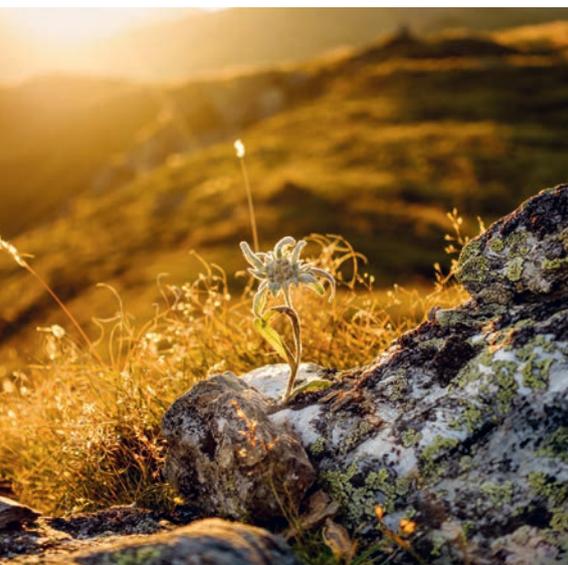


FONDUEWELT 2022 / 2023

# GENÜSSLICHE FONDUEZEIT ZU HAUSE



Angebote gültig solange Vorrat reicht.



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

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

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

**KUHN RIKON AG**  
Neschwilerstrasse 4  
CH-8486 Rikon  
Tel. +41 52 396 01 01, Fax +41 52 396 02 02  
[kuhnikon@kuhnikon.ch](mailto:kuhnikon@kuhnikon.ch)

**Deutschland**  
Kuhn Rikon Deutschland  
Tel. +49 711 6205 77 88  
Fax +41 52 396 02 02  
[export.verkauf@kuhnikon.ch](mailto:export.verkauf@kuhnikon.ch)

# HEIMELIGE ATMOSPHÄRE HIER UND DA

Neu kombiniert setzt das diesjährige Spezial-Caquelon glänzende Akzente bei jedem Fondueplausch. Das edle Kuh- und Edelweiss-Motiv sorgt für einen Hauch Schweizer Alpenflair in der gemütlichen Stube. Der Holzgriff wird lokal im Thurgau gefertigt und passend dazu gibt es neu ein Rechaud und Gabeln aus Buchenholz.

**Limited Edition:** nur 300 Stück erhältlich – jedes Caquelon ist mit einer Nummer im Boden gekennzeichnet.



**NEW**

**Caquelon Induktion Alpenflair**

Ø 23 cm ◯ Cremeweiss 32300

**SWISS  
MADE**



**NEW**

**Rechaud\* Buchenholz**

● Schwarz/Buchenholz 32294

**SWISS  
MADE**



**NEW**

**Käsefonduegabeln**

4 Stück ● Buchenholz 32295



**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

**Käsefonduegabeln**  
6 Stück ● Edelstahl 32040

**Caquelon Aluminium Induktion**  
Ø 22 cm ● Schwarz 32007

# WOHLFÜHLMOMENTE AUF DER ALPWEIDE



**Caquelon Induktion Alpweide**  
Ø 23 cm ● Weiss/Schwarz 32286



**Caquelon Induktion Bundesfeier**  
Ø 23 cm ● Schwarz 32279



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



**Caquelon Induktion Classic**  
Ø 23 cm ● Schwarz 32284



**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 Gusseisen

- Ø 20 cm ● Schwarz 32221
- Ø 24 cm ● Schwarz 32209
- Ø 20 cm ● Rot 32008
- Ø 24 cm ● Rot 32056

## Caquelon Induktion Gusseisen Alpweide

- Ø 24 cm ● Schwarz 32299
- Ø 24 cm ● Rot 32273



## Käsefondueset Induktion Gusseisen

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

- Ø 24 cm ● Rot 32236

## Caquelon Induktion Gusseisen Bundesfeier

Ø 20 cm ● Schwarz 32280

## Caquelon Induktion Gusseisen Alpweide

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

- Ø 24 cm ● Rot 32276

# FAHNENSCHWINGEN ALS TRADITION



**Caquelon Induktion Fahnschwinger**  
Ø 23 cm ● Weiss/Rot 32290



**Käsefonduegabeln**  
6 Stück ● Kunststoff Rot/  
Schweizer Kreuz 32206



**Rechaud\* Simple**  
● Schwarz pulverbeschichtet 32019



**NEW**

**Caquelon Suisse**  
Ø 22 cm ● Rot 32005



**Caquelon Classic**  
Ø 22 cm ● Rot 32185



**Teller Classic einzeln**  
Ø 19 cm ● Rot 32091

# IM TEAM UNSCHLAGBAR



## 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



## Käsefondueset Induktion Alpweide

Inkl. Caquelon, Rechaud Simple\*, 6 Kunststoffgabeln  
schwarz, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 23 cm ● Schwarz/Weiss 32287



**NEW**

## Käsefondueset Fahnschwinger

Inkl. Caquelon, Rechaud Simple\*, 6 Kunststoffgabeln  
schwarz, Pastenbrenner gefüllt.

