

Medienmitteilung

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



Berlin, 25. September 2024. **Kuhn Rikon präsentiert zwei neue Modelle seiner innovativen Kochgeschirr-Serien für nachhaltiges und nährstoffschonendes Kochen: der HOTPAN® Ocean Green Limited Edition und den DUROTHERM® PRO BLACK. Diese Softgarmethoden sparen nicht nur Energie und Zeit, sondern bewahren auch wertvolle Vitamine und den natürlichen Geschmack der Speisen.**

Mit den neuen Modellen wird das Kochen von Lieblingsgerichten nicht nur einfacher, sondern auch effizienter: Bis zu 60 % weniger Energieverbrauch und gleichzeitig bis zu 60 % mehr Nährstoffe bleiben erhalten. Die Softgarmethode von Kuhn Rikon erhitzt die Lebensmittel zunächst kurz und gart sie dann schonend mit der gespeicherten Wärme im Thermokochtopf weiter. So bleiben die Speisen lange warm und behalten ihre Nährstoffe sowie ihren vollen Geschmack.

HOTPAN® Ocean Green Limited Edition: Stilvolles Kochen in Meeresgrün

Der HOTPAN® Ocean Green Limited Edition ist nicht nur ein energieeffizientes Küchengerät, sondern auch ein echter Blickfang. Der Edelstahl-Topf in edlem Meeresgrün spart Strom, indem er Lebensmittel mit minimalem Flüssigkeitseinsatz schonend gart. Die

integrierte Warmhalteschüssel hält die Speisen bis zu zwei Stunden warm – perfekt für entspanntes Kochen und lange Abende mit Gästen.

DUROTHERM® PRO Black: Effizienz trifft auf Eleganz

Der DUROTHERM® PRO Black kombiniert stilvolles Design mit Funktionalität. Das Doppelwandsystem und der magnetische Warmhalteuntersatz ermöglichen es, Speisen effizient weitergaren zu lassen, nachdem sie vom Herd genommen wurden. So können bis zu 60 % Energie gespart werden, während der natürliche Geschmack und die Nährstoffe bewahrt bleiben. Die schwarzen Griffe bleiben auch bei längerer Nutzung kühl, was den Topf zu einem Highlight auf jeder gedeckten Tafel macht.

- **Kuhn Rikon HOTPAN® Ocean Green Limited Edition, ab 159 EUR**
- **Kuhn Rikon DUROTHERM® PRO BLACK, ab 279 EUR**

Bildmaterial finden Sie [hier](#)

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.kuhnriikon.de

MEDIENKONTAKT

macheete | agentur für pr + digitales | Mareen Eichinger | Alt-Moabit 53 | 10557 Berlin
00493048818725 | presse@macheete.com | www.macheete.com