

FONDUEWELT 2021/2022

EIN HOCHGENUSS FÜR ALLE SINNE



Angebote gültig solange Vorrat reicht.



 [instagram.com/kuhnrikonschweiz](https://www.instagram.com/kuhnrikonschweiz)

 [facebook.com/kuhnrikon](https://www.facebook.com/kuhnrikon)

 [youtube.com/kuhnrikonchannel](https://www.youtube.com/kuhnrikonchannel)

KUHN RIKON AG
Neschwilerstrasse 4
CH-8486 Rikon
Tel. +41 52 396 01 01, Fax +41 52 396 02 02
kuhnrikon@kuhnrikon.ch

Deutschland
Kuhn Rikon Deutschland
Tel. +49 711 6205 77 88
Fax +41 52 396 02 02
export.verkauf@kuhnrikon.ch

DIE HANDWERKSKUNST DES SGRAFFITO

Die diesjährige Spezial-Edition findet ihren Ursprung in einer Dekorationstechnik von Wandflächen aus dem 16. Jahrhundert. Sgraffito kommt vom Wort «sgraffiare» und bedeutet übersetzt «kratzen». Durch das Abkratzen oberer Putzschichten entsteht ein Kontrast zu den darunterliegenden Schichten, der dem Betrachter ein Bild zeigt. Ein klassisches Sgraffito-Motiv ist der sogenannte Venus-Stern. Das diesjährige Spezial-Caquelon ziert eine schöne Messing-Plakette mit handskizziertem Venus-Stern. Der elegante Holzgriff rundet das einzigartige Design ab und wird lokal in der Schweiz aus Thurgauer Kirschholz gefertigt.



Holzgriff aus
Thurgauer Kirschholz

Induktionstauglich

Edle Sgraffito-Plakette
aus Messing

NEW

Caquelon Induktion Sgraffito
Ø 23 cm ○ Weiss 32292



Rechaud* Kirschholz
● Schwarz/Kirschholz 32042



Käsefonduegabeln
6 Stück ● Kirschholz 32282



Bambus Schneidebrett gross
38 x 28 cm ● Bambus 22259

DAS AUGE ISST MIT

Dank den liebevoll kombinierten Motiven aus Kühen und Edelweiss-Blumen fühlen Sie sich gleich in die prächtige Schweizer Naturlandschaft versetzt.

Die Caquelons aus Aluminium lassen sich auch bei vollem Inhalt gut bewegen – sie überzeugen mit leichtem Gewicht und einer kompakten Grösse.



Käsefondueset Induktion Alpenliebe
inkl. Caquelon, Rechaud Simple*, 4 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner gefüllt.
Ø 22 cm ● Schwarz 32275



Caquelon Aluminium Induktion Alpenliebe
Ø 22 cm ● Schwarz 32274



SALE

Caquelon Aluminium Induktion
Ø 22 cm ● Ultraviolett 32248



SALE

Caquelon Aluminium Induktion
Ø 22cm ● Gold 32264



Caquelon Aluminium Induktion
Ø 22 cm ● Rot 32249



Caquelon Aluminium Induktion
Ø 22 cm ● Schwarz 32007

WOHLFÜHLMOMENTE AUF DER ALPWEIDE



Caquelon Induktion Alpweide
Ø 23 cm ● Weiss/Schwarz 32286



Käsefondue Set Induktion Alpweide
inkl. Caquelon, Rechaud Simple*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner gefüllt.
Ø 23 cm ● Weiss/Schwarz 32287



SALE

Teller Classic einzeln
Ø 20 cm ○ Weiss 32223



Caquelon Induktion Bundesfeier
Ø 23 cm ● Schwarz 32279



Caquelon Induktion Goldglocke
Ø 23 cm ○ Weiss/Schwarz 32288



Teller Classic einzeln
Ø 20 cm ● Schwarz 32283

ALLES AUS EINEM GUSS FÜR STILVOLLEN GENUSS



Caquelon Induktion Eisenguss Alpweide
inkl. Caquelon, Rechaud Melchterli,
6 Kirschholzgabeln, Pastenbrenner gefüllt.
Ø 24 cm ● Rot 32276

Caquelon Induktion Eisenguss Alpweide
Ø 24 cm ● Rot 32273

Caquelon Induktion Eisenguss
Ø 20 cm ● Rot 32008
Ø 24 cm ● Rot 32056



Käsefondueset Induktion Eisenguss
inkl. Caquelon, Rechaud Simple*, 6 Kunststoff-
gabeln schwarz, Pastenbrenner gefüllt.
Ø 24 cm ● Rot 32236

