

KUHN RIKON

🇨🇭 N° 01 PRIMAVERA 2018 ESPAÑOL

APLICACIÓN
KUHN RIKON

.....
EL NUEVO ASISTENTE

BELLEZA BRUTAL

.....
MONUMENTOS DE
HORMIGÓN

NOSOTROS
CELEBRAMOS

.....
30 AÑOS AMÉRICA

IT'S TIME!



**KUHN
RIKON**
SWITZERLAND



LA ÚNICA CONSTANTE ES EL CAMBIO, Y ESTAMOS ENCANTADOS DE CONTRIBUIR A ÉL.

Ha llegado el momento de recorrer nuevos caminos: tiene en sus manos el primer número de la revista Kuhn Rikon. En su interior, además de sabrosas recetas, encontrará historias apasionantes del mundo de la cocina, ideas inspiradoras de los centros de diseño y desarrollo, novedades y miradas entre los bastidores de Kuhn Rikon.

Desde 1926, hemos inspirado a chefs por todo el mundo con nuestros productos. Las últimas décadas han visto la luz cambios asombrosos. Pero algo ha permanecido inalterable: la alegría que proporciona la buena mesa y los momentos compartidos con los amigos.

Nuestro objetivo «que en todas las cocinas se trabaje con Kuhn Rikon» motiva día a día a nuestros 250 empleados. Afrontamos los nuevos desafíos con confianza y capacidad de

