

MEDIENMITTEILUNG

## Miele und Kuhn Rikon vereinen Premium-Technologie mit Schweizer Handwerkskunst



**Zürich, 03. März 2025. Miele und Kuhn Rikon haben gemeinsam eine exklusive Kochgeschirrserie entwickelt, die durch Qualität, Innovation und Swiss Made Handwerkskunst überzeugt. Die Serie ist ab sofort bei Miele erhältlich und eignet sich für alle Herdarten, insbesondere für Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug.**

### **Eine Partnerschaft für höchste Qualität und Nachhaltigkeit**

Kuhn Rikon, ein Traditionsunternehmen aus der Schweiz, steht seit 1926 für hochwertige Kochutensilien und innovative Küchenlösungen. In Deutschland, weniger bekannt als Miele, genießt Kuhn Rikon internationale Bekanntheit für seine hochwertigen Edelstahlprodukte

und seine Innovationskraft im Bereich Schnellkochtöpfe. Besonders der weit verbreitete DUROMATIC® Schnellkochtopf der Marke findet weltweit Anwendung in Küchen.

Mit der aktuellen Kooperation vereinen zwei Premium-Hersteller ihre Expertise: Kuhn Rikon bringt seine jahrzehntelange Erfahrung in der Entwicklung von hochwertigem Kochgeschirr ein, während Miele als ein führendes Unternehmen für Premium-Hausgeräte die innovative Küchentechnologie beisteuert. Das Ergebnis: ein Kochgeschirr, das Design, Funktionalität und Nachhaltigkeit optimal verbindet.

„Wir sind stolz darauf, gemeinsam mit Miele eine neue Dimension in der Kochwelt zu schaffen. Das gemeinsam entwickelte Kochgeschirr vereint exzellentes Design und Funktionalität mit nachhaltiger Produktion „Made in Switzerland“, die für höchste Qualität steht“, sagt Tobias Gerfin, CEO von Kuhn Rikon.

### **Eine Geschirrsreihe, die hohen Ansprüchen gerecht wird.**



Das neue Set umfasst eine Bratpfanne (28 cm), eine Stielkasserolle (1,5 l), zwei Töpfe (1,5 und 4 l) sowie einen größeren Topf mit sechs Litern Fassungsvermögen. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl, verfügen die Produkte über einen dreilagigen Sandwichboden für optimale Wärmeverteilung. Die ergonomischen Griffe sorgen für eine komfortable Handhabung.

Die Bratpfanne (28 cm) verfügt über eine langlebige, dreischichtige ILAG Professional S Oberfläche mit hervorragenden Antihafteigenschaften, die fettfreies Kochen ermöglicht und die Reinigung erleichtert. Das Schweizer Unternehmen ILAG entwickelt und produziert High-Performance- und Antihaftbeschichtungen und ist einer der führenden Antihaftbeschichtungen-Hersteller.

Die gesamte Serie wurde gemeinsam entwickelt und von Kuhn Rikon in der Schweiz produziert. Kuhn Rikon setzt dabei auf umweltfreundliche Herstellungsverfahren und langlebige Materialien, die eine nachhaltige Nutzung garantieren

Das neue Kochgeschirr ist Teil einer exklusiven Aktion in Kombination mit einem Miele-Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug. Es eignet sich für alle Beheizungsarten und ist ab sofort erhältlich.

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

### **Über Miele:**

Miele gilt als weltweit führender Anbieter von Premium-Hausgeräten, mit einem begeisternden Portfolio für die Küche, Wäsche- und Bodenpflege im zunehmend vernetzten Zuhause. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den Einsatz etwa in Hotels, Büros oder Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Seit seiner Gründung im Jahr 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen «Immer Besser», bezogen auf Qualität, Innovativität, Performance und zeitlose Eleganz. Mit seinen langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen befindet sich in der Hand der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann und unterhält 15 Produktionsstandorte, davon acht in Deutschland. Weltweit arbeiten etwa 22.700 Menschen für Miele. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 450 Mitarbeitende beschäftigt.

[www.miele.de](http://www.miele.de)

### **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.kuhnrikon.de](http://www.kuhnrikon.de)

### **MEDIENKONTAKT**

Contcept Communication GmbH | Mareen Eichinger | Tel. +41 43 501 33 00  
mareen.eichinger@contcept.de | [www.contcept.ch](http://www.contcept.ch)