

# Kuhn Rikon

**+** N° 02 WINTER 2018 DEUTSCH

**SWISS MADE  
BRATPFANNEN**

.....  
GEMACHT FÜR  
DIE EWIGKEIT

**WEIHNACHTSSTRESS**

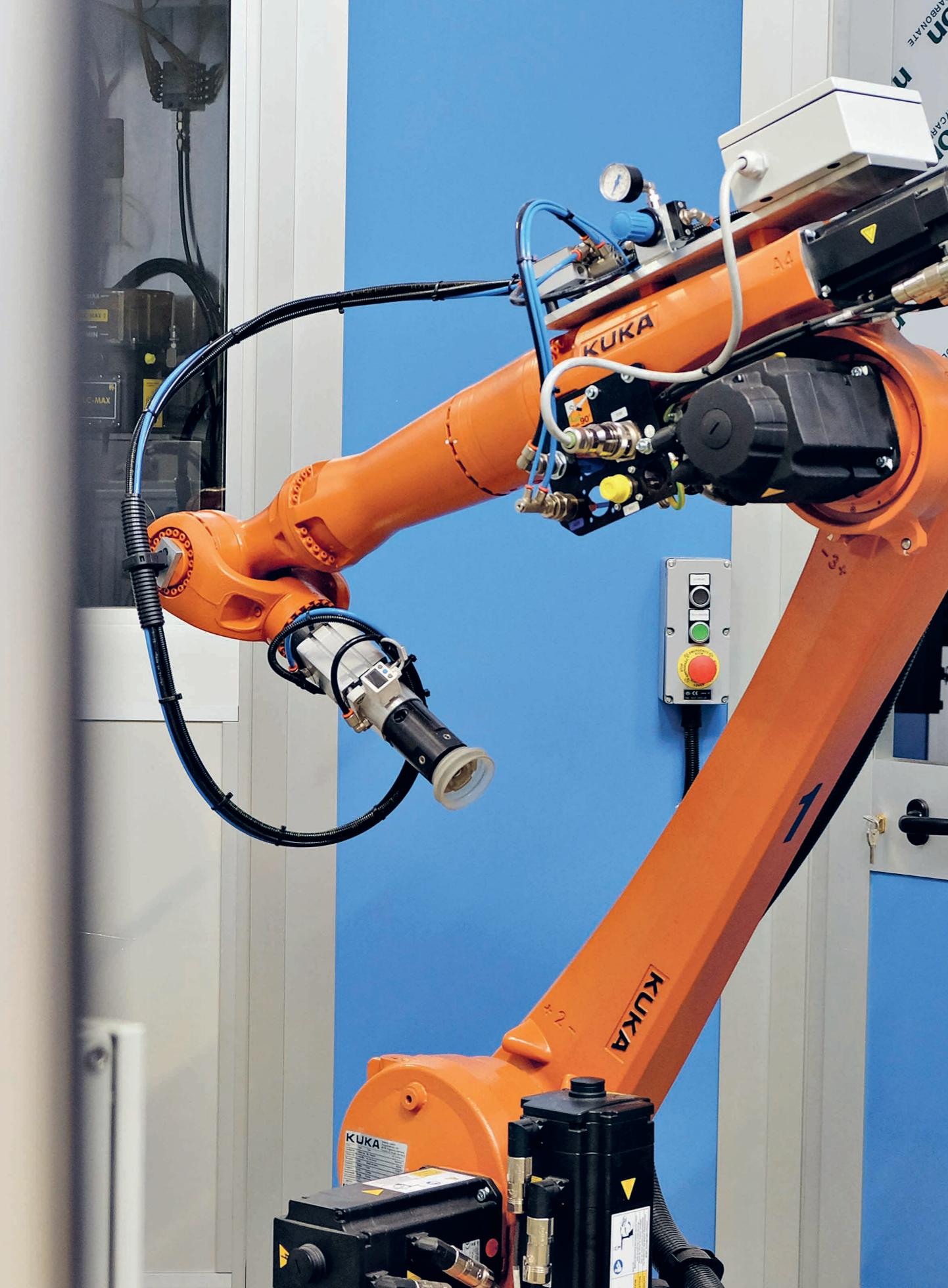
.....  
UNSERE BESTEN  
GESCHENKIDEEN

**DER SCHWEIZER  
KLASSIKER**

.....  
KÄSEFONDUE

# SWISSNESS!

**KUHN  
RIKON**  
SWITZERLAND  

## INVESTIEREN UND MOTIVIEREN UNSERE ZENTRALEN TRIEBFEDERN

Herzlichen Dank für die vielen positiven Rückmeldungen zur Erstausgabe unseres neuen Magazins! Das beflügelt unsere Motivation. Das treibt unsere Investition voran.

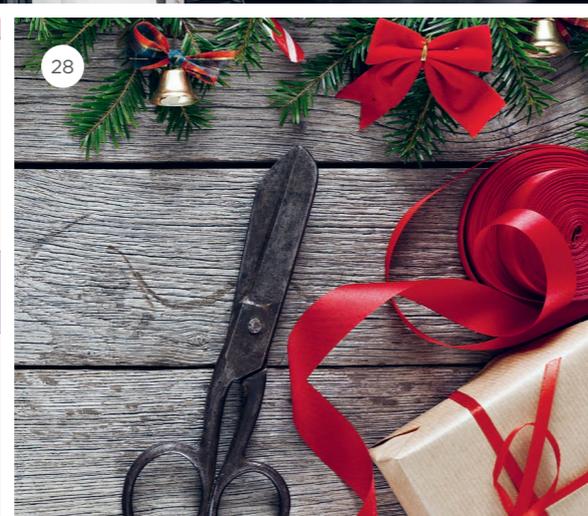
Das war schon immer so bei Kuhn Rikon. Deshalb wurde aus dem kleinen metallverarbeitenden Betrieb mit 24 Mitarbeitern ein internationales Erfolgsunternehmen mit 250 Mitarbeitern. Kompromisslose Schweizer Qualität bleibt dabei immer der Kern der Marke. Kürzlich haben wir erneut in unseren Standort in Rikon investiert und für rund zwei Millionen Franken eine hochmoderne Produktionsanlage zum Schleifen und Polieren von Pfannendeckeln in Betrieb genommen. Damit steigern wir die Produktivität um 20 Prozent und sichern dabei eine konstant hohe Qualität.

