

Qook!

Middellandse Zee 9
3446 CG Woerden
+31 (0)348-475555
www.qook.kitchen

BRAND OF QBTEC



**+ Kitchen equipment
professionals prefer**

qook

Qook! is hét concept voor de horecaprofessional die zijn keuken wil laten zien. Onze passie voor maatwerk en ons oog voor design, maakt Qook! tot een functioneel en stijlvol merk. Qook!-keukens kunnen worden gemaakt in de vorm van een wand- of eilandopstelling, in recht of rond design en zo uitgebreid als u het voor ogen hebt. Wel zijn alle keukens volledig maatwerk en kunnen ze worden uitgebreid met werktafels, spoeltafels en afzuigkappen. Het is een compleet ingerichte keuken, perfect afgestemd op de wensen van u als professional.

Iedere horecagelegenheid is uniek en dat is nu precies de kracht van Qook!. Zowel de afmetingen als de keuze van componenten worden specifiek afgestemd op uw wensen en de mogelijkheden binnen de ruimte. In het Qook!-concept is een mooi design verenigd met gebruiksvriendelijkheid. We gebruiken de beste kwaliteit roestvrijstaal en de keuken wordt tot aan het laatste detail nauwkeurig afgewerkt. Door het unieke design is Qook! niet alleen de trots van de chef, maar ook een eye-catcher voor uw gasten.

Let's Qook!

“Iedere horecagelegenheid is uniek en dat is nu precies de kracht van Qook!”

*Sander Spruijt, sterrenchef
bij De Burgemeester Linschoten*



DE BURGEMEESTER, LINSCHOTEN

OPEN KEUKEN
MONUMENTAAL PAND
3 EILANDEN
2 WANDOPSTELLINGEN
GEÏNTEGREERDE GREEN EGG

**“De stijlvol vormgegeven,
open keuken van Qook!
zorgt voor beleving en
verbinding met onze
gasten. Voor ons telt
de herkomst van de
producten waarmee we
werken. Hoe mooi is het
dan dat onze gasten
kunnen meegenieten van
de bereiding ervan?”**

*Ed Breuren, eigenaar
Van Rossum Stadshotel Woerden*

beleving



+ Naadloos design

Gebruiksvriendelijkheid is één van de belangrijkste elementen als het aankomt op horecakeukens. Het Qook!-fornuis is door het ontbreken van naden, kieren en koppelstrips superpraktisch en ultra hygiënisch. Dat maakt de schoonmaak nét even wat makkelijker.

Dit is waarom u kiest voor Qook!

De keuken vormt het hart van uw bedrijf. Daar moet alles kloppen. Op basis van de ideale routing in uw keuken bepaalt u de indeling. De perfecte plek voor de werktafels en meubels, de plaatsing van de apparatuur; het moet allemaal nauwkeurig op elkaar af worden gestemd. Uitgangspunt is natuurlijk dat de chef en zijn team zo efficiënt mogelijk kunnen werken. Wat het Qook!-concept zo onderscheidend maakt, is dat er naast ultieme functionaliteit ook uitvoerig na is gedacht over de look & feel. En dat ziet u overal in terug.

stijlvol

+ Openheid

Met Qook! heeft u als horecaprofessional een keuken die gezien mag worden. Het strakke design in combinatie met de ronde hoeken en het gebruik van hoogwaardige materialen, maken een Qook!-keuken tot een stijlvol geheel dat in iedere horecagelegenheid tot z'n recht komt.

+ Synergie

Wij zorgen niet alleen voor naadloze en op maat gemaakte meubels, maar ook voor synergie in de uitstraling. Alle meubels, eilanden, werktafels en afzuigkappen hebben een eenduidig design. Zo is het design nooit overheersend, maar altijd in het oog springend.





+ Maatwerk

Een uniek design creëer je alleen door maatwerk te leveren. Omdat uw professionele horecagelegenheid onderscheidend is, zijn onze keukens dat ook. Zowel de afmeting als de inbouw van componenten wordt specifiek afgestemd op uw wensen. Kookt u in uw horecakeuken met inductie, gas of allebei? Alle componenten worden op maat in het fornuis verwerkt. Dat is niet alleen duurzaam en praktisch, maar ook gewoon heel mooi.



+ Topapparatuur

De apparatuur binnen uw Qook!-keuken heeft een robuuste uitstraling en wordt perfect weggewerkt in het ontwerp. Omdat een Qook!-keuken altijd maatwerk is, kunnen de meest specifieke wensen op apparatuurgebied door ons worden ingevuld. Of het nu gaat om frituuroplossingen, warmhoudlades, speciale koeltechnieken of heteluchtovens; we verwerken het met liefde in het ontwerp. En zijn er ideeën die wij niet zelf kunnen produceren? Dan kloppen wij aan bij ons netwerk van preferred suppliers. Deze partners zijn zorgvuldig geselecteerd en zij staan net als wij garant voor topkwaliteit.

