

Kuhn Rikon

+ N° 02 HIVER 2018 FRANÇAIS

**POÊLES À FRIRE
SWISS MADE**

.....
CONÇUES POUR
L'ÉTERNITÉ

PAS DE STRESS À NOËL

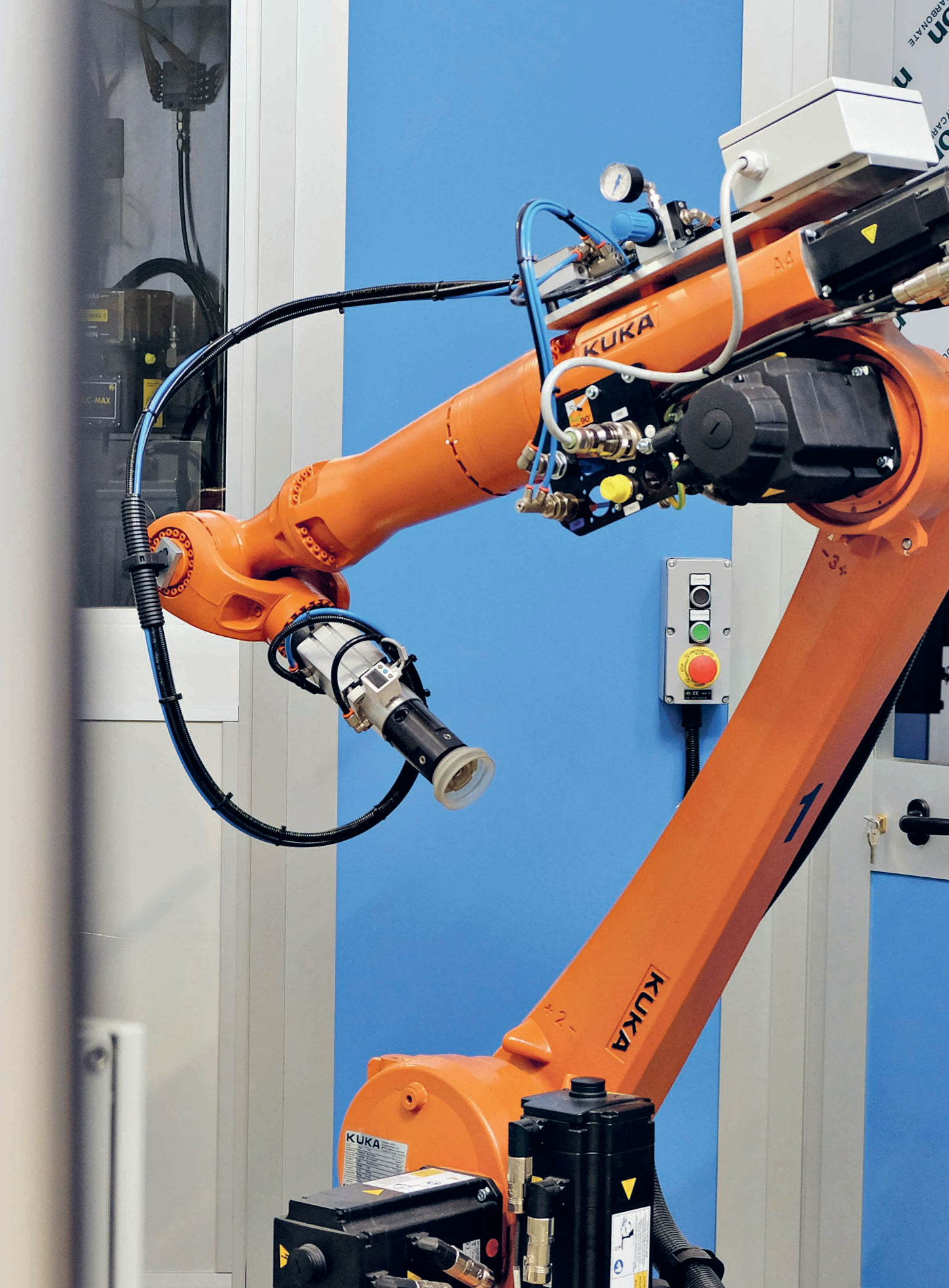
.....
LES MEILLEURES IDÉES
CADEAU

LE CLASSIQUE SUISSE

.....
FONDUE AU FROMAGE

SWISSNESS!

**KUHN
RIKON**
SWITZERLAND

INVESTIR ET MOTIVER NOS PRÉOCCUPATIONS PRINCIPALES

Merci beaucoup pour tous les messages positifs reçus suite à la première parution de notre nouveau magazine ! Ils décuplent notre motivation et nous poussent à nous investir encore plus.