Auch wenn es heute nicht mehr möglich ist, alle Komponenten in der Schweiz zu produzieren, steht Kuhn Rikon für Swiss Design und Swiss Engineering. Hier entwickeln wir qualitativ hochwertige, clevere Produkte, testen neue Materialien, innovative Kochtechniken und nachhaltige Methoden. Die Zukunft wird noch mehr «Autonomes Kochen» in unsere Küchen bringen. Und wir freuen uns, die Welt des Kochens weiterhin ökologischer, leichter, schneller und bunter zu machen.

Ihnen wünschen wir eine anregende Lektüre und viel Freude am gemeinsamen Kochen und Geniessen mit Freunden und Familie – denn Kochen macht Spass und verbindet Menschen.

Ihr  
**Rolf Zeindler**  
COO Kuhn Rikon AG





6  
**DUROMATIC®**  
DER KLASSIKER

8  
**GESCHMACKVOLL DESIGNT**  
KUHNS RIKON MIT  
CHRISTOPHER KIMBALL

12  
**HEISS BEGEHRT**  
SCHWEIZER BRÄTGFANNEN

16  
**SPEZIAL CAQUELONS**  
NUR FÜR LIMITIERTE ZEIT

20  
**TRENDFARBE DES JAHRES**  
MIT KUHNS RIKON PRODUKTE

28  
**MIT LIEBE**  
GESCHENKIDEEN

30  
**LEBENSQUALITÄT ALS  
INSPIRATION**  
MONTREUX KOCHGESCHIRR

## SCHNELL & SCHONEND MIT UNSEREM KLASSIKER

Mit dem DUROMATIC® können Speisen schnell, einfach und schonend zubereitet werden. Und das schon seit 1949! Der heutige DUROMATIC® von Kuhn Rikon ist noch sicherer in der Handhabung, langlebiger und ökologischer. Sie sparen nicht nur bis zu 70% Energie, sondern auch wertvolle Zeit. Einen cremigen Risotto mit dem perfekten Biss, bekommen Sie zum Beispiel in 7 Minuten gezaubert.

MEHR ERFAHREN  
[k-r.shop/durom](http://k-r.shop/durom)

### DRUCKGAREN MIT VERSCHIEDENEN KOCHMETHODEN

#### DÄMPFEN

z. B. Gemüse, Kartoffeln, Fisch im reinen Dampf gibt den puren Geschmack.

#### KOCHEN

z. B. Suppen, Reis, Hülsenfrüchte, Fleischgerichte in Flüssigkeit zubereiten, kürzer geht's nicht.

#### SCHMOREN IN DER SCHNELLBRATPFANNE

Den Sonntagsbraten scharf anbraten, dann gabelart schmoren.

#### ENTSAFTEN

Beeren, Quitten und andere Früchte werden so einfacher zu Saft.

#### STERILISIEREN VON LEBENSMITTELN

Wer den Vorrat selber einmacht, weiss was drin steckt.

#### STERILISIEREN VON GEGENSTÄNDEN

Schoppenflaschen, Gläser für den hygienischen Gebrauch.



## GESCHMACKVOLL DESIGN DIE NEUE ESSENTIAL LINE VON KUHN RIKON

Kuhn Rikon hat zusammen mit dem amerikanischen Starkoch Christopher Kimball sehr hochwertiges Kochgeschirr und Küchenutensilien mit höchsten Anforderungen an Funktion und Ästhetik entwickelt. Von den Kuhn Rikon-Designern entworfen und in den Küchen der Milk Street gründlich getestet, erfüllt die Essential Line höchste Qualitätsstandards und eignet sich perfekt für die Umsetzung moderner Gerichte. Die Essential Line ist ab November 2018 verfügbar.



« Diese Produkte wurden entwickelt, um mehr Spass in der Küche zu haben, Zeit zu sparen und zu unterstützen, schmackhaftere und gesündere Mahlzeiten zu kochen. **Die Essential Line ist darauf ausgelegt, unsere Gerichte modern umzusetzen.** »

**Christopher Kimball** ist ein amerikanischer Starkoch und überprüft seit bald vier Jahrzehnten Kochgeschirr, Küchenutensilien und Lebensmittel aus dem Supermarkt. Er ist der Gründer von Milk Street, wo er Fernsehsendungen und Radiosendungen moderiert sowie Rezepte und Kochkurse anbietet.



1 Essential Küchenzange (Art. 24111) | 2 Essential Allzweck-Reibe (Art. 24112) | 3 Essential Schwingbesen flach (Art. 24100) | 4 Essential Pocket Sparschäler gerade Klinge (Art. 24113)

# WOK AROUND THE CLOCK

## LEICHT, SCHNELL UND GESUND



Die neue Essential Line verbindet elegante Ästhetik mit durchdachter Funktionsvielfalt. Die Produkte der Essential Line sind äusserst praktisch, ergonomisch und helfen beim Kochen Zeit zu sparen.

### NR. 5 - WOK WENDER

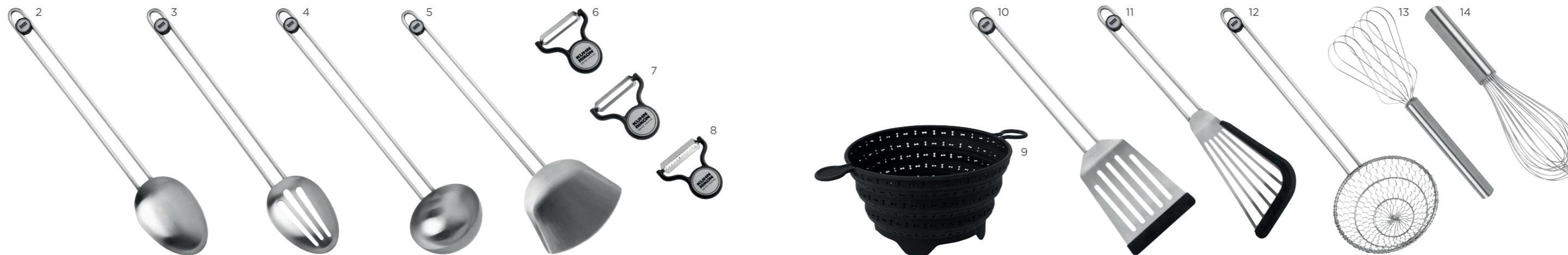
die abgerundete Kante weist die exakte Krümmung zur Wok-pfanne auf, wodurch sich Lebensmittel extrem leicht rühren und schöpfen lassen.

