

Medienmitteilung

Kuhn Rikon: Feuer und Flamme für unbeschichtete Bratpfannen



Zürich, im April 2025. Was Küchenprofis schon länger verwenden, wird immer mehr zum Trend-Kochgerät: Unbeschichtete Bratpfannen aus Edelstahl sind robust, kratzfest und langlebig. Die Schweizer Traditionsmarke Kuhn Rikon bietet eine breite Auswahl an erstklassigen unbeschichteten Bratpfannen – und kennt das Rezept für intensive Röstaromen und beste Bratergebnisse.

Unbeschichtete Bratpfannen sind enorm robust und damit ideale Küchenhilfen für Jahrzehnte. Sie sind für hohe Temperaturen gemacht – perfekt etwa für die Zubereitung von Fleisch und Geflügel: Die hohe Hitze versiegelt die Oberfläche vom Bratgut schnell, hält den Saft im Innern und lässt köstliche Röstaromen und schöne Krusten entstehen. Mit dem Ablöschen der Röstaromen lassen sich zudem wunderbare Saucen zubereiten.

Clever: Waffelboden gegen Ankleben

Die innovative Sandwich-Bodenkonstruktion mit Aluminiumkern der Pfannen von Kuhn Rikon garantiert eine extrem gute Hitzeverteilung und ein gleichmässiges Bratergebnis. Die Linie SILVER STAR verfügt zudem über einen speziellen Waffelboden. Diese wabenartigen Vertiefungen sorgen dafür, dass sich Fett oder Öl beim Erhitzen gleichmässig verteilen.



„Unbeschichtete Bratpfannen erfordern zwar etwas mehr Übung, da Lebensmittel leichter anhaften können. Unsere SILVER STAR Pfannen mit ihrem Waffelboden ermöglichen einen besseren Schutz vor Ankleben und fettarmes Braten“, sagt Tobias Gerfin, CEO von Kuhn Rikon. „Seit knapp 100 Jahren entwickeln wir in der Schweiz Kochgeschirr für höchste Ansprüche. Die unbeschichteten Pfannen sind ideal für alle, die den vollen Geschmack und die richtige Textur aus ihren Zutaten herausholen möchten.“

Aussen kross, innen saftig - Die Kochprofis von Kuhn Rikon wissen wie

Scharfes und krosses Anbraten von Fleisch - so geht's:

- Die Pfanne auf etwa $\frac{3}{4}$ der Herdleistung erhitzen.
- Mit dem Tropfentest prüfen: Ein Spritzer Wasser sollte in der Pfanne „tanzen“.
- Öl oder Fett in die Pfanne geben, dann die Temperatur auf die Hälfte reduzieren.
- Das Fleisch in die Pfanne legen und erst wenden, wenn es sich nach 2-3 Minuten von selbst vom Boden löst.
- Zum Wenden am besten eine Zange oder einen Pfannenwender verwenden – nicht mit einer Gabel einstechen, damit der Saft im Fleisch bleibt.

Zarte Crêpes? Bitte schön:

- Silverstar Pfanne auf $\frac{3}{4}$ der Herdleistung erhitzen.
- Sollte es noch zu heiss sein, Hitze reduzieren.
- Die Temperatur dann 1-2 Stufen zurückschalten.
- Mit etwas Butter auspinseln.
- Crêpes-Teig in die Pfanne geben, ausschwenken und backen, bis die Oberfläche trocken ist.
- Wenden und weiterbacken, bis sich der Crêpe von selbst löst.

Ein einfaches Rezept für Dinkel-Crêpes mit Aprikosen-Ingwer Kompott gibt es hier: https://kuhnricon.com/ch_de/rezepte/dinkel-crepes-mit-aprikosen-ingwer-kompott.html

Mut zur unbeschichteten Pfanne

Die Vorteile der unbeschichteten Pfannen auf einen Blick:

- **Für grosse Hitze:** Ideal für scharfes Anbraten – und mit feuerfestem Griff sogar backofengeeignet.
- **Vielseitigkeit:** Ob Fleisch, Geflügel, Gemüse, Saucen oder sogar Crêpes – eine Bratpfanne für alles und für alle Herdarten.
- **Langlebig, robust:** Edelstahlpfannen sind extrem widerstandsfähig, geschmacks- und geruchsneutral und haben eine gleichmässige Wärmeverteilung.

Für alle Profis, Hobbyköche, Feinschmecker und alle, die Geschmack lieben: Kuhn Rikon bietet ein breites Sortiment an unbeschichteten Qualitäts-Pfannen aus der Schweiz wie

etwa die Linien [SILVER STAR](#), [CULINARY FIVEPLAY](#), [ALLROUND](#) und [BLACK STAR Eisenpfannen](#).



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 im Jahr 2024 sein 75. Jubiläum feierte. 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 | Simona Dürmüller | Tel. +41 43 501 33 00
simona.duermueller@contcept.ch | www.contcept.ch