

Medienmitteilung

Kuhn Rikon: Scharf, schärfer, ICED Messerlinie



Berlin, im April 2025. **Besonders stark und eisgehärtet, damit das Schneiden mühelos gelingt: Kuhn Rikon bringt die neue ICED Messerlinie auf den Markt – langlebige, hochwertige Swiss Design Messer für den täglichen Gebrauch. Passend dazu: formschöne, funktionale und nachhaltige Schneidebretter sowie ein Messerblock. Im Herbst erweitert Kuhn Rikon das Sortiment um eine weitere Linie: CULINARY FORGED – geschmiedete Messer für höchste Präzision.**

Schweizer Design trifft auf deutschen Klingenstahl: Die neuen ICED Messer sind perfekte Alltagshelfer für alle, die gerne schneiden wie Profis. Hergestellt aus Qualitätsstahl und veredelt durch ein innovatives Eishärtungsverfahren bieten sie eine spürbar robuste Klinge, die lange scharf bleibt.

Präzises Schneiden im Griff

Der ergonomisch geformte, genietete Griff sorgt für eine perfekte Balance. Die Messer liegen komfortabel in der Hand und ermöglichen flüssiges Schneiden. Dabei setzen sie nicht nur bei Qualität und Langlebigkeit neue Akzente, sondern auch beim Design mit einer modernen Titanbeschichtung.

ICED Messerblock aus Bambus



Das passende Messer sofort zur Hand? Der ICED Messerblock aus nachhaltigem Bambus macht es möglich. Seine transparente Front aus Acrylglas bietet den Überblick über alle Klingen. Und dank des leicht geneigten Ständers lassen sich die Messer bequem herausziehen. Der flexible, herausnehmbare Einsatz ermöglicht eine einfache Reinigung und sorgt für optimale Hygiene. Auch praktisch: Das kompakte Design passt unter jeden Hängeschrank. – Eine sichere Aufbewahrungslösung für schnellen Zugriff und langanhaltende Freude am Schneiden.

ICED Schneidebretter - funktional und hygienisch

Die ICED Schneidebretter aus Bambus sind die ideale Basis für hygienisches Arbeiten. Vier rutschfeste Füße sorgen für einen sicheren Stand – auch in hektischen Momenten. Dank der leicht abgeschrägten Seitenränder lässt sich das Brett mühelos von der Arbeitsfläche anheben. Das große Brett überzeugt mit zwei besonderen Details: Die schräge Schneidefläche sorgt dafür, dass Flüssigkeiten sauber ablaufen und die



Arbeitsfläche trocken bleibt. Und die U-förmige Safrille ermöglicht, dass das Schnittgut problemlos vom Brett gleitet.

Die ICED Schneidebretter sind in zwei praktischen Größen erhältlich: 21 × 29 cm / 26 × 36 cm.

Neue Messer-Line ab Herbst

Die neuen ICED Messer mit Zubehör stehen für herausragende Qualität und elegantes Swiss Design – perfekt für alle, die Wert auf exzellentes Küchenwerkzeug legen. Auf alle Produkte der Linie gewährt Kuhn Rikon zwei Jahre Garantie.

Im Herbst 2025 wird Kuhn Rikon außerdem seine CULINARY FORGED Messerlinie auf den Markt bringen. Diese geschmiedeten Messer bleiben außergewöhnlich scharf und sind besonders robust – ein Highlight für alle anspruchsvollen Genusssköchinnen und -köche. Damit unterstreicht Kuhn Rikon seine Expertise nicht nur im Bereich erstklassigen und innovativen Kochgeschirrs, sondern auch bei Küchenhelfern wie präzisen und langlebigen Messern.

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.kuhnriikon.ch

MEDIENKONTAKT

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