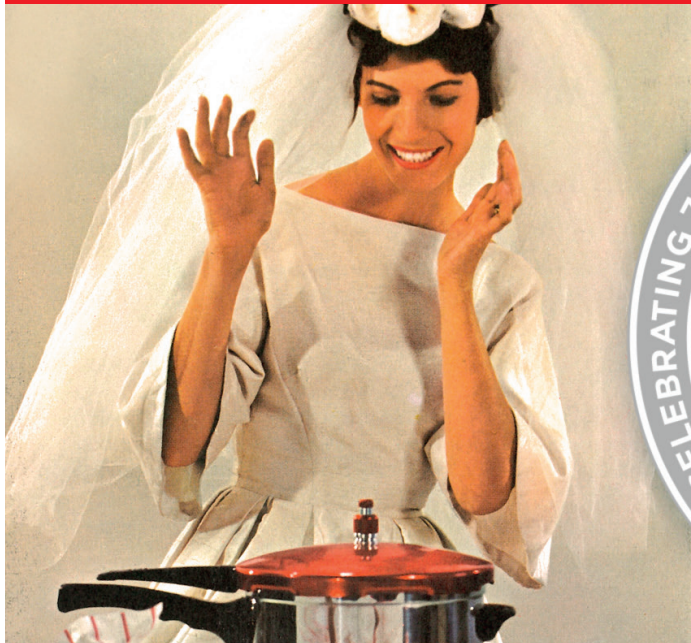


MEDIENMITTEILUNG FEBRUAR 2019

70 JAHRE DUROMATIC®: EIN KÜCHENWUNDER WIRD SIEBZIG



Der Dampfkochtopf-Klassiker Duromatic von Kuhn Rikon wird 70 Jahre alt. 1949 gelang Jacques Kuhn ein Produkt, mit dem äusserst sicheres, zeit- und energiesparendes Dampfkochen unter Druck möglich wurde. Noch heute besitzt diese Kochtechnologie auch von neueren Entwicklungen, wie Steamern, unerreichte Qualitäten. Sie ermöglicht wesentlich kürzere Kochzeiten, bewahrt mehr Vitamine und verwässert das Kochgut nicht.

Der Duromatic gilt bis heute als Inbegriff für Dampfkochtöpfe. Die Lancierung war 1949 ein wichtiger Meilenstein in der Firmengeschichte des Schweizer Familienunternehmens Kuhn Rikon. Jacques Kuhn, der zusammen mit seinem Bruder Henri die Geschäfte in zweiter Generation führte, erkannte schnell die Vorteile des Kochens unter Druck. Mit der Kombination von Federventil und Bajonettverschluss gelang ihm eine bahnbrechende Innovation. Der Duromatic avancierte in der Schweiz alsbald zum Marktführer und der Markenname wurde zum Gattungsbegriff. Im Fachhandel fragen die Kunden nicht mehr nach einem Dampfkochtopf, sondern nach einem Duromatic. Für lange Zeit gehörte er in jede Mitgift und kein neugeschaffener Haushalt verzichtete mehr auf ihn. Der Duromatic erfreute sich aber nicht nur in Schweizer Küchen grosser Beliebtheit, in den folgenden Jahrzehnten setzte sich das Produkt durch seine Qualität, sowie die schnelle und einfache Anwendung auch international durch.

Aus dem spanischen Fachhandel etwa ist er bis heute nicht mehr wegzudenken. Die Spanier setzen sie ihn für die Zubereitung von Hülsenfrüchte, Gemüse, Fleisch, aber auch Flan und Eingemachtes ein und natürlich auch für eines ihrer Leibgerichte, dem Cocido Madrileño, ein Eintopf nach Madrider Art mit Kichererbsen und Rindfleisch. «Im Duromatic verkürzt sich die Garzeit massiv und Dank der schnellen Zubereitung mit wenig Wasser bleiben die Nährstoffe im Gericht erhalten und lassen es vorzüglich schmecken», erfreut sich Jesus Nogues, Geschäftsführer der spanischen Tochtergesellschaft, welche 1982 gegründet wurde.

Bis heute hat sich der Duromatic rund 12 Millionen Mal verkauft. Weil er beinahe unzerstörbar ist und Ersatzteile nach wie vor verfügbar sind, kann man davon ausgehen, dass viele noch im Einsatz sind. Mit dem Dampfkochtopf mit der Nummer 293 wurde bis vor kurzem noch gekocht. Er fand erst neulich bei einer Haushaltsauflösung den Weg zum Produktionsstandort Rikon zurück und steht jetzt im Kuhn Rikon Museum in Rikon. Das Museum kann von Gruppen auf Voranmeldung kostenlos besucht werden.



PRESSEKONTAKT: Kuhn Rikon AG

Antonietta Fabrizio | Leiterin Kommunikation | Tel. 0041 (0) 52 396 02 20 | antonietta.fabrizio@kuhnrikon.ch

MEDIENMITTEILUNG FEBRUAR 2019

70 JAHRE DUROMATIC®: EIN KÜCHENWUNDER WIRD SIEBZIG



Die Auflösung des Widerspruchs

Das Ventil von Kuhn Rikon kann mehr als nur den Widerspruch zwischen den Vorteilen des Kochens mit Druck und den Sicherheitsfragen auflösen. Das Ventil lässt schon kurz nach dem Ankochen mit einem feinen Zischen Sauerstoff entweichen, sodass Aroma-, Nähr- und Farbstoffe kaum oxidieren. Dadurch werden mit einer geringen Menge an Wasser die Vitamine und Mineralstoffe während des Kochvorganges geschont und ihre ursprünglichen Farben und Aromen beibehalten. Die Kochzeit verkürzt sich um zwei Drittel und führt zu einer Energieersparnis von bis zu 70 Prozent im Vergleich zu herkömmlichem Kochgeschirr.