NEW
Caquelon Induktion Bundesfeier
Ø 20 cm ● Schwarz 32280

Caquelon Induktion Eisenguss
Ø 20 cm ● Schwarz 32221
Ø 24 cm ● Schwarz 32209

FAHNENSCHWINGEN ALS TRADITION



NEW

Caquelon Induktion Fahnenchwinger
Ø 23 cm ● Weiss/Rot 32290



Käsefonduegabeln
6 Stück ● Kunststoff Rot/
Schweizer Kreuz 32206



Rechaud* Simple
● Schwarz pulverbeschichtet 32019



Keramik Caquelon Induktion Classic
Ø 23 cm ● Schwarz 32284



Keramik Caquelon Classic
Ø 22 cm ● Rot 32185



Teller Classic einzeln
Ø 19 cm ● Rot 32091

IM TEAM UNSCHLAGBAR UNSERE FONDUE-SETS



Käsefondueset Induktion Alpina

Inkl. Caquelon, Rechaud* Kieferholz,
6 Bambusholzgabeln, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 23 cm ● Schwarz/Edelstahlapplikation 32285



Käsefondueset Induktion Goldglocke

inkl. Caquelon, Rechaud* Kieferholz,
6 Kirschholzgabeln, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 23 cm ○● Weiss/Schwarz 32289



Käsefondue Set Induktion Alpweide

inkl. Caquelon, Rechaud Simple*, 6 Kunststoffgabeln
schwarz, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 23 cm ●○ Schwarz/Weiss 32287



Käsefondueset Alphornbläser

inkl. Caquelon, Rechaud*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 22 cm ● Rot 32178



NEW

Mini-Käsefondueset Suisse für 2 Personen

inkl. Caquelon, Mini-Rechaud*, 2 Kunststoffgabeln Schwarz, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 16 cm ● Rot 32291



Mini-Käsefondueset Alphornbläser für 2 Personen

inkl. Caquelon, Mini-Rechaud*, 2 Kunststoffgabeln Schwarz, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 16 cm ● Rot 32033



Käsefondueset Suisse

inkl. Caquelon, Rechaud*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, 6 rote Teller, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 22 cm ● Rot 32010



Caquelon Induktion Eisenguss Alpweide

inkl. Caquelon, Rechaud Melchterli, 6 Kirschholzgabeln, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 24 cm ● Rot 32276

EIN KLASSISCHES KÄSEFONDUE GEHT IMMER



Käsefondue Grundrezept für 6 Personen

Zutaten

- » 900 - 1200 g Käsemischung von ihrem Käsehändler, oder:
- » 400 g Greyerzer mild
- » 400 g Greyerzer rezent
- » 300 g Appenzeller
- » 100 g Emmentaler
- » 1 kg Weissbrot
- » 6 TL Maisstärke, gestrichen (z. B. Maizena)
- » 600 ml Weisswein, trocken (z. B. Fendant oder Gutedel)
- » 3 TL Zitronensaft
- » 6 Knoblauchzehen, mittelgross, grob gehackt

Weitere Informationen und noch mehr Fondue-Sorten aus den natürl-i-Tonsteinkellern unter: www.naturli-ag.ch



Käse entrinden und auf der Küchenreibe grob reiben



Alle Zutaten in das Caquelon geben.



Erhitzen und dabei ständig rühren.

Zubereitung

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Greyerzer, Appenzeller und Emmentaler mit grober Raffel reiben. Den Käse in das Caquelon geben. Maisstärke darüberstreuen, Weisswein, Zitronensaft und Knoblauchzehen dazugeben. Die Mischung auf grosser Hitze erwärmen, bis der Wein zu kochen beginnt, dann auf mittlere Hitze zurückstellen. Dabei ständig mit einer Kelle rühren. Beim Rühren darauf achten, dass die Kelle immer in Kontakt mit dem Caquelon-Boden bleibt, damit der Käse nicht anbrennt. Sobald sich eine sämige Masse bildet, die Hitze erhöhen, bis das Fondue aufkocht. 1-2 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprika abschmecken. Brenner im Rechaud anzünden und das Caquelon mit der kochenden Fondue Masse drauf stellen und sofort mit den auf Fonduegabeln aufgespiessten Brotwürfeln weiterrühren. Während des Essens darauf achten, dass die Käsemasse immer gut durchgerührt wird. Jetzt nur noch Ihre favorisierte Beilage wählen (siehe Tipps für Käsefondue) und der Fondue-Plausch wird zum feinen Geschmackserlebnis. En Guete!

Tipps für das Käsefondue

Kenner und Ästheten legen genauso grossen Wert auf einen schön gedeckten Tisch wie auf ein feines Essen. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem nicht alltäglichen Käsefondue und speziellen Beilagen.

Rassig Verfeinern Sie die traditionellen Käsemischungen mit Appenzeller oder Roquefort.

Knusprig Reichen Sie anstelle von Weissbrot Nussbrot und Pain paillasse.

Feurig Wenn Sie es gerne scharf mögen, würzen Sie das Käsefondue zusätzlich mit grünen Pfefferkörnern oder geschnetzelter Peperoncini.

