

PRESSEMITTEILUNG APRIL 2022

NEW LIFE PRO: NACHHALTIG, LANGLEBIG, ÖKOLOGISCH SINNVOLL BRATPFANNE UND OFENFORM AUS 100 % RECYCELTEM ALUMINIUM



Seit der Erfindung des Schnellkochtopfs mit Federventil gehört Kuhn Rikon zu den Vorreitern, wenn es um energiesparendes Kochen geht. Dass man nicht nur bei der Zubereitungsweise, sondern auch bei der Materialauswahl des Kochgeschirrs ökologische Maßstäbe setzen kann, hat das Traditionsunternehmen 2021 mit dem Launch der NEW LIFE Bratpfanne bewiesen. Nur konsequent, dass Kuhn Rikon diesen verantwortungsvollen Weg nun weiter beschreitet und die NEW LIFE Linie ausweitet: Die neuen NEW LIFE Pro Bratpfannen und Ofenformen bestehen ebenfalls aus 100 % recyceltem Aluminium und werden mit bis zu 95 % weniger Energie produziert als herkömmliche Alu-Produkte.

NEW LIFE Pro: Ein zweites Leben für Alu-Dosen

Bei den beiden NEW LIFE Neuzugängen setzt Kuhn Rikon 100 % Recycling-Aluminium aus Europa ein. Für die Herstellung der NEW LIFE Pro Bratpfanne werden u.a. bis zu 30 Dosen recycelt, für die NEW LIFE Pro Ofenform sind es rund 20. Im Vergleich zur Ersterstellung können so laut Angaben der Non-Profit Organisation Swiss Recycling pro Kilogramm Aluminium etwa 9 Kilogramm CO₂ (entspricht einer Entfernung von 45 km mit dem Auto oder 315 Kilowattstunden Strom) und bis zu 95 % der ursprünglich benötigten Energie gespart werden.

Upcycling statt Wegwerfen: Aus Alt mach Neu

Das gesammelte Aluminium (Dosen, Fensterrahmen, Felgen etc.) kommt zu stark komprimierten Ballen gepresst in der Recyclinganlage an, wird zunächst zerkleinert und auf das Förderband gelegt. Nachdem Verunreinigungen entfernt wurden, wird das Aluminium in Blöcke eingeschmolzen und anschließend warm zu dünnen Platten ausgewalzt. Zum Schluss werden daraus die Ronden ausgestanzt, aus denen später der Pfannenkörper entsteht.

Gut zu wissen: Es dauert bis zu 200 Jahre, bis eine Aluminium-Dose durch Umwelteinflüsse korrodiert - und lediglich wenige Wochen, bis aus dem Recycling-Material z.B. eine neue Pfanne oder Ofenform entsteht. Vorausgesetzt das Aluminium wird richtig entsorgt. Denn nur so können daraus ressourcenschonend immer wieder neue Produkte hergestellt werden.

PRESSEKONTAKT: KUK. Kommunikation

Rotebühlplatz 15 | 70178 Stuttgart | Deutschland | Tel. +49 711 94584500 | info@kuk-kommunikation.de

PRESSEMITTEILUNG APRIL 2022

NEW LIFE PRO: NACHHALTIG, LANGLEBIG, ÖKOLOGISCH SINNVOLL BRATPFANNE UND OFENFORM AUS 100 % RECYCELTEM ALUMINIUM

Recycling ohne Kompromiss: Nachhaltig und langlebig

Dank einer neuen Technologie gelang es, dass Material der NEW LIFE Pro Produkte langlebiger zu machen als neues Aluminium. Das wiederaufbereitete Recycling-Material ist letzten Endes härter bzw. widerstandsfähiger als Reinaluminium, da es aus verschiedenen Alu-Legierungen vereint wird. Zudem verfügt es über eine ausgezeichnete Leitfähigkeit und kann die Hitze schnell und gleichmäßig auf das Koch- bzw. Backgut verteilen und lange speichern. Das wirkt sich wiederum positiv auf den Energieverbrauch beim Kochen aus.

Das nachhaltige Konzept der NEW LIFE Pro Linie umfasst übrigens auch die hochwertige, 3-lagige Antihafbeschichtung. Das Grundmaterial wird in der Schweiz (kurze Transportwege) CO₂-neutral hergestellt. Ökologisch verantwortlich handeln heißt also nicht zwingend Kompromisse eingehen. Ganz im Gegenteil: Bei der NEW LIFE Pro Linie gibt es nur Gewinner.

Rundum durchdacht: Braten und Backen auf höchstem Niveau

Die innovative Antihafbeschichtung der NEW LIFE Pro Ofenform verhindert, dass sich die Zutaten während des Backens an der Form festsetzen und beim Stürzen bzw. Herausheben an ihr kleben bleiben. So gleitet alles ohne mühsames Einfetten ganz leicht auf den Teller – und das stundenlange Einweichen danach ist auch passé. Mit ein wenig Spülmittel (oder im Geschirrspüler) wird die Form sofort wieder sauber. Durch das durchdachte Griff-Design liegt die Ofenform selbst mit Backhandschuhen rutschfest in der Hand. Und mit ihrem hohen Rand ist sie für eine Vielzahl von Gerichten geeignet.

In der NEW LIFE Pro Bratpfanne können wir Fleisch, Fisch, Gemüse und Co. fett- sowie kalorienarm zubereiten, ohne auf Röstaromen zu verzichten. Außerdem ist die Pfanne, genau wie die Ofenform, bis zu 240 °C backofentauglich und fühlt sich auf allen Herdarten – inklusive Induktion – zu Hause. Ihr ergonomischer Griff bleibt auch nach längerer Kochzeit kühl und macht die Handhabung sicher und angenehm.

Made in Rikon: Weil Erfahrung zählt

In den NEW LIFE Pro Produkten steckt nicht nur 100 % Recycling-Aluminium drin, sondern auch ganz viel Swissness. Weil die Herstellung technisch anspruchsvoll ist, wird die Linie am Schweizer Firmenstandort in Rikon hergestellt. So kann – neben dem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen – eine verlässliche Qualität der Produkte sichergestellt werden. Und da diese auf eine lange Nutzungsdauer ausgelegt sind, gibt Kuhn Rikon beim Kauf 5 Jahre Garantie.

NEW LIFE Pro Recycling Bratpfanne 20 cm:	89,90 Euro (UVP)
NEW LIFE Pro Recycling Bratpfanne 24 cm:	99,00 Euro (UVP)
NEW LIFE Pro Recycling Bratpfanne 28 cm:	119,00 Euro (UVP)
NEW LIFE Pro Recycling Ofenform klein:	49,90 Euro (UVP)
NEW LIFE Pro Recycling Ofenform mittel:	59,90 Euro (UVP)
NEW LIFE Pro Recycling Ofenform groß:	69,90 Euro (UVP)

Die Bratpfannen und Ofenformen aus der NEW LIFE Pro Serie sind ab Mai 2022 im ausgewählten Fachhandel und im Kuhn Rikon Webshop erhältlich: www.kuhnrikon.com