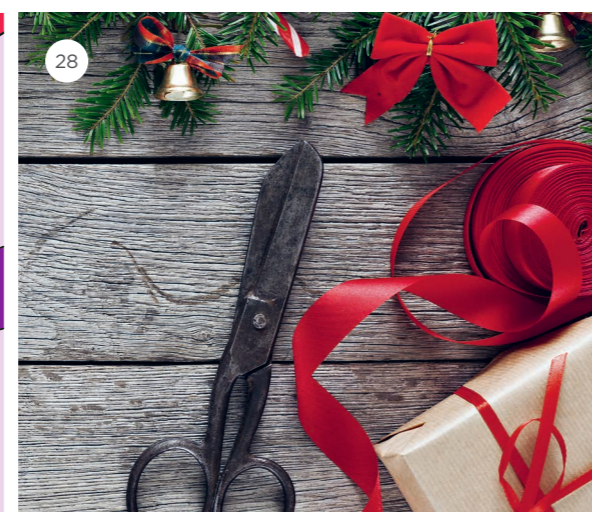
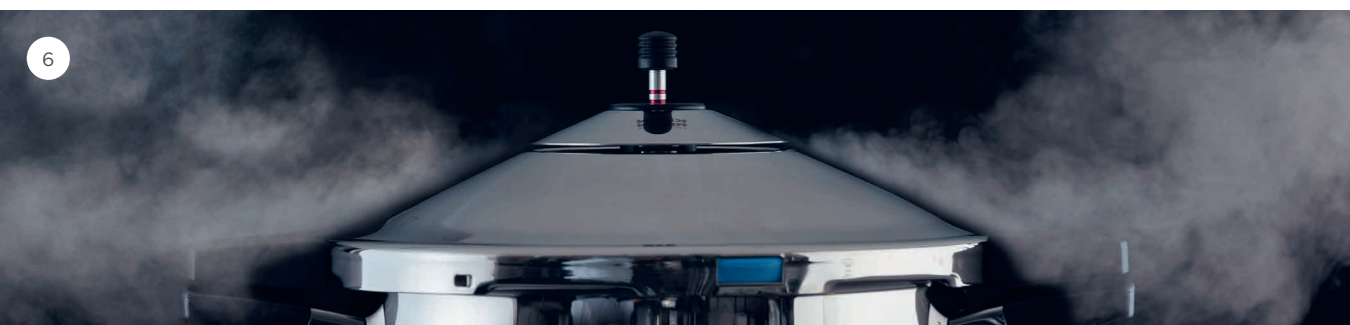
Ce dynamisme est typique de Kuhn Rikon. C'est la raison pour laquelle une petite entreprise de métallurgie à puissance hydraulique employant 24 salariés a pu se transformer en multinationale de 250 personnes. La philosophie de la marque de ne faire aucun compromis en matière de qualité, c'est-à-dire de toujours privilégier le Swiss Made, demeure inchangée. Nous avons récemment investi 2 millions de francs suisses dans notre site de Rikon pour la mise en service d'une installation de production moderne destinée à poncer et polir les couvercles de poêles. Nous réalisons ainsi un gain productivité de 25% et maintenons la qualité à un niveau élevé et constant.

Même s'il n'est de nos jours pas toujours possible de produire tous les composants en Suisse, Kuhn Rikon continue d'être synonyme de Swiss Design et de Swiss Engineering. Nous développons des produits durables, ingénieux et testons des nouvelles matières, des techniques de cuisson innovantes et des méthodes durables. La « cuisson autonome » s'imposera demain encore plus dans nos cuisines. Nous nous réjouissons de rendre l'univers culinaire encore plus écologique, plus simple, plus rapide et plus coloré. Toujours avec la promesse du « Swiss Made ».

Nous vous souhaitons une bonne lecture et beaucoup de plaisir lors des séances de cuisine et de dégustation entre amis et en famille. La cuisine est une joie. La cuisine crée des liens.

Rolf Zeindler
Directeur des Opérations
Kuhn Rikon AG





6
DUROMATIC®
LE CLASSIQUE

8
UN DESIGN APPETISSANT
KUHN RIKON AVEC
CHRISTOPHER KIMBALL

12
TRES RECHERCHEES
LES POELES SUISSES

16
DES CAQUELONS SPECIAUX
POUR UNE PERIODE LIMITEE

20
LA COULEUR DE L'ANNEE
AVEC LES PRODUITS
KUHN RIKON

28
AVEC AMOUR
IDEES CADEAU

30
LA QUALITE DE LA VIE,
UNE SOURCE D'INSPIRATION
BATTERIE DE CUISINE
MONTREUX

RAPIDITÉ ET DOUCEUR LE DUROMATIC® CLASSIQUE

Avec le DUROMATIC®, les aliments peuvent cuire vite, simplement et tout en douceur. Tel est le cas depuis 1949 ! Le DUROMATIC® contemporain de Kuhn Rikon offre un maniement encore plus sûr, il dure plus longtemps et est plus écologique. Il fait économiser jusqu'à 70% d'énergie et un temps précieux. Pour préparer un risotto onctueux croquant à souhait, par exemple, 7 minutes suffisent.

EN SAVOIR PLUS
k-r.shop/durom

CUISSON SOUS PRESSION AVEC DIFFÉRENTES MÉTHODES DE CUISSON.

CUIRE À LA VAPEUR

p.ex. Légumes, pommes de terre, poissons à la vapeur avec une saveur préservée.

CUISINER

p.ex. Soupes, riz, légumes secs, les plats de viande préparés en ragoût, on ne fait pas plus rapide.

MIJOTER DANS UNE POËLE AUTOUISEUR

Saisir à feu vif le rôti du dimanche et laisser mijoter tendrement.

EXTRAIRE LE JUS

Pour faire du jus des baies, des coings et d'autres fruits plus facilement.

STÉRILISATION DES ALIMENTS

Pour faire soi-même ses conserves.

STÉRILISATION D'OBJETS

Biberons, verres pour usage hygiénique.



