

L'UNIVERS DE LA FONDUE 2021/2022

UN PLAISIR DIVIN POUR TOUS LES SENS



Ces offres promotionnelles sont valides
dans la limite des stocks disponibles.



 [instagram.com/
kuhnrikonschweiz](https://www.instagram.com/kuhnrikonschweiz)

 [facebook.com/
kuhnrikon](https://www.facebook.com/kuhnrikon)

KUHN RIKON AG
Neschwilerstrasse 4
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01

CENTRE DE SERVICE SUISSE (Siège Social)
Kuhn Rikon AG, Servicecenter
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01, Fax +41 52 396 02 02
service@kuhnrikon.ch

CENTRE DE SERVICE ALLEMAGNE
Kuhn Rikon Deutschland
Tel. +49 711 6205 77 88
Fax +41 52 396 02 02
export.verkauf@kuhnrikon.ch

 [youtube.com/
kuhnrikonchannel](https://www.youtube.com/kuhnrikonchannel)

L'ARTISANAT DU GRAFFITO

L'édition spéciale de cette année trouve son origine dans une technique de décoration des surfaces murales du 16ème siècle. Sgraffito vient du mot «sgraffiare» qui signifie «gratter». En grattant les couches supérieures du plâtre, on crée un contraste avec les couches inférieures, révélant ainsi une image au spectateur. L'étoile de Vénus est un motif classique de sgraffite. Le caquelon spécial de cette année est orné d'une belle plaque en laiton avec une étoile de Vénus dessinée à la main. L'élégante poignée en bois complète le design unique et est fabriquée localement en Suisse en bois de cerisier de Thurgovie.



NEW

Caquelon Induction Sgraffito
Ø 23 cm O blanc 32292



Réchaud* en cerisier avec brûleur d'or
● noir/bois de cerisier 32042



Fourchettes pour Fondue au fromage
6 pièces ● bois de cerisier 32282



Planche à découper bambou
38 x 28 cm ● bambou 22259

PARCE QU'ON MANGE AUSSI AVEC LES YEUX

Grâce aux motifs joliment combinés de vaches et de fleurs d'edelweiss, vous vous sentirez immédiatement emportés dans le magnifique paysage naturel suisse. Les caquelons en aluminium sont faciles à déplacer même lorsqu'ils sont pleins - ils conviennent par leur légèreté et leur taille compacte.



Caquelon Induction noir Amour des Alpes

Inclu: Caquelon, réchaud Simple*, 4 fourchettes matière synthétique noires, pâte à brûleur garni.

Ø 22 cm ● noir 32275



Caquelon Induction noir Amour des Alpes

Ø 22 cm ● noir 32274



SALE

Caquelon Induction Aluminium

Ø 22 cm ● violet 32248



SALE

Caquelon Induction Aluminium

Ø 22 cm ● doré 32264



Caquelon Induction Aluminium

Ø 22 cm ● rouge 32249



Caquelon Induction Aluminium

Ø 22 cm ● noir 32007

MOMENTS DE BIEN-ÊTRE SUR LES PÂTURAGES ALPINS



Caquelon Induction Alpage
Ø 23 cm ● blanc/noir 32286



Caquelon Induction Alpage
inclu: Caquelon, réchaud Simple*, 6 fourchettes
matière synthétique noires, pâte à brûleur garni.
Ø 23 cm ● blanc/noir 32287



SALE

Assiette Classic
Ø 20 cm ○ blanc 32223



Caquelon Induction Fête nationale
Ø 23 cm ● noir 32279



Caquelon Induction Cloche d'or
Ø 23 cm ● blanc/noir 32288



Assiette Classic
Ø 20 cm ● noir 32283

TOUT DU MÊME MOULE POUR UN PLAISIR DE STYLE



Caquelon Induction fonte rouge Alpage
Inclu: Caquelon, réchaud Melchterli*, 6 fourchettes en bois de cerisier, brûleur à pâte garni.
Ø 24 cm ● rouge 32276

Caquelon Induction fonte rouge Alpage
Ø 24 cm ● rouge 32273

Caquelon Induction fonte
Ø 20 cm ● rouge 32008
Ø 24 cm ● rouge 32056



NEW

Fondue au fromage Set en fonte pour l'Induction
inclu: Caquelon, réchaud Simple*, 6 fourchettes en matière synthétique noires, pâte à brûleur garni.
Ø 24 cm ● rouge 32236

Caquelon Induction fonte Fête nationale
Ø 20 cm ● noir 32280

Caquelon Induction fonte
Ø 20 cm ● noir 32221
Ø 24 cm ● noir 32209

LE LEVER DU DRAPEAU COMME TRADITION



NEW

Caquelon Induction Agitateur de drapeau
Ø 23 cm ● blanc/rouge 32290



Fourchettes pour Fondue au fromage
6 pièces ● matière synthétique
rouge/décor Suisse 32206



Rechaud* Simple
● noir revêtement par poudre 32019



Caquelon Induction Classic
Ø 23 cm ● noir 32189



Caquelon Classic (sans Induction)
Ø 22 cm ● rouge 32185



Assiette Classic
Ø 19 cm ● rouge 32091

UNE ÉQUIPE IMBATTABLE



Fondue au fromage Set Alpina Induction

inclu: Caquelon, réchaud bois de pin*, 6 fourchettes bambou, pâte à brûleur garni.