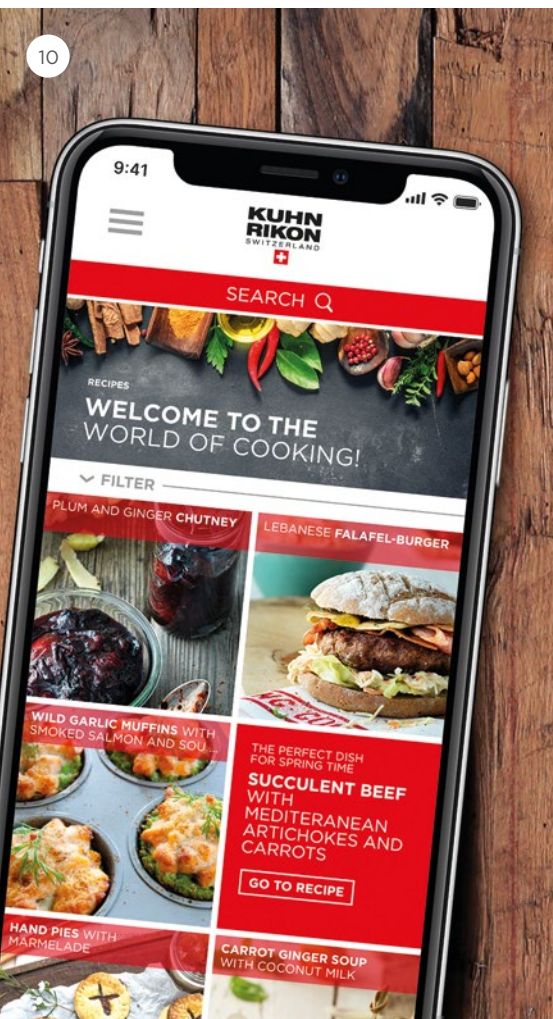
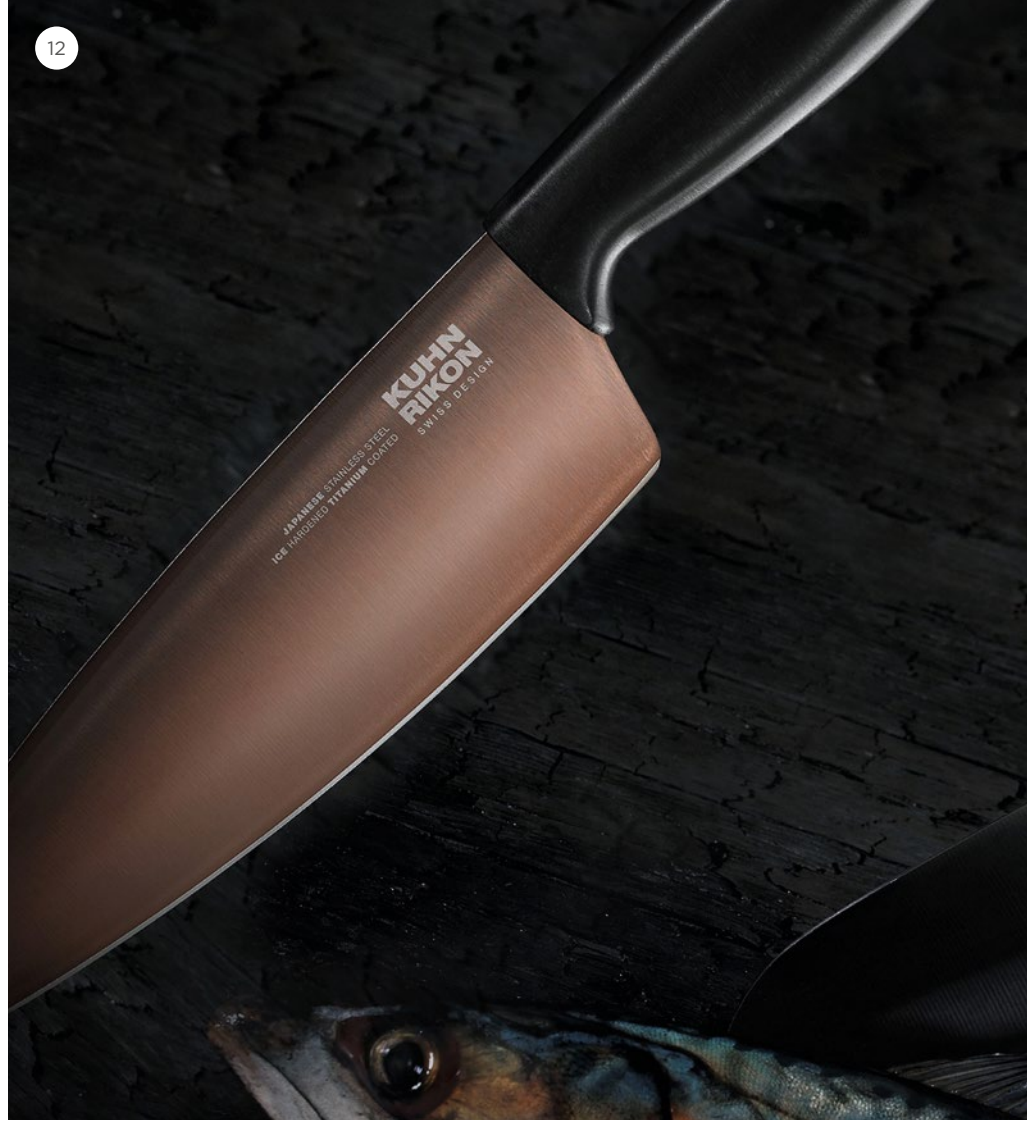
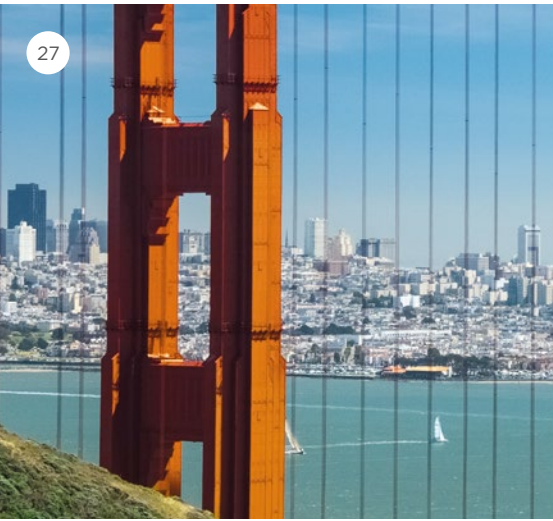
innovación en temas como los recursos limitados o la creciente digitalización y la decisión de conservar las plantas de producción en Suiza. En concreto, nos referimos a Rikon: ese pequeño pueblo en las tierras altas de Zúrich; y manteniendo un pensamiento global, a largo plazo y orientado al cliente.

