

Pressemitteilung

Der Weihnachtsgeschenk-Guide von Kuhn Rikon Küchengerätsen und Kochgeschirr für jedes Budget



Zürich, im November 2024. **Kuhn Rikon präsentiert mit seinem Sortiment die perfekten Geschenkideen für die Küche – passend für jedes Budget. Von praktischen Sparschälern bis hin zum hochwertigen Caquelon ist alles dabei, was Hobbyköch*innen Freude bereitet. Die Küchenhelfer eignen sich ideal als Weihnachtsgeschenk oder für die nächste Wichtelrunde.**

Unter CHF 15.00

Für ein kleines Budget sind diese Schnäppchen genau das Richtige.

Swiss Peeler Sparschäler

Mit seinem ergonomischen Design ist dieser Sparschäler für Rechts- und Linkshänder*innen komfortabel. Die Klinge aus Karbonstahl ermöglicht es, Gemüse und Obst effizient zu schälen.



Der Schäler verfügt auch über einen praktischen Kartoffelaugen-Ausstecher und ist in drei verschiedenen Farben erhältlich.

Artikelnummer: 22060, 22058, 24282 | Preis: je CHF 4.90

Kindermesser Hund mit Zähnen

Für Küchenspass mit den Kleinen ist dieses Messer ideal. Durch seinen kindersicheren Schliff kann unbesorgt geschneidelt werden. Die Ohren des Hundes dienen zusätzlich für einen besseren Halt, damit die Hand nicht abrutscht.



Artikelnummer: 22291 | Preis: CHF 10.90

Edelstahl-Seife

Endlich Schluss mit unangenehmen Gerüchen: Mit dieser Edelstahl-Seife lassen sich solche von Fisch oder Knoblauch auf natürliche Weise schnell entfernen. Das praktische Stück ist aus Edelstahl gefertigt und langlebig. Zusätzlich können mit dem spitzen Ende auch die Fingernägel gründlich gereinigt werden.



Artikelnummer: 22914 | Preis: CHF 14.90

Unter CHF 25

Die perfekte Ergänzung für jede Küche und trotzdem preiswert.

Essential Mandoline

Das Must-have zum Nachmachen des [viralen Gurkensalat](#) (auch auf dem Kuhn Rikon Instagram-Kanal zu sehen: [LINK](#)): Mit der Mandoline können problemlos alle Gemüse- und Obstsorten präzise geschnitten werden. Dank der stufenlosen Verstellbarkeit der Klinge können je nach Gusto von hauchdünnen bis zu 0.5cm dicken Scheiben gehobelt werden. Durch den Fingerschutz und die Silikonkante können Verletzungen vermieden werden.



Artikelnummer: 24356 | Preis: CHF 24.90

Gewürzmühle Vase Mini

Dank des Mini-Designs passt die Gewürzmühle sowohl auf die Arbeitsplatte als auch auf den Esstisch. Mahlt Salz, Pfefferkörner, getrocknete Kräuter und Leinsamen im Handumdrehen grob oder fein - ganz nach Wunsch. Zusätzliches Plus, durch das Überkopf-Design bleibt die Arbeitsfläche sauber.

Artikelnummer: 24288 | Preis: CHF 14.90



Kirschli Ursli

Das handbemalte Kirschli ist ein echter Hingucker. Das traditionelle Motiv des bekannten "Schellenursli" von Alois Carigiet erinnert an die Kindheit und zeigt den Bezug zu dem wunderschönen Engadin. So lässt sich das Käsefondue mit ein wenig Kirsch richtig genießen.

Artikelnummer: 39353 | Preis: CHF 21.90



Unter CHF 50

Funktionalität und Freude vereint – für das höhere Budget.

Profi-Küchenschere Plus

Die Profi-Küchenschere Plus ist eine vielseitige, rostfreie Schere mit langem Griff, die sich hervorragend zum Schneiden harter Materialien anbietet. Sie verfügt über breite Klingen, eine Mikroverzahnung, einen Kräuterabstreifer und einen komfortablen Soft-Touch-Griff. Die Schneiden sind selbstschärfend und leicht zu reinigen.

Artikelnummer: 27019 | Preis: CHF 29.90



Raclette-Set mini Schweizer Kreuz

Genuss bei Kerzenschein – das individuelle Mini-Raclette-Set für den einzigartigen Geschmack. Die Zutaten werden durch die drei Kerzenflammen rasch zum Garen gebracht, während das ausgestanzte Schweizer Kreuz-Motiv gut zur Geltung kommt. Die antihafbeschichtete Grillpfanne eignet sich auch hervorragend für



Mini-Rührei oder Würstchen und ist im Rucksack verstaut, der ideale Begleiter für die nächste Wanderung.

Artikelnummer: 32171 | Preis: CHF 32.90

Kinderteller

Mit den liebevoll handgefertigt Kindertellern wird jedes Essen zu einem unvergesslichen Erlebnis. Unter dem Motto „Du bist nie allein“ erzählen die liebevoll gestalteten Sujets Geschichten vom Entdecken, Vertrauen und unzertrennlicher Freundschaft. Ob Elefant, Schildkröte, Giraffe oder Walfisch, jedes Motiv überzeugt mit seinem eigenen Charme.



