niet hinderlijk in de weg staat. Eenvoudig en elegant.



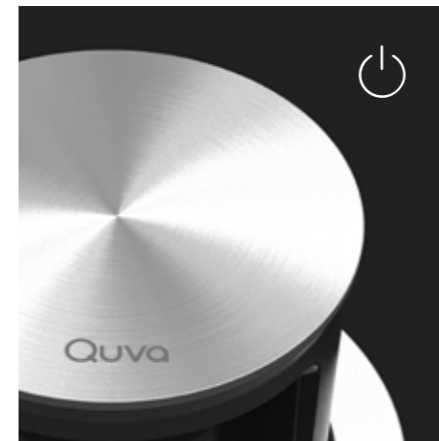
Automatisch retract system

De vacuümslang rolt vanzelf terug na gebruik. Deze is los te koppelen om eventueel schoon te maken of te vervangen na jarenlang gebruik.



Buttons met backlite verlichting

De drie functies zijn met één druk op de knop te activeren. De knoppen hebben een subtiele verlichting waardoor ze goed leesbaar zijn.



Automatische stopfunctie

Het Quva systeem bevat een slim algoritme en een aantal sensoren om het vacuümproces aan te sturen. Zodra het juiste vacuüm niveau bereikt is, slaat het automatisch af.



Vloeistofstop

Dit onderdeel zorgt ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat gezogen wordt. En mocht dat toch gebeuren, dan is er geen man overboord. Quva is uitgebreid getest om in de meest extreme omstandigheden te blijven functioneren.



Audio feedback

Auditieve feedback zorgt ervoor dat het duidelijk is wanneer het vacuümproces is voltooid. Simpel en duidelijk.

QUVA SYSTEEM



QUVA ACCESSOIRES

Elk Quva Systeem wordt standaard geleverd met de volgende accessoires. De Quva accessoires worden gemaakt van zeer duurzaam en BPA vrij materiaal. Ook los te bestellen via www.quvaproducs.com



2 Vershouddozen

- 1 x 1 Liter en 1 x 2 Liter, stapel- en nestbaar
- Geschikt voor magnetron, vriezer en vaatwasser
- Handsfree vacumeren door fixeerbare koppeling
- Easy release voor opheffing vacuüm

2 Wijnstoppers

- Voor standaard formaat wijnflessen
- Handsfree vacumeren door fixeerbare koppeling
- Easy release voor opheffing vacuüm

10 Vershoudzakken

- 5 x groot formaat en 5 x klein formaat
- Geschikt voor sous-vide, koelkast en vriezer
- Herbruikbaar door zipper-sluiting

1 Marinade ring

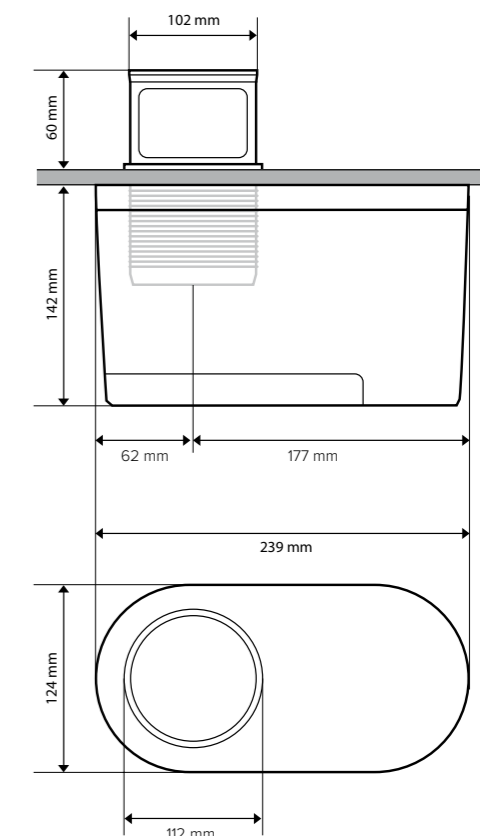
- Accessoire voor snelle marinade functie

INSTALLATIE

Opbouw



Verzonken



RVS afwerking



Mat zwarte afwerking



Techniek

- Aansluitwaarde: 24 Watt | Stand-by verbruik: < 1 Watt
- Hoogte in gebruik 66 mm bij opbouw installatie, 60 mm bij inleg installatie
- Hoogte gesloten 6 mm bij opbouw installatie, 0 mm bij inleg installatie



Quuva[®]
www.quvaproducts.com