Nuestro desafío es lograr que el mundo de la cocina sea cada día un poco más colorido y mejor. Si eso es lo que siente en la cocina o mientras come, hemos alcanzado nuestro objetivo.

¡Le deseamos que disfrute de la lectura!

Tobias Gerfin
CEO Kuhn Rikon AG







6

**MONUMENTOS
DE HORMIGÓN**

10

**APLICACIÓN
KUH N RIKON**

12

**COLORI® TITANIUM
CUCHILLO ORO ROSA**

18

**AGUACATE SUPER-
ALIMENTO VERDE**

20

**UN PEQUEÑO COMPLEMENTO
CON UN GRAN RESULTADO**

23

**TOBIAS GERFIN
ACERCA DEL TIEMPO**

27

**NOSOTROS CELEBRAMOS
30 AÑOS AMÉRICA**

BELLEZA BRUTAL MONUMENTOS DE HORMIGÓN

Donde el trabajo de artesanía minucioso y el diseño urbano se dan la mano. Cada uno de los objetos MONUMENT se fabrica a mano a partir del hormigón. Tanto para cocinar, como para servir o presentar, estas piezas únicas son el centro de atención en la cocina o en el salón. Con accesorios atemporales de madera de arce y fresno. ¡La línea MONUMENT pisa fuerte!



1 HOTPAN® Monument bol (Art. 35027) | 2 Monument bloque de cuchillos (Art. 35018) | 3 Monument enfriador de botellas (Art. 35021) | 4 Monument soporte para cuchara (Art. 35022) | 5 HOTPAN® Monument Tabla de cortar de madera (Art. 35017) | 6 HOTPAN® Monument cacerola (Art. 35026)

- » Diseños estrella de hormigón
- » Cada producto es una pieza única hecha a mano
- » Disponibles en los colores gris y antracita
- » Duraderos y robustos
- » Diseñados en Suiza

AVERIGUA MÁS
k-r.live/monument





« ¡Sin duda mi producto favorito! La perfecta interacción entre el aspecto urbano-industrial, la funcionalidad y el espíritu de la época. »

Sahar Gargari-Luu, Jefe de Producto de menaje



BELLEZA ATEMPORAL Y FUNCIONALIDAD CERÁMICA, HORMIGÓN Y ACERO INOXIDABLE

 SWISS
MADE



- » **Ecológicos:** ahorro de energía de hasta el 70 %
- » **Rápidos:** hasta un 70 % menos de tiempo de cocción
- » **Sanos:** conservan vitaminas y minerales
- » **Eficientes:** absorción y distribución uniformes del calor en la base de la olla
- » **Swiss Made:** fabricados en Suiza

