

PRESSEMITTEILUNG JANUAR 2022

## **DUROMATIC® CLASSIC NEO:**

### **DIE 5. GENERATION DES SCHWEIZER KÜCHENWUNDERS**



Mit dem ersten Schnellkochtopf mit Federventil präsentierte Kuhn Rikon 1949 eine weltweite Innovation – heute gibt es unzählige Haushalte, in denen mit dem DUROMATIC® gekocht wird. Kein Wunder, schliesslich gibt es viele gute Argumente für das Swiss Made «Präzisionskochgeschirr»: Mahlzeiten sind in Minutenschnelle mit bis zu 70 % weniger Energieverbrauch vitaminschonend zubereitet. Ausserdem ist Kochen unter Druck mit dem DUROMATIC® Classic Neo, der neuen Generation des Schnellkochtopf-Klassikers, so einfach wie noch nie. Und die Lösung für eine gesunde und leckere Ernährung trotz Zeitmangel.

#### **Schnell & nachhaltig**

Eine schmackhafte Hühnersuppe in acht Minuten, Risotto in sieben und zartes Schmorfleisch in 45 Minuten – kein Problem mit dem DUROMATIC® Classic Neo von Kuhn Rikon. Wie das geht? Ganz einfach: Der Schnellkochtopf wird luftdicht verschlossen, sodass der Wasserdampf nicht entweichen kann. Durch den entstehenden Überdruck im Topf steigt die Siedetemperatur des Wassers auf bis zu 120 °C an. Die höhere Hitze sorgt dafür, dass die Speisen in weniger als einem Drittel der üblichen Zeit gar werden. So spart man bis zu 70 % Energie und schont damit die Umwelt und den Geldbeutel.

#### **Gesund & sicher**

Da die Garzeit der Zutaten im Schnellkochtopf deutlich kürzer als bei einer konventionellen Zubereitung ist, bleiben wertvolle Vitamine und Mineralstoffe nahezu vollständig erhalten. Der Siebeinsatz am Boden des DUROMATIC® hilft zudem die Lebensmittel vom Wasser zu trennen, was die Herauslösung von Nährstoffen und Aromen erschwert. Unter Druck gegarte Speisen sind also nicht nur gesund, sondern auch geschmacklich ein echter Genuss. Die Handhabung des DUROMATIC® lässt ebenfalls keine Wünsche offen: Der dreifache Überdruck-Entlastungsmechanismus und ein Druckanzeiger mit integriertem 2-Stufen-Überdruckventil sorgen für maximale Sicherheit. Die automatische Deckelverriegelung verhindert das Öffnen, solange der Topf unter Druck steht. Auch das Abdampfen zum Ende der Garzeit erfolgt gefahrlos auf Knopfdruck.

**PRESSEKONTAKT: KUK. Kommunikation**

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

PRESSEMITTEILUNG JANUAR 2022

## **DUROMATIC® CLASSIC NEO: DIE 5. GENERATION DES SCHWEIZER KÜCHENWUNDERS**



### **Übersichtlich & vielseitig**

Die 5. Generation des DUROMATIC® hat ein zeitgemässes Design-Upgrade und ergonomischere Griffe und Stiele bekommen. Für einen guten Überblick sind auf der neuen Abdeckhaube des Classic Neo Modells die wichtigsten Kochzeiten für verschiedene Beilagen und Hauptspeisen notiert. Weitere Kochzeiten finden sich in der beigelegten Kochzeitentabelle, der Gebrauchsanweisung oder in der Kuhn Rikon App. Dort kann man sich auch eine Menge Inspiration und Schritt für Schritt Anleitungen für raffinierte Vorspeisen, köstliche Hauptspeisen oder feine Desserts holen. Dank passender Einsätze lässt sich im Schnellkochtopf fast alles zubereiten, kulinarische Langeweile kommt garantiert nicht so schnell auf.

### **In Rikon hergestellt – für die Ewigkeit gemacht**

Seit 1949 wird der DUROMATIC® am Schweizer Unternehmensstandort in Rikon produziert. Dabei setzt das Team höchste Ansprüche an die ausgewählten Materialien, leistet Präzisionsarbeit bei der Produktion und überprüft regelmässig die erreichten Qualitätsstandards. Das Ergebnis sind extrem langlebige, hochwertige und funktionale Produkte, die dauerhaft Freude am Kochen bereiten.

Sollte doch mal was ausgetauscht werden müssen, gibt es bei Kuhn Rikon – zusätzlich zur 10-jährigen Produktgarantie – 15 Jahre Garantie auf Original-Ersatzteile. Selbst dann, wenn das entsprechende Produkt nicht mehr in Sortiment sein sollte. Darüber hinaus findet der hauseigene Reparatur-Service stets eine Lösung. Unser Fazit: Unter Druck zu kochen war noch nie so entspannt!

|   |                  |
|---|------------------|
| DUROMATIC® Classic Neo Stielmodell 3.5L/20cm:       | 189.00 CHF (EVP) |
| DUROMATIC® Classic Neo Stielmodell 5L/22cm:         | 209.00 CHF (EVP) |
| DUROMATIC® Classic Neo Stielmodell 7L/22cm:         | 229.00 CHF (EVP) |
| DUROMATIC® Classic Neo Seitengriffmodell 3.5L/20cm: | 189.00 CHF (EVP) |
| DUROMATIC® Classic Neo Seitengriffmodell 5L/22cm:   | 209.00 CHF (EVP) |
| DUROMATIC® Classic Neo Seitengriffmodell 7L/22cm:   | 229.00 CHF (EVP) |

Die Schnellkochtöpfe aus der DUROMATIC® Classic Neo Serie sind für alle Herdarten – inklusive Induktion – geeignet und ab sofort 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.ch](http://www.kuhnrikon.ch)

Die Kuhn Rikon App enthält neben einer Kochzeitentabelle zahlreiche für den DUROMATIC® erprobte Rezepte mit Geling-Garantie und ist kostenlos mit sämtlichen Updates und Erweiterungen für iOS und Android Geräte (ab iOS 10.0 und Android 5.0) im App-Store verfügbar.

**PRESSEKONTAKT: KUK. Kommunikation**

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