

**KUHN  
RIKON**  
SWITZERLAND  


**DUROTHERM® PRO**  
ÉLÉGANT, SAIN ET DURABLE



[WWW.KUHNRIKON.COM](http://WWW.KUHNRIKON.COM)



# LA CUISSON TOUT EN DOUCEUR LA CUISINE D'UN AUTRE GENRE

**Saine, durable et tout simplement délicieuse.  
La cuisson avec un DUROTHERM® PRO  
présente de nombreux avantages.**

Nous appelons ce type très particulier de préparation la CUISSON TOUT EN DOUCEUR. Les aliments sont chauffés brièvement et leur cuisson s'achève tout en douceur. Cette cuisson vous permet d'économiser de l'énergie, de préserver les précieuses vitamines et minéraux, ainsi que de consacrer davantage de temps à d'autres activités et donne de savoureux résultats.



Un design **élégant** .....

NOUS SOMMES  
**FANS DE DESIGN**





Et voici le **principe de fonctionnement** .....

# 3 ÉTAPES SUFFISENT

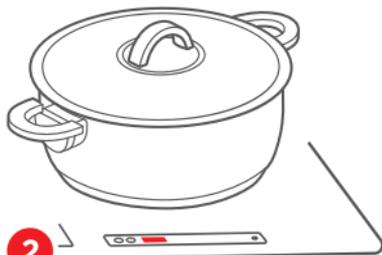
D'abord, faites brièvement chauffer les ingrédients jusqu'à l'apparition du petit filet de vapeur caractéristique. Laissez cuire encore un peu, puis déposez la marmite dans le socle isolant. Le processus de cuisson tout en douceur démarre grâce à l'interaction entre la marmite à double paroi et le socle isolant.

## LA CUISSON TOUT EN DOUCEUR



### **FAIRE BRIÈVEMENT CHAUFFER**

Faire chauffer les aliments jusqu'à l'apparition d'un petit filet de vapeur.

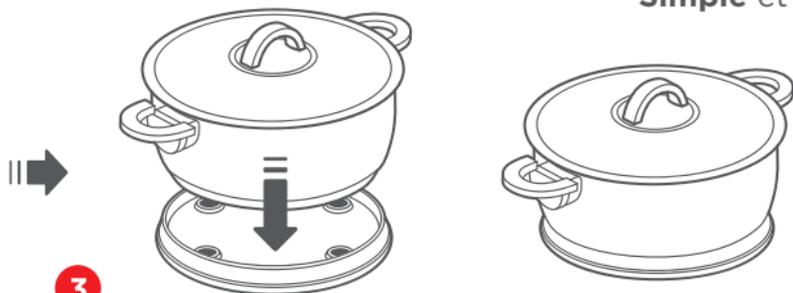


### **LAISSER MIJOTER**

Laisser mijoter quelques instants à basse température.



**Simple** et agréable



**3**

**DÉPOSER LA MARMITE SUR LE SOCLE ISOLANT  
ET LAISSER CUIRE TOUT EN DOUCEUR**

Retirer la marmite du feu et la déposer sur le socle isolant. La cuisson s'achève toute seule. Les aliments sont maintenus au chaud jusqu'à 2 heures.



# PRÉSERVER LES VITAMINES ET CONSERVER TOUS LES ARÔMES

**Votre vie est stressante? Vous considérez que manger équilibré et sain est important?** Grâce à la cuisson tout en douceur du DUROTHERM®, vous confectionnerez des plats sains sans ajout de graisse pour vos amis et votre famille. Vous préservez davantage de vitamines et de minéraux, vous gagnez en vitalité et renforcez votre équilibre.



EN SAVOIR PLUS SUR LA  
**CUISSON TOUT EN DOUCEUR**

[k-r.live/3059](https://k-r.live/3059)

Tout simplement  
**écologique** .....

# L'ÉCOLOGIE À PORTÉE DE MAIN

**L'avenir de vos enfants vous importe? Vous voulez protéger l'environnement?**

Par rapport à un mode de cuisson traditionnel, la cuisson spéciale dans le DUROTHERM® consomme moins d'eau et fait économiser jusqu'à 60% d'énergie. En plus, le DUROTHERM® maintient les aliments au chaud jusqu'à 2 heures. Une contribution simple mais importante à la protection de l'environnement.

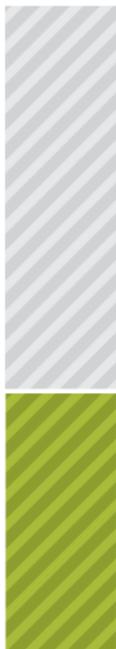


Jusqu'à  
**60% d'économie  
d'énergie**

## CONSOMMATION D'ÉNERGIE CUISSON TRADITIONNELLE ET CUISSON TOUT EN DOUCEUR



Cuisson  
traditionnelle



Cuisson tout  
en douceur



EN SAVOIR PLUS SUR LA  
**CUISSON TOUT EN DOUCEUR**

[k-r.live/3059](https://k-r.live/3059)

**Double paroi**  
Espace isolant



**Protection**  
contre les  
flammes



**Socle isolant**  
pour maintenir  
au chaud





Poignées  
..... ergonomiques



..... Acier  
inoxydable

..... Paroi extérieure en  
matériau multicouches

..... Fond Sandwich  
Superthermic  
**compatible avec  
l'induction**

# KUHN RIKON APP

TÉLÉCHARGEMENT GRATUIT



Lien web : [k-r.live/app](http://k-r.live/app)





# RECETTES SPÉCIALES POUR LA CUISSON TOUT EN DOUCEUR

**Une cuisson écologique, mais aussi saine et savoureuse: tels sont les atouts du DUROTHERM®.** Grâce à nos recettes optimisées pour ce type de cuisson, plus de 300 au total, la CUISSON TOUT EN DOUCEUR devient réalité. L'appli vous aide à réaliser les opérations de préparation vite et simplement. Elle vous assiste avec des fonctions supplémentaires pratiques.

**Et maintenant,**  
à vous de jouer!



Art. 10861

**Amusez-vous bien!**