### NR. 9 - DÄMPFEINSATZ & SIEB FALTBAR

mit Aufklappmechanismus. Aufgeklappt kann es grosse Mengen an Lebensmittel heben. Im geschlossenen Zustand wird nur wenig Platz für die Lagerung benötigt.

### NR. 13 - SCHWANGBESEN FLACH

Schnellere Belüftung von Flüssigkeiten, um Zeit und Energie zu sparen.



1 Essential Wok (Art. 24117) | 2 Essential Servierlöffel (Art. 24106) | 3 Essential Löffel mit Schlitzen (Art. 24105) | 4 Essential Schöpflöffel (Art. 24107) | 5 Essential Wok Wender (Art. 24104) | 6 Essential Pocket Sparschäler gerade Klinge (Art. 24113) | 7 Essential Pocket Sparschäler mit Wellenklinge (Art. 24114)

8 Essential Pocket Sparschäler Julienne (Art. 24115) | 9 Essential Dämpfeinsatz & Sieb faltbar (Art. 24116) | 10 Essential Soft Edge Wender schmal (Art. 24103) | 11 Essential Soft Edge Wender (Art. 24102) | 12 Essential Schaumkelle (Art. 24108) | 13 Essential Schwingbesen flach (Art. 24100) | 14 Essential Ballon-Schneebeesen (Art. 24101)

# HEISS BEGEHRT UNSERE BESTEN BRATPFANNEN

Die Blackstar ist unsere ultimative, Swiss made Eisenbratpfanne für Profis und Hobbyköche. Das Eisen macht die Bratpfanne extrem robust. Die Blackstar überzeugt durch ihre gleichmässige Hitzeverteilung und optimale Wärmespeicherfähigkeit. Die Hitze wird von der gesamten Pfannenbodenfläche gleichmässig an das Bratgut abgegeben und sorgt für ein perfektes Bratergebnis.

**IN ACTION**  
k-r.live/bs



## WELCHE BRATPFANNE IST DIE RICHTIGE?

Sie wissen genau wie Ihr Bratgut aussehen und schmecken soll, nicht aber welche Bratpfanne, das Ergebnis liefern kann? Gerne zeigen wir Ihnen welche Pfanne, zu welchem Verwendungszweck bestimmt ist, damit Ihr Bratgut immer gelingt. Freuen Sie sich schon jetzt aufs nächste Brutzeln.

**MEHR ERFAHREN**  
k-r.live/fry



**SWISS MULTIPLY BESCHICHTET (Art. 31366)**

Für schonendes Anbraten und Backen von Gemüse, Fleisch, Eierspeisen und Kartoffeln.

Mehr Erfahren: [k-r.shop/sm](http://k-r.shop/sm)

  
250  
MAX. °C

**SILVER STAR BESCHICHTET (Art. 31222)**

Für schonendes Anbraten und Backen von Gemüse, Fleisch, Eierspeisen und Kartoffeln.

Mehr Erfahren: [k-r.shop/ss](http://k-r.shop/ss)

  
180  
MAX. °C

**SILVER STAR UNBESCHICHTET (Art. 31216)**

Für scharfes Anbraten von guten Fleischstücken

Mehr Erfahren: [k-r.shop/ssu](http://k-r.shop/ssu)



**Antihafbeschichtung (4-lagig)**  
Titan-Plasma Hartgrund mit hervorragenden Verschleiss- und Kratzfestigkeitseigenschaften

**Edelstahl Bratpfanne (Inox 18/10)**

**Waffelboden** für fettarmes Braten

# DER SCHWEIZER KLASSIKER KÄSEFONDUE-REZEPT

Hätten es die Schweizer nicht seit einer Ewigkeit auf ihrer Speisekarte, wäre bestimmt jemand anderes auf die Idee gekommen. Schweizerinnen und Schweizer essen im Durchschnitt 1,5 Kilo Fondue pro Jahr. Egal ob fixfertige Mischungen, oder Grossmutter's Rezept, Fondue ist immer ein Hochgenuss.

## ZUTATEN (6 PERS.)

- » 400 g Gruyère mild
- » 400 g Gruyère rezent
- » 300 g Appenzeller
- » 100 g Emmentaler
- » 6 tl Maisstärke, gestrichen (z.B. Maizena)
- » 600 ml Weisswein, trocken (z.B. Fendant oder Gutedel)
- » 3 TL Zitronensaft
- » 6 Knoblauchzehen, mittelgross, grob gehackt
- » 1 kg Weissbrot

## ZUBEREITUNG

1. Brot in mundgerechte Würfel schneiden.
  2. Gruyère, Appenzeller und Emmentaler mit grober Raffel reiben und in das Caquelon geben.
  3. Maisstärke darüberstreuen, Weisswein, Zitronensaft und Knoblauchzehen dazugeben.
  4. 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.
  5. Sobald sich eine sämige Masse bildet, Hitze erhöhen, bis Fondue aufkocht. 1–2 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprika abschmecken.
  6. Brenner im Rechaud anzünden und das Caquelon mit der kochenden Fondue-masse drauf stellen. 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 Käsefondue-Tipps) und der Fondue-Plausch wird zum feinen Geschmackserlebnis. En Guete!



## TIPPS

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 geschneitzelten Peperoncini.

**FRUCHTIG:** Servieren Sie Birnen- und Apfelschnitze sowie Trauben als erfrischende und leichte Beilagen.

**KNACKIG:** Reichen Sie als Beilagen kurz angekochtes Gemüse, zum Beispiel Rübli, Kartoffeln, Blumenkohl, Broccoli, Zwiebeln, Champignons.