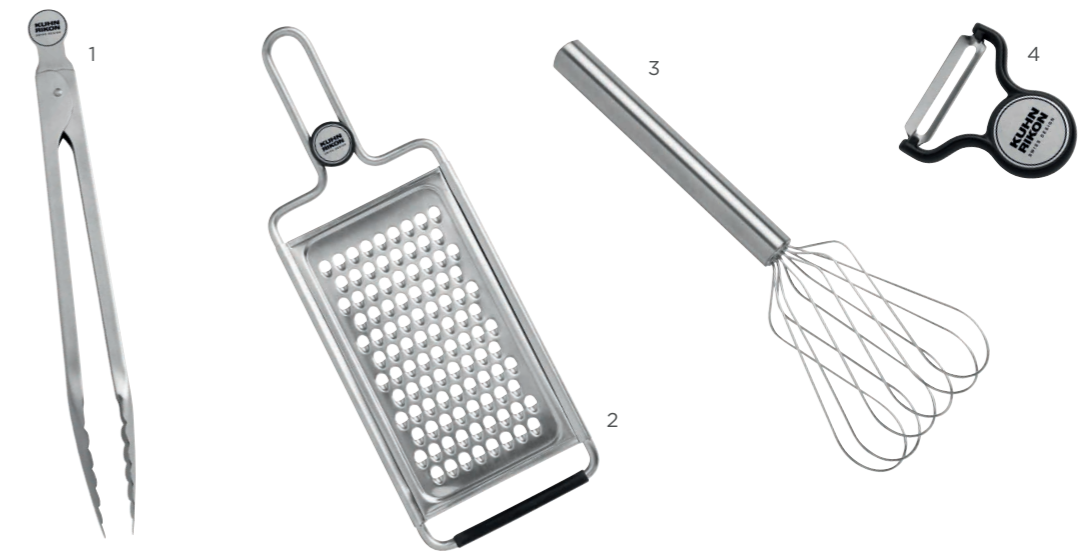
UN DESIGN APPÉTISSANT LA NOUVELLE LIGNE ESSENTIAL DE KUHN RIKON

Kuhn Rikon s'est associé avec le cuisinier américain star Christopher Kimball pour développer une batterie de cuisine des ustensiles de cuisine très haut de gamme qui satisfont les plus hautes exigences fonctionnelles et esthétiques. Conçue par les designers de Kuhn Rikon et testée intensivement dans les cuisines de Milk Street, la ligne Essential répond aux plus grandes normes de qualité. Elle est idéale pour réaliser des plats modernes. La ligne Essential sera disponible à partir de novembre 2018.



« Ces produits ont été développés pour donner plus de plaisir en cuisine, économiser du temps et vous aider à préparer des plats plus savoureux et plus sains. **La ligne Essential a été pensée pour nous aider à réaliser nos plats d'une façon moderne.** »

Christopher Kimball est un cuisinier américain très célèbre. Depuis près de quatre décennies, il teste les batteries de cuisine, les ustensiles et les produits alimentaires issus des supermarchés. Fondateur de Milk Street, il anime des émissions de télévision et de radio, conçoit des recettes et donne des cours de cuisine.



1 Essential Pince de cuisine (Art. 24111) | 2 Essential Râpe de cuisine (Art. 24112) | 3 Essential Fouet plat (Art. 24100) | 4 Essential Eplucheuse de poche lame droite (Art. 24113)

WOK AROUND THE CLOCK

FACILE, RAPIDE ET SAIN



La nouvelle ligne Essential allie un très joli look et une fonctionnalité ingénieuse. Les ustensiles de la ligne Essential sont extrêmement simples d'utilisation et aident à gagner du temps en cuisine.

NR. 5 - SPATULE WOK

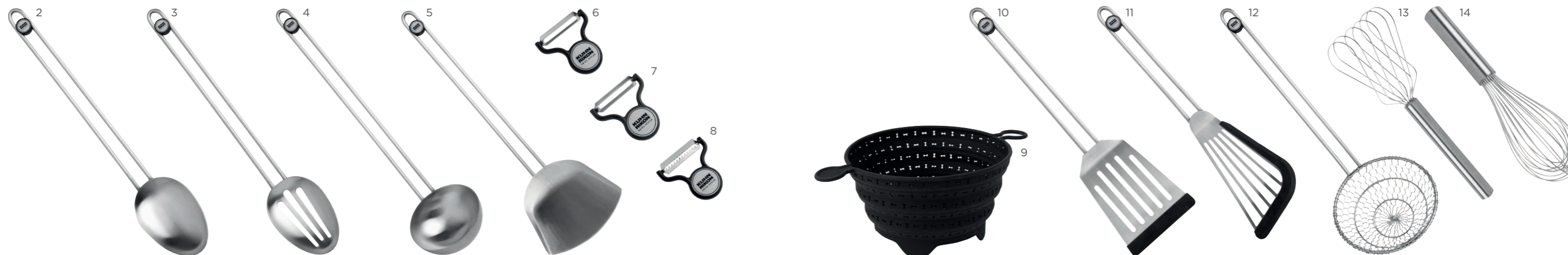
le bord arrondi épouse parfaitement la courbe du wok. Un réel atout pour mélanger et soulever les aliments avec aisance.

NR. 9 - PASSOIRE RÉTRACTABLE

avec mécanisme d'ouverture. Une fois ouvert, il peut soulever de grandes quantités d'aliments. Fermé, il est très peu encombrant et se range facilement.

NR. 13 - FOUET PLAT

Idéal pour aérer les liquides, il permet un gain de temps et d'énergie.



1 Essential Poêle Wok (Art. 24117) | 2 Essential cuillère de service (Art. 24106) | 3 Essential Löffel mit Schlitzen (Art. 24105) | 4 Essential cuillère à fente (Art. 24107) | 5 Essential Spatule Wok (Art. 24104) | 6 Essential Eplucheuse de poche lame droite (Art. 24113) | 7 Essential Eplucheur pocket à lame dentelée (Art. 24114)

8 Essential Eplucheur à julienne (Art. 24115) | 9 Essential Passoire rétractable (Art. 24116) | 10 Essential Soft Edge spatule étroite (Art. 24103) | 11 Essential Soft Edge spatule (Art. 24102) | 12 Essential Ecumoire (Art. 24108) | 13 Essential Fouet plat (Art. 24100) | 14 Essential Fouet ballon (Art. 24101)

TRÈS RECHERCHÉES LES MEILLEURES POÊLES À FRIRE

Les poêles Blackstar sont des poêles en fonte Swiss Made idéales pour les chefs et les cuisiniers amateurs. La fonte rend la poêle ultra-résistante. Les modèles Blackstar se distinguent par leur extrême capacité d'accumulation et de diffusion uniforme de la chaleur. Celle-ci se diffuse de façon égale sur toute la surface du fond avant de se répandre sur l'aliment mis à frire. La cuisson est optimale.

IN ACTION
k-r.live/bs



QUELLE POÊLE EST ADAPTÉE À VOS BESOINS?

Vous connaissez précisément le résultat gustatif et visuel que vous souhaitez obtenir avec vos aliments, mais n'avez aucune idée de la poêle susceptible de relever ce défi? Nous serons ravis de vous expliquer la fonction précise de chaque poêle afin que vous soyez toujours satisfait du résultat. Attendez-vous à apprécier chaque instant de votre prochaine expérience en cuisine.

