

PRESSEMITTEILUNG OKTOBER 2022

NEW LIFE: NACHHALTIG, LANGLEBIG, ENERGIESPAREND
KOCHGESCHIRR AUS 100 % RECYCELTEM ALUMINIUM



2021 hat KUHN RIKON mit dem Launch der NEW LIFE Bratpfanne ein weiteres Mal bewiesen, dass nachhaltige Herstellung und energiesparendes Kochen erfolgreich Hand in Hand gehen. Mit dem neuen Kochgeschirr sowohl in der NEW LIFE als auch in der NEW LIFE Pro Range bietet das Traditionsunternehmen nun eine komplette Serie an, die über Pfannen, Ofenformen und Töpfen bis hin zu Servierpfannen Hobbyköche als auch Familien dabei unterstützt, nachhaltiger zu kochen. Das NEW LIFE und NEW LIFE Pro Kochgeschirr besteht aus 100 % recyceltem Aluminium und wird mit bis zu 95 % weniger Energie produziert als herkömmliche Alu-Produkte. Das Recycling-Aluminium, das am Schweizer Produktionsstandort verarbeitet wird, ist härter und widerstandsfähiger als Neu-Aluminium und verfügt über eine ausgezeichnete Leitfähigkeit.

Für Kochen, das Spaß macht und den Energieverbrauch senkt

Dank der ausgezeichneten Leitfähigkeit verteilt sich die Hitze schnell und gleichmäßig auf das Kochgut und wird lange gespeichert. Die NEW LIFE und NEW LIFE Pro Kochformen verfügen über eine Bodendicke von 8 mm und eine vollflächige Induktionsrunde. Das hilft, den Energieverbrauch zu senken und freut Familien ebenso wie Hobbychefköche. Zusätzlich sorgt der Glasdeckel mit Dampföffnung für bequemes Sichtkochen ohne Wärmeverlust. Und dank der keramisch hochverstärkten 3-lagigen Antihafbeschichtung sind leckere Röstaromen auch in der fettarmen Küche möglich. Freuen können sich Köchinnen und Köche darüber, wie die Antihafbeschichtung das Abspülen ganz einfach macht.

Edelstahl sorgt bei der NEW LIFE Pro Serie dafür, dass die ergonomischen Stiele und Griffe auch nach längerer Kochzeit kühl bleiben und die Formen bis zu 240° backofentauglich sind. Der Edelstahl ist aus drei Teilen zusammengesetzt, wodurch die Wärmeübertragung am Stiel unterbrochen wird. Bei der NEW LIFE Serie setzt KUHN RIKON auf Bakelit, damit Griffe und Stiele kühl bleiben – hier sind die Kochformen bis 220° backtauglich.

Made in Rikon: Weil Erfahrung zählt

In den NEW LIFE und NEW LIFE Pro Produkten steckt nicht nur 100 % Recycling-Aluminium drin, sondern auch ganz viel Swissness. Weil die Herstellung technisch anspruchsvoll ist, wird die Linie am Schweizer Firmenstandort in Rikon hergestellt. So kann – neben dem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen – eine verlässliche Qualität der Produkte sichergestellt werden. Und da diese auf eine lange Nutzungsdauer ausgelegt sind, gibt Kuhn Rikon beim Kauf 5 Jahre Garantie.

