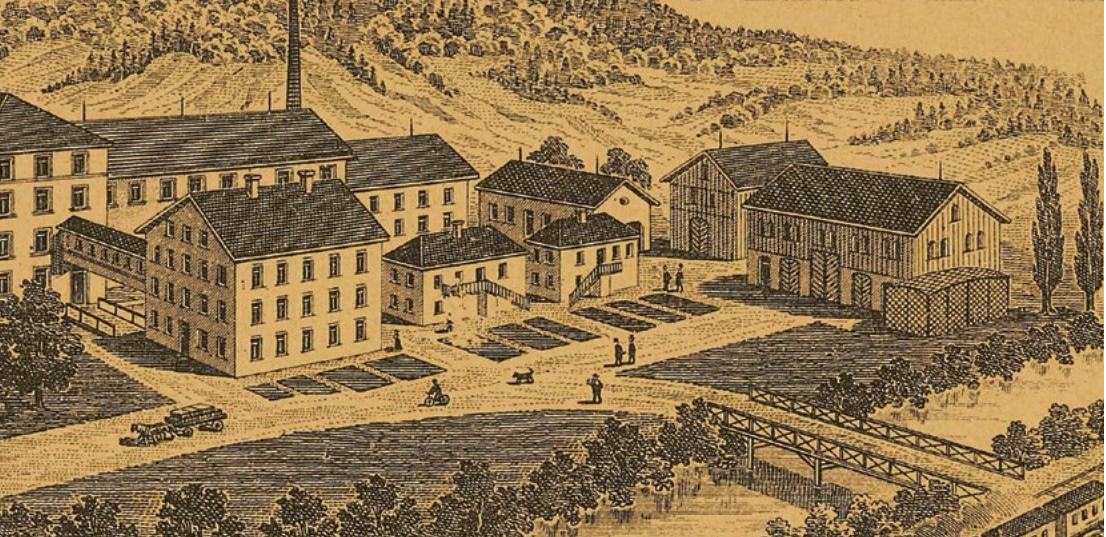


KOCHGESCHIRR GUIDE

# KOCHENGESCHIRR TECHNIK DES KOCHENS







## AUF PFANNEN GESETZT

Seit 1899 wird am Produktionsstandort von Kuhn Rikon Kochgeschirr produziert.

Von der kleinen Ortschaft im Osten des Kantons Zürich beliefern wir unsere Kunden heute in Zusammenarbeit mit unseren Tochtergesellschaften beinahe rund um den Globus mit unseren hochwertigen Produkten.



Art. 10950 03/25

Kuhn Rikon AG | Neschwilerstrasse 4, CH-8486 Rikon

## WOFÜR WELCHES KOCHGESCHIRR?

SEITE 10



## QUALITÄT VON BESCHICHTUNGEN

SEITE 18



## MATERIALIEN

SEITE 26



# KOCHGESCHIRR-EXPERTISE AUS DER SCHWEIZ

**Wir sind stetig auf der Suche nach dem noch besseren, praktischeren und vielseitigeren Kochgeschirr.**

Auf diesem langen Weg haben wir einiges Wissen, Design- und Fertigungs-know-how aufgebaut, von dem wir in diesem Booklet gern einiges mit Ihnen teilen möchten.

Mit einem guten Verständnis der Produkt-Unterschiede, sowie deren Vor- und Nachteile können Sie leichter das für Sie und Ihre Kochgewohnheiten passende Produkt wählen - egal, ob in unserem Shop oder bei Ihnen zu Hause. Wir wünschen viel Freude bei der Lektüre.

<b>DAS UNIVERSAL-KOCHGESCHIRR GIBT ES NICHT</b>	<b>08</b>
<b>BESCHICHTUNGEN AUFBAU, VERFAHREN, ÖKOLOGIE</b>	<b>18</b>
<b>MATERIALIEN UND IHRE EIGENSCHAFTEN</b>	<b>26</b>
<b>INDUKTION UND WÄRMEVERTEILUNG</b>	<b>32</b>
<b>KALTGRIFFE AUS EDELSTAHL UND KUNSTSTOFF</b>	<b>34</b>
<b>TEMPERATUREN BEIM KOCHEN</b>	<b>36</b>
<b>KOCHGESCHIRR-GRÖSSEN UND HANDLICHKEIT</b>	<b>38</b>
<b>DECKEL UND DEREN FUNKTIONEN</b>	<b>42</b>
<b>REINIGUNG WORAUF MAN ACHTEN SOLLTE</b>	<b>46</b>
<b>SPEZIAL-KOCHGESCHIRR FÜR BESONDERE ANWENDUNGEN</b>	<b>48</b>
<b>KOCHEN IM OFEN</b>	<b>64</b>
<b>KOCHEN IM DAMPF</b>	<b>66</b>
<b>KOCHGESCHIRR-AUSWAHL FÜR JEDES BUDGET</b>	<b>68</b>

**AUF DER SUCHE  
NACH DEM FÜR  
SIE RICHTIGEN  
KOCHGESCHIRR**







## DAS UNIVERSALKOCHGESCHIRR GIBT ES NICHT

**Es gibt kein universell «bestes» Kochgeschirr, da die Wahl stark von den individuellen Kochbedürfnissen und Anwendungsbereichen abhängt.** Aufbau, Typ aber auch das Material eines Kochgeschirrs spielen hierbei eine essenzielle Rolle.

Für Anfänger ist es ratsam, mit antihaftbeschichtetem Kochgeschirr zu starten, da es einfach zu handhaben und leicht zu reinigen ist. Finden Sie das richtige Kochgeschirr für Ihre Kochgewohnheiten, um dessen volles Potenzial nutzen zu können.



# WELCHES KOCHGESCHIRR PASST ZU IHNEN?



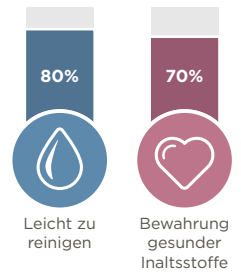
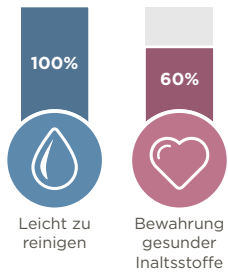
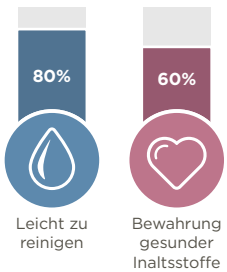
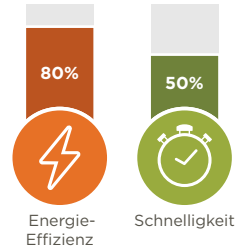
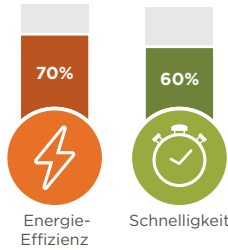
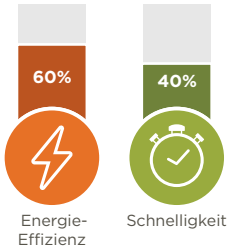
**EDELSTAHL  
KOCHESSCHIRR**



**ALUMINIUM  
KOCHESSCHIRR**



**MEHRSCHICHT  
KOCHESSCHIRR**



## Klassischer Allrounder

Edelstahlkochgeschirr verfügt über ähnliche Eigenschaften wie Kochgeschirr aus Aluminium, ist im Vergleich jedoch stabiler.

**Langlebig** - einfache Handhabung, leicht zu reinigen

## Stets beschichtet

Aluminiumkochgeschirr wird schnell heiss und ist dank einer Beschichtung einfach in Handhabung und Reinigung.

**Beschichtet** - schnelles und einfaches Kochen

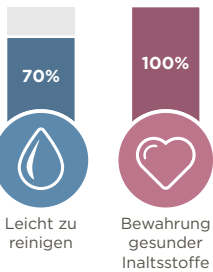
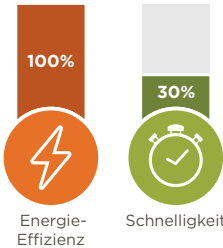
## Das Wärmewunder

Eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit und Wärmespeicherung zeichnen dieses Profi-Kochgeschirr aus.

**Professionell** - Eigenschaften für anspruchsvolles Kochen



**THERMO**  
KOCHGESCHIRR



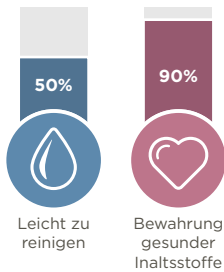
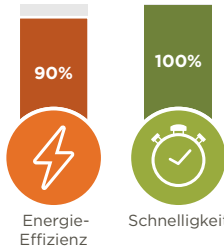
**Deluxe-Kochgeschirr**

Das Kochgeschirr für den Softgar-Prozess, die gesündeste, entspannteste und nachhaltigste Art zu kochen.

**Gesund** und nachhaltig dank hoher Energieeffizienz



**SCHNELL**  
KOCHGESCHIRR



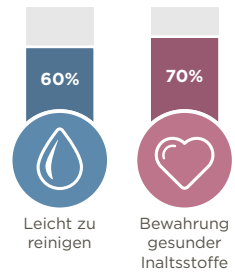
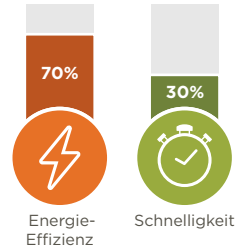
**Der DUROMATIC®**

Das Synonym für Schnellkochtöpfe - schnell, einfach, vielseitig, nachhaltig und gesund.

**Schnell** kochen unter Druck und hohen Temperaturen



**GUSSEISEN**  
KOCHGESCHIRR



**Der Schwere**

Gusseisen ist robust und sorgt für eine gute Wärmespeicherung und das fällt ins Gewicht.

**Robust** - langlebig, fast unzerstörbar, jedoch schwer

# WELCHE TYPEN VON KOCHGESCHIRR GIBT ES?



## KOCHTÖPFE

Die klassischen Kochtöpfe sind zum Kochen und Garen mit viel Flüssigkeit ausgelegt. Meist mit Seitengriffen und einem Deckel versehen, werden sie in Privathaushalten in zwei bis drei verschiedenen Grössen verwendet. Der hohe Rand verhindert das Überschwappen von kochender Flüssigkeit.



## BRATENTÖPFE

Bratentöpfe haben dasselbe Fassungsvermögen wie klassische Kochtöpfe, verfügen jedoch über einen grösseren Durchmesser und dadurch über einen niedrigeren Rand. Dank ihrer guten Zugänglichkeit, kann man in ihnen das Gargut einfach drehen und wenden.



## BRÄTER & SCHMORTÖPFE

Schmortöpfe, meist aus Gusseisen gefertigt, speichern die Wärme besonders gut. Sie eignen sich ideal für lange Kochprozesse wie das Schmoren von Bratenstücken.



## STIELKASSEROLLEN

Stielkasserollen unterscheiden sich von klassischen Kochtöpfen durch ihren Stiel anstelle der Seitengriffe. Sie lassen sich leichter ausgiessen und haben in der Regel ein kleineres Fassungsvermögen.



## MILCHTÖPFE

Milchtöpfe werden gelegentlich auch Saucenpfannen genannt, da sie sich neben der Milch auch gut zum schonenden Erwärmen von Saucen eignen. Sie haben keinen Deckel dafür aber häufig einen Ausguss in Form einer speziellen Vertiefung im Rand.



## GEMÜSETÖPFE

---

Gemüsetöpfe sind grossvolumige Kochtöpfe mit hochgezogenen Rändern und einem schweren Deckel, der auch beim leichten Kochen fest auf dem Topf sitzt. Der Begriff Gemüsetopf wird häufig als Synonym für Suppentopf verwendet.



## SUPPENTÖPFE

---

Der Begriff Suppentopf und Gemüsetopf wird häufig für das gleiche Produkt verwendet. Tendenziell haben Suppentöpfe jedoch einen etwas weniger hohen Rand als Gemüsetöpfe.



## PASTATÖPFE

---

Pastatöpfe sind eine Sonderform der Gemüse- respektive der Suppentöpfe. Wie es der Name bereits sagt, eignen sie sich besonders gut zum Kochen von Teigwaren. Sie bestehen aus zwei ineinander stapelbaren Töpfen, wobei der innere perforiert ist. Hebt man diesen mit den fertiggekochten Teigwaren aus dem unteren Topf, fungiert er als Sieb und lässt das Kochwasser im unteren Topf zurück.



## SPEZIALKOCHGESCHIRR

---

Spezialkochgeschirr wird für spezielle Kochprozesse wie zum Beispiel das Softgaren verwendet. In diesem Beispiel verfügt das Kochgeschirr über eine isolierende Doppelwand, welche für das Softgaren benötigt wird.



## SCHNELLKOCHTÖPFE

---

Schnellkochtöpfe verfügen über einen luftdicht verschliessbaren Deckel mit entsprechenden Überdruck-Sicherheitsfunktionen versehen. Dank höherem Druck im Innern des Topfes können Temperaturen über 100 °C erreicht werden, was kürzere Kochzeiten ermöglicht.

# DAS MATERIAL MACHT DEN UNTERSCHIED

## EDELSTAHL



---

### FOKUS

Hohe Temperaturen, Anbraten, Bräunen und Schmoren

### VORTEILE

Langlebig, korrosionsbeständig, hygienisch

### NACHTEILE

Durchschnittliche Wärmeleitung, kann etwas teurer sein

---

## ALUMINIUM



---

### FOKUS

Tägliches Kochen, Garen bei niedrigen bis mittleren Temperaturen

### VORTEILE

Beschichtet, leicht, gute Wärmeleitung, eher kostengünstig

### NACHTEILE

Reaktiv mit säurehaltigen Lebensmitteln, anfällig für Verformungen, Aluminium allein ist nicht Induktionstauglich

---

## KUPFER



---

### FOKUS

Tägliches Kochen, Garen bei niedrigen bis mittleren Temperaturen

### VORTEILE

Beschichtet, leicht, gute Wärmeleitung, eher hochpreisig

### NACHTEILE

Reaktiv mit säurehaltigen Lebensmitteln, anfällig für Verformungen, kann rosten, Kupfer allein ist nicht Induktionstauglich

---

**Jedes Material hat seine Vor- und Nachteile.** Hiervon lassen sich die verschiedenen Einsatzbereiche ableiten.

Nutzen Sie das ganze Potenzial Ihres Kochgeschirrs, indem Sie genau wissen wofür es eingesetzt werden sollte.