Fruchtig Servieren Sie Birnen- und Apfelschnitze sowie Trauben als erfrischende und leichte Beilagen.

Knackig Reichen Sie als Beilagen kurz angekochtes Gemüse, zum Beispiel Rüebli, Kartoffeln, Blumenkohl, Broccoli, Zwiebeln, Champignons.

Würzig Verfeinern Sie das Käsefondue mit Oregano.



GLÄNZENDE AUSSICHTEN FÜR FLEISCHLIEBHABER

Elegante Fondue-Chinoise-Sets
in zwei Ausführungen.

Eine gekonnte Verbindung
von Design und Funktion



Fleischfondueset Zermatt

Inkl. Fleischfonduetopf Edelstahl matt, Spritzschutz, Rechaud*, 6 Kirschholzgabeln mit Kreismarkierungen, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 15 cm 2L ● Edelstahl 32212



Hergestellt aus
hochwertigem Chromstahl

Fleischfondueset Sphere

Inkl. Fleischfonduetopf Edelstahl glänzend, Spritzschutz, Rechaud*, 6 Fleischfonduegabeln mit Kreismarkierungen, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 16 cm 3L ● Chromstahl 32211



SALE

Fleischfonduegabeln Kirschholz
6 Stück ● Kirschholz 32281



COLORI® Titanium Santokumesser
28 cm ● Graphit 26583



ROMANTISCHES TÊTE-A-TÊTE BEI KERZENSCHHEIN



Zauberhafte Lichtstimmung
durch ausgestanzte
Schweizer Alpen



Mini-Racletteset Alpenglühen
inkl. 3 Kerzen, Pfännchen und Schaber

- Schwarz 32237
- Rot 32172



WEITERE FARBEN



● Rot 32108*



● Schwarz matt 32170*



● Silber 32109*



● Gold matt 32169*



● Kupfer 32171*



Kerzenset
für Kuhn Rikon Raclette-Sets
12 Stück 32250



Raclette-Pfännchen
für Kuhn Rikon Raclette-Sets
● Schwarz 19152



NEW
Kerzenhalter
für Kuhn Rikon Raclette-Sets
1 Stück 19161

*inkl. 3 Kerzen, Pfännchen und Schaber

STILVOLL EINHEIZEN



SALE

Rechaud* Kuhn Rikon Swiss Design
● Schwarz/Keramik 32246



Rechaud* Wire
● Edelstahl 32017



Rechaud* Spezial
mit Alu-Wärmeverteilplatte
● Pulverbeschichtet 32199



Rechaud* Kirschholz mit Silberbrenner matt
● Silber/Kirschholz 32239



Rechaud* Schweizer Kreuz
● Schwarz pulverbeschichtet 32198



Rechaud* Simple
● Schwarz pulverbeschichtet 32019



Rechaud* Simple mit Goldbrenner
● Schwarz pulverbeschichtet 32263



Rechaud* Kirschholz
● Schwarz/Kirschholz 32042



Rechaud* Melchterli
● Grau/Kirschholz 32059



SALE

Mini-Rechaud* Melchterli
● Grau/Kirschholz 32244



SALE

Mini Rechaud* Simple mit Goldbrenner
● Schwarz pulverbeschichtet 32254

In jedem Rechaud enthalten.



Pastenbrenner
gefüllt mit Brennpaste 32046



Brennpaste für Kuhn Rikon Brenner
3 Stück à 80 g 32043

JETZT WIRD AUFGETISCHT



Teller Classic einzeln
 Ø 20 cm ● Schwarz 32283



SALE

Teller Classic einzeln
 Ø 20 cm ○ Weiss 32223



Teller Classic einzeln
 Ø 19 cm ● Rot 32091



Wärmeverteilplatte
 Unsere Empfehlung für eine optimale Wärmeverteilung bei Keramik Caquelons.
 Ø 15 cm ● Aluminium 32045



Raclette-Pfännchen
 für Kuhn Rikon Raclette-Sets
 ● Schwarz 19152



Kerzenset 12 Stück
 für Kuhn Rikon Raclette-Sets
 12 Stück 32250



NEW

Kerzenhalter
 für Kuhn Rikon Raclette-Sets
 1 Stück 19161



Käsefonduegabeln
 6 Stück ● Kirschholz 32282



Käsefonduegabeln
 6 Stück ● Bambus 32205



Käsefonduegabeln
 6 Stück ● Kunststoff Rot/Schweizer Kreuz 32206



Käsefonduegabeln
 6 Stück ● Edelstahl 32040



Käse-/Fleischfonduegabeln
 6 Stück ● Kunststoff Schwarz 32039



Käse-/Fleischfonduegabeln
 4 Stück ● Kirschholz 32099



Fleischfonduegabeln
 6 Stück ● Edelstahl/Schwarze Kreismarkierung 32208



SALE

Fleischfonduegabeln
 6 Stück ● Kirschholz 32281