Artikelnummer: 39528-38531 | Preis: je CHF 39.90 *(ab Ende November verfügbar)*

Unter CHF 100

Der absolute Hit für den grösseren Geldbeutel.

Knoblauchpresse Edelstahl

Im Gegensatz zur herkömmlichen Presse ist diese mit konischen Löchern ausgestattet, die den Knoblauch fein schneiden und so sein volles Aroma entfalten. Dank des ergonomischen Griffs und des kraftvollen Hebels gelingt das Knoblauchpressen mühelos. Das Sieb aus rostfreiem Edelstahl lässt sich zur einfachen Reinigung herausklappen.



Artikelnummer: 2315 | Preis: CHF 64.90 *(ab Mitte Dezember verfügbar)*

Caquelon Alpine Ø 20cm

Das Alpine Caquelon aus 100% recyceltem Aluminium ist umweltfreundlich und äusserst effizient, bestens geeignet für einen gemütlichen Fondue-Abend mit vier bis sechs Personen. Die Keramikbeschichtung ermöglicht eine einfache Reinigung nach dem Gebrauch ohne lästiges Schrubben. Zudem ist es für alle Herdarten geeignet, einschliesslich Induktion.



Artikelnummer: 32314 | Preis: CHF 99.00

SMART & COMPACT Kochtopf 3.0 L · Ø 20 cm

Das SMART & COMPACT System von Kuhn Rikon hilft, in der Küche Zeit, Nerven und Platz zu sparen. Das durchdachte Design fördert unkompliziertes Kochen und einfacheres Servieren. Die SMART & COMPACT Pfannen und Töpfe sind optimal für alle, die Platz sparen möchten, Ordnung lieben und sich für cleveres Kochen begeistern. Genug gekocht für ein zweites Menü am nächsten Tag? Aufbewahrungsbehälter kann man sich sparen. Denn dank dem intelligenten Deckel mit Vakuumpfunktion werden Essensreste direkt im Kochtopf frisch gehalten und später unkompliziert aufgewärmt.

Artikelnummer: 37583 | Preis: CHF 79.00



Ab CHF 100

Darf es noch mehr sein? Für das ganz grosse Geschenk

BLACK STAR Eisenpfannen

Ein Star in jeder Küche und ein treuer Begleiter fürs Leben: Die BLACK STAR Eisenbratpfanne ist aus hochwertigem Qualitätsstahl gefertigt und äusserst robust. Ihre Skills: Ausgezeichnete Wärmespeicherfähigkeit und gleichmässige Hitzeverteilung – so dass Gerichte perfekt gebraten werden, ohne Hot Spots oder kalte Stellen. Die unbeschichtete Eisenpfanne ist der Champion für scharfes Anbraten – etwa von saftigen Fleischstücken oder einer knusprigen Schweizer Röstli. Keine Sorge, dass Speisen haften bleiben – durch das Verwenden von Fett beim Anbraten entsteht eine sogenannte Patina, die mit der Zeit einen immer stärkeren Antihaft-Effekt bildet. Und das Beste: Diese Patina bleibt lange erhalten, die Pfanne wird so immer besser.

Artikelnummer: 3231, 3125, 3101, 3075, 3099 | Preis: ab CHF 119.00



HOTPAN®: Gesund, stilvoll und energiesparend Kochen

Rasch und einfach Lieblingsgerichte kochen und dabei bis zu 60 % weniger Energie verbrauchen und mehr an wertvollen Nährstoffen wie Vitaminen und Mineralien bewahren. – Möglich macht es die Softgarmethode: Dank der innovativen Technik des HOTPAN® wird das Gargut zunächst kurz erhitzt und danach schonend mit der gespeicherten Wärme in der Isolierschale fertig gegart. Die Speisen bleiben lange warm und behalten zudem auch ihren natürlichen Geschmack und gesunde Nährstoffe. Mit dem HOTPAN® wird Kochen auch zum ästhetischen Genuss – Der elegante Edelstahl-Topf wird durch die praktische Warmhalteschüssel ergänzt, die in verschiedenen Farben erhältlich ist – von klassischem Rot und stilvollem Grau bis hin zu frischem Grün. Der HOTPAN® ist ideal für mehr Zeit und Ruhe beim Kochen und gesellige Abende mit Gästen.



Artikelnummer: ocean green: 38138, 38139, 38140, 38141 | sand: 35325, 35326, 35327, 35328 | rot: 35305, 35306, 35307, 35308 | grün: 35310, 35311, 35312, 35313 | grau: 35315, 35318, 35319, 35316 | Preis: ab CHF 159.-

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 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.ch

MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH | Simona Dürmüller | Tel. +41 43 501 33 00
simona.duermueller@contcept.ch | www.contcept.ch