## GUSSEISEN

---

### FOKUS

Langsames Garen bei niedrigen Temperaturen

### VORTEILE

Sehr langlebig, hervorragende Wärmespeicherung

### NACHTEILE

Schwer, kann rosten, nicht spülmaschinentauglich

---



## EMAILLIERTES GUSSEISEN

---

### FOKUS

Langsames Garen bei niedrigen Temperaturen, Zubereiten von säurehaltigen Speisen

### VORTEILE

Rostfrei, spülmaschinentauglich

### NACHTEILE

Schwer, relativ teuer, Emaille kann abplatzen

---



## KOHLNSTOFFSTAHL

---

### FOKUS

Anbraten, Pfannrühren und Frittieren bei hohen Temperaturen

### VORTEILE

Relativ leicht, gute Wärmeleitung, gute Alternative zu Gusseisen-Kochgeschirr

### NACHTEILE

Nicht so langlebig wie Gusseisen und etwas teurer, nicht spülmaschinentauglich

---



# BASICS FÜR EINSTEIGER

## ANTIHAFTBESCHICHTETES KOCHGESCHIRR



### VORTEILE

Leicht zu reinigen, relativ niedriger Preis, Beschichtung behält vergleichsweise lange die Antihaftfunktion

### NACHTEILE

Antihaftbeschichtung kann kratzempfindlich sein

## DIE RICHTIGE WAHL



Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs ist entscheidend für das Gelingen Ihrer Speisen. Unterschiedliche Materialien und Konstruktionen beeinflussen die Wärmeverteilung und -speicherung, was sich direkt auf **Geschmack, Textur und Präsentation** auswirkt.

Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr zur Zubereitungsmethode passt: Gusseisen für langsames Schmoren, Edelstahl für schnelles Anbraten.

Auch die **Grösse und Form** des Kochgeschirrs sollten dem Gericht entsprechen, um gleichmässiges Garen zu gewährleisten. Hochwertiges Kochgeschirr kann zudem die Aromen besser bewahren und eine ansprechende Präsentation ermöglichen.

## TEMPERATUREN



Unterschiedliche Kochgeschirrarten reagieren jeweils verschieden auf Hitze.

**Materialien** wie Aluminium und Kupfer erwärmen sich schnell und kühlen ebenso schnell wieder ab. Gusseisen hingegen benötigt länger zum Aufheizen, speichert die Wärme jedoch besser und länger. Kochgeschirr, welches in einer Mehrschicht oder **«Multiply»** Konstruktion aufgebaut ist, kombiniert unterschiedliche Materialien und nutzt deren verschiedene Vorteile.

Mit einem guten Verständnis für die Eigenschaften unterschiedlicher Kochgeschirrarten und deren Materialien, können Sie die Kochtemperaturen besser steuern und ein deutlich besseres Ergebnis erreichen.

## KERAMIK-BESCHICHTETES KOCHESSCHIR

### VORTEILE

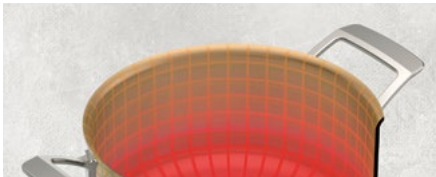
Leicht zu reinigen, relativ niedriger Preis, Keramikbeschichtung ist wenig kratzempfindlich

### NACHTEILE

Beschichtung verliert unabhängig vom Hersteller vergleichsweise schnell die Antihafteigenschaft



## VORWÄRMEN



**Das Vorheizen** Ihres Kochgeschirrs ist ein wesentlicher, oft vernachlässigter Schritt. Es sorgt dafür, dass sich die Hitze gleichmässig verteilen kann und reduziert auf diese Weise das Risiko von anhaftenden Lebensmitteln und «Hotspots».

**Hotspots** sind Bereiche auf der Kochfläche, welche heisser sind als andere. Dadurch garen Lebensmittel in den heisse- ren Bereichen schneller oder verbrennen sogar, während sie in den kühleren Berei- chen noch nicht durchgegart sind.

**Die Dauer** des Vorwärmens kann je nach Material des Kochgeschirrs variieren. Den- ken Sie stets ans Vorwärmen, es lohnt sich.

## LAGERUNG & HANDHABUNG



Die richtige Lagerung und Handhabung Ihres Kochgeschirrs trägt ebenfalls zu des- sen Langlebigkeit bei.

Wenn Sie **Kochgeschirr stapeln**, sparen Sie zwar Platz, riskieren aber Kratzer oder Ab- splitterungen. Ein Pfannenschutz oder das Platzieren eines Tuchs zwischen den Töp- fen kann solche Schäden verhindern.

Verwenden Sie immer geeignete **Koch- utensilien**. Holz- oder Silikonutensilien sind bei antihaftbeschichtetem Kochgeschirr sicherer als solche aus Metall, welche die Oberfläche zerkratzen können.

**Auf Seite 62** finden Sie ein detailliertes Beispiel für ein durchdachtes und platz- sparendes Kochgeschirr.



# BESCHICHTUNGEN

INSPIRIERT VON DER NATUR



# BESCHICHTUNGEN EIN VIELSCHICHTIGES THEMA

**Antihaft-Beschichtungen enthalten ähnlich wie Blatt-Oberflächen Polymere (chemische Stoffe), welche wasserabstossend sind.** Die häufigste Antihaft-Beschichtung ist PTFE (Polytetrafluorethylen), welche auch unter dem Namen «Teflon» (Handelsname

von DuPont) bekannt ist. Antihaft-Beschichtungen verhindern das hartnäckige Festkleben des Gargutes und erleichtern die Reinigung des Kochgeschirrs. Gelangen diese Antihaft-Substanzen in die Umwelt, können sie praktisch nicht abgebaut werden.

BESCHICHTET

UNBESCHICHTET

vs.



Mit einem beschichteten Kochgeschirr kann man grundsätzlich fettärmer und somit gesünder kochen. Dies ist aber nur von Bedeutung, wenn man im Kochgeschirr «trocken» (ohne Fett) etwas anbraten möchte. Korrosionsempfindliche Materialien wie Aluminium werden durch die Beschichtung geschützt, weshalb Aluminiumkochgeschirr nur mit einer Beschichtung erhältlich ist. Beschichtetes Kochgeschirr hat eine bessere Reinigungsfreundlichkeit, muss jedoch beim Kochen vorsichtiger behandelt werden. Metallische, scharfkantige Kochutensilien können die Antihaft-Beschichtung verletzen.

Ausserdem sollten beschichtete Kochtöpfe nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Demgegenüber steht das unbeschichtete Kochgeschirr, das kein Verkratzungsrisiko aufweist. Da man Kochgeschirr meistens mit viel Flüssigkeit verwendet, fällt der Nachteil eines möglichen Anhaftens des Gargutes weniger ins Gewicht. Edelstahl-Kochgeschirr ist in der Regel langlebiger und kann auch ohne Bedenken in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Das Kochen selbst benötigt mit diesem Kochgeschirr etwas mehr Aufmerksamkeit, um unbeabsichtigtes Anbrennen zu verhindern.

## BESCHICHTUNGEN VORTEILE

- » Beim Braten bleibt so gut wie nichts haften
- » Empfindliches Gargut lässt sich leicht wenden
- » Grundsätzlich muss weniger Öl oder Bratfett verwendet werden
- » Die Reinigung kann schnell, schonend und mit wenig Reinigungsmittel durchgeführt werden
- » Einfache Reinigung von Hand möglich

## BESCHICHTUNGEN NACHTEILE

- » Die Beschichtung ist kratzempfindlich
- » Die Beschichtung einer Bratpfanne erträgt Hitze auf dem Herd oder im Backofen bis zu 240 °C
- » Die Reinigung im Geschirrspüler kann die Lebensdauer von Beschichtungen beeinträchtigen bzw. verkürzen.
- » Eine Reinigung von Hand ist für die Antihafbeschichtung schonender als eine Reinigung im Geschirrspüler

## ÖKOLOGIE &amp; GESUNDHEIT



## → GUT ZU WISSEN

**PTFE**

(Polytetrafluorethylen) Sammelbegriff für verschiedene Antihafbeschichtungen

**PFOA**

(Perfluorooctansäure) Wurde früher zur Herstellung von PTFE verwendet

**TEFLON**

Handelsname der Firma DuPont, der eine bestimmte Art von PTFE bezeichnet

Bratpfannen sind ein beliebtes Thema für Umwelt-Diskussionen. Die Antihaf-Beschichtungen auf Basis von PTFE stehen dabei im Zentrum. Bei der Herstellung von PTFE konnten früher Spuren von PFOA entstehen, welche unter dem Verdacht standen, krebserregende Eigenschaften zu

haben. **Seit 2013 darf kein PFOA mehr zur Herstellung von Antihafbeschichtungen verwendet werden.** Heutige PTFE-Beschichtungen können demzufolge zu Recht als PFOA-frei deklariert werden. Werden PTFE-beschichtete Bratpfannen längere Zeit überhitzt (über 300 °C), können giftige Dämpfe freigesetzt werden, die zu grippeähnlichen Symptomen führen. Aus diesem Grund darf eine beschichtete Bratpfanne nie leer auf hoher Stufe erhitzt werden. Da beschichtete Bratpfannen grundsätzlich für schonendes Braten eingesetzt werden, brauchen sie weniger Energie als unbeschichtete Bratpfannen, die für das scharfe Braten bei hoher Temperatur eingesetzt werden.

Die langkettigen Fluorpolymere von PTFE-Beschichtungen sind in der Umwelt praktisch nicht abbaubar (man spricht von einer ewigen Chemikalie) und können somit in verschiedenen Organismen angereichert auftreten.

# AUFBAU VON BESCHICHTUNGEN

**Qualitativ hochwertige Beschichtungen sind in mehreren Schichten aufgebaut.** Neben der eigentlichen Antihaft-Beschichtung werden zusätzliche Schichten zwischen Pfannenboden und Antihaft-Schicht aufgetragen. Sie sorgen für eine verbesserte Kratzbeständigkeit (Anti-Kratz-Schicht / Titan-Hartgrund) und eine stärkere

Haftung (Grundierung) auf dem Untergrund. Dadurch wird die Lebensdauer einer solchen Beschichtung deutlich erhöht, was sowohl der Umwelt wie auch der Gesundheit zugute kommt. Aus diesem Grund setzt Kuhn Rikon bei ihren Produkten ausschliesslich 3- und 4-schichtige Beschichtungen ein.

## SCHICHT-AUFBAU



**ANTIHAFT-SCHICHT**  
Beständig bis zu 240 °C



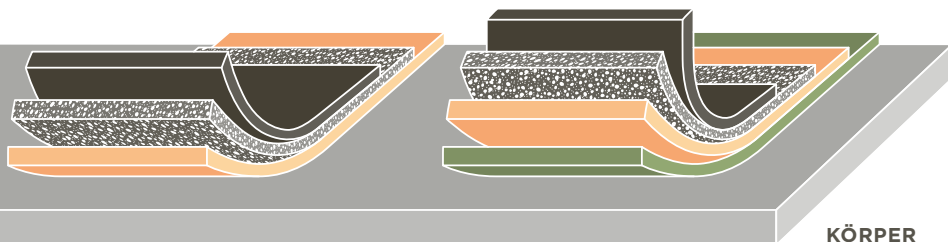
**ANTI-KRATZ-SCHICHT**  
Partikel sorgen für hohe Kratz- und Verschleissfestigkeit



**GRUNDIERUNG**  
Feste Verbindung zwischen Pfannenkörper und Beschichtung



**TITAN-HARTGRUND**  
Verbessert Haftung und Härte der Beschichtung



### 3 SCHICHTEN

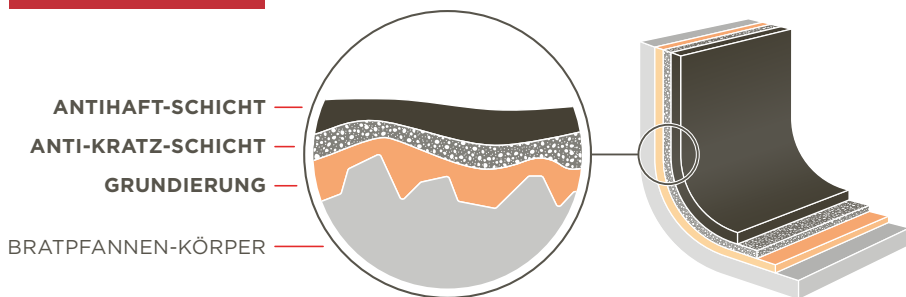
3-Schicht-Beschichtungen sind qualitativ hochwertige Beschichtungen, die durch ihre besondere Anti-Kratz-Schicht resistenter gegen mechanische Einwirkungen gemacht wurden. Die Grundierung verstärkt zusätzlich die Haftung zwischen der Beschichtung und dem Bratpfannenkörper.

### 4 SCHICHTEN

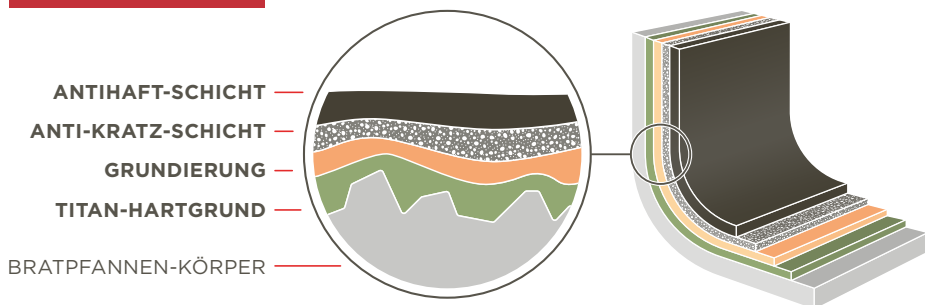
4-Schicht-Beschichtungen verfügen über einen zusätzlichen Titan-Hartgrund. Bei diesem werden Titan-Partikel mit hoher Geschwindigkeit auf den Pfannenkörper geschossen, welche dann wie kleine Anker aus der Oberfläche herausragen. Dadurch wird die Beschichtung härter ohne die Antihaft-Funktion zu beeinträchtigen. Zusätzlich wird die Verbindung zwischen Beschichtung und Bratpfannenkörper verbessert.



