

PRESSEMITTEILUNG AUGUST 2019

**BEEINDRUCKT NACHHALTIG:
DIE NEUE ALPEN-EDITION DES DUROMATIC®**



Zum 70-Jahre-Jubiläum des DUROMATIC® bringt Kuhn Rikon eine Sonderausgabe des Dampfkochtopf-Klassikers auf den Markt. Das gewaltige Felsmassiv von Eiger, Mönch und Jungfrau ziert den unteren Topfrand und soll den Stolz des in vierter Generation geführten Schweizer Familienunternehmens auf ihren Produktionsstandort verdeutlichen.

Spektakuläre Bergwelten, imposante Schlösser, interessante Museen und gluschtiges Käsefondue gehören genauso zur Schweiz, wie der DUROMATIC®. Das „Küchenwunder“ ist ein fester Bestandteil in nahezu jedem Schweizer Haushalt – und das schon seit 70 Jahren. In seinem Heimatland avancierte der DUROMATIC® schnell zum Marktführer. Heute ist der Markenname in der Schweiz so bekannt, dass er selbstredend als Synonym für Dampfkochtopf benutzt wird.

Weltweit wurde der DUROMATIC® bislang über 12 Millionen Mal verkauft und gehört seit seiner Lancierung zu den Bestsellern von Kuhn Rikon. Kein Wunder, denn die Kochtechnologie, die hinter dieser Tösstaler Innovation steckt, ermöglicht äusserst sicheres, zeit- und energiesparendes Dampfkochen unter Druck – und hat auch heute noch im Vergleich zu neueren Entwicklungen unerreichte Qualitäten: Das Ventil lässt schon kurz nach dem Ankochen mit einem feinen Zischen Sauerstoff entweichen, sodass Aroma-, Nähr- und Farbstoffe kaum oxidieren. Dadurch werden mit einer geringen Menge an Wasser die Vitamine und Mineralstoffe während des Kochvorganges geschont und ihre ursprünglichen Farben und Aromen beibehalten. Die Kochzeit verkürzt sich um zwei Drittel und führt zu einer Energieersparnis von bis zu 70 Prozent im Vergleich zu herkömmlichem Kochgeschirr. Damit ist der Turbotopf eine lohnenswerte Investition für alle, die schnell, gesund und ökologisch kochen wollen.

Die neue, limitierte Alpen-Edition des DUROMATIC® ist ab Ende September 2019 für 269.00 CHF (EVP) 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.com