**WÜRZIG:** Verfeinern Sie das Käsefondue mit Oregano.

**PERSONALISIERT:** Werden Sie kreativ und erstellen Sie ihre eigene Variation. Wir sind gespannt auf die Ergebnisse! Teilen Sie Ihre Lieblingskreation mit uns und unseren Fonduefans auf:

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

# RÜHRENDE MOMENTE GEMEINSAM GENIESSEN

Das Designer-Team von Kuhn Rikon entwirft fast jährlich ein neues Caquelon in einem besonderen Design. Traditionell und verspielt die Gestaltung, edel und hochwertig die Materialien und Glasuren verzaubern die Caquelons die Fondueabende mit Familie und Freunden. Die Caquelons sind nur für eine begrenzte Zeit verfügbar.

MEHR ERFAHREN  
k-r.live/fondue

2018

KRISTALLE VON  
SWAROVSKI



2017



2016



2015



2013



2012



SWISS  
DESIGN



## SPIELEND LEICHT KOCHEN DIE NEUE KUHN RIKON APP

Der neue digitale Kochassistent von Kuhn Rikon bietet jede Menge erprobte Rezepte für alle möglichen Kochweisen, mit verschiedensten Töpfen und Pfannen. Entwickler Holger Leukart verrät im Interview mehr über die smarte Koch-App.

**Wie lange arbeitest du schon an der App?** An der App und Datenbank rund ein Dreivierteljahr.

**Wie lange gibt es sie schon im App Store?** Seit Februar 2018.

**Wie hat sich die App entwickelt?** Es gab bereits eine bestehende App für unseren Steamer und eine für den DUROMATIC® Comfort. Beide sehr produktfokussiert. Nun haben wir sie zusammengeführt und jede Menge gluschtige Rezepte für verschiedene weitere Töpfe und Pfannen entwickelt. So haben Kunden mehr davon und können viele tolle und gesunde Gerichte mit einer einfachen App gelingsicher umsetzen.

**Was sind die wesentlichen Vorteile?** Ein kluges Guiding, das Step-by-Step durch den Kochprozess führt, inklusive integriertem Timer. Dann die grosse Menge an diversen Rezepten – und monatlich kommen neue dazu! Und letztlich das klare Design, das die App so einfach in der Bedienung macht.

**In welche Richtung geht die Weiterentwicklung?** Die digitale Welt dreht sich weiter und es kommen laufend neue Technologien hinzu. Automation und Integration werden immer wichtiger. Alles, was die Bedienung freundlicher macht, versuchen wir umzusetzen. Und wir haben auch schon weitere spannende Ideen.

**Hast du ein Lieblingsrezept?** Das ist keine einfache Frage! Am ehesten Quinoa mit Grapefruit, Karotten und Lauch im DUROMATIC®. Toller getreidiger Geschmack, mit einem überraschenden Kontrast durch die Grapefruit. Grossartig!

**Holger Leukart**  
Mechatronics Engineer

**APP HERUNTERLADEN**  
[k-r.live/app](https://k-r.live/app)

# DRAMA, BABY! DIE VIOLETTE VERFÜHRUNG



Der dramatisch provokante Lilaton PANTONE 18-3838 Ultra Violet ist PANTONE Color of the Year 2018. Grund genug für Kuhn Rikon, mit diesem anregenden Farbton kreatives Küchenzubehör zu lancieren. Logisch – Ultra Violet drückt Originalität, Einfallsreichtum und zukunftsweisendes visionäres Denken aus.



**CAQUELON INDUKTION  
ALUMINIUM VIOLETT** (Art. 32248)  
.....  
**Mehr erfahren:** [k-r.shop/vc](#)



**EDELSTAHLSCHÜSSEL VIOLETT**  
(Art. 38105)  
.....  
**Mehr erfahren:** [k-r.shop/vb](#)



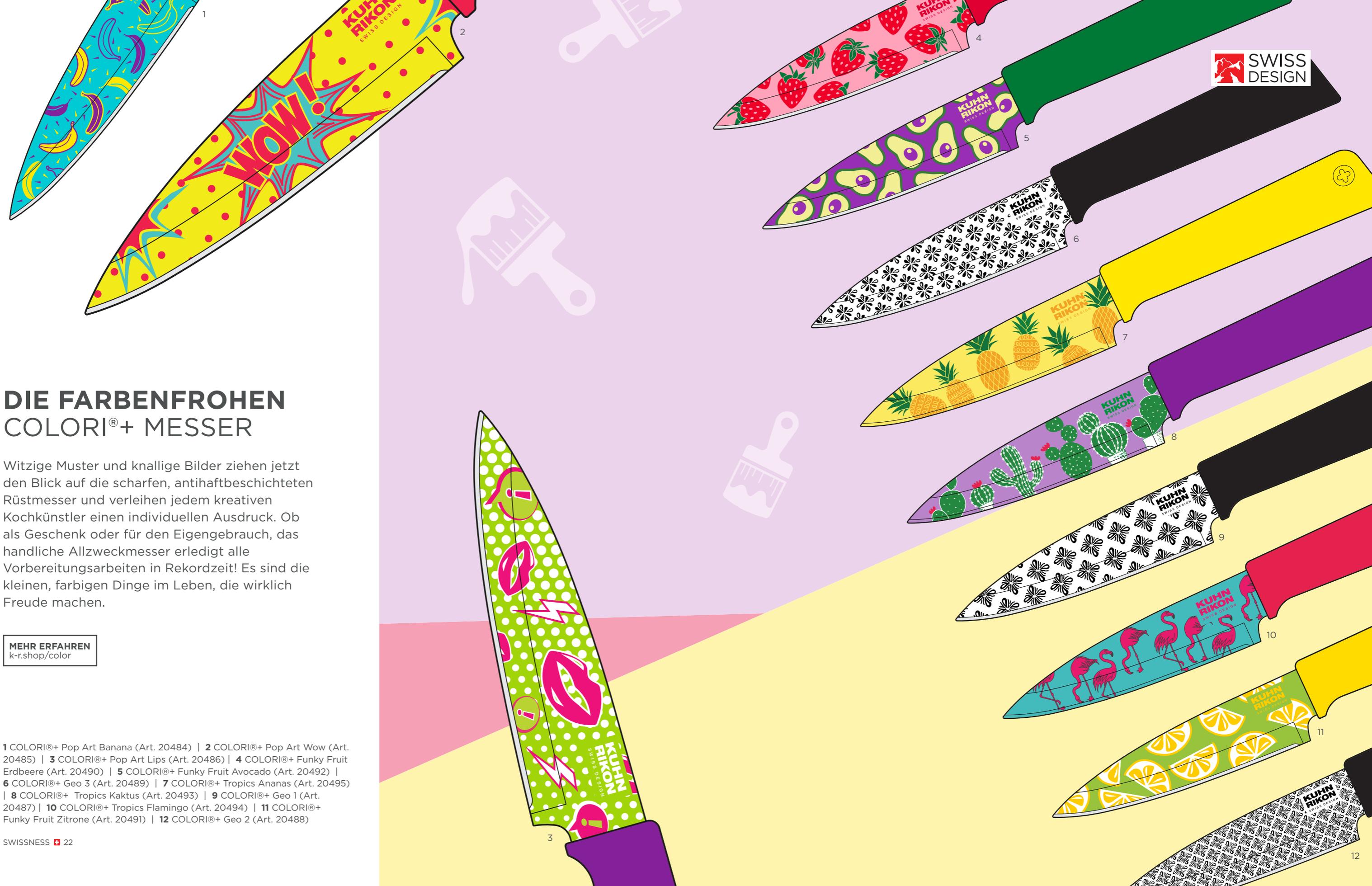
**SCHNEIDEBRETTER SET** (Art. 38103)  
.....  
**Mehr erfahren:** [k-r.shop/vcb](#)