**3-SCHICHT-AUFBAU**



**4-SCHICHT-AUFBAU**



# ÜBER DIE QUALITÄT VON BESCHICHTUNGEN

**Gute Antihaft-Eigenschaft oder gute Kratzbeständigkeit?** Ideal wäre eine harte, kratzbeständige Beschichtung mit ausserordentlich guten Antihaft-Eigenschaften. Leider muss, wie so häufig in der Realität, ein Kompromiss eingegangen werden, da sich die beiden Eigenschaften gegenseitig ausschliessen. Je höher die Qualität einer Beschichtung, desto näher befindet

man sich bei diesem Kompromiss. Neben dem Mehrschicht-Aufbau von Beschichtungen beeinflusst auch das gewählte Beschichtungsverfahren in der Produktion deren Qualität. Bei Kuhn Rikon werden Bratpfannen nur mit dem etwas kostspieligeren dafür aber qualitativ hochstehenden «Spray Coating» - Verfahren beschichtet.

## BESCHICHTUNGSVERFAHREN

### ROLLER COATING

**Roller-Beschichtungen** werden mit Rollen auf die planen Metall-Ronden (Rundbleche, welche aus grossen Metall-Bahnen ausgestanzt werden) aufgetragen. Diese werden nachträglich zu Bratpfannen geformt.

**Nachteil:** Die Beschichtung wird gestaucht.

### CURTAIN COATING

**Curtain-Beschichtungen** werden im Spray-Verfahren auf die Metall-Bahnen aufgetragen aus denen nachträglich die Metall-Ronden ausgestanzt werden. Diese werden wiederum zusammen mit der Beschichtung zu Bratpfannen geformt.

**Nachteil:** Die Beschichtung wird gestaucht.

### SPRAY COATING

**Spray-Beschichtungen** werden ebenfalls im Spray-Verfahren aufgebracht. Der entscheidende Unterschied besteht darin, dass diese Beschichtungen auf fertig geformte Bratpfannen aufgetragen werden.

**Vorteil:** homogene Beschichtung mit geschlossenen Kanten. Die Beschichtung wird nicht gestaucht.

↑  
LANGLEBIGKEIT & PREIS

ALLE KUHN RIKON  
BESCHICHTUNGEN

## BESTÄNDIGKEIT VS. ANTIHAFT-EFFEKT



**Weniger gute Antihafteigenschaften bei einer hohen Widerstandsfähigkeit**

Diese Beschichtungen vertragen durchaus metallische Gegenstände wie Bratwender oder Fleischzangen aus Metall. Scharfkantige Kochutensilien wie Messer können aber auch diese Beschichtung beschädigen. Die Antihafteigenschaften sind im Vergleich am wenigsten ausgeprägt.



**Sehr gute Antihafteigenschaften bei einer verbesserten Widerstandsfähigkeit**

Diese qualitativ hochstehende 4-Schicht-Beschichtung verfügt mit seiner zusätzlichen Titan-Hartgrundschicht über vergleichbare Antihafteigenschaften wie die Nummer 3, ist allerdings wesentlich robuster als diese - ein guter Kompromiss zwischen zwei konkurrierenden Eigenschaften.

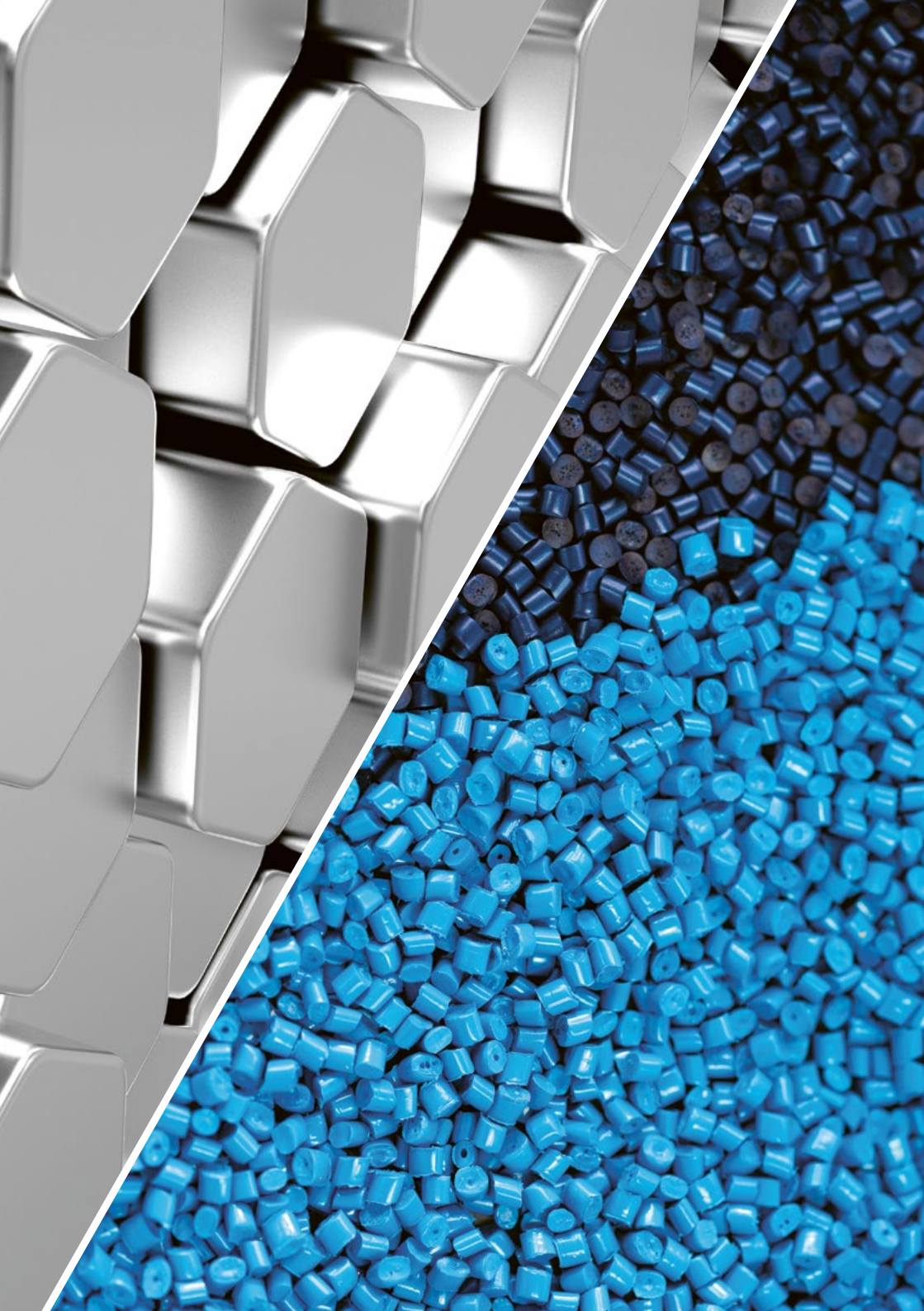


**Sehr gute Antihafteigenschaften bei geringer Widerstandsfähigkeit**

Die ausgezeichneten Antihafteigenschaften macht diese Beschichtung weicher und damit anfälliger auf mechanische Verletzungen. Sind Bratpfannen mit dieser Beschichtung ausgestattet, sollten ausschliesslich Holz- oder Silikon-Kochutensilien verwendet werden.

# MATERIALIEN

ALUMINIUM, EDELSTAHL  
ODER MEHRSCICHT?



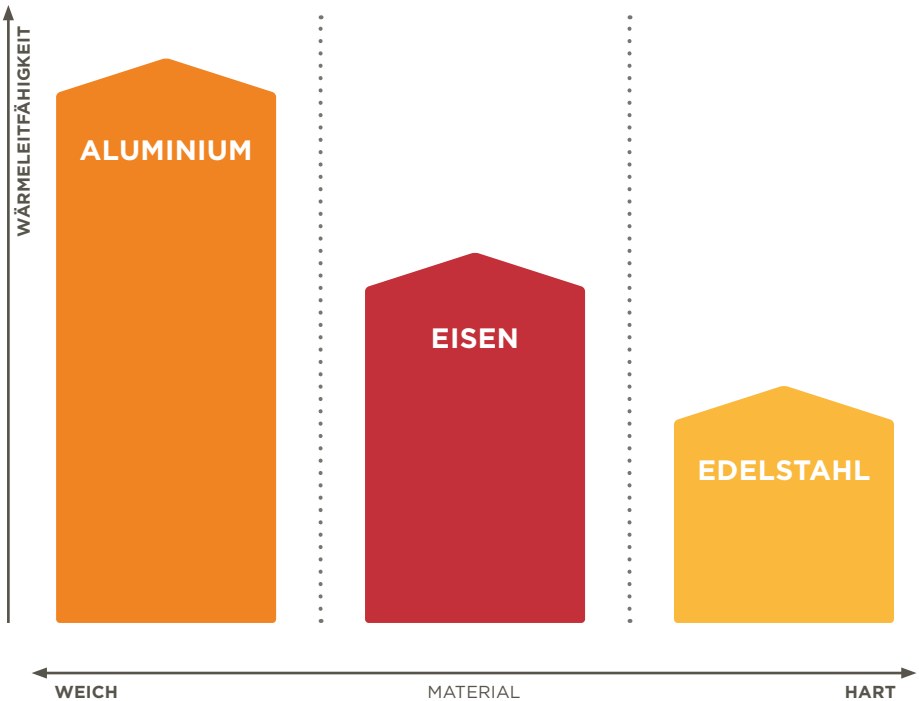
# MATERIAL-EIGENSCHAFTEN FUNKTIONALITÄT & QUALITÄT

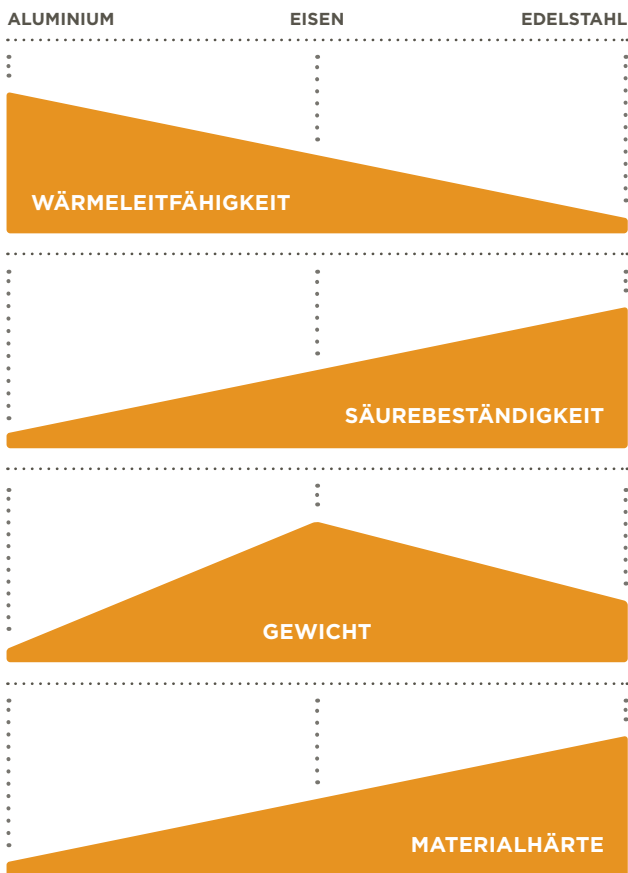
## Unterschiedliche Materialien haben unterschiedliche Eigenschaften.

Die ersten Pfannen waren aus elementarem Eisen, einem sehr schweren Metall mit einer guten Wärmeleitfähigkeit und einer langen Lebensdauer. Eisen-Kochgeschirr muss gepflegt werden, da es ansonsten schnell zu rosten beginnt. Aluminium-Kochgeschirr ist aufgrund seines geringen Gewichtes wesentlich besser handhabbar. Da Aluminium aber ein sehr weiches Metall ist, verformen solche

Töpfe relativ schnell. Ausserdem ist Aluminium säureempfindlich und neigt schnell zur Oxidation. Die dabei entstehende Oxidationsschicht ist rau und sieht unschön aus. Demgegenüber ist Edelstahl (Chromnickelstahl) sehr hart, äusserst beständig gegen alle Arten von Chemikalien und überzeugt, zum Hochglanz poliert, durch seine Ästhetik. Leider ist seine Wärmeleitfähigkeit nicht mit den anderen beiden Materialien vergleichbar.

## WÄRMELEITFÄHIGKEIT & BESTÄNDIGKEIT





**Der Topfboden** ist aus verschiedenen Materialien zusammengesetzt und erfüllt verschiedene Funktionen gleichzeitig. Er muss sehr plan sein, um viel Kontaktfläche zum heißen Kochfeld zu bieten. Er muss demzufolge auch ein sehr guter Wärmeleiter sein. Auf Induktionsfeldern ist er sogar die eigentliche Hitzequelle.

**→ GUT ZU WISSEN**

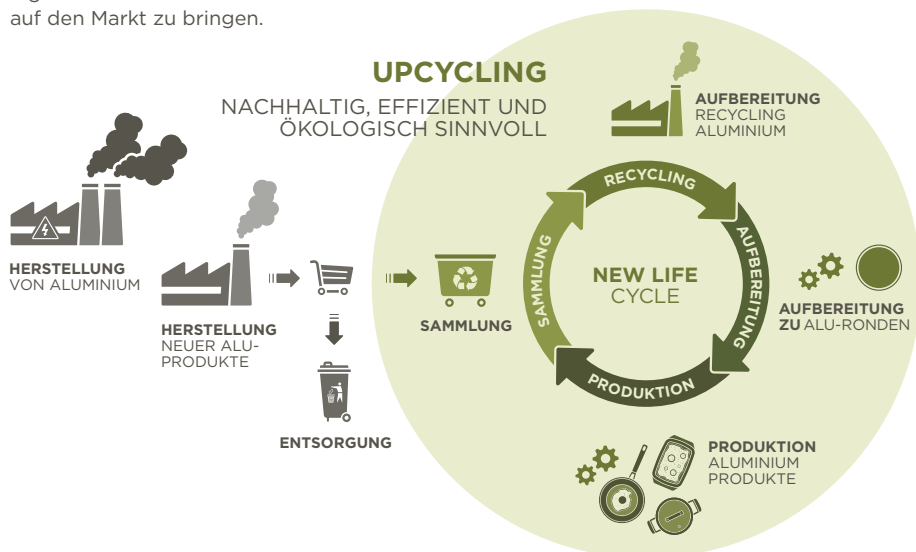
**Warum verwenden wir eigentlich kein Kupfer?** Kupfer ist ein sehr teures Material. Es verfügt zwar über eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit, ist aber sehr empfindlich auf Oxidation durch säurehaltige Lebensmittel.

