

Medienmitteilung

Kuhn Rikon: Neue CULINARY FORGED – Geschmiedete Messer für höchste Ansprüche



Berlin, im Oktober 2025. **Kuhn Rikon baut seine Kompetenz im Messerbereich konsequent aus – aktuell mit der neuen CULINARY FORGED Linie: Die geschmiedeten Messer aus einem Stück Stahl bringen handwerkliche Qualität, starkes Design und Präzision in die Küche – entwickelt für ambitionierte Hobbyköchinnen und -köche, die Wert auf Qualität und Langlebigkeit legen.**

Ob zarte Kräuter, knackiges Gemüse oder ein knuspriger Braten: Die neue Produktlinie CULINARY FORGED liefert, was Messer im anspruchsvollen Küchenalltag leisten müssen: maximale Schärfe, spürbare Robustheit und gute Balance. Geschmiedet sind die Spitzenmesser aus einem einzigen Stück Stahl mit besonderer Härte und liegen dank ergonomisch geformtem Griff besonders angenehm in der Hand.

Qualität, spürbar bei jedem Schnitt

CULINARY FORGED richtet sich an alle, die bei ihren Messern keine Kompromisse machen:

- Die Messer werden aus einem einzigen Stück Spezialklingenstahl geschmiedet – das macht sie besonders stabil, gut ausbalanciert und langlebig.
- Der Stahl verläuft durch den gesamten Griff, was für ein sicheres, kontrolliertes Arbeiten sorgt – auch wenn es mal etwas kräftiger zur Sache geht.
- Dank optimalem Schneidewinkel bleiben die Klingen lange scharf.

- Die Rockwell-Härte von 57 HRC ± 2 steht für Widerstandsfähigkeit, Langlebigkeit und präzises Schneiden auch bei intensivem Einsatz.
- Und der ergonomisch geformte Kunststoff-Griff sorgt für guten Grip und komfortables Arbeiten, selbst bei längeren Kochsessions.

Premium mit überraschend fairem Preis

Trotz dieser Premium-Merkmale und Swiss Design bleibt die Linie CULINARY FORGED preislich unter vergleichbaren Produkten. Das macht die Messer zur spannenden Wahl für ambitionierte Kochliebhaber*innen – und zur echten Alternative im Premiumsegment. Die Produktpalette deckt jede Küchenaufgabe ab und macht das Zubereiten und Essen noch angenehmer. Die Linie wurde in der Schweiz entwickelt und in Portugal hergestellt.

Zubehör mit Charakter



Ergänzt wird die neue Messerlinie durch Zubehör wie Schneidebretter, Messerblock oder Steakmesserset aus warmem Akazienholz. Jedes Stück ein Unikat – langlebig verarbeitet und mit cleveren Details ausgestattet: Rutschfeste Füße sorgen für Sicherheit, abgeschrägte Seiten für einfaches Handling, und die geneigte Form des Messerblocks macht ihn besonders platzsparend. – Optisch überzeugend und alltagstauglich.

„Mit CULINARY FORGED betreten wir den Premiumbereich unserer Messerwelt – mit geschmiedeter Qualität, die höchsten Ansprüchen gerecht wird. Die Linie steht für präzises Handwerk, markantes Design und eine breite Produktpalette, die ambitionierte Hobbyköchinnen und -köche begeistert. Wir sind stolz, unsere Messerkompetenz mit dieser Produktwelt Made in Europe auf ein neues Niveau zu heben“, sagt Tobias Gerfin, CEO der Kuhn Rikon AG.

**Verfügbarkeit:**

Erhältlich bei ausgewählten Verkaufsstellen und unter www.kuhnrikon.com

Bildmaterial finden Sie unter diesem [Link](#)

Über Kuhn Rikon

Kuhn Rikon begeistert die Kochwelt seit 1926 mit innovativen Produkten rund ums Zubereiten, Servieren und Genießen. Die Schweizer Marke entwickelt, designt und produziert hochwertige und nachhaltige Produkte, die direkt, über den Fachhandel sowie online weltweit vertrieben werden. Am traditionsreichen Standort in Rikon (ZH) entstehen weiterhin Küchenprodukte mit dem Label „Swiss Made“. Mitunter das bekannteste Produkt der Marke ist der Schnellkochtopf DUROMATIC®, dessen erstes Modell bereits 1949 auf den Markt kam.

Im Jahr 2025 hat Kuhn Rikon die deutsche Firma Städter übernommen. Mit dieser Übernahme erweitert das Unternehmen sein Angebot im Bereich Backzubehör und stärkt seine Präsenz in Deutschland.

Kuhn Rikon will im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsstrategie seinen Beitrag zur Gestaltung einer gesunden, nachhaltigen und damit lebenswerten Zukunft leisten. Das Unternehmen ist als Aktiengesellschaft organisiert und befindet sich in Familienbesitz.

www.kuhnrikon.ch

MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH | Stephanie Scheible | Tel. +49 307 6759941
stephanie.scheible@contcept.de | www.contcept.de