

PRESSEMITTEILUNG AUGUST 2019

**DIE NEUE HOTPAN®-EDITION:
DAS ENERGIEBÜNDEL BRINGT FRISCHEN WIND IN DIE KÜCHE**



Außen im edlen Grau - und innen Wow! Mit der neuen HOTPAN®-Edition lässt sich die bunte Vielfalt an Herbstgerichten gesund, energiesparend und völlig stressfrei zubereiten. Ob Kochen, sanftes Garen oder Warmhalten: Der HOTPAN® ist ein wahres Multitalent und holt aus den Zutaten das Beste raus.

Die Thermokochgeschirrlinie HOTPAN® hilft beim Kochen Zeit zu sparen, ohne Nährwerte zu verschenken. Für alle, die es leicht mögen, auch ohne Fettzugabe. Das ausgeklügelte Zusammenspiel von Kochtopf und Warmhalteschale macht den HOTPAN® zum echten Energiebündel. Und so funktioniert's: Die Zutaten im Kochtopf kurz erhitzen, den Topf vom Herd nehmen und in die Warmhalteschale stellen. Das war's auch schon! Der HOTPAN® gart das Gericht selbst zu Ende. Dabei wird 60 Prozent weniger Energie verbraucht. Außerdem bleiben Speisen im HOTPAN® noch bis zu zwei Stunden warm.

Der HOTPAN® bietet unzählige kulinarische Möglichkeiten und ist für alle Herdarten und Kochmethoden geeignet. Fleisch wird wunderbar zart, Gemüse behält seinen Eigengeschmack, Reis kann nicht anbrennen. Und durch das schonende Erhitzen bleiben wertvolle Vitamine und Mineralien erhalten. Überhaupt gelingen dank der beigefügten Garzeitentabelle alle Speisen auf Anhieb.

Darüber hinaus kann die Warmhalteschale auch prima als Servierschüssel eingesetzt werden. Und mit dem farblich passenden Küchenzubehör - bestehend aus Salatbesteck, Salatschüssel, zwei Schneidebrettern und Swiss Peeler Sparschälern - gehen die Vorbereitungsarbeiten ebenfalls flott und stilsicher von der Hand.

Die limitierte HOTPAN®-Kollektion in Grau ist in zwei Topfgrößen (2.0L/3.0L) inklusive Warmhalteschale ab 159,00 Euro (UVP) erhältlich. Das farblich passende Salatbesteck gibt es für 10,90 Euro (UVP), die Salatschüssel für 24,90 Euro (UVP), die Swiss Peeler Sparschäler schwarz und grau für 7,90 Euro (UVP) und das Schneidebrett-Set für 9,90 Euro (UVP). Die Produkte sind ab Ende September 2019 im ausgewählten Fachhandel und online im Kuhn Rikon Webshop erhältlich: www.kuhnrikon.com