# NEW LIFE & NEW LIFE PRO RECYCLED FOR A NEW LIFE



Wir sind davon überzeugt, dass auch unsere Produkte einen Beitrag zum Kampf gegen den Klimawandel leisten sollten. Daher haben wir im Jahr 2021 die New Life Bratpfanne lanciert. Der grosse Erfolg hat bestätigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind und uns darin bestärkt, diesen weiterzugehen. Wir freuen uns, mit dem New Life und New Life Pro Kochgeschirr und den New Life Pro Ofenformen aus ebenfalls 100 % recyceltem Aluminium weitere ökologisch verantwortliche Produkte auf den Markt zu bringen.

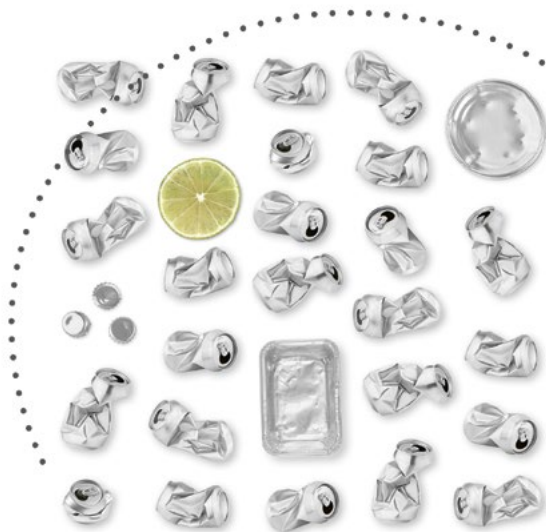
Bei der Herstellung des Recycling-Aluminium wird massiv weniger Energie benötigt. Und das Beste: Bei der Wiederaufbereitung wird das Material sogar noch widerstandsfähiger und langlebiger als neues Aluminium. Ökologisch verantwortlich handeln heisst also nicht zwingend Kompromisse eingehen.



## RECYCLING ALUMINIUM ...

- » Wird mit bis zu 95 % weniger Energie hergestellt
- » Spart rund 9 kg CO<sup>2</sup> pro Kilogramm Aluminium
- » Ist widerstandsfähiger und langlebiger als neues Aluminium
- » Belastet die Umwelt weniger





## 100% RECYCELTES ALUMINIUM

Die neuen New Life und New Life Pro Produkte bestehen aus 100% europäischem Recycling-Aluminium und werden dadurch mit bis zu 95% weniger Energie und CO<sup>2</sup> im Vergleich zu herkömmlichen Alu-Produkten hergestellt. Für die Herstellung einer Bratpfanne wird Aluminium u. a. von ca. 30 Dosen und für eine Ofenform von ca. 20 Dosen recycelt. Es lohnt sich also, Alu-Dosen zu sammeln und korrekt zu entsorgen. Denn nur so können wir neue Produkte aus recykliertem Material herstellen.



## PRODUKTION IN DER SCHWEIZ

In den New Life und New Life Pro Produkten steckt nicht nur 100% Recycling-Aluminium, sondern sie werden auch am Schweizer Standort in Rikon hergestellt. Wir produzieren die Aluminium-Produkte hier in der Schweiz, weil die Herstellung technisch anspruchsvoll ist und wir höchste Qualität unserer Produkte sicherstellen wollen.

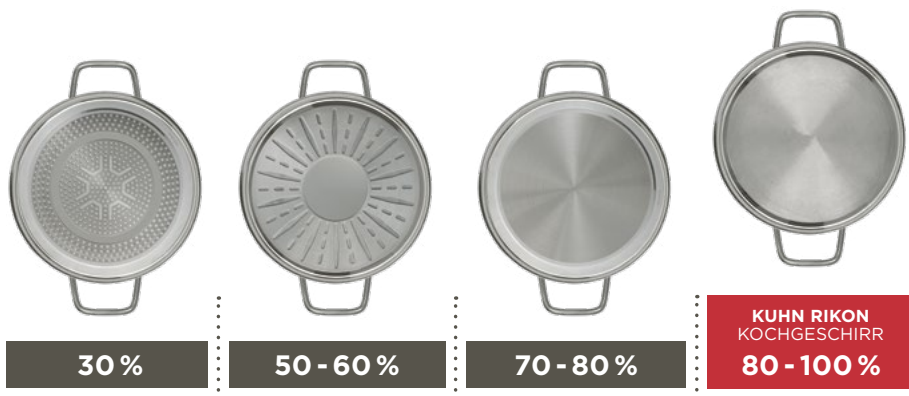


# MATERIAL-EIGENSCHAFTEN INDUKTION & WÄRMEVERTEILUNG

**Nur magnetische Metalle eignen sich für Induktionskochfelder.** Induktionskochfelder erfreuen sich einer zunehmenden Beliebtheit. Sie verbrauchen weniger Energie als herkömmliche Kochfelder und sind präziser zu regulieren. Bei der Induktion wird das induzierte Metall heiss und nicht das Kochfeld selbst.

Dazu muss das Metall magnetische Eigenschaften haben. Dies ist bei Eisen und Chromstahl (ohne Nickelzusatz) gewährleistet. Modernes Kochgeschirr ist stets induktionstauglich und verfügt über einen Mehrschicht-Boden oder ist sogar vollständig aus Mehrschicht Material gefertigt.

## INDUKTIONSTAUGLICHKEIT



## EFFIZIENZ AUF INDUKTIONSKOCHFELDERN

### Chromstahl ist teuer, zahlt sich aber aus.

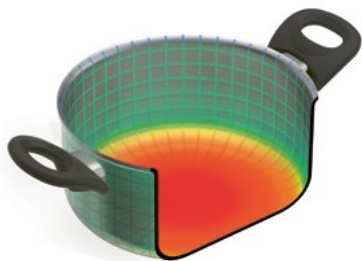
Je mehr kostspieliger Chromstahl im Boden verarbeitet wird, desto effizienter und umweltfreundlicher kann das Induktionskochfeld arbeiten.

### CHROMSTAHL-ANTEIL IM BODEN

## MAGNETISCH = INDUKTIONSTAUGLICH



## EINSCHICHT-KÖRPER



## DER BODEN WIRD HEISS

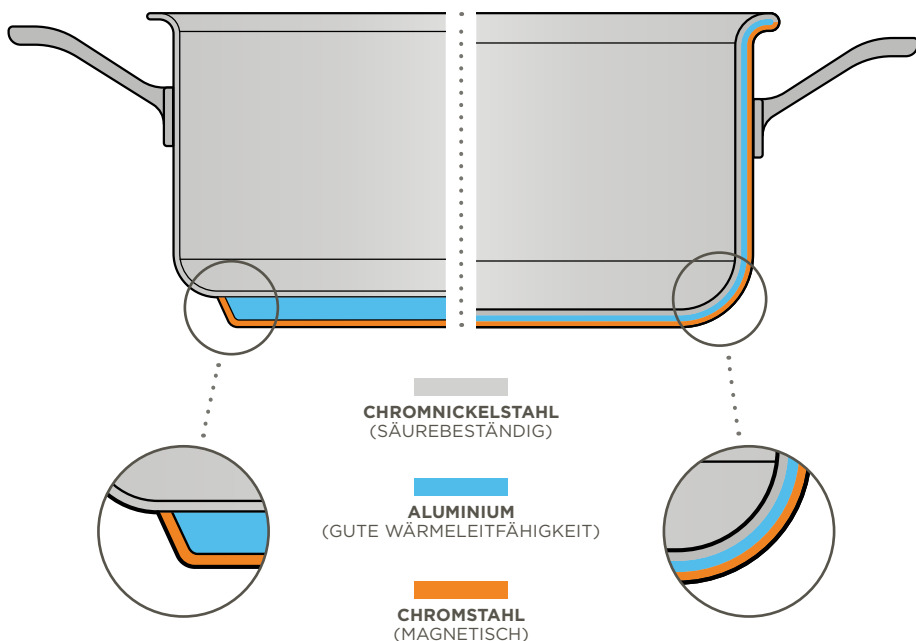
Der Boden eines modernen Kochgeschirrs ist aus drei Schichten aufgebaut. Eine Aluminium-Schicht sorgt für die gute Wärmeübertragung von herkömmlichen Kochfeldern zum Topfkörper. Eine magnetische Chromstahl-Schicht kann auf einem Induktionskochfeld erhitzt werden. Da Chromstahl und Aluminium nicht säurebeständig sind, wird für den Topfkörper Chromnickelstahl verwendet. Wir sprechen von einem **Sandwich-Boden**.

## MEHRSCICHT-KÖRPER



## DER GANZE KÖRPER WIRD HEISS

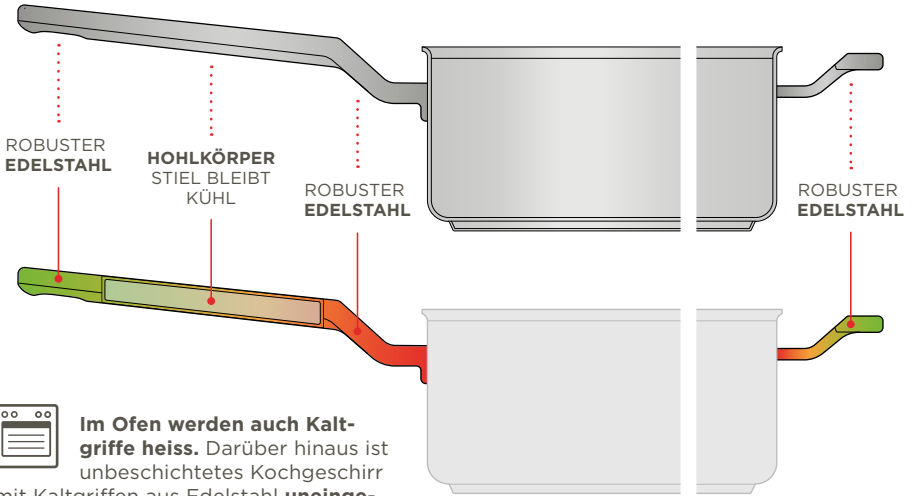
Um die Qualität eines Kochgeschirrs weiter zu steigern, wird der links beschriebene Mehrschicht-Aufbau an den Wänden des Topfes hochgezogen. Die Wärme wird dadurch einerseits besser über den gesamten Topfkörper verteilt, und andererseits kann auf Induktionskochfeldern die induzierbare Oberfläche vergrößert werden. Dieses Mehrschicht-Kochgeschirr wird schneller heiss und kann präziser reguliert werden. Wir sprechen von einem **Multiply-Kochgeschirr**.



Unsere Multiply Produkte

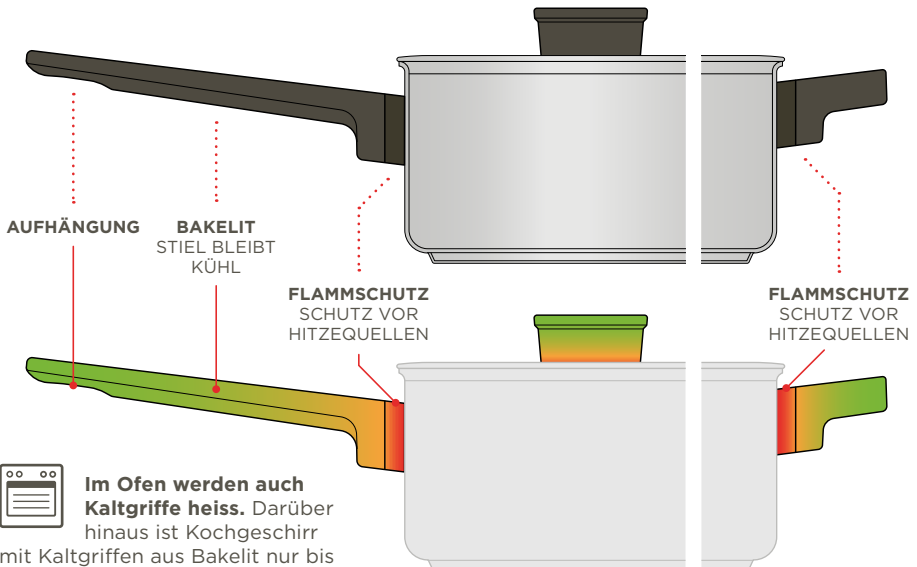
Culinary Fiveply

## KALTGRIFFE EDELSTAHL



Im Ofen werden auch Kaltgriffe heiss. Darüber hinaus ist unbeschichtetes Kochgeschirr mit Kaltgriffen aus Edelstahl **uneingeschränkt** backofentauglich. Beschichtetes Kochgeschirr mit Kaltgriffen aus Edelstahl dagegen ist bis **max. 240 °C** backofentauglich.

## KALTGRIFFE KUNSTSTOFF



Im Ofen werden auch Kaltgriffe heiss. Darüber hinaus ist Kochgeschirr mit Kaltgriffen aus Bakelit nur bis **max. 180 °C** backofentauglich.



### KALTGRIFFE AUS METALL BESTEHEN AUS 3 TEILEN

Auch wenn man es ihnen nicht ansieht, bestehen Metall-Kaltgriffe aus drei Abschnitten. Die äusseren beiden sind aus robustem Edelstahl. Der mittlere Teil ist ein Hohlkörper, der dadurch eine deutlich geringere Wärmeleitfähigkeit als die äusseren beiden aufweist. Die Konstruktion wirkt in dieser Kombination wie ein Wärmeisolator und der Griff bleibt angenehm temperiert.



### KUNSTSTOFF-GRIFFE BEI KOCHGESCHIRR SIND AUS BAKELIT

Bakelit hat eine sehr schlechte Wärmeleitfähigkeit, weshalb die Hitze vom Bratpfannenkörper nicht auf den Stiel- oder Deckelgriff übertragen werden kann. Auf der anderen Seite ist Bakelit bis zu 180 °C hitzebeständig und kann bis zu diesen Temperaturen auch in einem Backofen verwendet werden.

