

PRESEMITTEILUNG SEPTEMBER 2022

**KOCHEN AM TISCH MIT KUHN RIKON**  
NEUHEITEN 2022: JETZT WIRD'S GEMÜTLICH!



Wir lieben Fondue und Raclette in allen Variationen, weil uns bei diesen feinen Schweizer Nationalgerichten (nicht nur) im Winter ganz warm ums Herz wird. Und weil sie eine gemütliche Atmosphäre verströmen. Das passende Equipment für gluschtige Runden gibt es von Kuhn Rikon: außergewöhnliche Caquelons, Raclette- und Fondue-Sets, mit viel Liebe gefertigt und immer bis ins kleinste Detail durchdacht. Wir wünschen schon mal „en Guete“!

**Ein echtes Unikat: Caquelon Induktion Alpenflair (Limited Edition)**

Ein Highlight innerhalb des Fondue-Sortiments von Kuhn Rikon ist die diesjährige Limited Edition Alpenflair. Das Caquelon wird in Italien aus hochwertigem weißem Ton von Hand gefertigt. Anschließend wird der Topf in Rikon mit versilberten Kuh- und Edelweißplaketten und einem eleganten Griff, in dem das Kuhn Rikon Logo als Medaille eingelassen ist, veredelt. Hergestellt wird der Griff im Thurgau, das eingesetzte Buchenholz kommt aus Deutschland. Jedes einzelne der auf 300 Stück limitierten Caquelons ist mit einer Seriennummer gekennzeichnet und wird so zu einem unverwechselbaren Unikat.

Für noch mehr Schweizer Alpenflair sorgen das dazu passende Swiss Made Rechaud und die Käsefonduegabeln aus Buchenholz. Und schon kann der gemütliche Fondueplausch beginnen!

Das Caquelon Induktion Alpenflair (Ø 23 cm) ist für alle Herdarten geeignet und für **199,00 Euro** ab Oktober 2022 in limitierter Stückzahl erhältlich. Das Rechaud Buchenholz (inkl. Pastenbrenner und Brennpaste) ist für **119,00 Euro** und die Käsefonduegabeln Buchenholz (4 Stück) für **39,90 Euro** verfügbar.



**PRESSEKONTAKT: KUK. Kommunikation**

Rotebühlplatz 15 | 70178 Stuttgart | Deutschland | Tel. +49 711 94584500 | [info@kuk-kommunikation.de](mailto:info@kuk-kommunikation.de)

**PRESEMITTEILUNG** SEPTEMBER 2022

## **KOCHEN AM TISCH MIT KUHN RIKON** **NEUHEITEN 2022: JETZT WIRD'S GEMÜTLICH!**

### **Candle-Light-Dinner mit Panoramablick: Raclette Set Mini Berge**

Besonders heimelig wird es mit dem Raclette Set Mini Berge. Der Käse wird im antihaftbeschichteten Pfännchen durch drei Power-Kerzen in kürzester Zeit zum Schmelzen gebracht. Das ausgestanzte Bergmotiv kommt bei lodernder Flamme besonders gut zur Geltung und hinterlässt – genau wie der formschöne Griff aus Buchenholz – einen bleibenden Eindruck. So wird aus jedem Raclette-Essen ein romantisches Dinner bei Kerzenschein.

Mit dem Set lassen sich übrigens auch prima eine kleine Portion Rührei oder Würstli für einen Brunch zubereiten. Durch sein handliches, einklappbares Format kann der Mini-Grill überall hin mitgenommen werden.

Das Raclette Set Mini Berge ist für **34,90 Euro** ab September 2022 erhältlich. Gut zu wissen: Das Pfännchen mit Holzgriff, Holzschaber (2er Set) und Power-Kerzen können als Ersatzteile nachgekauft werden.



### **Überzeugt auf ganzer Linie: Caquelon Induktion Gusseisen Alpweide**

Ein Blick auf das Caquelon Induktion Alpweide reicht und schon werden wir in der heimischen Küche daran erinnert, wie schön das Leben auf der Alp sein kann. Das Caquelon ziert eine nostalgische Silhouette aus Menschen, Berggipfel und Landschaften. Das robuste Gusseisen leitet die Wärme gleichmäßig und speichert die Hitze ideal – für noch längeren Käsegenuss. Perfekt für alle, die jeden Fondueplausch ausgiebig zelebrieren.

Das Caquelon Induktion Gusseisen Alpweide (Ø 24 cm) ist für alle Herdarten geeignet und für **99,00 Euro** ab Oktober 2022 in schwarzer und roter Ausführung erhältlich.



### **Brauchtum trifft auf Kulinarik: Käsefondue Set Fahenschwinger**

Das Fahenschwingen gehört zu den ältesten Nationalsportarten der Schweiz und ist Teil des Brauchtums an volkstümlichen Festen. Die mit schwerem Handgriff versehenen Fahnen werden in verschiedene kunstvolle Schwingungen versetzt, hochgeworfen und wieder aufgefangen. Genau dieses traditionelle Motiv ziert das Caquelon Induktion Fahenschwinger. Es wird in Europa aus roter Tonmasse gefertigt und ist wie gemacht für gesellige Stunden mit der Familie oder Freunden. Das Set wird durch ein Rechaud, einen Pastenbrenner mit Brennpaste und sechs Gabeln vervollständigt. Fehlt nur noch eine sämige Käsemischung aus Greyerzer, Appenzeller und Emmentaler und schon steigt die zünftige Fondue-Party!

Das Käsefondue Set Fahenschwinger (Ø 22 cm) ist für alle Herdarten außer Induktion geeignet und für **119,00 Euro** ab September 2022 erhältlich.



PRESSEMITTEILUNG SEPTEMBER 2022

## KOCHEN AM TISCH MIT KUHN RIKON NEUHEITEN 2022: JETZT WIRD'S GEMÜTLICH!

### Schweizer Heimatgefühle: Käsefondue Set Suisse

Auf altbewährte Klassiker zurückzugreifen ist beim Fondue immer eine gute Idee. Vor allem, wenn sie so glänzend aussehen wie das Käsefondue Set Suisse, das sich übrigens auch für die Zubereitung von Schokoladenfondue eignet. Das Caquelon aus rotem Ton erstrahlt in klassisch roter Glasur mit Schweizer Dekor. Zum umfangreichen Set gehören noch ein Rechaud samt Pastenbrenner und Brennpaste sowie sechs passende Teller und Gabeln. Jetzt noch schnell den Brenner anzünden und die cremige Köstlichkeit mit den Liebsten genießen.

Das Käsefondue Set Suisse (Ø 22 cm) ist für alle Herdarten außer Induktion geeignet und zum Aktionspreis für **149,00 Euro** erhältlich.

-> Weitere Kochen am Tisch Produkte sind in der aktuellen «**Fonduewelt 2022/2023**» Broschüre zu finden: <https://bit.ly/3zPGWve>

Die Produkte von Kuhn Rikon sind im ausgewählten Fachhandel und im Kuhn Rikon Webshop erhältlich. Weitere Infos unter: [www.kuhnrikon.com](http://www.kuhnrikon.com)

