

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

Deutschland
Kuhn Rikon Deutschland
Tel. +49 711 6205 77 88
Fax +41 52 396 02 02
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 natürlī-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 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 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



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	 Fahenschwinger 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		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