EN SAVOIR PLUS
k-r.live/fry



SWISS MULTIPLY POÊLE À FRIRE ANTIADHÉSIF (Art. 31366)

Pour faire dorer et cuire les légumes, la viande, les préparations à base d'œuf et de pommes de terre.

En savoir plus: k-r.shop/sm


250
MAX. °C

SILVER STAR POÊLE À FRIRE ANTIADHÉSIF (Art. 31222)

Pour faire dorer et cuire les légumes, la viande, les préparations à base d'œuf et de pommes de terre.

En savoir plus: k-r.shop/ss


180
MAX. °C

SILVER STAR POÊLE À FRIRE (Art. 31216)

Pour saisir à température élevée les bons morceaux de viande

En savoir plus: k-r.shop/ssu



Revêtement antiadhésif
Fond dur au titane-plasma avec d'excellentes propriétés anti-usure et anti-rayures

Poêle à frire en acier inoxydable (Inox 18/10)

Fond gaufré pour un rôtissage avec peu de graisse

LA RECETTE CLASSIQUE DE LA FONDUE SUISSE

Si les Suisses ne l'avaient pas inclus depuis une éternité sur leurs menus, fort à parier que quelqu'un aurait certainement inventé ce plat incomparable. Les Suisses et les Suissesses consomment en moyenne 1,5 kg de fondue par an. Qu'il s'agisse de préparations prêtes à l'emploi ou de recettes de grand-mère... la fondue est toujours très appréciée.

INGRÉDIENTS (6 PERS.)

- » 900 - 1200 g de mélange de fromage de votre fromager ou :
- » 400 g Gruyère doux
- » 400 g Gruyère recent
- » 300 g d'Appenzell
- » 100 g d'Emmental
- » 6 cc d'amidon de maïs, en l'étalant (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
- » 1 kg de pain blanc

PRÉPARATION

1. Découper le pain en cubes de la taille d'une bouchée.
 2. Râper grossièrement le Gruyère, l'Appenzell et l'Emmental. Verser le fromage dans le caquelon.
 3. Le saupoudrer d'amidon de maïs, ajouter de jus de citron et des gousses d'ail.
 4. 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.
 5. Dès l'obtention d'une pâte crémeuse, augmenter la température jusqu'à ce que la fondue boue. Laisser mijoter 1 à 2 minutes et assaisonner de poivre, de noix de muscade et de paprika.
 6. 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!



CONSEIL:

Surprenez vos invités avec une fondue peu banale et des accompagnements spéciaux.

TYPE: 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 piments 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.

PERSONNALISÉ :

Soyez créatif et créez votre propre variation. Partagez votre création préférée avec nous et nos fans de fondue sur :

 facebook.com/kuhnrikon.ch

DES MOMENTS INOUBLIABLES À PARTAGER ENSEMBLE

L'équipe de designers de Kuhn Rikon crée presque chaque année un nouveau caquelon à fondue au design exclusif. Les matériaux sont raffinés et haut de gamme, le design traditionnel et sophistiqué. Ces petits bijoux égayeront vos soirées fondues entre amis ou en famille. Les caquelons sont disponibles pendant une période limitée.

EN SAVOIR PLUS
k-r.live/fondue

2018

CRISTAUX DE
SWAROVSKI



2017



2016



2015



2013



2012





QUAND CUISINER DEVIENT UN JEU D'ENFANT LA NOUVELLE APP DE KUHN RIKON

Le nouvel assistant numérique de cuisson de Kuhn Rikon propose une multitude de recettes testées et approuvées pour tous types de styles culinaires, de cuisson, de faitouts et de poêles. Holger Leukart, son développeur, nous en dit plus dans cette interview sur cette app de cuisson ingénieuse.

Depuis combien de temps travaillez-vous sur cette app? Je développe cette application et la base de données depuis environ 3 trimestres.

Depuis combien de temps l'app est-elle disponible dans l'App Store? Depuis février 2018.

Comment l'app a-t-elle évolué? Il existait déjà une app pour notre cuiseur vapeur et une pour le DUROMATIC® Comfort. Toutes deux étaient très ciblées produit. Nous les avons fusionnées et développé de nombreuses recettes délicieuses à réaliser aussi avec d'autres faitouts et poêles. Les clients en tirent un plus grand profit et peuvent réaliser de nombreux plats sains et savoureux grâce à leur app.

Quels en sont les atouts essentiels? Le système est très convivial, car l'utilisateur est guidé étape par étape tout au long du processus. Il y a même une minuterie intégrée. Les recettes sont nombreuses et très variées. Nous en ajoutons chaque mois de nouvelles ! Le

graphisme est sobre, ce qui rend l'app très facile d'utilisation.

Quelle est la direction choisie pour le développement futur? Le monde numérique évolue en permanence et de nouvelles technologies émergent sans cesse. L'automatisation et l'intégration deviennent de plus en plus importantes. Nous nous sommes fixés comme objectif de mettre en oeuvre tout ce qui simplifie l'utilisation. Et bien sûr, nous avons encore de nombreuses idées inédites...

As-tu une recette préférée? C'est une question difficile! Je pense à la recette du quinoa au pamplemousse, aux carottes et au poireau préparée dans le DUROMATIC®. Les céréales ont un goût fantastique et j'adore le contraste avec le pamplemousse. Un délice !

Holger Leukart
Ingénieur Mécatronique

TÉLÉCHARGER
k-r.live/app



LE SENS DU SPECTACLE ! LE VIOLET MISE SUR LA SÉDUCTION



La teinte violette ultra-séduisante PANTONE 18-3838 a été désignée PANTONE Color of the Year 2018. Une bonne raison pour Kuhn Rikon de lancer des accessoires de cuisine créatifs déclinés dans cette couleur excitante. C'est logique : ce violet intense exprime l'originalité, l'inventivité et est emblématique d'une pensée visionnaire et futuriste.



