

PRESSEMITTEILUNG FEBRUAR 2022

DUROTHERM® PRO: DIE NEUE ÄRA DES SOFTGARENS STILVOLL GESUND UND NACHHALTIG



Wer seine Mahlzeiten gesund, energiesparend und auch noch stressfrei zubereiten möchte, wird den Durotherm® Pro lieben: Mit dem Swiss Made Thermokochgeschirr können wir – dank der Doppelwand-Technologie – nicht nur vitaminschonend softgaren und das Essen lange warmhalten, sondern beim Kochen auch bis zu 60 % Energie sparen. Darüber hinaus sind die Töpfe durch ihr modernes Design auf jedem gedeckten Tisch ein Blickfang.

Trend „Slow Cooking“: So einfach funktioniert Softgaren im Durotherm® Pro

Der doppelwandige Topf kann als herkömmliches Kochgeschirr oder – in Kombination mit dem Warmhalteuntersatz – zum Softgaren eingesetzt werden. Und so funktioniert's:

Die Zutaten kurz mit etwas Wasser ankochen, bis aus dem Deckel eine kleine Dampfahne entweicht. Dann alles für wenige Minuten auf niedriger Kochstufe weitergaren. Anschliessend den Topf vom Herd nehmen und in den Untersatz stellen, wo das Gericht ohne weitere Energiezufuhr punktgenau zu Ende „softgegart“ wird.

Besonders praktisch: Das Essen bleibt dank der isolierenden Doppelwand-Technologie bis zu zwei Stunden warm, ohne zu verkochen. In der Zwischenzeit können wir noch eine Runde joggen gehen, uns ausgiebig um unsere Gäste kümmern oder uns anderen wichtigen Dingen widmen.

Ein Topf, viele handfeste Vorteile: Gesund – vielseitig – nachhaltig

Durch das schonende Erhitzen der Zutaten im Durotherm® bleiben wertvolle Vitamine und Mineralien erhalten. Der Dampf kondensiert am doppelwandigen Deckel und fließt durch die Wölbung zurück auf das Gargut. So bleiben die Speisen schön saftig und die Zellstrukturen bestehen. Farbe und Geschmack sind dadurch intensiver, sodass weder Salz noch Fett als Geschmacksträger notwendig sind: Fleisch wird wunderbar zart, Gemüse behält seinen Eigengeschmack, Reis kann nicht anbrennen. Überhaupt gelingen dank der beigefügten Garzeitentabelle und der Kuhn Rikon App, die über 200 erprobte Softgar-Rezepte enthält, alle Gerichte auf Anhieb – und das auf allen Herdarten.

Und ganz nebenbei benötigt man beim Softgaren nicht nur weniger Wasser, sondern spart auch noch bis zu 60 % Energie im Vergleich zum herkömmlichen Kochen. Das freut die Umwelt und den Geldbeutel.

PRESSEMITTEILUNG FEBRUAR 2022

DUROTHERM® PRO: DIE NEUE ÄRA DES SOFTGARENS STILVOLL GESUND UND NACHHALTIG



Tipp: Für alle, die es oft eilig haben, aber dennoch nicht auf die Möglichkeit des Softgarens verzichten wollen, gibt es den DUROTHERM® Pro Schnellkochtopf: Mit doppelwandigem Zusatzdeckel, Siebeinsatz und Warmhalteuntersatz kann hier – je nachdem, wie turbulent der Alltag ist – zwischen einer schnellen Zubereitung im Dampfkochtopf (Druckgaren) oder einer entspannten im Thermokochgeschirr (Softgaren) gewählt werden. Noch flexibler geht's nicht!

DUROTHERM® Pro Servierkasserolle 1L/14 cm:	279.00 CHF (EVP)
DUROTHERM® Pro Servierkasserolle 2L/18 cm:	299.00 CHF (EVP)
DUROTHERM® Pro Servierkasserolle 3L/22 cm:	319.00 CHF (EVP)
DUROTHERM® Pro Servierkochtopf 5L/22 cm:	349.00 CHF (EVP)
DUROTHERM® Pro Schnellkochtopf 3 L/22 cm:	449.00 CHF (EVP)
DUROTHERM® Pro Schnellkochtopf 5 L/22 cm:	459.00 CHF (EVP)
DUROTHERM® Pro Set 2L/18cm & 3L/22 cm:	569.00 CHF (EVP)

Die Töpfe aus der DUROTHERM® Pro Serie sind für alle Herdarten – inklusive Induktion – geeignet und ab Mai 2022 im qualifizierten Fachhandel, im Kuhn Rikon Webshop, im Fabrikladen in Rikon und den Outlets in Schönenwerd, Luzern, Landquart und Aubonne erhältlich. Weitere Infos unter: www.kuhnrikon.ch

Die Kuhn Rikon App enthält neben einer Garzeitentabelle über 200 für den DUROTHERM® erprobte Rezepte mit Geling-Garantie und ist kostenlos mit sämtlichen Updates und Erweiterungen für iOS und Android Geräte (ab iOS 10.0 und Android 5.0) im App-Store verfügbar.

PRESSEKONTAKT: KUK. Kommunikation

Rotebühlplatz 15 | 70178 Stuttgart | Deutschland | Tel. +49 711 94584500 | info@kuk-kommunikation.de