Gleichzeitig ermöglicht das Ventil des Duromatics erstmals eine klare Druckanzeige. Die zwei Markierungen auf dem Federventil zeigen den Druck und dadurch auch die Temperatur im Topfinneren an. Die eingebauten Sicherheitselemente verunmöglichen zudem einen weiteren Überdruck, und gerade weil er beim Dampfablassen zischt und pfeift, ist er absolut sicher.

Das in der Patentschrift von 1949 beschriebene Ventil mit seiner dreistufigen Information und der zweistufigen Druckreduktion war so durchdacht, dass es bis heute überzeugt. Zuerst zeigen die Ringe den Druck an, dann kommt ein Pfeifen hinzu und schliesslich, wenn die Hitze nicht reduziert wird, lässt das Ventil in zwei Stufen den Überdruck ab. Die Qualitäten des ursprünglichen Ventils wurden später nur durch einen Schutz vor austretendem heissem Dampf ergänzt. 2015 kam der Duromatic Comfort mit Sensoren und digitaler Technologie auf den Markt. Noch im Jubiläumsjahr wird eine Weiterentwicklung vorgestellt: Der neueste Duromatic kommuniziert nicht nur via App mit uns, liefert Menuvorschläge und sagt uns was zu tun ist, sondern kommuniziert neu via App auch mit dafür ausgerüsteten Kochfeldern und steuert den gesamten Kochvorgang. Zwischenzeitlich können wir uns um unsere Gäste kümmern oder auf dem Sofa entspannen.



**KUHN
RIKON**
SUPER LINE
ALU-EMAIL

Qualitäts-Kochgeschirr aus Aluminium mit schützender, keramischer und feinstreuer Außenbeschichtung (Email) und der neuen, keramischen (TEFLON 2^o) Innenbeschichtung.
Utilitaires de qualité en aluminium avec revêtement extérieur émail et intérieur en téflon. Disponible en blanc et à la couleur.
The quality cooking utensils made of aluminium with colourful line and ultra-precise enamel exterior coating and the new, scratch-proof (TEFLON 2^o) inside-coating.

PRESSEKONTAKT: Kuhn Rikon AG

Antonietta Fabrizio | Leiterin Kommunikation | Tel. 0041 (0) 52 396 02 20 | antonietta.fabrizio@kuhnrikon.ch

MEDIENMITTEILUNG FEBRUAR 2019

70 JAHRE DUROMATIC®: EIN KÜCHENWUNDER WIRD SIEBZIG

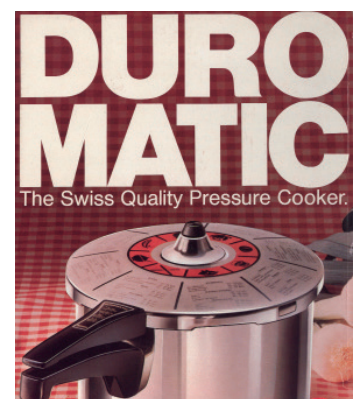


ÜBER KUHN RIKON

Seit 1899 wird am Produktionsstandort von KUHN RIKON Kochgeschirr produziert. Mit innovativen Produkten begeistert der Schweizer Markenhersteller die Kochwelt rund ums Zubereiten, Servieren und Geniessen. Das Schweizer Familienunternehmen mit Hauptsitz in Rikon betreibt Tochtergesellschaften in Grossbritannien, Spanien und den USA. Über ein weltweites Partnernetz ausgewählter Distributoren und qualifizierter Fachhändler sind Kuhn Rikon Produkte weltweit in über 50 Ländern erhältlich.

Mehr als 200 engagierte Mitarbeitende entwickeln, produzieren und vertreiben qualitativ hochwertiges Kochgeschirr und Küchenhelfer. Das Unternehmen verfügt seit Jahrzehnten über einen bedeutenden Wissensvorsprung im Druckgaren. Die Marke Duromatic ist in vielen Ländern Synonym für Schnellkochtopf. Kuhn Rikon kombiniert Technik und Know-how mit fortschrittlicher und umweltschonender Fertigung am traditionsreichen Standort in Rikon.

Eine unverkennbare Swissness zeichnet auch das Design der Kuhn Rikon Produkte aus. Seit 2004 betreibt das Unternehmen eine eigene Designabteilung. In den letzten Jahren wurden etliche der innovativen und hoch funktionellen Produkte mit zahlreichen Design Awards prämiert. Auch das MoMa (Museum of Modern Art) vertreibt Kuhn Rikon Produkte im eigenen Shop.



PRESSEKONTAKT: Kuhn Rikon AG

Antonietta Fabrizio | Leiterin Kommunikation | Tel. 0041 (0) 52 396 02 20 | antonietta.fabrizio@kuhnricon.ch