**CAQUELON INDUCTION
ALUMINIUM VIOLET (Art. 32248)**
.....
En savoir plus: k-r.shop/vc



**PLAT EN ACIER INOXYDABLE
VIOLET (Art. 38105)**
.....
En savoir plus: k-r.shop/vb



**PLANCHES À DÉCOUPER SET
(Art. 38103)**
.....
En savoir plus: k-r.shop/vcb

 **SWISS
MADE**



**HOTPAN® COCOTTE
À SERVIR VIOLET
(Art. 30699)**
.....
En savoir plus:
k-r.shop/vhp



LES COUTEAUX COLORI®+ RICHES EN COULEUR

Les drôles de motifs et les images aux coloris vifs attirent tous les regards sur ces couteaux affûtés à revêtement antiadhésif. Ils donnent aux artistes qui s'agitent en cuisine une capacité d'expression encore plus grande. Ce couteau polyvalent et pratique à s'offrir ou à offrir vient à bout de toutes les tâches de préparation dans un temps record ! Les petites choses colorées de la vie sont celles qui rendent vraiment heureux.

EN SAVOIR PLUS
k-r.shop/color

1 COLORI®+ couteau à légumes Pop Art Banana (Art. 20484) | 2 COLORI®+ couteau à légumes Pop Art Wow (Art. 20485) | 3 COLORI®+ couteau à légumes Pop Art Lips (Art. 20486) | 4 COLORI®+ couteau à légumes Funky Fruit Fraise (Art. 20490) | 5 COLORI®+ couteau à légumes Funky Fruit Avocado (Art. 20492) | 6 COLORI®+ couteau à légumes Geo noir/blanc 3 (Art. 20489) | 7 COLORI®+ couteau à légumes Tropics Ananas (Art. 20495) | 8 COLORI®+ couteau à légumes Tropics Cactus (Art. 20493) | 9 COLORI®+ couteau à légumes Tropics Flamingo (Art. 20494) | 10 COLORI®+ couteau à légumes Funky Fruit Citron (Art. 20491) | 11 COLORI®+ couteau à légumes Funky Fruit Citron (Art. 20491) | 12 COLORI®+ couteau à légumes Geo noir/blanc 2 (Art. 20488)





LES HERBES AROMATIQUES FRAICHES RENDENT LA SAISON FROIDE PLUS DOUCE

La tendance au jardinage urbain demeure forte. Même sans jardin, il est possible de planter et de récolter de nombreux aliments dans des pots ou des jardinières, à l'intérieur ou à l'extérieur sur un balcon. Les plus ambitieux ne se limitent pas aux herbes aromatiques fraîches ou au cresson classique, mais se lancent dans la plantation de concombres, de mini-courgettes, de carottes ou de radis.

Que faire lorsque la saison froide approche ? C'est le moment de passer au jardinage à l'intérieur. Le basilic, le thym, le persil... trouvent leur place sur un petit rebord de fenêtre. Ils rendent chaque sauce et chaque salade, disons même chaque plat, encore plus délicieux. En plus, les herbes aromatiques fraîchement coupées sont très riches en vitamines et en minéraux. Qui aurait envie d'y renoncer en hiver ?

Nos nouveaux récipients de conservation d'herbes aromatiques aident à maintenir le basilic, la ciboulette, etc... frais plus longtemps. Les herbes aromatiques ou les brins coupés sont simplement placés à la verticale dans des récipients ajustables en hauteur. L'eau se trouve dans un récipient transparent situé en-dessous. Un atout pratique : grâce aux trois compartiments séparables, l'ail des ours ne se mélange pas à la mélisse citronnée ou à la menthe poivrée.

Bon à savoir : notre Herb Saver a été testé et approuvé par le Swiss Lab. Il est officiellement prouvé que les herbes aromatiques bénéficient de jusqu'à 3 semaines de fraîcheur en plus. Il suffit de placer le récipient dans la porte du réfrigérateur. C'est l'endroit où elles se sentiront le mieux.

Les ciseaux de cuisine coordonnés Retractable Shears sont rétractables et coupent les herbes aromatiques très fines. Les micro-dents spéciales de la lame aident à couper des feuilles d'herbes aromatiques pour garnir un carpaccio. De quoi donner envie d'acheter des bottes d'herbes aromatiques bigarrées lors de la prochaine visite au marché.



CISAILLES RÉTRACTABLES (Art. 23048)
En savoir plus: k-r.shop/rs



RECIPIENT POUR HERBES AROMATIQUES (Art. 23050)
En savoir plus: k-r.shop/hs



TABOULÉ ORIENTAL AU BOULGHOUR



SIMPLE



ENV. 45 MINUTES

INGRÉDIENTS (4 PERS.)

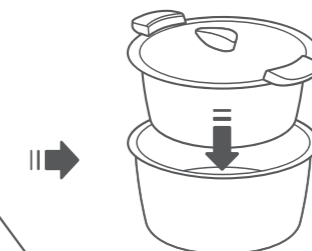
- » **180 g de boulghour** laver dans un tamis fin
- » **6 dl de bouillon de légumes** préparer
- » **1 poivron jaune** trancher en deux, épépiner, retirer les peaux blanches, couper en petits dés
- » **0,5 concombre** long éplucher, trancher en deux, épépiner et débiter en petits dés
- » **3 tomates** retirer l'extrémité de la tige et les pépins. Débiter en petits dés
- » **2 branches de menthe** effeuiller et trancher grossièrement.
- » **3 branches de persil** plat effeuiller et trancher grossièrement
- » **8 olives noires** débiter en tranches
- » **1 gousse d'ail** presser
- » **4 CàS d'huile d'olive**
- » **1 citron bio** presser
- » **Sel de mer et poivre noir** du moulin