Ø 23 cm

● noir/applications en acier fin 32285



Fondue au fromage Set Induction Goldglocke

inclu: Caquelon, réchaud bois de pin*, 6 fourchettes en bois de cerisier, brûleur à pâte garni.

Ø 23 cm

○ blanc/noir 32289



Fondue au fromage Set Alpweide Induction

inclu: Caquelon, réchaud Simple*, 6 fourchette en matière synthétique noires, pâte à brûleur garni.

Ø 23 cm

●○ noir/blanc 32287



Fondue au fromage Set Alpes

inclu: Caquelon, réchaud*, 6 fourchettes en matière synthétique, pâte à brûleur garni.

Ø 22 cm ● rouge 32178



NEW

Mini-Fondue au fromage Set Suisse pour 2 personnes

inclu: Caquelon, mini-réchaud*, 2 fourchettes en matière synthétique noires, pâte à brûleur garni.

Ø 16 cm ● rouge 32291



Mini-Fondue au fromage Set Alpes pour 2 personnes

inclu: Caquelon, mini-réchaud*, 2 fourchettes en matière synthétique noires, pâte à brûleur garni.

Ø 16 cm ● rouge 32033



Fondue au fromage Set Suisse

inclu: Caquelon, réchaud Simple*, 6 fourchettes en matière synthétique, 6 assiettes rouges, pâte à brûleur garni.

Ø 22 cm ● rouge 32010



Caquelon Induction fonte rouge Alpage

inclu: Caquelon, réchaud Melchterli*, 6 fourchettes en bois de cerisier, brûleur à pâte garni.

Ø 24 cm ● rouge 32276

UNE FONDUE AU FROMAGE CLASSIQUE PLAÎT TOUJOURS



Recette de fondue au fromage pour 6 personnes

Ingrédients

- » 900 - 1200 g de mélange de fromage de votre fromager ou:
- » 400 g Gruyère doux
- » 400 g Gruyère récent
- » 300 g d'Appenzell
- » 100 g d'Emmental
- » 1 kg de pain blanc
- » 6 cc amidon de maïs, en el'allant (ex. Maizena)
- » 600 ml vin blanc, sec (ex. Fendant ou Gutedel/Vin de Chasselas)
- » 3 cc de jus de citron
- » 6 gousses d'ail, moyennes, grossièrement hachées

Vous trouverez de plus amples informations ainsi que d'autres sortes de fondues sur le site www.naturli-ag.ch.



Ôter les croûtes du fromage. Râper le fromage grossièrement avec la râpe de cuisine.



Verser tous les ingrédients dans le caquelon.



Faire chauffer en remuant constamment.

Préparation

Découper le pain en cubes de la taille d'une bouchée. Râper grossièrement le Gruyère, l'Appenzell et l'Emmental. Verser le fromage dans le caquelon. Le saupoudrer d'amidon de maïs, ajouter de jus de citron et des gousses d'ail. Chauffer le mélange à haute température jusqu'à ce que le vin se mette à bouillir puis ramener à température moyenne. Ne pas cesser de remuer avec une spatule à bec. En remuant, veiller à ce que la spatule reste toujours en contact avec le fond du caquelon pour que le fromage n'attache pas. Dès l'obtention d'une pâte crémeuse, augmenter la température jusqu'à la fondue boue. Laisser mijoter 1 à 2 minutes et assaisonner de poivre, de noix de muscade et de paprika. Allumer le brûleur et le réchaud et y poser le caquelon avec la fondue en train de cuire et continuer de remuer avec les cubes de pain embrochés sur les fourchettes à fondue.

Veillez à toujours bien remuer la pâte de la fondue. Il ne vous reste plus qu'à choisir votre accompagnement favori (voir conseils pour la fondue au fromage) et la fondue sera un délicieux événement gustatif. Bon appétit !

Conseils pour la fondue au fromage

Les connaisseurs et les esthètes accordent une importance toute aussi grande à une table bien dressée qu'à un repas fin. Surprenez vos invités avec une fondue peu banale et des accompagnements spéciaux.

Race Affinez les mélanges traditionnels de fromage à l'Appenzell ou au Roquefort.

Croustillant A la place de pain blanc, servez du pain aux noix et du pain paillasse.

Relevé Si vous aimez manger épicé, ajoutez à la fondue au fromage des grains de poivre vert ou des peperoncini émincés.