#### → GUT ZU WISSEN

**Von einem Kaltgriff spricht man**, wenn sich der Griff beim Kochen auf max. 55 °C erwärmt.



## → GUT ZU WISSEN

### ANBRATEN IM KOCHTOPF

In Kochtöpfen kann auch angebraten werden.

Analog zur Bratpfanne wird das Kochgeschirr zuerst erhitzt. Bei genügend hoher Temperatur wird etwas Öl dazugeben. Nun kann das Gargut angebraten werden. Besonders bei beschichtetem Kochgeschirr muss man auf Überhitzung achten.

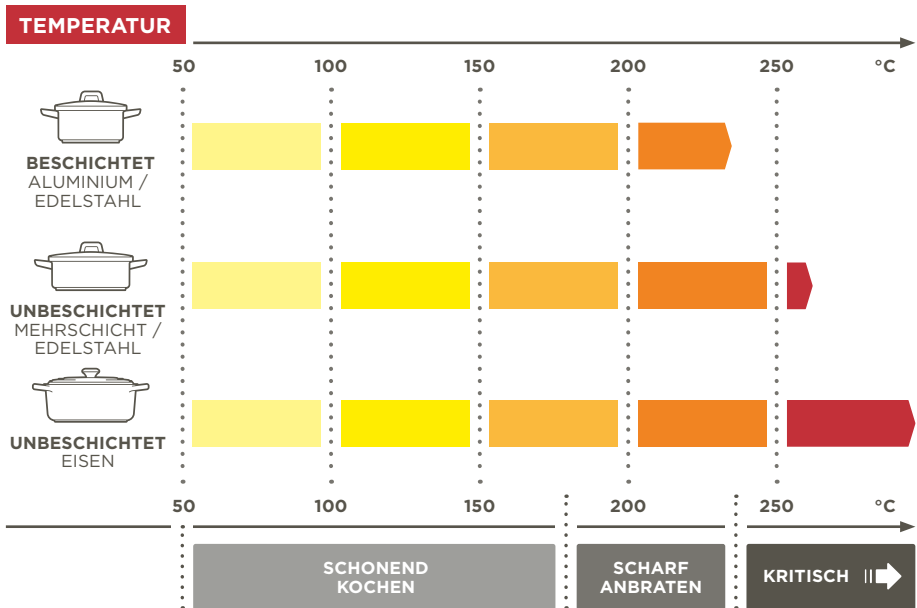
Dank ihrer guten Zugänglichkeit eignen sich Bratentöpfe besonders gut für ein vorgängiges Anbraten des Gargutes.



# WELCHE TEMPERATUR FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR?

**Beschichtetes und unbeschichtetes Kochgeschirr eignen sich für unterschiedliche Bratverfahren.** Eine hochwertige Beschichtung sollte nicht über 240 °C erhitzt werden. Unbeschichtetes Kochgeschirr kann man auch bei höheren Temperaturen einsetzen.

Ab einer Temperatur von rund 180 °C spricht man von «scharfem Anbraten», darunter versteht man den Kochvorgang als «schonendes Braten». Damit eignet sich unbeschichtetes Kochgeschirr besonders gut für scharfes Anbraten.



## SCHONENDES KOCHEN

Bei tieferen Temperaturen gibt man dem Gargut Zeit, die Hitze vom Kochgeschirr in das Innere zu transportieren. Dabei muss die Topf-Temperatur so tief gehalten werden, dass die Oberfläche des Gargutes auch über längere Zeit nicht verkohlt. Schonendes Kochen kann mit jedem Kochgeschirr durchgeführt werden.

## SCHARFES ANBRATEN

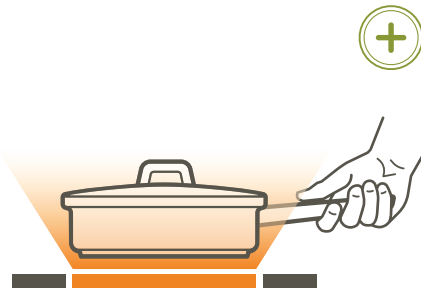
Beim scharfen Anbraten wird wie bei einer unbeschichteten Bratpfanne das Kochgeschirr auf  $\frac{3}{4}$  der Maximalkochstufe leer erhitzt. Wenn beim Hitzetest (wenig Wasser hineinspritzen) die Wassertropfen im Topf tanzen, ist die richtige Temperatur erreicht. Ev. Öl oder Fett beigegeben und auf  $\frac{1}{2}$  der Maximalkochstufe reduzieren. Fleisch für kurze Zeit auf beiden Seiten anbraten. Die hohe Temperatur verkrustet das Fleisch, ohne es zu verkohlen, wodurch köstliche Röstaromen entstehen.

# KOCHGESCHIRR IMMER GUT IM GRIFF

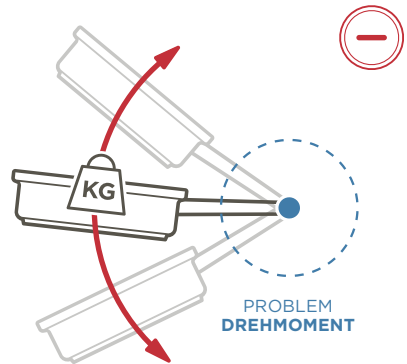
**Weshalb gibt es Töpfe mit Seiten- und/oder Stielgriffen?** Als früher über offenem Feuer gekocht wurde gab es ausschliesslich Kochtöpfe mit Stielgriffen. Seitengriffe wären hierbei viel zu heiss geworden. Heute gibt es vielfältige Arten zu kochen, und man hat die freie Wahl zwischen den Griff-typen und deren Kombinationen.

Hierfür ist einerseits das Gewicht des Kochgeschirrs entscheidend. Die Handhabung von schwerem Kochgeschirr gestaltet sich mit Seitengriffen deutlich angenehmer. Andererseits ist das Ausgiessen von dampfender Flüssigkeit über einen Stielgriff weniger kritisch. Voraussetzung dafür ist, dass man ausreichend Kraft hat.

## STIELGRIFF GRIFFLÄNGE



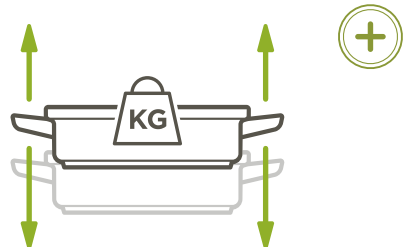
## STIELGRIFF GEWICHT



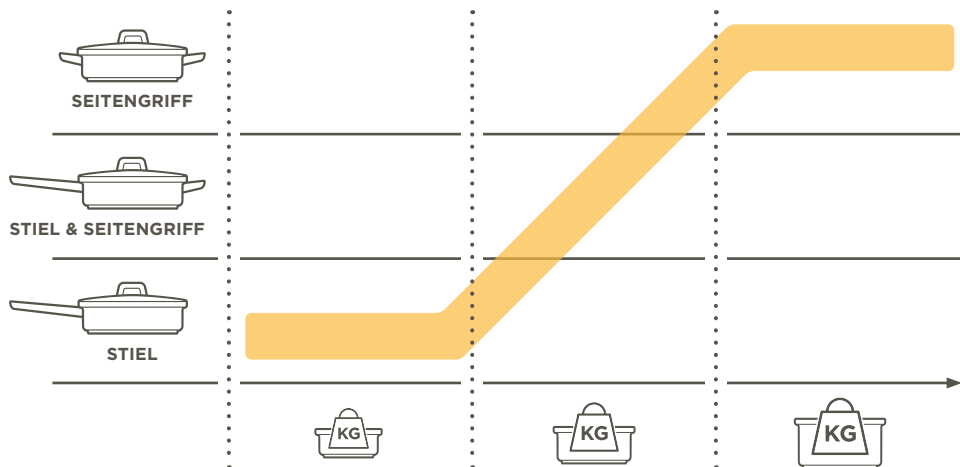
## SEITENGRIFFE GRIFFLÄNGE



## SEITENGRIFFE GEWICHT



## GEWICHT &amp; DREHMOMENT

**Ein Topf mit Stielgriff**

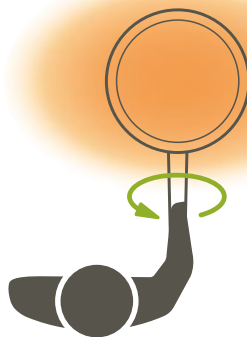
kann einfach um die Stielachse gedreht werden, um seinen Inhalt auszugiessen. Bei dampfenden Flüssigkeiten kann somit ausreichend Abstand zu den heissen Dämpfen gehalten werden.

**Ein Topf mit Seitengriffen**

ist meistens etwas schwerer und kann nur relativ schlecht mit ausreichend Abstand zu Körper und Gesicht entleert werden. Töpfe mit Seitengriffen können besser angehoben werden. Beim Ausgiessen gelangt man allerdings leicht mit Händen, Oberkörper und Gesicht in die heissen Dämpfe.

**Bei der Aufbewahrung**

hat Kochgeschirr mit Seitengriffen wiederum die Nase vorn. Es lässt sich in Schränken und Schubladen platzsparender lagern.

**STIELGRIF ABGIESSEN**

DAMPFZONE

**SEITENGRIF ABGIESSEN**

# KOCHGESCHIRR

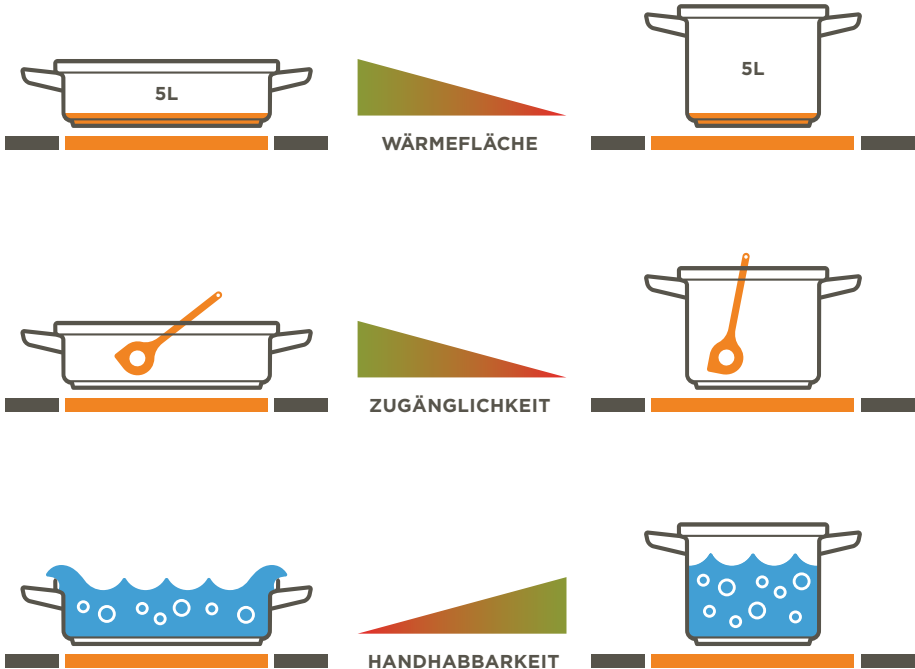
## FORM FOLLOWS ANWENDUNG

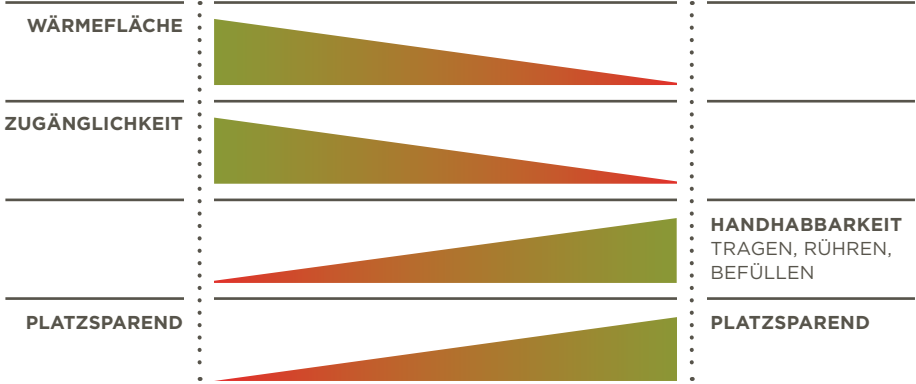
**Weshalb gibt es sehr breites aber flaches und sehr hohes aber dafür schmales Kochgeschirr mit dem gleichen Fassungsvermögen?**

Die Topfgrösse und damit sein Volumen richtet sich nach der Gargutmenge. Dasselbe Fassungsvermögen kann allerdings mit unterschiedlichen Kombinationen von Durchmessern und Randhöhen erzielt werden. Aber wozu gibt es diese Variantenvielfalt?

Die Antwort liegt in der Anwendung. Ein breiter, dafür weniger hoher Topf nimmt die Wärme des Kochfeldes besser auf und ist besser zugänglich von oben. Bei einem Topf mit hohem Rand und etwas geringerem Durchmesser ist dafür das Überschwappen von kochender Flüssigkeit weniger wahrscheinlich. Ausserdem können Töpfe mit dieser Formgebung platzsparender gelagert werden.

### DURCHMESSER & RANDHÖHEN





# DECKEL ZU JEDEM TOPF SEIN ...

**Deckel ist nicht gleich Deckel.** Abgesehen von der unterschiedlichen Oberflächen-Geometrie gibt es noch zusätzliche Unterscheidungsmerkmale.

## GLASDECKEL



**Glas-Deckel**



**Glas-Deckel mit Dampföffnung**



**Glas-Deckel randlos**

**Der Glasdeckel** erlaubt die visuelle Überwachung des Kochprozesses, ohne dass dabei der Deckel angehoben werden muss. Ausserdem dichten die schwereren Glasdeckel besser ab. Damit beim Abkühlen kein Vakuum entstehen kann, sind Glasdeckel

idealerweise mit einem kleinen Loch (Dampföffnung) versehen. **Randlose Glasdeckel** lassen sich leichter reinigen, da sich am fehlenden Rand kein Wasser oder Schmutz ansammeln kann. Dafür sind sie aus dickerem Glas gefertigt und somit schwerer.



**Glas-Abgiessdeckel**

**Glasdeckel mit integriertem Abgiessrand** werden häufig für die Zubereitung von Pasta und Reis verwendet. Sie machen das Abgiessen schnell und einfach. So kann Platz gespart werden und es entsteht weniger Abwasch. Eine praktische Kombination.