INSTRUCTIONS

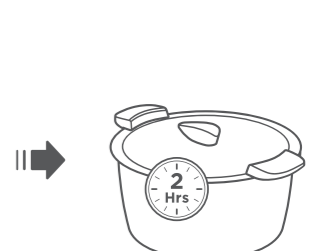
1. Faire chauffer le bouillon de légumes dans le HOTPAN®/DUROTHERM®.
 2. Verser le boulghour. Porter à ébullition et bien mélanger.
 3. Fermer le couvercle. Déposer ensuite le HOTPAN®/DUROTHERM® dans la bassine isolante/le socle isolant. Laisser cuire tout en douceur pendant 20 minutes.
 4. Pendant ce temps, préparer les autres ingrédients.
 5. Mélanger l'huile d'olive, le jus de citron et l'ail pour obtenir une sauce. Ajouter ensuite les poivrons, le concombre et les dés de tomate. Assaisonner avec le sel et le poivre.
 6. Verser le boulghour cuit dans le tamis et laisser s'égoutter. Disposez-le sur un grand plat pour le laisser refroidir quelques minutes. Mélanger ensuite avec les légumes, assaisonner et goûter.
 7. Incorporer enfin les tranches d'olive, la menthe poivrée hachée et le persil. Servir.
- CONSEIL:** Pour ceux qui aiment les plats relevés, ajouter un peu de piment ou de chili.



1 CUIRE



2 CUIRE AVEC LA BATTERIE DE CUISINE THERMIQUE



3 MAINTIEN CHAUD

NOËL VIENDRA NOUS SURPRENDRE AUSSI CETTE ANNÉE.

Voici quelques idées cadeau exceptionnelles à moins de 25 francs suisses.



1 Click'n'Curl economies à julienne set à 2 (Art. 23011) | 2 Recipient pour herbes aromatiques (Art. 23050) | 3 Swiss Metallic éplucheur croix (Art. 2777) | 4 COLORI® Titanium couteau Santoku graphite (Art. 26583) | 5 Couverture Vario (Art. 37199) | 6 Liens glissants Rouge set à 4 (Art. 21084) | 7 COLORI®+ set couteaux Prep 3 pièces (Art. 26596) | 8 kinderkitchen set de couteaux 2 pièces (Art. 22284) | 9 Eplucheurs à légumes set de 3 pièces pomme de terre/carotte/tomate (Art. 20403)



MONTREUX MON AMOUR !

La qualité de la vie a été la source d'inspiration de nos batteries de cuisine les plus populaires.

En été, la ville située entre le lac de Genève et les Alpes vit au rythme du Montreux Jazz Festival. En hiver, elle est animée par un marché de Noël inoubliable. Grâce à sa beauté gracieuse et à son climat agréable, Montreux est une destination très prisée en Suisse. C'est précisément cette qualité de vie qui a inspiré notre batterie de cuisine Montreux Swiss Made.

EN SAVOIR PLUS
k-r.shop/mont

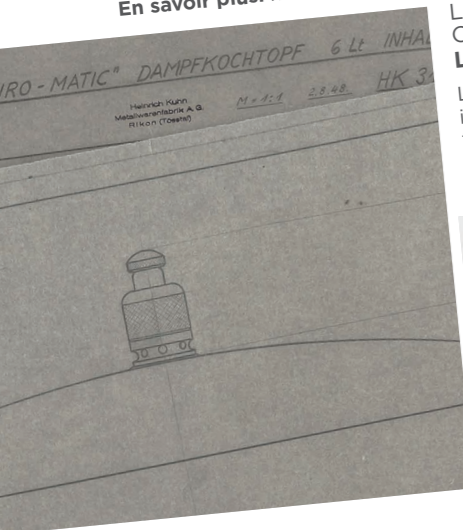


1 Montreux casserole Ø 16cm /1,5 l (Art. 37291) | 2 Montreux casserole Ø 20cm/3 l (Art. 37293) | 3 Montreux marmite à pâtes avec passoire Ø 22cm /6,5 l (Art. 37297) | 4 Montreux sauteuse Ø 18cm /1,5 l **SWISS DESIGN** (Art. 37299)
Pour en savoir plus sur nos appellations d'origine Swiss Made et Swiss Design, voir page 34.

ORIENTÉ VERS L'AVENIR PAR TRADITION

LE LANCEMENT DU DUROMATIC®

L'autocuiseur de Jacques Kuhn
était silencieux, efficace et sûr.
En savoir plus: k-r.live/history



LES PREMIERS USTENSILES DE CUISSON À DOUBLE PAROI AVEC LE LANCEMENT DU DUROTHERM®

La première batterie de cuisine à double paroi
idéale est la première gamme avec une triple
fonction : cuisiner, servir et maintenir au
chaud. Brevetée à l'échelle mondiale, elle est
commercialisée sous la marque DUROTHERM®.



HOTPAN®

Le HOTPAN® est le premier article
créé par notre équipe de designers.
En savoir plus: k-r.live/history

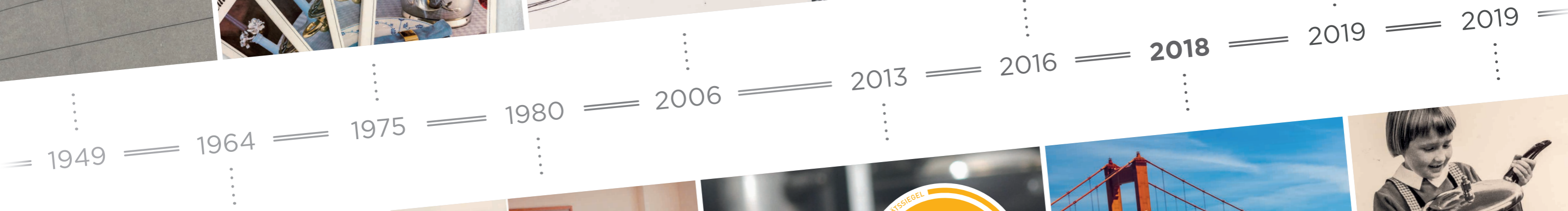
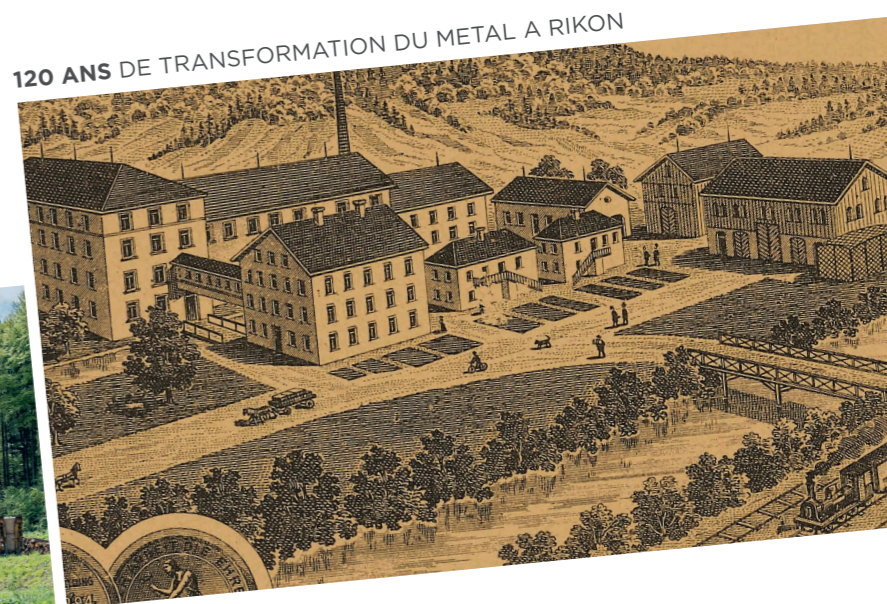