 **SWISS  
MADE**



**HOTPAN® VIOLETT**  
(Art. 30699)  
.....  
**Mehr erfahren:**  
[k-r.shop/vhp](#)





## DIE FARBENFROHEN COLORI®+ MESSER

Witzige Muster und knallige Bilder ziehen jetzt den Blick auf die scharfen, antihaftbeschichteten Rüstmesser und verleihen jedem kreativen Kochkünstler einen individuellen Ausdruck. Ob als Geschenk oder für den Eigengebrauch, das handliche Allzweckmesser erledigt alle Vorbereitungsarbeiten in Rekordzeit! Es sind die kleinen, farbigen Dinge im Leben, die wirklich Freude machen.

**MEHR ERFAHREN**  
k-r.shop/color

1 COLORI®+ Pop Art Banana (Art. 20484) | 2 COLORI®+ Pop Art Wow (Art. 20485) | 3 COLORI®+ Pop Art Lips (Art. 20486) | 4 COLORI®+ Funky Fruit Erdbeere (Art. 20490) | 5 COLORI®+ Funky Fruit Avocado (Art. 20492) | 6 COLORI®+ Geo 3 (Art. 20489) | 7 COLORI®+ Tropics Ananas (Art. 20495) | 8 COLORI®+ Tropics Kaktus (Art. 20493) | 9 COLORI®+ Geo 1 (Art. 20487) | 10 COLORI®+ Tropics Flamingo (Art. 20494) | 11 COLORI®+ Funky Fruit Zitrone (Art. 20491) | 12 COLORI®+ Geo 2 (Art. 20488)



## FRISCHE KRÄUTER VERSÜSSEN DIE KALTE JAHRESZEIT

**Urban Gardening** ist und bleibt ein grosser Trend. Denn auch ohne Garten kann man erstaunlich viel Essbares selber anbauen: In Kübeln und Kästen, drinnen und draussen auf dem Balkon. Ambitionierte ziehen nicht nur Kräuter oder den Klassiker Kresse im Topf, sondern auch kleine Salatgurken, Mini-Zucchetti, Rüeblen oder Radieschen.

Was aber, wenn die kalte Jahreszeit immer näher rückt? Dann widmen wir uns dem Indoor Gardening, denn Platz für Basilikum, Thymian, Petersilie & Co. ist auf der kleinsten Fensterbank. Sie machen jede Sousse und jeden Salat – ach, überhaupt jedes Gericht – schmackhafter. Ausserdem enthalten frisch geerntete Kräuter jede Menge Vitamine und Mineralstoffe. Und auf die wollen wir auch im Winter nicht verzichten.

Unser neuer Kräuter-Aufbewahrungsbehälter hilft, Basilikum, Schnittlauch & Co. länger frisch zu halten. Die Schnittkräuter oder Kräuterzweige werden einfach aufrecht in die höhenverstellbaren Einsätze gestellt, das Wasser in den unteren, transparenten Behälter gefüllt. Besonders praktisch: Mit drei separat abgetrennten Fächern kommt der zwiebelige Bärlauch nicht der feinen Zitronenmelisse oder der

würzigen Minze in die Quere. Übrigens ist der Herb Saver inzwischen «Swiss Lab» verifiziert – damit ist von offizieller Seite bestätigt, dass die Kräuter darin bis zu drei Wochen länger frisch bleiben. Vor allem, wenn man den Behälter in die Kühlschrantür stellt, dort fühlen sich die feinen Gewächse nämlich am wohlsten.

Die dazu passende Küchenschere Recratable Shears ist einklappbar und schneidet die Kräuter extra fein. Die spezielle Mikroverzahnung der Klängen hilft beim Durchschneiden von Kräuterblättern für eine Chiffonade-Garnitur. Ab jetzt gilt: beim nächsten Marktbesuch ganz unbekümmert einen bunten Strauss Kräuter kaufen.