**Vakuum-Deckel**

**Beim Vakuum-Deckel** unserer SMART & COMPACT Linie wird der Vakuum-Effekt mit einem flexiblen Silikon-Deckel bewusst genutzt, um Reste im Kühlschrank länger frischhalten zu können. So kann auf die Verwendung von Aufbewahrungsbehältern verzichtet werden.



### EDELSTAHLDECKEL



**Edelstahl-Deckel**

**Der Edelstahl-Deckel** erlaubt keine visuelle Überwachung des Kochprozesses, ist dafür aber robuster und langlebiger als sein Pendant aus Glas. Edelstahldeckel sind bewusst nie so präzise produziert, dass sie komplett abdichten, damit beim Kochprozess Dampf entweichen und beim Abkühlen kein Vakuum entstehen kann.

Zu jeder Topfgröße und jedem Design der jeweiligen Kochgeschirr-Linie gibt es den dafür passenden Deckel.



**Isolier-Deckel**

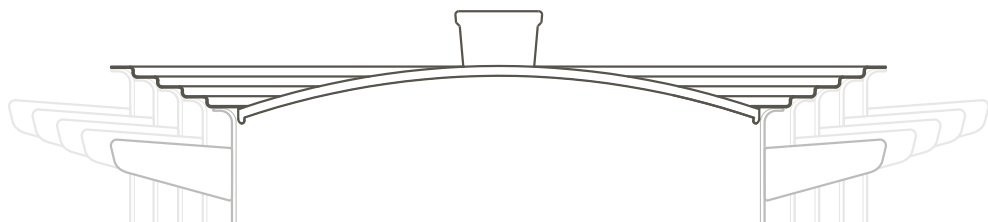
**Der Isolier-Deckel** ist ein doppelwandiger Deckel, der nach dem Prinzip der Thermoskanne funktioniert. Er wurde speziell für das Thermogeschirr von Kuhn Rikon entwickelt und verfügt entsprechend über eine erhöhte Isolierfähigkeit.

**Der Multi-Deckel** zeichnet sich durch einen abgestuften Metallrand aus, welcher einen Einsatz auf verschiedene Topfdurchmessern ermöglicht.

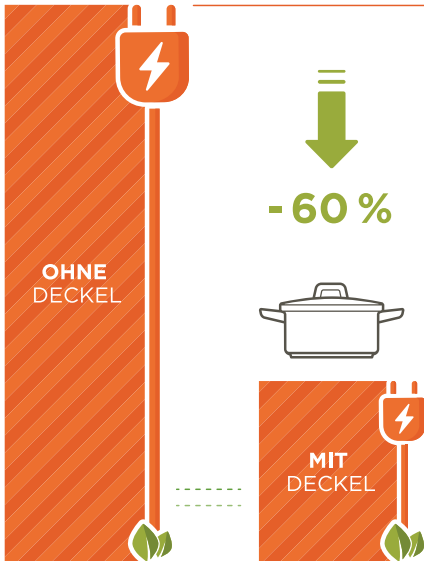


**Multi-Deckel**

### MULTIDECKEL



# DECKEL DRAUF ENERGIE SPAREN



**Der Deckel** erfüllt beim Kochen drei wichtige Funktionen:

**1. Er spart Energie**, indem er verhindert, dass die Wärme im Innern des Topfes zu schnell entweicht. Hierbei kann bis zu 60% Energie eingespart werden.

**2. Er spart Zeit**, indem er beim Aufheizen von Flüssigkeiten für einen geschlossenen Wärmehaushalt sorgt, der die Flüssigkeit schneller zum Sieden bringt.

**3. Er schützt das Gargut** vor dem Austrocknen, indem er verdampfte Feuchtigkeit durch Kondensation wieder zurück zum Gargut führt.

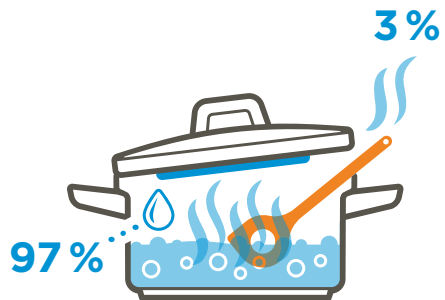
Beim Feuchtigkeitshaushalt hat die Oberflächengeometrie auf der Unterseite des Deckels einen entscheidenden Einfluss darauf, wo die kondensierte Flüssigkeit zurück zum Gargut gelangt.

## KONDENSATION

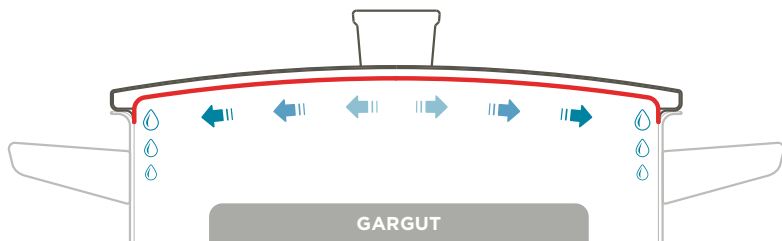
**Kondensation ist der Prozess, bei dem ein Stoff vom gasförmigen in den flüssigen Zustand übergeht.**

Beim Kochen kondensiert Wasserdampf an der Deckelunterseite zu Wasser und bleibt so Teil des Kochprozesses. Auf diese Weise wird das Gargut vor dem Austrocknen geschützt. Mit Hilfe unterschiedlicher Deckelkonstruktionen kann das Abtropfen des Kondensats gesteuert werden.

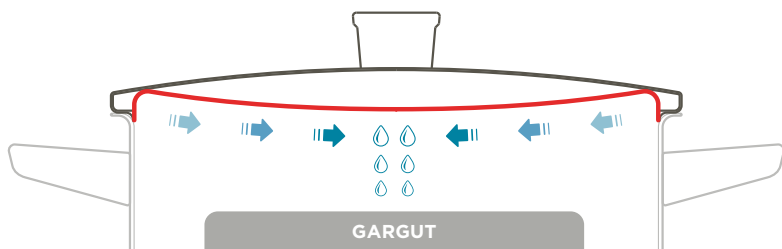
Auf Seite 45 stellen wir beispielhaft die wichtigsten Konstruktionen vor.



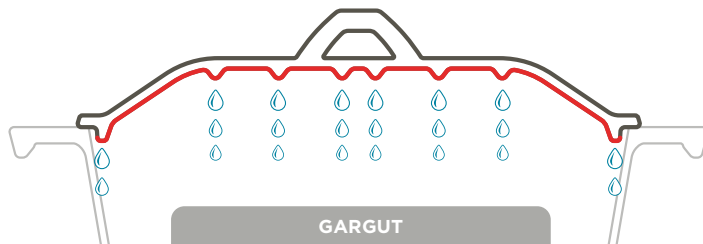
Die Prozentangaben sind Näherungswerte zur Veranschaulichung des Prinzips Kochen mit Deckel.

**KONDENSAT NEBEN GARGUT****KONKAV**

Diese leicht nach Aussen gewölbte (konkave) Geometrie lässt die kondensierte Flüssigkeit am Topfrand herunterrinnen. Auf diese Weise gelangt fast kein Kondensat auf das Gargut.

**KONDENSAT AUF GARGUT****KONVEX**

Diese leicht nach Innen gewölbte (konvexe) Geometrie lässt die Feuchtigkeit in der Mitte des Topfes direkt auf das Gargut zurücktropfen.

**KONDENSAT GLEICHMÄSSIG****RILLEN / NOPPEN**

Rillen oder Noppen lassen das Kondensat gezielt gleichmässig auf das Gargut tropfen und verteilen somit die Feuchtigkeit gut über die gesamte Gargutfläche.

# KOCHGESCHIRR-REINIGUNG IM DIREKTEN VERGLEICH

**Die Reinigung eines Kochgeschirrs scheint einfach zu sein. Vor allem, weil es viele Tipps und Tricks gibt.**

Einige davon sind besser als andere. Doch die Reinigung ist komplexer als es auf den ersten Blick scheint. Dabei ist die richtige Reinigung wichtig, weil sie sich auf die Lebensdauer des Kochgeschirrs auswirkt.

In nebenstehender Grafik geben wir einen Überblick über die Reinigungsmittel, die für die Reinigung eines Kochgeschirrs ideal sind (grün), solche, die verwendet werden können, aber weniger empfehlenswert sind (grau) und solche, die auf keinen Fall verwendet werden sollten (rot).

## → GUT ZU WISSEN

**Plötzliche Temperaturwechsel** können das Material verziehen oder beschädigen. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr daher vor der Reinigung abkühlen.

**Der Boden von Kochgeschirr** wird oft vernachlässigt. Reinigen Sie auch diesen Bereich gründlich, um eingebrannte Rückstände zu vermeiden.

**Die Reinigung in der Spülmaschine** ist verlockend. Handwäsche ist jedoch deutlich schonender für Innen- und Aussenbeschichtungen und verlängert so die Lebensdauer Ihres beschichteten Kochgeschirrs.



## VERGLEICH



SCHABER



STAHLWOLLE



SCHWAMM



REIN.-MITTEL



GESCHIRRSP.

### BESCHICHTET



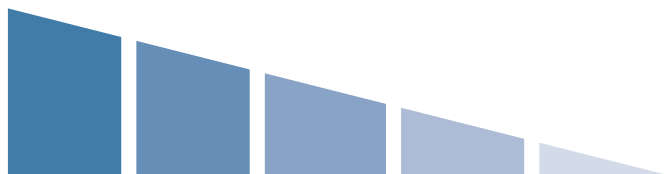
### UNBESCHICHTET



### EISEN



### REINIGUNGS- AUFWAND



### BESCHICHTETES KOCHGESCHIRR

Die Antihaft-Eigenschaft macht das Reinigen von diesem Kochgeschirr deutlich einfacher. Es muss weniger Reinigungsmittel eingesetzt werden, weil die Rückstände praktisch nicht haften. Der Einsatz von abrasiven, mechanischen Putzhilfen ist nicht nötig – nein, er sollte sogar vermieden werden. Durch zu starke mechanische Einwirkung wird die Beschichtung abgetragen oder sogar verletzt, wodurch ihre Antihaft-Eigenschaft verloren geht.

### UNBESCHICHTETES KOCHGESCHIRR

Dieses Kochgeschirr ist am schwierigsten zu reinigen. Durch das Fehlen einer Antihaft-Beschichtung können eingebrannte Rückstände richtig festsitzen und nur mit Unterstützung von Chemie und Mechanik entfernt werden. Bei Verkrustungen kann man den Pfannenboden mit Backpulver bestreuen, ein wenig Wasser darüber gießen und kurz erhitzen. Nach etwa einer Stunde löst sich die Verkrustung leicht ab. Je sauberer und unversehrter (ohne tiefe Kratzer) der Edelstahl ist, desto weniger haftet das Gargut beim nächsten Gebrauch. Dieser Pfannentyp ist geschirrspültauglich.

### EISEN-KOCHGESCHIRR

Im Gegensatz zur unbeschichteten Edelstahlbratpfanne, ist die Eisenbratpfanne rostempfindlich. Um zu verhindern, dass sich nach dem Reinigen durch allfällige Restfeuchte Rost bilden kann, wird bei dieser Pfanne eine eingebrannte Patina als Schutzschicht eingesetzt. Beim Reinigen muss also darauf geachtet werden, dass diese fettige, wasserabweisende Schicht unversehrt bleibt. Aus diesem Grund darf bei einer Eisenpfanne kein Spülmittel oder Wasser zur Reinigung eingesetzt werden.

# SPEZIAL- KOCHGESCHIRR

FÜR GESUNDES UND  
ENERGIE-SPARENDES  
KOCHEN

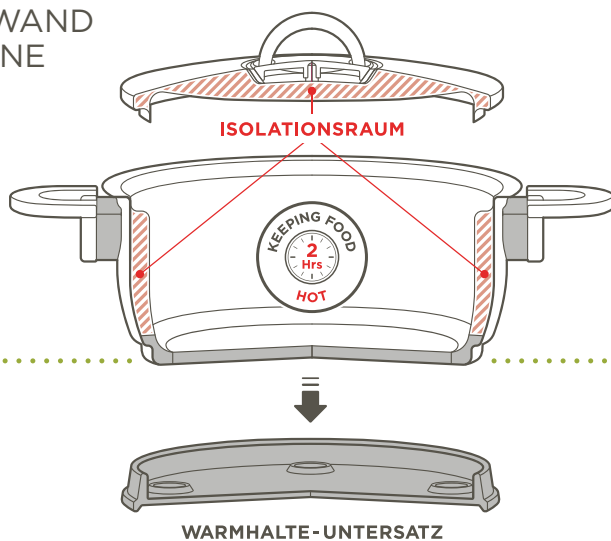




# SOFTGAREN IM THERMO-KOCHGESCHIRR



## DUROTHERM® DOPPELWAND ALL IN ONE



**60%**  
WENIGER  
ENERGIE

- » Softgaren in einem äusserst eleganten Design
- » Doppelwand bereits im Kochgeschirr integriert
- » Warmhalte-Untersatz mit Magneten komplettiert das Masterpiece
- » Viele Softgar-Rezepte in der Kuhn Rikon App
- » Schnellkochtopf-Variante kombiniert das Beste aus zwei Welten



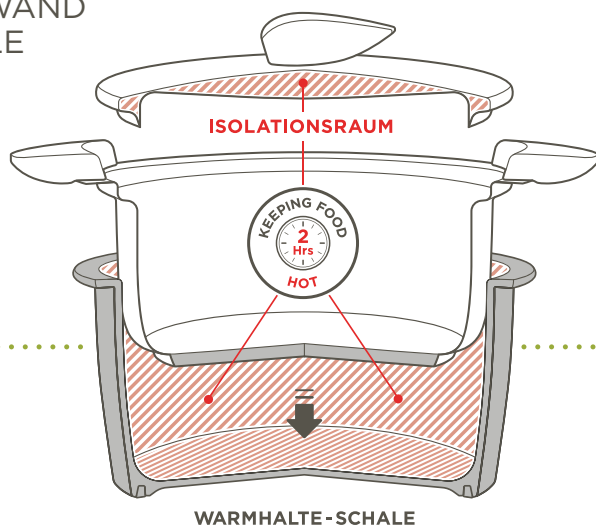
**THERMO-KOCHGESCHIRR**   
VON KUHN RIKON