Ø 22 cm ● Schwarz 32304



**NEW**

**Caquelon Alphornbläser**  
Ø 22 cm ● Rot 32261



**NEW**

**Caquelon Suisse**  
Ø 22 cm ● Rot 32005



**Käsefondueset Alphornbläser**  
inkl. Caquelon, Rechaud\*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner gefüllt.  
Ø 22 cm ● Rot 32178



**Käsefondueset Suisse**  
inkl. Caquelon, Rechaud\*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, 6 rote Teller, Pastenbrenner gefüllt.  
Ø 22 cm ● Rot 32010



**Mini-Käsefondueset Alphornbläser für 2 Personen**  
inkl. Caquelon, Mini-Rechaud\*, 2 Kunststoffgabeln Schwarz, Pastenbrenner gefüllt.  
Ø 16 cm ● Rot 32033



**Mini-Käsefondueset Suisse für 2 Personen**  
inkl. Caquelon, Mini-Rechaud\*, 2 Kunststoffgabeln Schwarz, Pastenbrenner gefüllt.  
Ø 16 cm ● Rot 32291

# 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](http://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 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.



# 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



**COLORI® Titanium Santokumesser**  
28 cm ● Graphit 26583



# ROMANTISCHES TÊTE-A-TÊTE BEI KERZENSCH EIN



**NEW**

**Mini-Raclette Set Berge**  
inkl. 3 Kerzen, Pfännchen und Schaber  
●● Schwarz matt/Buchenholz 32301



**NEW**

**Raclette-Pfännchen mit Holzgriff**  
für Kuhn Rikon Raclette-Sets  
●● Schwarz/Buchenholz 19208



**NEW**

**Raclette Holzschaber**  
2 Stück ●● Schwarz/Buchenholz 19209

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



**Kerzenhalter**  
für Kuhn Rikon Raclette-Sets  
1 Stück 19161

\*inkl. 3 Kerzen, Pfännchen und Schaber

# STILVOLL EINHEIZEN

 SWISS  
MADE



**NEW**

**Rechaud\* Buchenholz**  
● Schwarz/Buchenholz 32294



**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\* Simple  
mit Goldbrenner**  
● Schwarz pulverbeschichtet 32254



**SALE**

**Rechaud\* Kuhn Rikon  
Swiss Design**  
● Schwarz/Keramik 32246

# JETZT WIRD AUFGETISCHT



**Teller Classic einzeln**  
Ø 20 cm ● Schwarz 32283



**Teller Classic einzeln**  
Ø 19 cm ● Rot 32091

In jedem Rechaud  
enthalten.



**Pastenbrenner**  
gefüllt mit Brennpaste 32046



**Brennpaste für Kuhn Rikon  
Brenner**  
3 Stück à 80 g 32043



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



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



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



**Kerzenhalter**  
für Kuhn Rikon Raclette-Sets  
1 Stück 19161



**NEW** **SWISS  
MADE**

**Käsefonduegabeln**  
4 Stück ● Buchenholz 32295

**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

# PASSENDE RECHAUDS ZU DEN CAQUELONS

		RECHAUDS									
		32199	32294	32059	32019	32263	32198	32017	32042	32239	32246
		Aluplatte	Buchenholz	Melchterli	Simple	Simple Goldbrenner	Schweizer Kreuz	Wire	Kirschholz Schwarz	Kirschholz Silber	Keramik Schwarz
CAQUELONS											
32300	 Alpenflair Ind 23 cm	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
32290	 Fahnenchwinger Ind 23 cm	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
32286	 Alpweide Ind 23 cm	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
32288	 Goldglocke Ind 23 cm	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
32279	 Bundesfeier Ind 23 cm	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
32284	 Classic Schwarz Ind 23 cm	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
32185	 Classic Rot 22 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
32261	 Alphornbläser Rot 22 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
32005	 Suisse Rot 22 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
32056   32209	 Gusseisen Ind ●● 24 cm		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
32299   32273	 Gusseisen Alpweide Ind ●● 24 cm		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
32008   32221	 Gusseisen Ind ●● 20 cm		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
32280	 Gusseisen Schwarz Bundesfeier Ind 20 cm		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
32007	 Aluminium Ind 22 cm		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
32274	 Aluminium Schwarz Alpenliebe Ind 22 cm		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