OPEN KEUKEN
MONUMENTAAL PAND
BOUTIQUE HOTEL
6 QOOK! MAATWERK MEUBELS
SPOELKEUKEN OP MAAT
AFZUIGKAPPEN MET ZWARTE
POEDERCOATING

**“Met deze perfecte
kwaliteit keuken wordt
ik in staat gesteld
de beste kwaliteit
gerechten te bereiden”**

*Niels van Dooijeweert, chef-kok bij
Boutique Hotel Broederen klooster
in Zutphen*

kwaliteit





**De chef is tegenwoordig
niet meer alleen trots
op zijn gerechten, maar
ook op zijn keuken.**

Een comfortabel proces

Iedere horecagelegenheid of -instelling is anders en daar sluit Qook! letterlijk naadloos op aan. Zowel de afmeting als de inbouw van componenten worden specifiek afgestemd op uw wensen voor uw restaurantkeuken. Omdat de mogelijkheden van uw nieuwe keuken eindeloos zijn, nemen we uitgebreid de tijd om al uw wensen te realiseren. Een comfortabel en vooral leuk proces is voor ons essentieel.

- 
- 
1. Oriëntatiefase
 2. Ontwerp
 3. Projectbegeleiding
 4. Productie
 5. Installatie
 6. Let's Qook!
 7. Onderhoud

check, check, dubbelcheck

2

Ontwerp

Wij begrijpen hoe belangrijk het is om zeker te zijn van alle keuzes, als u investeert in een keuken van Qook!. Nadat de wensen op papier zijn gezet, wordt de keuken dan ook volledig uitgedacht en ingetekend. Is het ontwerp gereed? Dan is het tijd om u uit te nodigen om de keuken te komen bekijken middels onze Augmented Reality-tool. Hierdoor kunt u letterlijk uw eigen keuken binnenstappen om te kijken of de opstelling klopt. Wandel door de ruimte en bepaal of dit matcht met de routing die u voor ogen heeft.

3

Projectbegeleiding

De vertegenwoordigers, tekenaars en projectleiders ontzorgen de klant en denken met alles mee. Zijn er nog aanpassingen? Dan gaan we terug naar de tekentafel. Net zo lang tot u helemaal tevreden bent met het ontwerp.

1

Oriëntatiefase

Onze adviseurs stellen samen met u een wensenlijst op. Wat gaat er in nieuwe keukens gebeuren? Welke apparaten en elementen zijn er nodig? Met welke afmetingen en routing moeten we rekening houden? Waar gaan we koelen en waar willen we juist verwarmen? Van wateraansluitingen tot aan de stopcontacten; alles wordt op voorhand besproken.

4

Productie

Onze vakkundige metaalbewerkers, lassers en assembleurs zijn dagelijks bezig met het vervaardigen van professionele keukens op maat. En nee, we hoeven het wiel niet steeds opnieuw uit te vinden. Door onze jarenlange ervaring weten we precies wat we doen. Onze opgebouwde kennis wordt dan ook op ieder meubel toegepast. Zo komen we tot slimme, gebruiksvriendelijke en duurzame keukenoplossingen waar onze eindklanten jarenlang van kunnen genieten.