PRESSEMITTEILUNG OKTOBER 2022

NEW LIFE: NACHHALTIG, LANGLEBIG, ENERGIESPAREND KOCHGESCHIRR AUS 100 % RECYCELTEM ALUMINIUM

NEW LIFE Pro Recycling Stielkasserolle mit Glasdeckel 1,5 l / 16 cm:	89,90 EURO
NEW LIFE Pro Recycling Stielkasserolle mit Glasdeckel 2,0 l / 18 cm:	94,90 EURO
NEW LIFE Pro Recycling Stielkasserolle mit Glasdeckel 3,0 l / 20 cm:	99,00 EURO
NEW LIFE Pro Recycling Kochtopf mit Glasdeckel 2,0 l / 18 cm:	99,00 EURO
NEW LIFE Pro Recycling Kochtopf mit Glasdeckel 3,0 l / 20 cm:	104,00 EURO
NEW LIFE Pro Recycling Kochtopf mit Glasdeckel 6,0 l / 24 cm:	149,00 EURO
NEW LIFE Pro Recycling Servierpfanne mit Glasdeckel 24 cm:	119,00 EURO
NEW LIFE Pro Recycling Servierpfanne mit Glasdeckel 28 cm:	129,00 EURO
NEW LIFE Recycling Stielkasserolle mit Glasdeckel 1,5 l / 16 cm:	79,90 EURO
NEW LIFE Recycling Stielkasserolle mit Glasdeckel 2,0 l / 18 cm:	84,90 EURO
NEW LIFE Recycling Stielkasserolle mit Glasdeckel 3,0 l / 20 cm:	89,90 EURO
NEW LIFE Recycling Kochtopf mit Glasdeckel 2,0 l / 18 cm:	89,90 EURO
NEW LIFE Recycling Kochtopf mit Glasdeckel 3,0 l / 20 cm:	94,90 EURO
NEW LIFE Recycling Kochtopf mit Glasdeckel 6,0 l / 24 cm:	129,00 EURO
NEW LIFE Recycling Servierpfanne mit Glasdeckel 24 cm:	109,00 EURO
NEW LIFE Recycling Servierpfanne mit Glasdeckel 28 cm:	119,00 EURO

Das NEW LIFE Pro und NEW LIFE Kochgeschirr ist ab November 2022 im ausgewählten Fachhandel und im Kuhn Rikon Webshop erhältlich: www.kuhnrikon.com

NEW LIFE - Ein zweites Leben für Alu-Dosen

Kuhn Rikon verarbeitet 100 % Recycling-Aluminium aus Europa. Für die Herstellung der NEW LIFE Töpfe werden bis zu 30 Dosen recycelt. Im Vergleich zur Ersterstellung können so laut Angaben der Non-Profit Organisation Swiss Recycling pro Kilogramm Aluminium etwa 9 Kilogramm CO₂ (entspricht einer Entfernung von 45 km mit dem Auto oder 315 Kilowattstunden Strom) und bis zu 95 % der ursprünglich benötigten Energie gespart werden.

Upcycling statt Wegwerfen: Aus Alt mach Neu

Das gesammelte Aluminium (Dosen, Fensterrahmen, Industrieabfälle etc.) kommt zu stark komprimierten Ballen gepresst in der Recyclinganlage an, wird zunächst zerkleinert und auf das Förderband gelegt. Nachdem Verunreinigungen und die Beschichtung entfernt wurden, wird das Aluminium in Blöcke eingeschmolzen und anschließend warm zu dünnen Platten ausgewalzt. Zum Schluss werden daraus die Ronden ausgestanzt, aus denen später der Körper entsteht.

Recycling ohne Kompromiss: Nachhaltig und langlebig

Dank einer neuen Technologie ist es Kuhn Rikon gelungen, dass Material der NEW LIFE und NEW LIFE Pro Produkte langlebiger zu machen als neue Aluminiumprodukte: Das wiederaufbereitete Recycling-Material ist härter bzw. widerstandsfähiger als Reinaluminium, da es aus verschiedenen Alu-Legierungen vereint wird. Zudem verfügt es über eine ausgezeichnete Leitfähigkeit und kann die Hitze schnell und gleichmäßig auf das Kochgut verteilen und lange speichern. Das wirkt sich wiederum positiv auf den Energieverbrauch beim Kochen aus.

Das nachhaltige Konzept der NEW LIFE Pro Linie umfasst übrigens auch die hochwertige, 3-lagige Antihafbeschichtung. Sie wird in der Schweiz (kurze Transportwege) CO₂-neutral hergestellt. Ökologisch verantwortlich handeln heißt also nicht zwingend Kompromisse eingehen. Ganz im Gegenteil: Bei der NEW LIFE Pro und NEW LIFE Linie gibt es nur Gewinner.