Oder den folgenden Short-Link in den  
Browser eingeben: **k-r.shop/0000**

## HOTPAN® DOPPELWAND IN SCHALE

**MEHR  
GESCHMACK**

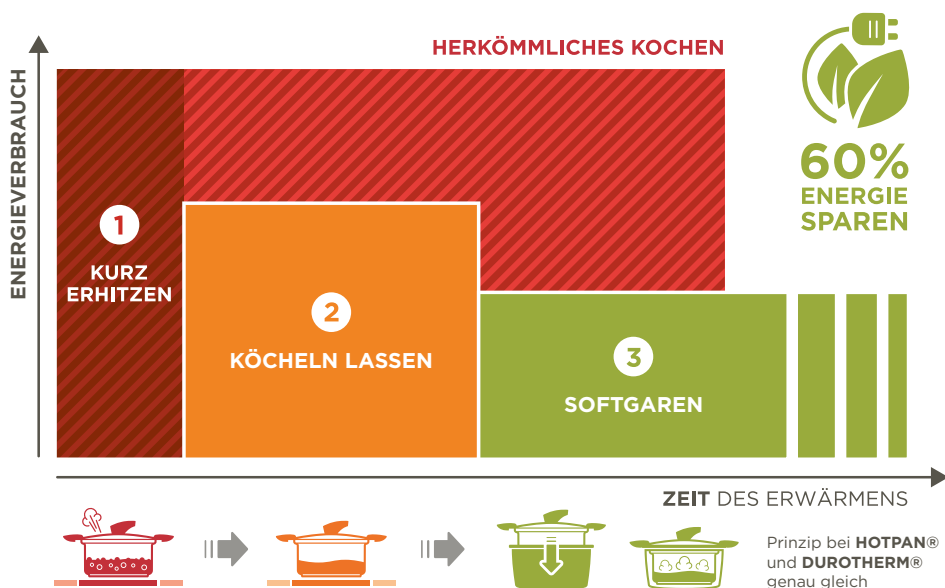
**MEHR  
GESUNDE  
VITAMINE**



- » Softgaren in deiner Lieblingsfarbe
- » Doppelwand ergibt sich durch die Kombination aus Kochtopf und Warmhalte-Schale
- » Kochtopf ist leicht und funktioniert genauso wie ein herkömmliches Kochgeschirr
- » Viele Softgar-Rezepte in der Kuhn Rikon App
- » Kochassistent dank Deckel mit Bluetooth-Schnittstelle und -Steuerung (HOTPAN® Comfort)

# SOFTGAREN GESUND & NACHHALTIG

## HERKÖMMLICHES KOCHEN VS. SOFTGAREN



**Zwei Produkte – ein geniales Prinzip:**  
Zu Beginn erhitzen Sie die Zutaten kurz, bis das charakteristische Dampf Fähnchen aufsteigt. Daraufhin lassen Sie alles noch etwas köcheln und stellen dann den Topf, je nachdem welches Produkt Sie verwenden,

in den Untersatz oder die Warmhalte- schale Dank der doppelwandigen Isolation beginnt der Softgarprozess. So brauchen Sie nicht nur weniger Wasser, sondern sparen auch noch bis zu 60% Energie im Vergleich zum herkömmlichen Kochen.

SO FUNKTIONIERT'S

DUROTHERM®

HOTPAN®

1

KURZ ERHITZEN

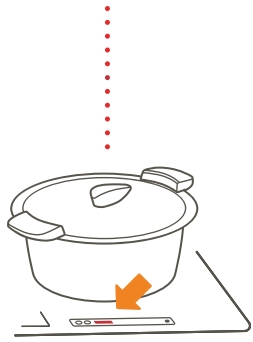
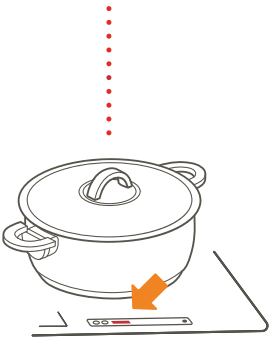
Kochgut erhitzen bis Dampf-  
föhnchen aufsteigt.



2

KÖCHELN LASSEN

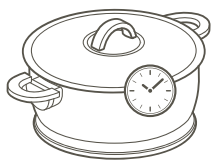
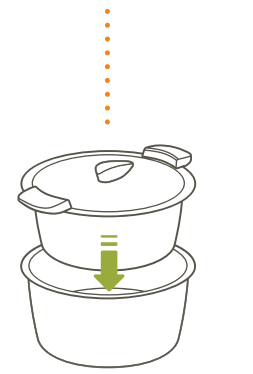
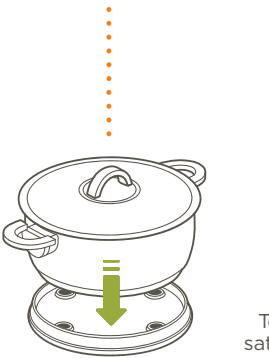
Bei niedriger Temperatur  
etwas köcheln lassen.



3

IN UNTERSATZ / SCHALE  
STELLEN UND FERTIG  
SOFTGAREN

Topf vom Herd nehmen und in Unter-  
satz / Warmhalteschale stellen. Kochgut  
gart von allein punktgenau zu Ende und  
bleibt noch bis zu zwei Stunden warm.

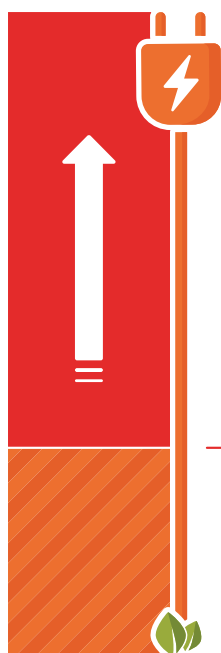


..... SOFTGAREN .....



# ENERGIE-VERBRAUCH HERKÖMMLICHES KOCHEN, SOFTGAREN UND SCHNELLKOCHEN

**210 %**



**Kochen mit Deckel spart jede Menge Zeit und Energie. Doch da geht noch viel mehr!**

Deckel verschliessen das Kochgeschirr und ermöglichen so ein schnelleres und energiesparendes Kochen.

Mit Thermo-Kochgeschirr wie dem DUROTHERM® oder HOTPAN® wird Wärme-Energie dank Doppelwand effektiver im Garraum gehalten,

was nochmals bis zu 60% Energie spart. Zudem kann mit deutlich weniger Flüssigkeit (nur wenige dl) gekocht werden, was weitere Energie und Wasser spart.

Mit zusätzlichem Dampf und Druck kann das der DUROMATIC® Schnellkochtopf allerdings noch besser. So ermöglicht er nicht nur schnelleres sondern, mit bis zu 69% geringerem Energieverbrauch auch noch sparsameres Kochen.

**100%**



Getoppt werden kann das nur noch durch den DUROTHERM® Schnellkochtopf. Dieser doppelwandige Schnellkochtopf verbindet die Stärken des Thermokochgeschirrs mit den Vorteilen von Schnellkochgeschirr.



**HERKÖMMLICHES  
KOCHESSCHIRRE  
OHNE DECKEL**



**HERKÖMMLICHES  
KOCHESSCHIRRE  
MIT DECKEL**





## SOFTGAREN

-60%

DUROTHERM®/HOTPAN®  
THERMO-KOCHGESCHIRRMEHR ERFAHREN  
[k-r.live/3059](https://k-r.live/3059)

## SCHNELLKOCHEN

-69%

DUROMATIC®  
SCHNELLKOCHTOPFMEHR ERFAHREN  
[k-r.live/776](https://k-r.live/776)**Die Zukunft Ihrer Kinder ist Ihnen wichtig? Sie möchten die Umwelt schützen?**

Aufgrund des besonderen Kochprozesses brauchen Sie mit dem DUROTHERM® oder HOTPAN® nicht nur weniger Wasser, sondern sparen auch noch bis zu 60% Energie im Vergleich zum herkömmlichen Kochen. Darüber hinaus hält der DUROTHERM® oder HOTPAN® alles bis zu zwei Stunden warm. Ein einfacher, aber wichtiger Beitrag zum Umweltschutz.

Quelle:  
Messung der Energieeffizienz von Kochmethoden im internen Labor von Kuhn Rikon

# DUROMATIC® SCHNELLKOCHTÖPFE

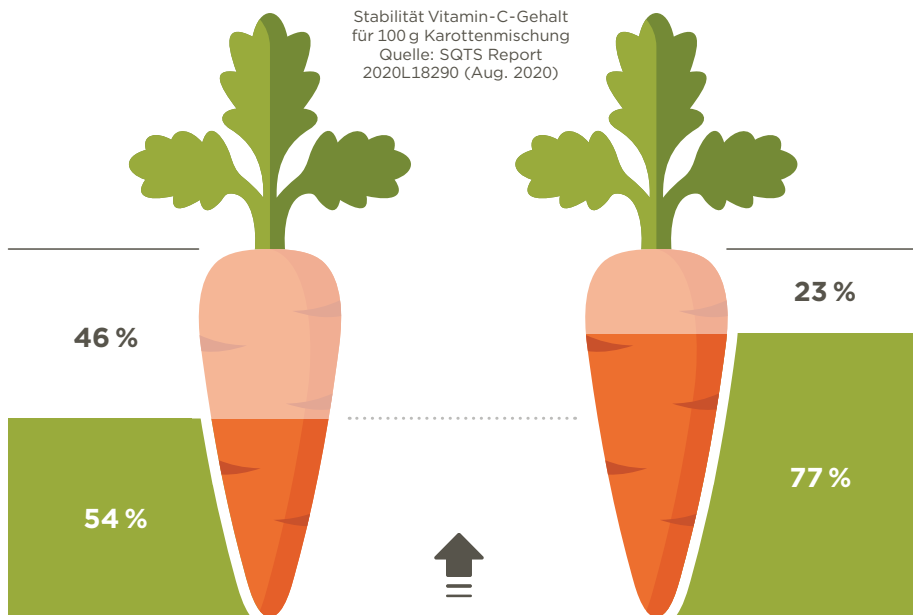
- » **Schnell**, gesund und nachhaltig kochen
- » **Sicherheit** dank 3-fachem Überdruckschutz
- » **2-in-1** DUROMATIC® und DUROTHERM®



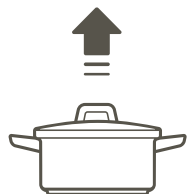
- » **Bis zu 83% schneller kochen** und gleichzeitig bis zu 69% Energie sparen
- » Einsetzbar für **3 verschiedene Kocharten** (herkömmliches Kochen, Softgaren, Schnellkochen)
- » **Direkt servieren** mit doppelwandigem Zusatzdeckel und Warmhalten im Untersatz
- » Inklusive Siebeinsatz und doppelwandigem Zusatzdeckel **platzsparend verstaubar**
- » Dreifacher Überdruck-Entlastungsmechanismus gewährleistet jederzeit **höchste Sicherheit**



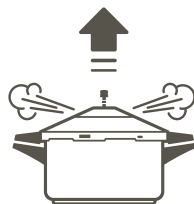
Stabilität Vitamin-C-Gehalt für 100 g Karottenmischung  
Quelle: SQTS Report 2020L18290 (Aug. 2020)



ERHALT VON VITAMIN C

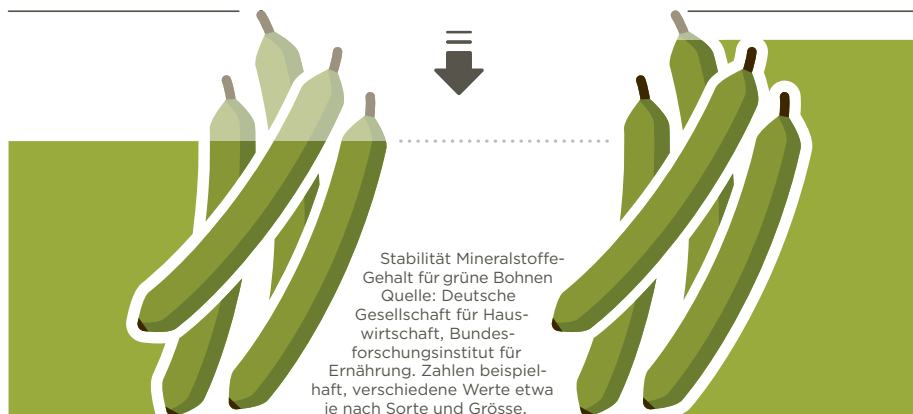


HERKÖMLICHES KOCHGESCHIRR



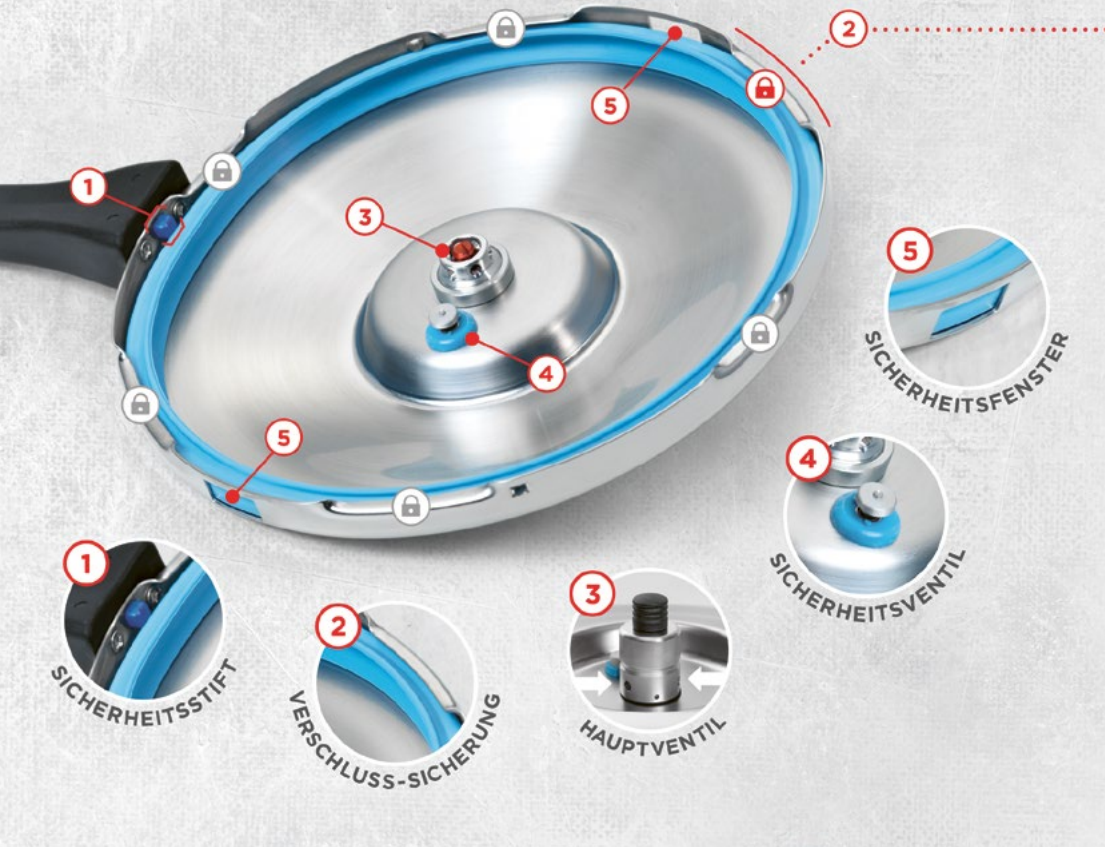
DUROMATIC® SCHNELLKOCHTOPF

ERHALT VON MINERALSTOFFEN



Stabilität Mineralstoffe-Gehalt für grüne Bohnen  
Quelle: Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft, Bundesforschungsinstitut für Ernährung. Zahlen beispielhaft, verschiedene Werte etwa je nach Sorte und Grösse.