5

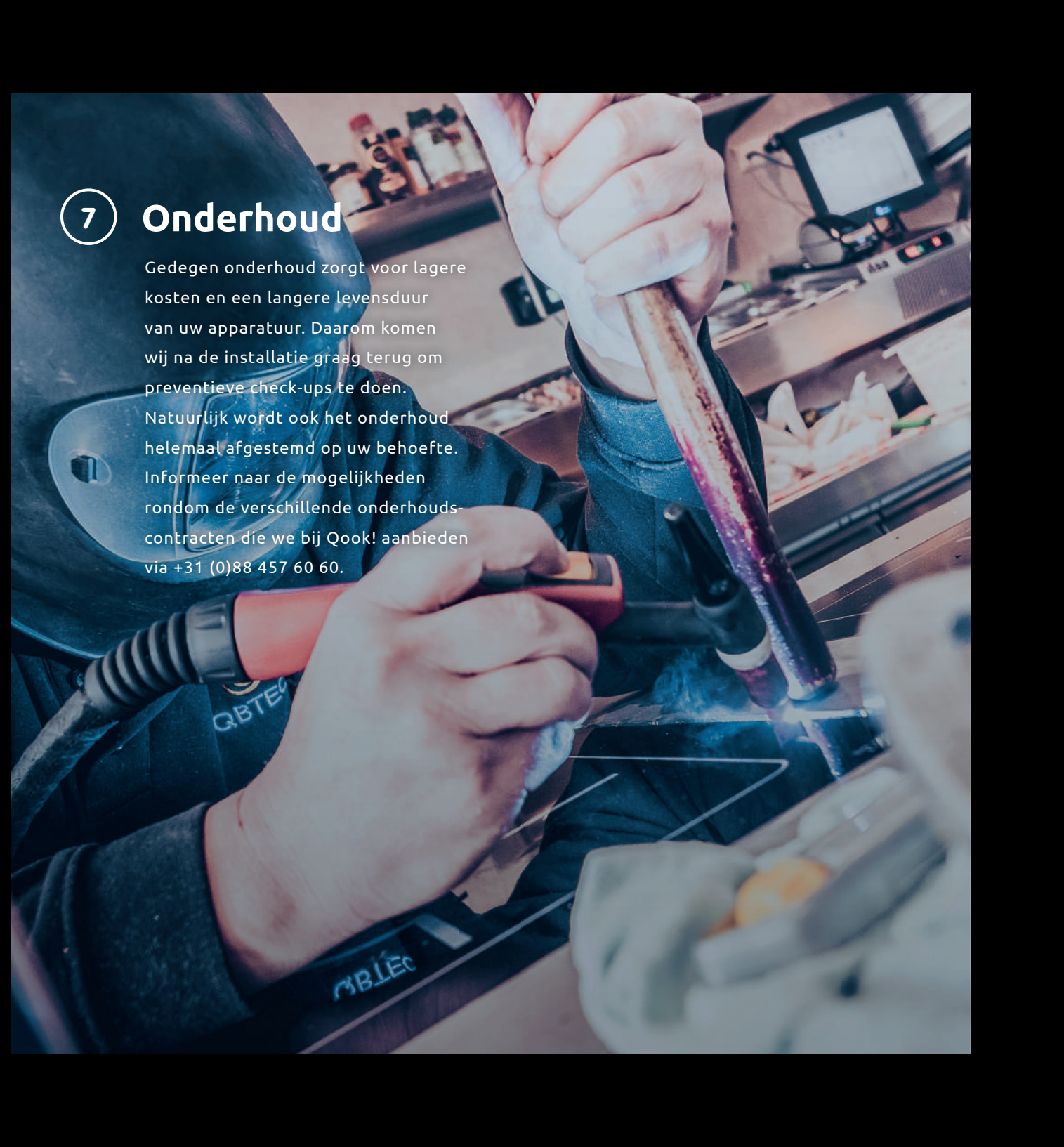
Installatie

Nadat de diverse onderdelen geproduceerd zijn is de Qook!-keuken klaar om op locatie geïnstalleerd en aangesloten te worden. De voorbereidingen zijn allemaal achter de rug, het afzuigkanaal werkt en de aansluitingen liggen op de juiste plek. Kortom: dit is het moment waar we met z'n allen naar toe gewerkt hebben.

A background image showing two chefs in a professional kitchen. The chef on the left is plating a dish with a torch, while the chef on the right is also plating. They are both wearing white chef coats and striped aprons. The kitchen has stainless steel surfaces and various cooking equipment.

6 Let's Qook!

Wanneer alles op zijn plek staat en alle kookelementen aangesloten en werkend zijn, komen onze adviseur en monteur langs om uitgebreid uitleg te geven. We lopen gezamenlijk de hele keuken na en nemen alle machines, werkingen en gebruikshandelingen door. Zo bent u helemaal op de hoogte van alle mogelijkheden die uw nieuwe keuken te bieden heeft en kunt u lekker aan de slag.

A close-up image of a chef's hands using a torch to cook a dish. The chef is wearing a dark blue long-sleeved shirt. The torch is held in the right hand, and the left hand is holding a small piece of food. The background is slightly blurred, showing other kitchen equipment.

7 Onderhoud

Gedegen onderhoud zorgt voor lagere kosten en een langere levensduur van uw apparatuur. Daarom komen wij na de installatie graag terug om preventieve check-ups te doen. Natuurlijk wordt ook het onderhoud helemaal afgestemd op uw behoefte. Informeer naar de mogelijkheden rondom de verschillende onderhoudscontracten die we bij Qook! aanbieden via +31 (0)88 457 60 60.

3 EILANDEN
1 WANDOPSTELLING
GEKOELDE SALADIÈRE
VOLLEDIG ELEKTRISCH

**“Het mooiste van
mijn bedrijf is echt
wel de keuken.”**

*Nick Nota, mede-eigenaar
Nieuw Westert in Egmond-Binnen*



Qook! by QBTEC

Qook! is als merk van QBTEC – dé producent van professionele kook- en frituurinstallaties – het perfecte startpunt voor maatwerk horecakeukens van ongeëvenaarde kwaliteit. Gemak, modern design en degelijkheid zijn in de grootkeukenoplossingen van Qook! smaakvol met elkaar verenigd in een naadloos fornuis.

Onze vertegenwoordigers zijn er voor al uw vragen rondom de maatwerkkeukens van Qook!, het productieproces en het onderhoud te beantwoorden. Onze professionals komen graag bij u langs om de mogelijkheden met betrekking tot uw keuken te bespreken. Qook! wordt volledig ingetekend aan de hand van uw wensen. Middels een 3D ontwerp en een virtuele rondleiding, kunt u het eindresultaat van uw keuken op voorhand zien. Natuurlijk kunt u ook altijd een bezoek brengen aan de fabriek van producent QBTEC in Woerden, om realtime te beleven hoe uw keuken gemaakt wordt.

MORE QOOK!