KUHN RIKON CHAUFFE SANS EMISSION DE DIOXYDE DE CARBONE

Kuhn Rikon a opté pour une production de
chaleur écologique sans émission de CO2
alimentée par des copeaux de bois naturels
issus des forêts avoisinantes et fabriqués
dans la commune. **En savoir plus:** k-r.live/ee



120 ANS DE TRANSFORMATION DU METAL A RIKON



REFUGIÉS DU TIBET KUHN RIKON SAIT AIDER

Dans les années 60, Henri et Jacques Kuhn ont apporté
leur soutien à des familles en leur donnant du travail et un
logement. **En savoir plus:** k-r.live/ti



FONDATION DE LA PREMIERE FILIALE EN GRANDE-BRETAGNE

Après des décennies de succès commerciaux,
Kuhn Rikon crée sa première filiale.



UN LIEU DE TRAVAIL CONVIVAL

Depuis 2013, Kuhn Rikon est distingué
chaque année avec le label Friendly
Workspace. Il s'agit d'un label de qualité
pour les entreprises qui intègrent la
gestion de la santé dans leur stratégie
d'entreprise. **En savoir plus:** k-r.live/se



30 ANNEES AUX ÉTATS-UNIS

Cette année Kuhn Rikon fête ses 30 ans
de présence aux États-Unis ! Kuhn Rikon
a commercialisé des ustensiles de cuisine
colorés et fonctionnels sur le marché
nord-américain au cours de ces 30
dernières années.



LES 70 ANS DU DUROMATIC®

Le DUROMATIC® célèbre son
70ème anniversaire ! Plusieurs
lignes de produits sont venues
enrichir l'offre produits depuis
cette date. Le DUROMATIC®
le plus récent bénéficie d'une
connexion Bluetooth pour
pouvoir surveiller le processus
de cuisson depuis le téléphone.

NOTRE LABEL SUISSE AU SERVICE DE LA QUALITÉ

La question « Qui a inventé cela? » est souvent posée. Que la réponse mentionne une origine suisse ne surprend personne. Heinrich Kuhn, le fondateur de Kuhn Rikon, et son fils Jacques, étaient des inventeurs passionnés. Leur esprit d'innovation a donné naissance, entre autres, au DUROMATIC®, le premier autocuiseur au monde avec une soupape à ressort, « fabriqué en Suisse » à Rikon.

L'effectif de notre entreprise familiale au rayonnement international est en augmentation constante. Nous investissons dans le développement de nouveaux produits, mais aussi dans l'optimisation de nos articles existants et de nos processus de fabrication, ainsi que dans notre site de fabrication à Rikon.

Pour répondre à une demande croissante, conserver notre avantage

concurrentiel sur la planète et parvenir à proposer une vaste gamme de produits, nous produisons une partie de notre offre dans l'Union Européenne et une autre en Asie. Quelle que soit l'origine de nos produits, une chose demeure cependant immuable : le niveau d'exigence de qualité de Kuhn Rikon. Nous collaborons avec des partenaires fiables qui respectent les strictes exigences de nos chefs de produits, de nos designers et de nos ingénieurs. Bien entendu, nous procédons à un contrôle minutieux de chacun de nos produits - indépendamment de son lieu de production - dans notre laboratoire à Rikon ou par le biais de partenaires extérieurs (par ex. TÜV, SQTS).

Nous accordons aussi une grande importance à ce que l'origine de nos produits puisse être identifiée immédiatement par chacun de nos clients.

Cela vaut pour tout : des descriptions d'articles publiées sur notre site Internet en passant par les mentions sur nos emballages et jusqu'au marquage sur nos produits. Dans ce domaine, notre stratégie est claire. **Le logo « Kuhn Rikon Switzerland » est apposé sur chacun des produits que nous fabriquons en Suisse. Tous nos autres articles portent le label « Swiss Design ».** Ce logo est affiché systématiquement sur nos emballages et utilisé dans nos supports de communication. Nous vous expliquons en détails leur signification respective sous la description en bas.

Qu'importe le produit que vous décidez d'acquérir, il aura toujours la marque de fabrique spécifique de Kuhn Rikon et témoignera du savoir-faire de nos équipes de designers et de nos ingénieurs.



Affiché sur les produits conçus, développés et fabriqués en Suisse, ainsi que sur leurs emballages.



Affiché sur les produits conçus et développés en Suisse et fabriqués à l'étranger, ainsi que sur leurs emballages.