**KÜCHENSCHERE EINKLAPPBAR**  
(Art. 23048)

Mehr erfahren: [k-r.shop/rs](http://k-r.shop/rs)



**KRÄUTER-AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER** (Art. 23050)

Mehr erfahren: [k-r.shop/hs](http://k-r.shop/hs)



# ORIENTALISCHER BULGUR TABOULÉ



EINFACH



CA. 45 MINUTEN

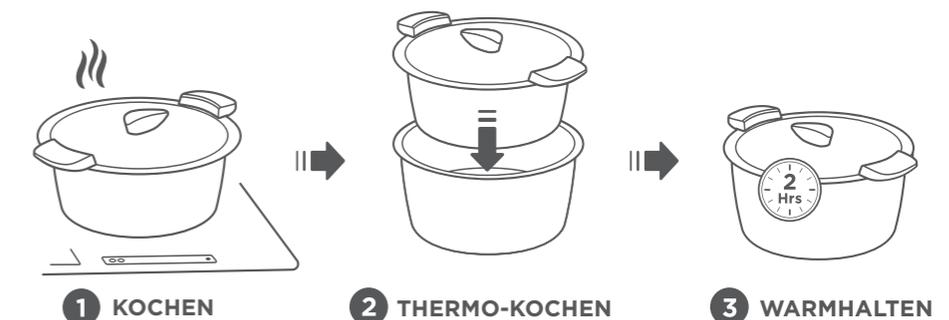
## ZUTATEN (4 PERS.)

- » **180 g Bulgur** in einem feinen Sieb spülen
- » **6 dl Gemüsebouillon** zubereiten
- » **1 Peperoni gelb** halbieren, entkernen, weisse Häutchen entfernen und in kleine Würfel schneiden
- » **0,5 Salatgurke** schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- » **3 Tomaten** Stielansatz und Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden
- » **2 Zweige Pfefferminze** Blätter abzupfen und grob hacken
- » **3 Zweige Blatt Petersilie** Blätter abzupfen und grob hacken
- » **8 schwarze Oliven** in Scheiben schneiden
- » **1 Knoblauchzehe** pressen
- » **4 EL Olivenöl**
- » **1 Biozitron** auspressen
- » **Meersalz und schwarzer Pfeffer** aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

1. Gemüsebouillon im HOTPAN®/DUROTHERM® erhitzen.
2. Bulgur dazugeben, aufkochen gut umrühren.
3. Deckel auflegen dann den HOTPAN®/DUROTHERM® in die Isolierschale/Untersatz stellen und für 20 Minuten thermo-kochen. (2)
4. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten vorbereiten.
5. Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch zu einer Sauce vermischen, dann die Peperoni, Gurken und Tomatenwürfel beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den gekochten Bulgur in das Küchensieb abschütten, dann auf eine grosse Platte ausstreichen und ein paar Minuten auskühlen lassen. Anschliessend mit dem Gemüse vermischen und abschmecken.
7. Zum Schluss die Olivenscheiben, gehackte Pfefferminze und Petersilie darunter mischen und servieren.

**TIPP:** Wer es gerne pikant mag, kann noch etwas scharfen Paprika oder Chili beifügen. En Guete!



# ÜBERRASCHUNG, WEIHNACHTEN KOMMT AUCH DIESES JAHR!

Hier schonmal unsere besten Geschenkideen für unter 25 Franken.



1 Click'n Curl Spiralschäler- 2er Set (Art. 23011) | 2 Kräuter-Aufbewahrungsbehälter (Art. 23050) | 3 Swiss Metallic Sparschäler (Art. 2777) | 4 COLORI® Titanium Santokumesser (Art. 26583) | 5 Vario Deckel (Art. 37199) | 6 Elastische Schnellverschlüsse 4er Set (Art. 21084) | 7 COLORI® Set Messer Prep 3-teilig (Art. 26596) | 8 Kinderkitchen® Messerset (Art. 22284) | 9 Veggie Gemüsesparschäler Set 3-teilig (Art. 20403)



# MONTREUX MON AMOUR!

Lebensqualität als Inspiration für eine unserer beliebtesten Kochgeschirrlinien.

Im Sommer vibriert die Stadt im Rhythmus des Montreux Jazz Festivals und im Winter verzaubert der Weihnachtsmarkt die zwischen dem Genfersee und den Alpen gelegene Montreux Riviera. Die anmutige Schönheit der Stadt Montreux und das angenehme Klima machen die Stadt zu einem beliebten Schweizer Reiseziel. Genau diese Lebensqualität hat uns zur Swiss made Kochgeschirrlinie Montreux inspiriert.

MEHR ERFAHREN  
k-r.shop/mont

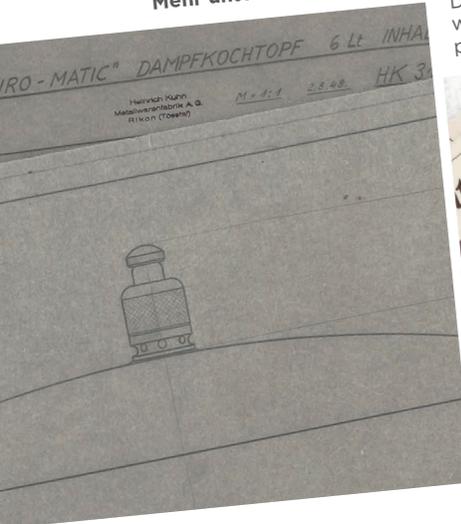


1 Montreux Stielkasserolle Ø 16 cm / 1,5 L (Art. 37291) | 2 Montreux Stielkasserolle Ø 3,0 L / 20 cm (Art. 37293) |  
3 Montreux Teigwaretopf mit Einsatz (Art. 37297) | 4 Montreux Sauteuse SWISS DESIGN (Art. 37299)  
Erfahren Sie mehr zu unseren Herkunftsbezeichnungen **SWISS MADE** und **SWISS DESIGN** auf Seite 34.

