

Medienmitteilung

## Kuhn Rikon: Gesund und energiesparend Kochen mit zwei neuen Softgar-Modellen



**Kuhn Rikon lanciert zwei neue Modelle seiner innovativen Produktlinien für nachhaltiges und nährstoffschonendes Kochen: der HOTPAN® Ocean Green Limited Edition und den DUROTHERM® PRO BLACK. Dieses Softgar-Kochgeschirr spart Energie und Zeit – und bewahrt wertvolle Vitamine sowie den Geschmack.**

Rasch und einfach Lieblingsgerichte kochen und dabei 60 % weniger Energie verbrauchen und 60 % mehr an wertvollen Nährstoffen wie Vitaminen und Mineralien bewahren. – Möglich macht es die Softgarmethode: Dank der innovativen Technik des HOTPAN® und DUROTHERM® von Kuhn Rikon wird das Gargut zunächst kurz aufgeheizt und danach schonend mit der gespeicherten Wärme im Thermokochgeschirr fertig gegart. Die Speisen bleiben lange warm und behalten zudem auch ihren natürlichen Geschmack und gesunde Nährstoffe.

### **HOTPAN® Ocean Green Limited Edition: Stilvoll mit grüner Seele**

Meeresgrün – ein wunderbarer Hingucker in der Küche. Mit dem neuen HOTPAN® Ocean Green Limited Edition wird Kochen auch zum ästhetischen Genuss. Der elegante Edelstahl-Topf mit seiner innovativen Warmhalteschüssel ermöglicht es, viel Strom zu

sparen, während die Lebensmittel mit wenig Flüssigkeit nährstoffschonend gegart werden. Die Warmhalteschüssel hält die Speisen bis zu zwei Stunden warm – ideal für mehr Zeit und Ruhe beim Kochen und gesellige Abende mit Gästen.

### **DUROTHERM® PRO Black: Elegantes Design**

Der neue DUROTHERM® PRO Black mit seinem einzigartigen Doppelwandsystem und seinem magnetischen Warmhalteuntersatz vereint effizientes Softgaren, stilvolles Servieren und langanhaltendes Warmhalten. Nach dem Aufwärmen auf dem Herd gart das Essen im Topf weiter, so dass man Zeit mit den Gästen verbringen kann. Dabei kann mehr als 60 % Energie gespart werden. Zudem werden der natürliche Geschmack und die Nährstoffe der Speisen bewahrt. Mit seinem edlen Design und schwarzen Griffen, die auch bei längerem Kochvorgang kühl bleiben, ist der Thermo-Kochtopf ein “Statement-Piece” auf jeder gedeckten Tafel.

**Bildmaterial finden Sie unter diesem [LINK](#).**

#### **Weitere Informationen:**

[https://kuhnricon.com/ch\\_de/blog/post/durotherm-pro-black](https://kuhnricon.com/ch_de/blog/post/durotherm-pro-black)

[https://kuhnricon.com/ch\\_de/blog/post/hotpan-softgaren](https://kuhnricon.com/ch_de/blog/post/hotpan-softgaren)

#### **Preise und Verfügbarkeit:**

Kuhn Rikon HOTPAN® Ocean Green Limited Edition, ab CHF 159.-

Kuhn Rikon DUROTHERM® PRO BLACK, ab CHF 279.-

#### **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 innovative, hochwertige und nachhaltige Produkte, welche direkt, über den Detail- und Fachhandel sowie online in der ganzen Welt vertrieben werden. Am traditionsreichen Standort in Rikon (ZH) werden Swiss Made Küchenprodukte produziert. Mitunter das bekannteste Produkt der Marke ist der Schnellkochtopf DUROMATIC®, der dieses Jahr sein 75. Jubiläum feiert. 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.kuhnricon.ch](http://www.kuhnricon.ch)

#### **MEDIENKONTAKT**

Contcept Communication GmbH | Simona Dürmüller | Tel. +41 43 501 33 00

simona.duermueller@contcept.ch | [www.contcept.ch](http://www.contcept.ch)