Fruité Servez des tranches de poires et de pommes ainsi que des grains de raisin comme accompagnements rafraîchissants et légers.

Croquant Servez en accompagnement des légumes juste saisis tels que des carottes, des pommes de terre, des choux fleur, des brocolis, des oignons, des champignons.

Parfumé Ajouter de l'origan à la fondue au fromage.



LES FANATIQUES DE VIANDE SERONT COMBLÉS

*l'association réussie
du design et de la
fonctionnalité*



*fabriqué en acier chromé
de qualité supérieure*

Fondue à la viande Set Zermatt

inclu: casserole pour fondue à la viande en acier inoxydable mat, protection antiprojection, réchaud*, 6 fourchettes en cerisier avec marques circulaires, pâte à brûleur garni.

Ø 15 cm 2L ● acier chromé 32212

Fondue à la viande Set Sphere

inclu: casserole pour fondue à la viande en acier chromé protection antiprojection, réchaud*, 6 fourchettes pour fondue à la viande avec marques circulaires, pâte à brûleur garni.

Ø 16 cm 3L ● acier chromé 32211



COLORI® Titanium couteau Santoku

28 cm ● graphite 26583



SALE

Fourchettes pour Fondue à la viande

6 pièces ● bois de cerisier 32281



**UN TÊTE-A-TÊTE ROMANTIQUE
À LA LUEUR DE LA BOUGIE**



ambiance intime et féérique
grâce à la perforation des
Alpes suisses



Set à raclette mini Alpenglühen
livré avec 3 bougies, poêlon et spatule

- noir 32237
- rouge 32172



COULEURS



● rouge 32108*



● noir mat 32170*



● argent 32109*



● or mat 32169*



● cuivre 32171*



Set de bougies 12 pièces pour raclette
pour les sets raclettes Kuhn Rikon
12 pièces 32250



Poêlon à raclette
pour les sets raclettes Kuhn Rikon
● noir 19152



NEW

Porte-bougie
pour les sets raclettes Kuhn Rikon
1 pièce 19161

* inclu: 3 bougies, poêlon et spatule

POUR RÉCHAUFFER AVEC ÉLÉGANCE



SALE

Réchaud Kuhn Rikon Swiss Design*
● noir/céramique 32246



Rechaud* Wire
● acier inoxydable 32017



avec plaque
d'aluminium

Rechaud* Spécial
avec plaque d'aluminium
● revêtement par poudre 32199



**Réchaud* en cerisier avec brûleur
à pâte argenté mat**
● argent/bois de cerisier 32239



Réchaud* Croix Suisse
● noir revêtement par poudre 32198



Rechaud* Simple
● noir revêtement par poudre 32019



Réchaud* Simple avec brûleur d'or
● noir revêtement par poudre 32263



**Réchaud* bois de cerisier
avec brûleur d'or**
● noir/bois de cerisier 32042



Rechaud* Melchterli
● gris/bois de cerisier 32059



SALE

Mini-Rechaud* Melchterli
● gris/bois de cerisier 32244



SALE

**Mini Réchaud* Simple avec
brûleur d'or**
● noir revêtement par poudre 32254

Inclus dans
chaque rechaud



Brûleur à pâte
rempli avec pâte à brûleur 32046



**Pâte à brûler pour brûleur
Kuhn Rikon**
3 pièces à 80 g 32043

NOUS DRESSONS LA TABLE



Assiette Classic
Ø 20 cm ● noir 32283



SALE

Assiette Classic
Ø 20 cm ○ blanc 32223



Assiette Classic
Ø 19 cm ● rouge 32091



Plaque de répartition de la chaleur
Notre suggestion pour une diffusion optimale de la chaleur pour des caquelons en céramique.
Ø 15 cm ● Alu 32045



Poêlon à raclette
pour les sets raclettes Kuhn Rikon
● noir 19152



Set de bougies
pour les sets raclettes Kuhn Rikon
12 pièces 32250



NEW

Porte-bougie
pour les sets raclettes Kuhn Rikon
1 pièce 19161



Fourchettes pour Fondue au fromage
6 pièces ● bois de cerisier 32282



Fourchettes pour Fondue au fromage
6 pièces ● bambou 32205



Fourchettes pour Fondue au fromage
6 pièces ● matière synthétique rouge/décor Suisse 32206



Fourchettes pour Fondue au fromage
6 pièces ● acier inoxydable 32040



Fourchettes pour Fondue au fromage et à la viande
6 pièces ● matière synthétique 32039



Fourchettes pour Fondue au fromage et à la viande
4 pièces ● bois de cerisier 32099



Fourchettes pour Fondue à la viande
6 pièces ● acier inoxydable/marques circulaires noires 32208



SALE

Fourchettes pour Fondue à la viande
6 pièces ● bois de cerisier 32281