# AUS TRADITION ZUKUNFTSGERICHTET

## ERSTER DUROMATIC® WIRD LANCIERT

Der Schnellkochtopf von Jacques Kuhn war leiser, effizienter und sicherer.  
**Mehr Erfahren:** k-r.live/history



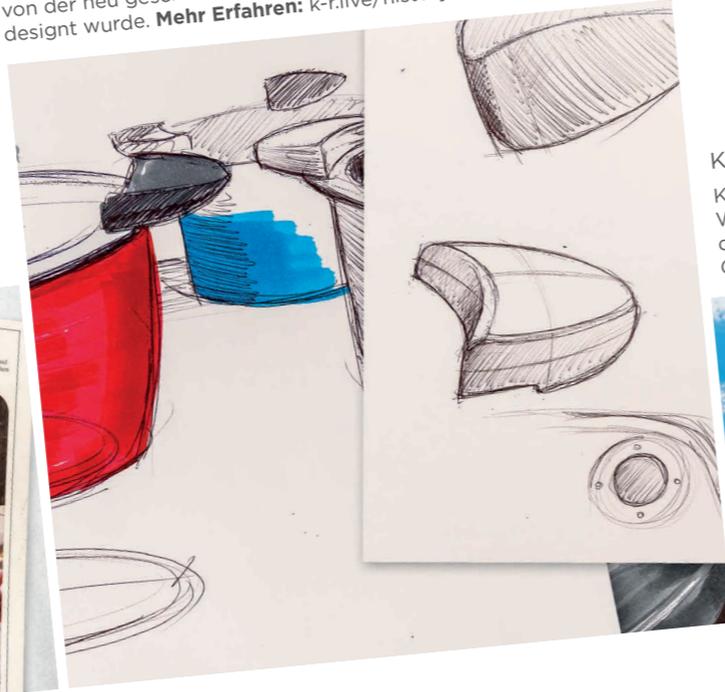
## DAS ERSTE DOPPELWAND-KOCHGESCHIRR DUROTHERM® WIRD LANCIERT

Das erste doppelwandige Kochgeschirr mit dem Dreifach-Nutzen Kochen, Servieren und Warmhalten wird unter der Marke DUROTHERM® weltweit patentiert und auf den Markt gebracht.



## HOTPAN® WIRD DESIGNT

Der HOTPAN® ist das erste Produkt, das von der neu geschaffenen Design-Abteilung designt wurde. **Mehr Erfahren:** k-r.live/history



## KUHN RIKON HEIZT CO2-NEUTRAL

Kuhn Rikon heizt mit einer ökologischen CO2-neutralen Wärmeherstellung mit natürlichen Holzschnitzeln aus dem umliegenden Wald, und produziert auf dem Gemeindegebiet. **Mehr Erfahren:** k-r.live/ee



## WIR FEIERN 120 JAHRE Metallverarbeitung in Rikon.



## FLÜCHTLINGE AUS TIBET KUHN RIKON HILFT

In den 60er Jahren boten Henri und Jacques Kuhn ihre Unterstützung an und stellten den Familien Arbeitsplätze und Betriebsunterkünfte zur Verfügung. Später wurde das Tibet-Institut gegründet. **Mehr Erfahren:** k-r.live/ti



## GRÜNDUNG DER ERSTEN TOCHTERGESELLSCHAFT IN GROSSBRITANNIEN

Nach jahrzehntelangem erfolgreichen Export gründete Kuhn Rikon seine erste Tochtergesellschaft.



## FRIENDLY WORKSPACE

Seit 2013 wird Kuhn Rikon jährlich mit dem Friendly Workspace Label ausgezeichnet. Dies ist ein Qualitätssiegel für Firmen, die betriebliches Gesundheitsmanagement in ihre Unternehmensstrategie integrieren. **Mehr Erfahren:** k-r.live/se



## 30 JAHRE USA

Dieses Jahr feiert Kuhn Rikon USA sein 30-jähriges Jubiläum! Während der letzten 30 Jahre, wurden lustige, bunte und zugleich funktionelle Küchenhelfer auf den nordamerikanischen Markt gebracht.



## 70 JAHRE DUROMATIC®

Die erste Generation DUROMATIC® feiert seinen 70ten Geburtstag! Unser neuester DUROMATIC® kann über Bluetooth verbunden und der Kochvorgang vom Telefon oder Tablet aus beobachtet werden.



# UNSERE SWISSNESS SIEGEL, WEIL QUALITÄT VERPFLICHTET

Fast jeder kennt den Werbeslogan «Wer hat's erfunden?» Dass die Antwort in der Schweiz liegt, verwundert nicht. Auch Heinrich Kuhn, der Gründer von Kuhn Rikon und sein Sohn Jacques waren leidenschaftliche Tüftler. Ihr Pioniergeist brachte unter anderem den DUROMATIC® hervor, den weltweit ersten Schnellkochtopf mit Federventil, «made in Switzerland» aus Rikon.

Heute ist unser Familienunternehmen weltweit aktiv und beschäftigt eine stetig wachsende Zahl an Mitarbeitenden. Wir investieren nicht nur in die Neu- und Weiterentwicklung unserer Produkte sondern auch in unseren Produktionsstandort am Hauptsitz in Rikon.

Um die steigende Nachfrage abzudecken, global wettbewerbsfähig zu

bleiben und eine breite Produktpalette anbieten zu können, wird ein Teil unseres Sortiments in der EU und in Fernost hergestellt. Eines bleibt jedoch unabhängig von der Herkunft unserer Produkte stets unverändert: der **Kuhn Rikon Qualitätsanspruch**.

Wir arbeiten mit zuverlässigen Partnern zusammen, welche die strengen Vorgaben unserer Schweizer Produktmanager, Designer und Ingenieure erfüllen. Selbstverständlich prüfen wir jedes Produkt – unabhängig davon, wo es hergestellt wird – in unserem Labor in Rikon oder mit externen Partnern (z.B. TÜV, SQTS) auf Herz und Nieren.

Zudem ist uns wichtig, dass die **Herkunft unserer Produkte** für jeden sofort erkennbar ist. Von der Auslobung auf unserer Webseite, über die

Kommunikation auf der Verpackung bis hin zur Markierung auf unseren Produkten folgen wir einer klaren Linie. **Unser «Kuhn Rikon Switzerland» Logo findet sich auf allen Produkten, die in der Schweiz hergestellt werden. Alle anderen Artikel tragen unser «Swiss Design» Zeichen.** Diese klare Logo-Anwendung und Zuweisung setzt sich sowohl auf unseren Verpackungen als auch in unseren Kommunikationskanälen konsequent fort. Die genaue Aufschlüsselung, wie das geschieht sehen Sie in der Darstellung unten.

Doch ganz gleich für welches unserer Produkte Sie sich entscheiden: Sie erhalten stets ein Produkt mit der typischen Kuhn Rikon Handschrift und dem Know-how unseres Design- und Ingenieurteams.



