

La compañía neerlandesa Quooker, inventora del primer grifo de agua hirviendo, refuerza su presencia en España con una propuesta centrada en la comodidad, el diseño y la sostenibilidad

Quooker: "Queremos cambiar la forma en que se vive la cocina"



Quooker, creadora del primer grifo de agua hirviendo, llegó a España en 2022 con una propuesta que combina comodidad, diseño y sostenibilidad. Ante su participación en Espacio Cocina SICI 2026, hablamos con Juan Diego Jiménez, director general de Quooker España, sobre la evolución de la marca, las nuevas tendencias y su crecimiento en el mercado español.

• Para quien todavía no conoce la marca, ¿qué es Quooker?

Quooker es la compañía que inventó el primer grifo de agua hirviendo. La idea nació en los Países Bajos en 1970, cuando el físico Henri Peteri se preguntó por qué era necesario esperar cada vez que necesitábamos agua hirviendo. Actualmente, Quooker es mucho más que un grifo de agua hirviendo. Nuestro sistema permite disponer desde un único grifo de agua fría y caliente de red, agua hirviendo a 100 °C y, al incorporar CUBE, agua refrigerada, filtrada y con o sin gas. Todo queda integrado de manera discreta en la cocina.

• ¿Cómo cambia Quooker la experiencia diaria en la cocina?

El valor de Quooker se descubre especialmente con el uso. Antes de tenerlo, muchas personas piensan principalmente en preparar una taza de té o llenar una olla, pero pronto aparecen muchas otras aplicaciones, como cocinar pasta, escaldar verduras, preparar café o limpiar utensilios.

Quooker conecta con personas que no esperan a que las cosas cambien solas, sino que buscan pequeñas mejoras que hagan su día a día más fácil o acorde con su forma de vivir. Para algunos será ganar tiempo, para otros, reducir el uso de botellas o disfrutar de una cocina más ordenada.

• ¿Qué diferencia a Quooker de otras soluciones del mercado?

La principal diferencia es que Quooker no se limita a añadir una función a un grifo convencional. Es un sistema desarrollado específicamente para ofrecer agua hirviendo real a 100 °C al instante, combinando comodidad, seguridad, eficiencia, diseño y durabilidad. Además, permite concentrar distintas soluciones en un único punto de la cocina. Puede sustituir al hervidor y reducir la necesidad de utilizar botellas o aparatos adicionales. De este modo, se libera espacio, se reduce el ruido visual y se simplifica el uso de la cocina.

También somos fabricantes. Nuestros productos se desarrollan y producen en Ridderkerk, donde se concentra gran parte del conocimiento, la innovación y la experiencia acumulada por Quooker desde sus orígenes como empresa familiar.

• ¿Qué tendencias están transformando actualmente la cocina?

La cocina se ha convertido en uno de los principales espacios de convivencia dentro de la vivienda. Cada vez está más conectada con el salón y ya no se utiliza únicamente para cocinar: también es un lugar donde recibimos, conversamos, trabajamos y compartimos tiempo con familiares y amigos.

Esto hace que el diseño cobre todavía más importancia. Se buscan cocinas estéticamente cuidadas, ordenadas y acogedoras, pero también muy funcionales. La tecnología debe ofrecer más posibilidades sin llenar la encimera de aparatos ni convertir la cocina en un espacio excesivamente técnico.

• ¿Cómo se adapta Quooker a los diferentes proyectos de cocina?

Entendemos que el grifo es una pieza muy visible y relevante dentro del diseño de una cocina. Por eso contamos con diferentes modelos, formas y acabados, desde propuestas más minimalistas hasta opciones con un lenguaje más clásico.

También ofrecemos configuraciones adaptadas a distintas necesidades. El sistema puede combinarse con diferentes depósitos y añadir CUBE cuando se desea disponer de agua refrigerada, filtrada y con o sin gas. Quooker puede instalarse tanto en una cocina nueva como en una cocina existente, siempre que se disponga de las conexiones necesarias de agua y electricidad.

• ¿Qué papel desempeña la sostenibilidad en la propuesta de Quooker?

Con Quooker se dispensa solo la cantidad de agua hirviendo necesaria. El depósito mantiene el agua hirviendo gracias a un aislamiento al vacío y requiere aproximadamente 10 W para ello. Con CUBE, el usuario puede reducir la compra, el transporte y el almacenamiento de botellas de agua con y sin gas.

A esto se suman la durabilidad y la reparabilidad. Queremos fabricar productos que acompañen durante muchos años a la cocina y que puedan mantenerse y repararse cuando sea necesario.

• ¿Qué valor ofrece Quooker al canal profesional?

Los estudios de cocina, distribuidores, arquitectos e interioristas son fundamentales para nuestro crecimiento en España. Por eso, no queremos limitarnos a suministrar un producto. Nuestro trabajo incluye formación, asesoramiento comercial y técnico,

apoyo durante la prescripción, instalación profesional y servicio posventa.

Contamos con una operativa ágil y con plazos de entrega competitivos. Nuestro objetivo es que el profesional disponga de información clara, una respuesta fiable y el acompañamiento necesario en cada fase del proceso. Además, los sistemas Quooker cuentan con una garantía de tres años.

• ¿Cómo plantea Quooker su expansión en España?

España es un mercado con un gran potencial, aunque el grifo de agua hirviendo sigue siendo una categoría relativamente nueva para muchos consumidores.

Nuestra expansión pasa por seguir desarrollando una red nacional de distribuidores especializados, reforzar la formación del canal y acercar el producto al consumidor con demostraciones, showrooms, eventos y comunicación.

• ¿Por qué han decidido incorporarse a AMC?

Esperamos compartir conocimiento, escuchar al canal y participar activamente en los debates que están definiendo el futuro del sector. Al mismo tiempo, creemos que podemos aportar nuestra experiencia internacional, nuestra visión sobre la innovación y una propuesta de producto que conecta tecnología, diseño, sostenibilidad y nuevos hábitos de consumo.

Queremos crecer junto al sector y contribuir a que el equipamiento de cocina español continúe avanzando en calidad, profesionalización y capacidad de innovación.

• ¿Qué esperan de Espacio Cocina SICI 2026?

Espacio Cocina SICI es una oportunidad excepcional para conectar con estudios de cocina, distribuidores, arquitectos, interioristas y otros profesionales del sector.

Estaremos presentes en el Nivel 3, Pabellón 3, stand B21, con un espacio pensado para descubrir Quooker de una forma práctica. Queremos que los profesionales no solo vean el producto, sino que lo prueben y comprendan cómo puede mejorar sus proyectos y la experiencia diaria de sus clientes.

SICI será también un punto de encuentro para reforzar relaciones con nuestra red, escuchar las necesidades del mercado y seguir construyendo la presencia de Quooker en España.