

PRESSEMITTEILUNG JANUAR 2022

**SWISSNESS AT ITS BEST:
DIE NEUE LOCARNO-LINIE**



Präzision, Leidenschaft und Know-how – das sind die Markenzeichen der Schweizer Traditionsmarke Kuhn Rikon. Schließlich wird am Firmenstandort Rikon, einem kleinen Ort im Zürcher Tösstal, schon seit 1899 Metall verarbeitet. Bei der neuen Kochgeschirrlinie ist die „Swissness“ auch im Namen zu erkennen: Der beliebte Urlaubsort Locarno am Lago Maggiore stand Pate für die neuen, eleganten Küchen-Allrounder aus matt gebürstetem Edelstahl.

Geradlinige Eleganz, made in Rikon

Mit viel Liebe zum Detail hat das Design-Team zusammen mit den Ingenieur:innen von Kuhn Rikon die Locarno-Linie über 15 Monate lang entwickelt. Klare, gerade Linien und eine Reduktion auf das Wesentliche verleihen dem Kochgeschirr seinen außergewöhnlichen Charakter. Das klare und fokussierte Design versprüht dennoch viel Wärme und setzt, vor allem in modernen und eleganten Küchen, stilvolle Akzente.

Die Locarno Serie wird am Schweizer Produktionsstandort in Rikon hergestellt und ist auf eine lange Lebensdauer ausgelegt. Deshalb gibt es auf die Töpfe und Stielkasserollen auch 10 Jahre und auf die Bratpfannen 5 Jahre Garantie. Alles gute Gründe, um uns mit diesem Ensemble Hals über Topf in neue Kochabenteuer zu stürzen.

Töpfe und Bratpfannen für gehobene Ansprüche

Die induktions- und backofentaugliche (bis 220° C) Locarno-Linie bietet alles, was ambitionierte Hobbyköch:innen für die Zubereitung ihrer Menüs benötigen: Stielkasserollen, Kochtöpfe und Bratpfannen in verschiedenen Größen, beeindruckender Optik und bewährter Swiss Made Qualität.

Das **Kochgeschirr Locarno** ist mit dem von Kuhn Rikon entwickelten, patentierten Superthermic Sandwichboden ausgestattet. Dank der speziellen Fertigungstechnik mit einem Wellenprofil im Boden kann die Hitze schneller und gleichmäßiger auf das Kochgeschirr verteilt und an die Speisen abgegeben werden. Für bestmögliche Gar-Resultate und kürzere Ankochzeiten, auch dann, wenn das Kochgeschirr nicht perfekt auf der Herdplatte steht.

PRESSEMITTEILUNG JANUAR 2022

**SWISSNESS AT ITS BEST:
DIE NEUE LOCARNO-LINIE**



Alle **Töpfe und Stielkasserollen** haben eine Innenskalerung für genaues Dosieren – der Messbecher kann also getrost im Schrank bleiben. Ebenfalls praktisch: Der Glasdeckel mit Dampföffnung ermöglicht eine energiesparende Zubereitung mit ungetrübtem Blick auf den Topfinhalt, während die ergonomischen Griffe und Stiele mit schwarzem Flammschutz auch nach längerer Kochzeit angenehm kühl bleiben.

Die **Bratpfannen** aus der Serie sind mit einer äußerst widerstandsfähigen, keramisch hoch verstärkten 3-lagigen Antihafbeschichtung versehen, die eine hohe Kratz- und Schnittfestigkeit aufweist und dafür sorgt, dass selbst empfindliche Speisen nicht daran kleben bleiben. Somit eignet sich die Pfanne besonders gut für schonendes und fettreduziertes Braten von Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Eierspeisen und Geflügel, aber auch zum Niedergaren, Überbacken oder Warmhalten der Zutaten im Ofen. Danach kann die Bratpfanne – wie alle Produkte aus der Locarno Linie – einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

| | |
|--------------------------------------|-------------------|
| Locarno Stielkasserolle 1.5L/16cm: | 84,90 Euro (UVP) |
| Locarno Stielkasserolle 2L/18cm: | 89,90 Euro (UVP) |
| Locarno Stielkasserolle 3L/20cm: | 94,90 Euro (UVP) |
| Locarno Kochtopf 2L/18cm: | 94,90 Euro (UVP) |
| Locarno Kochtopf 3L/20cm: | 99,00 Euro (UVP) |
| Locarno Kochtopf 4L/22cm: | 124,00 Euro (UVP) |
| Locarno Kochtopf 6L/24cm: | 139,00 Euro (UVP) |
| Locarno Bratpfanne beschichtet 24cm: | 139,00 Euro (UVP) |
| Locarno Bratpfanne beschichtet 28cm: | 159,00 Euro (UVP) |

Die Kochgeschirrlinie Locarno ist ab März 2022 im ausgewählten Fachhandel und online im Kuhn Rikon Webshop erhältlich: www.kuhnrikon.com