Wird auf in der Schweiz designten/entwickelten und hergestellten Produkten sowie deren Verpackungen verwendet.



Wird auf in der Schweiz designten/entwickelten und im Ausland hergestellten Produkten sowie deren Verpackungen verwendet.



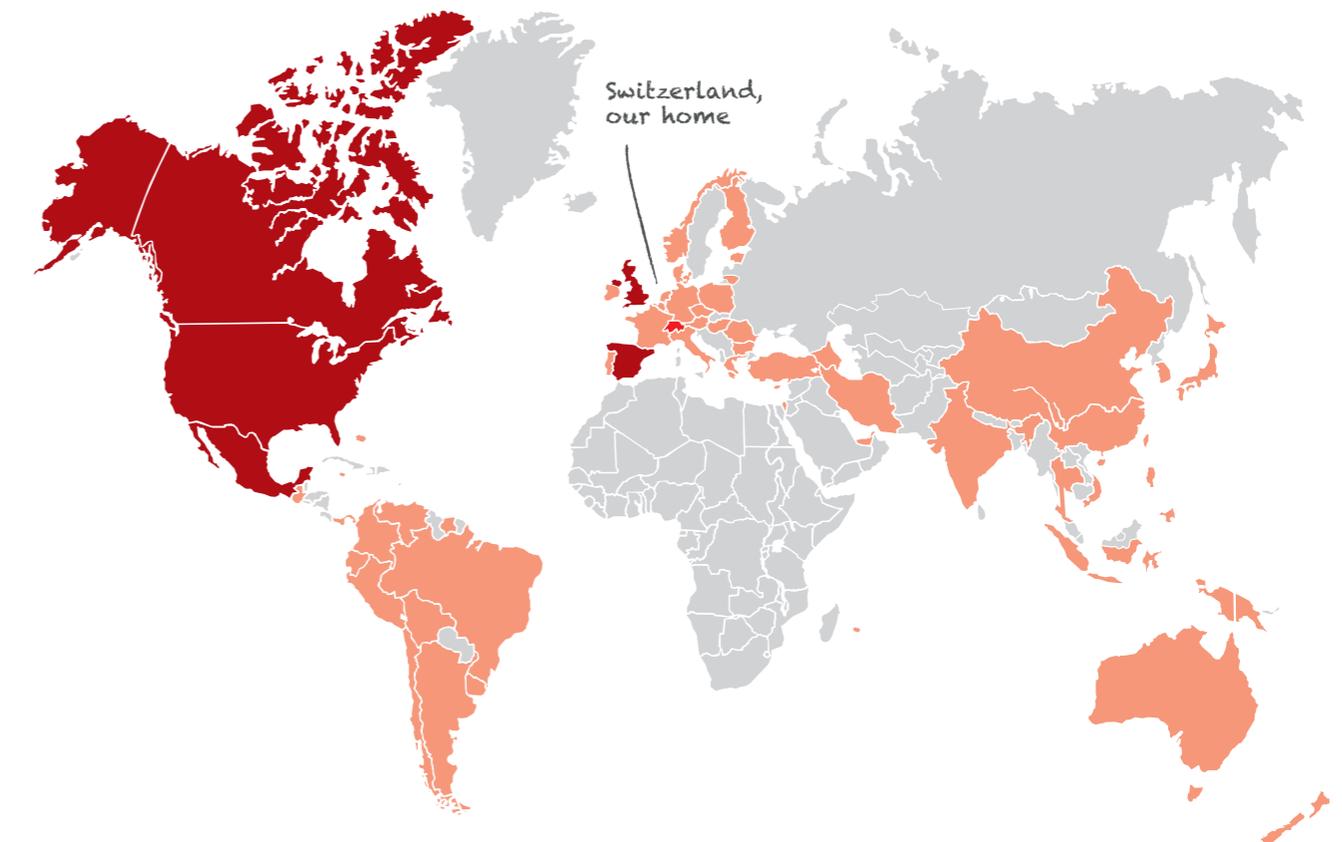
Markiert ausschliesslich Produkte die in der Schweiz hergestellt werden.



Markiert Produkte die in der Schweiz designt/entwickelt und im Ausland hergestellt werden.

# IN DER WELT BEKANNT, IN RIKON ZUHAUSE

Die Schweizer Marke Nr. 1 für Kochgeschirr und Küchenhelfer. Unsere Produkte werden in über 50 Ländern sowie online vertrieben.



## HAUPTSITZ

**Schweiz**  
Kuhn Rikon AG  
Neschwilerstrasse 4  
CH-8486 Rikon  
Tel. +41 52 396 01 01  
Fax +41 52 396 02 02  
kuhnricon@kuhnricon.ch

## TOCHTERGESELLSCHAFTEN

**USA | Kanada**  
Kuhn Rikon Corporation  
16 Digital Drive, Suite 220  
Novato, CA 94949  
USA  
Tel. +1 415 883 11 01  
Fax +1 415 883 59 85  
info@kuhnricon.com

**Spanien**  
Kuhn Rikon Española S.A.  
C/Cuatro de Agosto, 14  
planta 4ª, oficina F-G  
E-50003 Zaragoza  
Tel. +34 976 23 59 23  
Fax +34 976 22 78 59  
oficinas@kuhnricon.es

**Vereinigtes Königreich**  
Kuhn Rikon (UK) Ltd.  
Landport Road  
Wolverhampton  
WV2 2QJ  
Great Britain  
Tel. +44 1902 458 410  
Fax +44 1902 458 160  
sales@kuhnricon.co.uk

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

## VERTRETER /AGENTEN

Argentina, Australia, Austria, Belgium, Brazil, Brunei, Czech Republic, Chile, China, Colombia, Costa Rica, Cyprus, Dominican Republic, Dubai, Ecuador, Finland, France, Greece, Guatemala, Hong Kong, Indonesia, Iran, Israel, Italy, Japan, Kazakhstan, Korea, Lithuania, Luxembourg, Mexico, Netherlands, New Zealand, Norway, Philippines, Poland, Suriname, Taiwan, Turkey, Thailand, Uruguay, Venezuela





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



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



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

Kuhn Rikon AG | Neschwilerstrasse 4, CH-8486 Rikon | Switzerland

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