

PRESSEMITTEILUNG MÄRZ 2021

FÜR NACHHALTIGES KOCHEN - IN RIKON GEFERTIGT
NEW LIFE BRATPFANNE AUS 100 % RECYCELTEM ALUMINIUM



Mit seinen etablierten und traditionsreichen Produktlinien rund ums Schnellkochen und Softgaren gehört Kuhn Rikon zu den Vorreitern, wenn es um energiesparendes Kochgeschirr geht. Eine konsequente Fortführung ist der Launch der neuen **NEW LIFE Bratpfanne**: Sie besteht aus **100 % recyceltem Aluminium** und wird mit bis zu **95 % weniger Energie produziert als herkömmliche Alu-Pfannen**. Lange Transportwege werden ebenfalls vermieden, denn die ökologische Bratpfanne wird in der Schweiz, genauer gesagt am Firmensitz in Rikon, hergestellt.

Ein zweites Leben für Aluminium-Dosen.

Bei der **NEW LIFE Bratpfanne** ist der Name Programm: Kuhn Rikon setzt bei diesem Schweizer Unikat **100 % Recycling-Aluminium** aus Europa ein. Für die Herstellung einer Pfanne werden u.a. bis zu **40 Getränkedosen** 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.

Ganz klare Rechnung: Wenn weniger frische Rohstoffe und Energie benötigt werden, entstehen weniger Emissionen und die Umwelt wird weniger belastet. Somit ist das Recycling von Aluminium rundum nachhaltig, effizient und ökologisch sinnvoll. Vor allem, weil Aluminium ein viel zu wertvoller Rohstoff ist, um als Wegwerfprodukt verschwendet zu werden. Denn das sogenannte Primäraluminium wird direkt aus dem Erz Bauxit gewonnen. Dieser Prozess ist extrem energieintensiv, zudem gelangen dabei hohe Mengen an **CO₂-Emissionen** und kritische Reststoffe in die Atmosphäre. Die gute Nachricht: Mit den heutigen Techniken kann Aluminium ohne jeglichen Qualitätsverlust bei geringem Energieaufwand umgeschmolzen, neu gegossen und somit leicht wiederverwertet werden.

PRESSEKONTAKT: k.u.k. kommunikation

Stöckachstrasse 53 | 70190 Stuttgart | Deutschland | Tel. +49 711 94584500 | info@kuk-kommunikation.de

PRESSEMITTEILUNG MÄRZ 2021

FÜR NACHHALTIGES KOCHEN - IN RIKON GEFERTIGT
NEW LIFE BRATPFANNE AUS 100 % RECYCELTEM ALUMINIUM



Eine Bratpfanne für alle Ansprüche.

Ob für das Ausprobieren neuer Foodtrends (wir sagen nur: japanischer Okonomiyaki Pfannkuchen!) oder die schnelle, vitaminreiche Küche: Die NEW LIFE Bratpfanne ist für jedes kulinarische Abenteuer zu haben und passt mit ihrem zeitlos klaren Design in jede Küche. Das hochwertige Recycling-Material ist härter als Reinaluminium, da es aus verschiedenen Alu-Legierungen vereint wird. Zudem verfügt es über eine ausgezeichnete Leitfähigkeit und kann, dank des starken Pfannenbodens mit vollflächiger Induktionsronde, die Wärme gleichmässig verteilen und lange speichern. Das wirkt sich wiederum positiv auf den Energieverbrauch aus.

Die extrem robuste, wasserbasierte Beschichtung von ILAG mit einer innovativen Multi-Polymerkombination wird CO₂-neutral in der Schweiz produziert. Sie ist sehr widerstandsfähig gegen Kratzer und sorgt für einen langanhaltenden Antihaft-Effekt, auch bei intensivstem Gebrauch. Dadurch eignet sich die NEW LIFE besonders gut für gesundes, fettreduziertes Braten. Ausserdem fühlt sie sich auf allen Herdarten - inklusive Induktion - zu Hause und ist bis zu 220 °C backofentauglich. Und da die Bratpfanne auf eine lange Nutzungsdauer ausgelegt ist, gibt Kuhn Rikon beim Kauf 5 Jahre Garantie. Auf ein Minimum reduziert wurde hingegen die Verpackung, die ebenfalls zu 100 % aus Recycling-Material besteht. Unser Tipp: Anstatt die Pappe zu entsorgen, kann sie als Stapelschutz genutzt werden.

Back to the roots.

In der NEW LIFE Bratpfanne steckt nicht nur 100 % Recycling-Aluminium drin, mit ihr wird auch erstmals seit rund 35 Jahren wieder ein Aluminium-Produkt am Schweizer Standort in Rikon hergestellt. Die Alu-Bratpfannen Produktion wurde mit der NEW LIFE nicht nur zurückgeholt, sie wird nun auch sukzessive vor Ort ausgebaut.

Es lohnt sich also, Alu-Dosen zu sammeln und fachgerecht zu entsorgen. Denn wer weiss, vielleicht bekommen sie schon bald im Schweizer Tösstal ein zweites Leben geschenkt.

NEW LIFE Bratpfanne (Ø 20 cm)
NEW LIFE Bratpfanne (Ø 24 cm)
NEW LIFE Bratpfanne (Ø 28 cm)

69.00 CHF (EVP)
79.00 CHF (EVP)
99.00 CHF (EVP)

Die NEW LIFE Bratpfanne ist in drei unterschiedlichen Grössen ab April 2021 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

PRESSEMITTEILUNG MÄRZ 2021

REZEPT: GRÜNER SPARGEL-TOMATENSALAT MIT ORANGENVINAIGRETTE



Zeitaufwand: ca. 30 MINUTEN

Ausgelegt für: 2 PERSONEN als Hauptgang oder für 4 PERSONEN als Vorspeise oder Beilage

ZUTATEN SALAT

500 g grüne Spargel
400 g Pflaumentomaten
2 EL Olivenöl
1 Bund frischer Basilikum
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN ORANGENVINAIGRETTE

1 Orange
1 Limette
1 TL Senf (mild)
1 EL Agavensirup
4 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Vinaigrette die Orange und Limette gut waschen, bei der Orange die halbe Schale und bei der Limette die ganze Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Alles zusammen mit dem Senf, Agavensirup und Olivenöl in den Mixbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer sämigen Sauce mixen.
2. Den Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken.
3. Den Spargeln waschen, die leicht holzigen Enden wegschneiden, wenn nötig mit dem Sparschäler noch etwas schälen. Dann schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
4. Die Pflaumentomaten waschen, abtropfen und halbieren.
5. Olivenöl in der Bratpfanne erwärmen, dann die Spargel anbraten bis sie leicht braun sind.
6. Die Tomaten beifügen, einen Deckel auflegen und ein paar Minuten zugedeckt braten, so dass die Spargel noch einen leichten Biss haben.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN

Die Spargel auf einer Platte anrichten mit dem Basilikum bestreuen und der Orangenvinaigrette übergießen.

TIPP: Dazu passen grillierter Fisch und Meeresfrüchte hervorragend.

WIR WÜNSCHEN EN GUETE!