

PRESSEMITTEILUNG FEBRUAR 2019

## MÖRSER UND STÖSSEL

DAS DREAM-TEAM FÜR FEINSCHMECKER



**Ganz gleich ob für den ambitionierten Hobbykoch oder als wertvolles Hilfsmittel in der Küche: Ein Mörser ist vielseitig einsetzbar und bietet jede Menge kreatives Potenzial für die Zubereitung von Pasten, Marinaden, Currymischungen, Rubs und vielen weiteren kulinarischen Highlights. Und wenn Design und Funktionalität so gut Hand in Hand gehen wie beim neuen Mörser und Stößel Set von Kuhn Rikon, macht das Herauskitzeln der Aromen doppelt Freude.**

In dieser eleganten Mörser und Stößel Kombination steckt ein Mix aus ausgewählten Materialien und drei verschieden grosse Schalen: zwei aus Porzellan und eine aus FSA-zertifiziertem Buchenholz aus nachhaltigem Anbau.

Die grosse Porzellan-Mulde eignet sich hervorragend zum Zermahlen von frischen sowie getrockneten Kräutern und Gewürzen als auch für die Herstellung von Gewürzölen oder Pesto. Ihre unglasierte, raue Oberfläche bietet beim Zerstossen den nötigen Widerstand, während sich in der kleineren Mulde die Ingredienzen gut vermischen lassen.

In der Schale aus Buchenholz, die perfekt an die Stößelform angepasst wurde, können am besten trockene Gewürze und härtere Zutaten wie Nüsse, Mandeln oder Pfefferkörner zerkleinert werden. Besonders praktisch: Nach dem Gebrauch wird der Stößel in den Holz-Mörser, und der wiederum zur sicheren Aufbewahrung in die kleine Porzellan-Schale gesteckt. So entsteht aus dem variablen Trio eine starke Einheit.

Ob grob zerstoßen oder fein zerrieben: Dieses stilvolle Ensemble holt aus Kräutern und Gewürzen aromatisch das Beste raus – und ist für Liebhaber geschmacksintensiver Mischungen ein unverzichtbarer Küchenhelfer.

**Das Mörser und Stößel Set ist ab April 2019 für 49.90 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](http://www.kuhnrikon.com)**