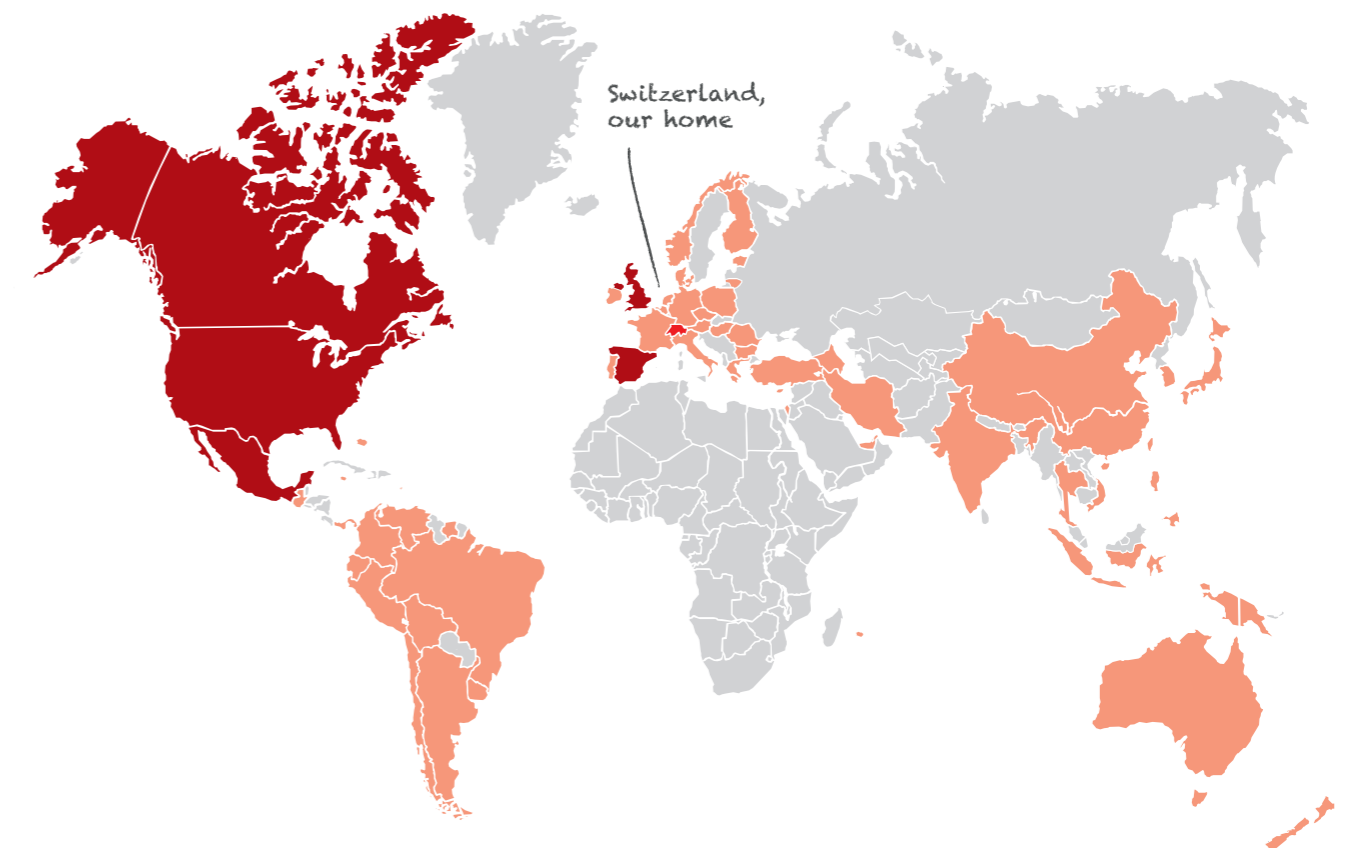
Affiché exclusivement sur les produits fabriqués en Suisse.



Affiché sur les produits conçus et développés en Suisse et fabriqués à l'étranger.

DEPUIS RIKON, UNE RENOMMÉE MONDIALE

La marque Suisse N° 1 des batteries et ustensiles de cuisine. Nos produits sont distribués dans plus de 50 pays et sur internet.



■ SIÈGE SOCIAL

Suisse
Kuhn Rikon AG
Neschwilerstrasse 4
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01
Fax +41 52 396 02 02
kuhnricon@kuhnricon.ch

■ SOCIÉTÉ FILIALE

USA | Canada
Kuhn Rikon Corporation
16 Digital Drive, Suite 220
Novato, CA 94949
USA
Tel. +1 415 883 11 01
Fax +1 415 883 59 85
info@kuhnricon.com

Espagne
Kuhn Rikon Española S.A.
C/Cuatro de Agosto, 14
planta 4ª, oficina F-G
E-50003 Zaragoza
Tel. +34 976 23 59 23
Fax +34 976 22 78 59
oficinas@kuhnricon.es

Royaume-Uni
Kuhn Rikon (UK) Ltd.
Landport Road
Wolverhampton
WV2 2QJ
Great Britain
Tel. +44 1902 458 410
Fax +44 1902 458 160
sales@kuhnricon.co.uk

Allemagne
Kuhn Rikon Deutschland
Tel. +49 711 6205 77 88
Fax +41 52 396 02 02
export.verkauf@kuhnricon.ch

■ REPRÉSENTANTS/AGENTS

Argentina, Australia, Austria, Belgium, Brazil, Brunei, Czech Republic, Chile, China, Colombia, Costa Rica, Cyprus, Dominican Republic, Dubai, Ecuador, Finland, France, Greece, Guatemala, Hong Kong, Indonesia, Iran, Israel, Italy, Japan, Kazakhstan, Korea, Lithuania, Luxembourg, Mexico, Netherlands, New Zealand, Norway, Philippines, Poland, Suriname, Taiwan, Turkey, Thailand, Uruguay, Venezuela



instagram.com/
kuhnriconofficial



facebook.com/
kuhnricon



youtube.com/
kuhnriconchannel



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



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



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

Kuhn Rikon AG | Neschwilerstrasse 4, CH-8486 Rikon | Switzerland

WWW.KUHNRIKON.COM