# DUROMATIC® FÜNFFACHE SICHERHEIT



**Dank innovativer Mechanismen** bietet der DUROMATIC®-Schnellkochtopf fünffache Sicherheit für ein bedenkenloses Kochvergnügen.

**1. Der Sicherheitsstift** verhindert den Druckaufbau bei nicht vollständig geschlossenem Deckel.

**2. Der Bajonett-Verschluss** stellt sicher, dass der Deckel unter Druck weder gedreht noch geöffnet werden kann.

**3. Das Hauptventil** ermöglicht bei einem Überdruck von 1,2 bar ein automatisches Entweichen von Dampf.

**4. Das Sicherheitsventil** ist das zweite Überdruckventil und sitzt unter der Ventilhaube. Es greift bei einem Überdruck von 1,8 bar und stößt zusätzlich Dampf aus.

**5. Das Sicherheitsfenster** lässt als finaler Entlastungsmechanismus bei 3,4 bar Überdruck die Gummidichtung austreten, sodass Dampf sicher entweichen kann.



## SO FUNKTIONIERT'S



VIDEO  
ANSCHAUEN

HINWEISE ZU RICHTIGER  
VERWENDUNG & PFLEGE



ZU DEN  
VIDEOS

# GUIDED COOKING WENN APP, KOCHTOPF UND KOCHFELD SICH EINIG SIND



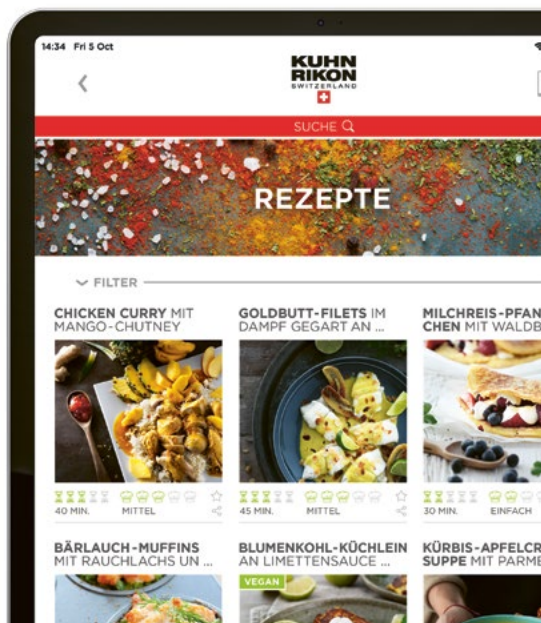
Der Reis gelingt nicht perfekt, und bei der Zubereitung von Fenchel sind Sie sich auch nie so wirklich sicher? Dann sind Sie bereit für ein ausgeklügeltes Kocherlebnis.

Der DUOMATIC® Comfort und HOTPAN® Comfort setzen neue Massstäbe und unterstützen Sie bei der Zubereitung Ihrer Gerichte. Mit der Kuhn Rikon App oder der V-ZUG GuidedCooking App holen Sie sich den Chefkoch direkt an Ihre Seite. Sie brauchen sich keine Gedanken mehr um die optimale Kochstufe oder die Restkochzeit zu machen. Die durchdachte Technologie übernimmt dies für Sie!

 **KUHN RIKON APP**  
GRATIS DOWNLOAD



Oder per Website: [k-r.live/ch-de-apps](https://k-r.live/ch-de-apps)



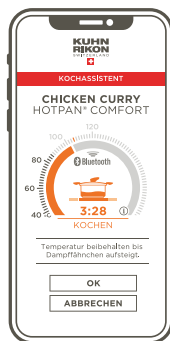
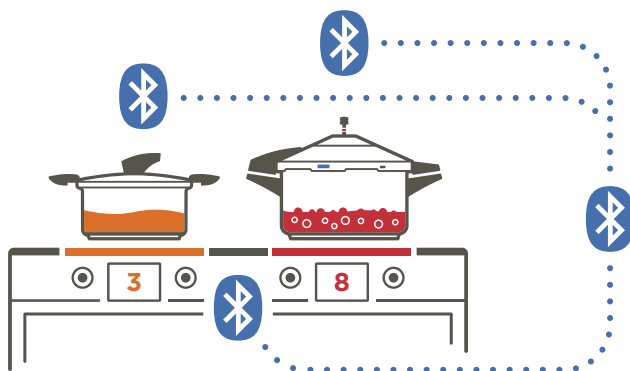


10  
YEARS  
GUARANTEE



SWISS  
MADE

SO FUNKTIONIERT'S



MEHR ERFAHREN  
GUIDED COOKING

# SPAREN SIE PLATZ WIE NIE ZUVOR



**Topf und Deckel** stets zusammen



**Innenskalierung**

**Deckel** schützt Pfanne



- » Töpfe und Deckel ineinander stapelbar für kompakte Aufbewahrung
- » Deckel mit integrierten Magneten, der am Boden des Topfes hält und so die Aufbewahrung erleichtert
- » Luftdicht schliessender Deckel ermöglicht gutes Kühlhalten von Lebensmitteln direkt im Topf
- » Töpfe aus hochwertigem 18/10-Edelstahl mit Innenskalierung
- » Bequeme, silikonbeschichtete Griffe, die sich angenehm anfühlen
- » Geeignet für alle Herdarten, inkl. Induktion. Die Töpfe sind backofentauglich bis 200 °C

• **Softgrip-Griffe** aus Silikon

**40%**

**Platz sparen** und Ordnung halten



## SMART & COMPACT SYSTEM

- » Spart Zeit, Platz und Geld
- » Ineinandergreifendes System
- » Perfekt für alle mit wenig Stauraum
- » Linie mit platzsparenden, vielseitig einsetzbaren Produkten



### STORE COMPACT

#### PLATZ SPAREN LEICHT GEMACHT

Wenn sich Töpfe perfekt stapeln lassen und der Deckel dank integrierten Magneten immer am Topfboden haftet, hat das Chaos keine Chance. Ein Griff und Sie haben jeden Topf stets mit passendem Deckel zur Hand.



### COOK SMART

#### ZEITERSPARNIS DANK VIELSEITIGKEIT

Wenn die Abgießhilfe gleichzeitig Spritzschutz und der Topfdeckel gleichzeitig Kratzschutz ist, wird vieles einfacher. Eine Vielseitigkeit, die Zeit und Platz spart.



### SERVE EASY

#### BEQUEM UND RASCH SERVIEREN

Nach dem Kochen gibt es nur Eins: Die Speisen sollen möglichst schnell auf den Tisch. Da wären ein paar zusätzliche Hände oft ideal. Nicht so bei Smart & Compact. Der magnetische Korkuntersetzer haftet direkt am Topfboden, damit Sie einfach und entspannt Ihre Speisen servieren können.



### KEEP FRESH

#### FRISCHHALTEN OHNE AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER

Kein unnötiges und zeitaufwändiges Umfüllen von Speiseresten. Dank dem raffinierten Deckel mit Vakuumfunktion halten Sie alles direkt im Kochtopf frisch und wärmen es direkt im gleichen Kochgeschirr wieder auf.

# KOCHEN IM OFEN MIT PFANNE ODER OFENFORM

**Kochgeschirr und Bratpfannen mit Metallbeschlägen sind stets Backofentauglich** und ermöglichen somit eine vielseitige Erweiterung der Zubereitungsoptionen. Grundsätzlich gibt es jedoch Gerichte, die sich am besten

in klassischen Ofenformen zubereiten lassen, welche es in diversen Formen Materialien, mit und ohne Antihaf-Beschichtungen gibt. Hier nicht den Überblick über die verfügbaren Möglichkeiten zu behalten ist gar nicht so einfach.



**GLAS-OFENFORMEN**



**Bestehen aus hitzefestem Glas wie z.B. Pyrex.** Glas-Ofenformen lassen sich ähnlich leicht reinigen wie Keramik und sind Spülmaschinentauglich. Glas hat allerdings weniger gute Wärmeeigenschaften als Gusseisen oder Steinzeug.

**VORTEILE**

Ideal für gleichmäßige Wärmeleitung, ermöglicht visuelle Begleitung des Garprozesses, schnittfest,

**NACHTEILE**

Gargut kann ankleben, relativ bruchanfällig

**KERAMIK-OFENFORMEN**



**Werden häufig aus einem einfachen Steinzeug hergestellt,** sind günstig aber auch relativ stossempfindlich. Für eine leichtere Reinigung als Glas sind sie in der Regel mit einer Glasur überzogen. Keramik ist für Aufläufe das beliebteste Material.

**VORTEILE**

Sehr gute Wärmespeicherung und somit besonders gut für gratinierte Gerichte geeignet, schnittfest

**NACHTEILE**

Durchschnittliche Wärmeleitung, etwas teurer, bruchanfällig

**METALL-OFENFORMEN**



**Eher günstig, hat allerdings wie Glas keine guten Wärmeeigenschaften.** Um diese zu erhalten, muss ein Boden aus Aluminium oder Kupfer angebracht werden. Gerichte können mit im Edelstahl enthaltenen Nickel reagieren, was den Geschmack leicht verändert.

**VORTEILE**

Besonders hohe Hitzebeständigkeit, Sehr robust und langlebig, gut für Speisen mit knusprigen Oberflächen

**NACHTEILE**

Durchschnittliche Wärmeleitung, kann etwas teurer sein, verkratzt beim Schneiden

**BESCHICHTETE OFENFORMEN**

**Für gesundes Kochen mit wenig Fett** bieten sich Ofenformen mit Antihafbeschichtung an. So kann nichts ankleben und das zubereitete Gericht gleitet mühelos auf den Teller.

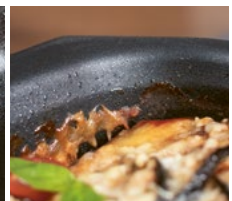
**Antihafbeschichtungen** sind sehr pflegeleicht und einfach zu reinigen. Das schont die Umwelt und die Nerven. Einfetten oder Einweichen ist nicht nötig. Wie bei Bratpfannen sollten Holz oder Kunststoff-Küchenhelfern verwendet werden. Schneiden Sie nicht direkt in der Ofenform, da dies die Antihafbeschichtung beschädigt.



Glas



Metall



# KOCHEN IM DAMPF

## IHR STEAMER FÜR DEN HERD

**Besonders gesunde Gerichte lassen sich durch schonendes Dämpfen zubereiten.** Hierbei bleiben mehr Vitamine und Mineralstoffe erhalten als beim herkömmlichen Kochen. Da das Gargut nicht im Wasser liegt, bleiben zusätzlich gesunde Inhaltsstoffe erhalten, die sonst herausgekocht worden

wären. So können grössere aber auch kleinere Lebensmittel wie z.B. Mimos oder sogar Linsen zubereitet werden. Aber auch empfindliche bzw. leicht verkochbare Lebensmittel profitieren vom schonenden Dampf. Je nachdem ob Dämpfeinsatz oder -Aufsatz einfach in oder auf dem Topf Dampfwaren.



**DÄMPFAUFSATZ**  
GELOCHT

Kommt auf den Topf und ist mehrfach stapelbar, gleichzeitiges Garen unterschiedlicher Gargüter möglich, in verschiedenen Grössen erhältlich



**DÄMPFEINSATZ**  
GELOCHT  
STAPELBAR

Kommt in den Topf und eignet sich auch sehr gut für den Einsatz im Schnellkochtopf, grosser Durchmesser



**DÄMPFEINSATZ**

Kommt in den Topf, zusammenklappbar, ist sehr kompakt und passt in verschiedene Topfgrössen



**DÄMPFEINSATZ**  
2-IN-1

Kommt in den Topf, zusammenklapp- und auseinandernehmbar, passt in verschiedene Topfgrössen





# KOCHGESCHIRR-PREIS BEISPIEL-GRÖSSE 3.0 L

Unterschiedliches Kochgeschirr hat unterschiedliche Preise. Je nach Material, Konstruktion und Beschläge ist ein Kochgeschirr günstiger oder teurer.

Hier erhalten Sie einen Überblick über unser Kochgeschirr-Sortiment, auf einer übersichtlichen Preisachse angeordnet.



1



2



3



4



5



6

CHF 59

1

CLASSIC



2

EASY INDUCTION



3

EASY PRO



4

ALLROUND



5

SMART & COMPACT



6

NEW LIFE®





CHF 319

7

CULINARY  
FIVEPLY



8

NEW LIFE  
PRO®



9

LOCARNO



10

MONTREUX



11

HOTPAN®



12

DUROMATIC®



13

DUROTHERM®







**DUROMATIC®**  
SCHNELL, GESUND  
UND NACHHALTIG



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

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

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

 [tiktok.com/  
@kuhnriconschweiz](https://www.tiktok.com/@kuhnriconschweiz)

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

WE BELIEVE IN GENERATIONS