AVERIGUA MÁS
k-r.live/duro

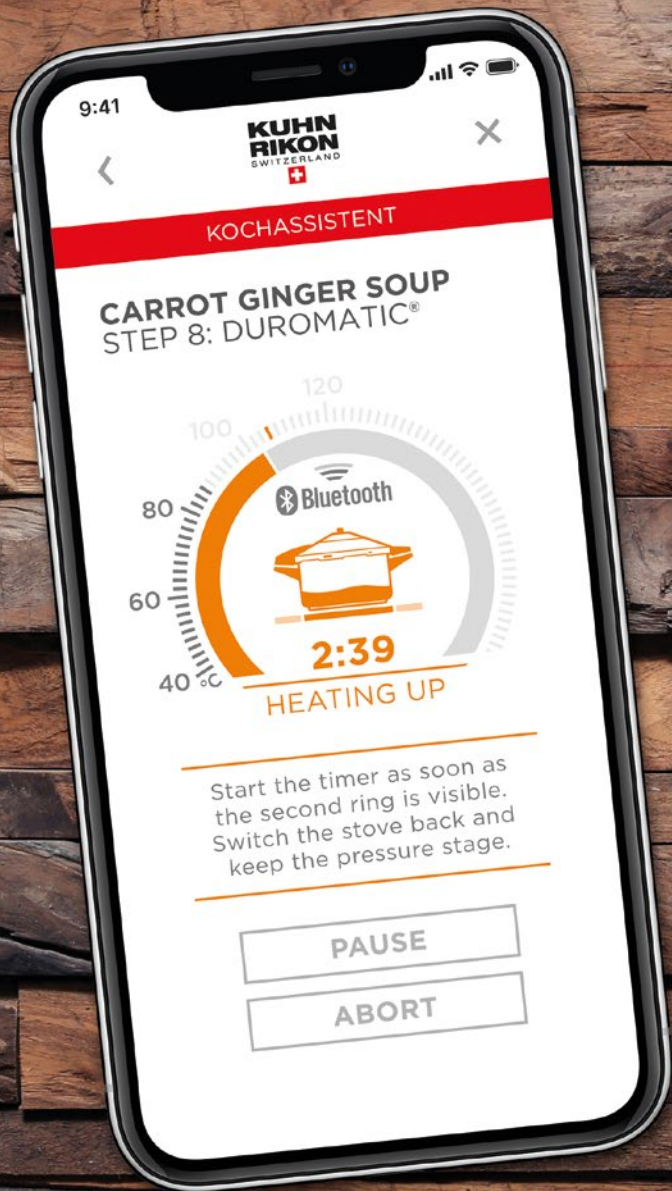
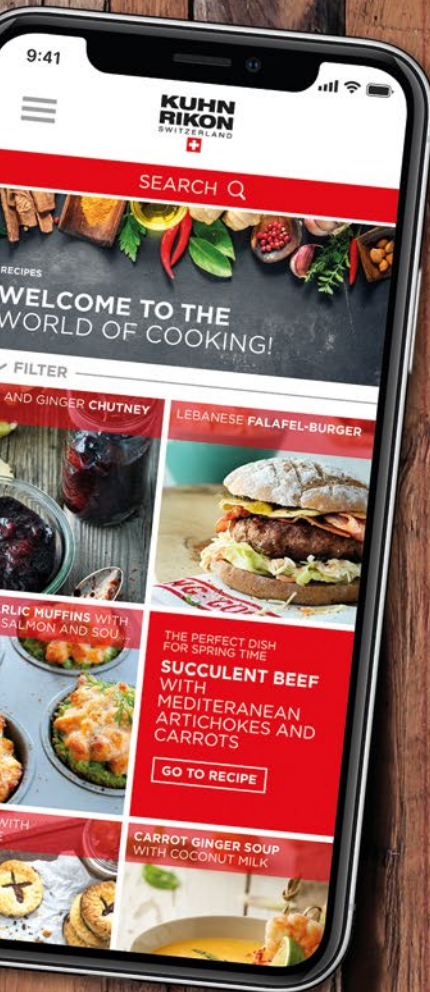
DUROTHERM®
OLLA A PRESIÓN
(Art. 30457)

Más detalles:
k-r.shop/dtc

 SWISS
DESIGN



**PRENSA DE AJOS
DE SOBREMESA**
(Art. 23058)



APLICACIÓN KUHN RIKON EL NUEVO ASISTENTE DE COCINA DIGITAL

La nueva aplicación Kuhn Rikon facilita el trabajo y permite ahorrar tiempo. Gracias a las detalladas instrucciones paso a paso, sus platos favoritos siempre quedarán perfectos.

Incontable recetas probadas y demostradas para todos los tipos de cocina. Tanto para baterías de cocina Kuhn Rikon como para otras sartenes y ollas. Seleccione en la aplicación la receta y el método de cocción que prefiere. ¿Un risotto removido con cariño en su olla favorita? ¿O en 7 minutos en la DUROMATIC®? ¿O quizá lo prefiere cocinado lentamente en la olla térmica HOTPAN®? Siga las instrucciones y seleccione el método de cocción que prefiere.

En el caso de la DUROMATIC® Comfort, la aplicación indica además si la olla está bien cerrada y, si selecciona la «cocción guiada», los sensores de temperatura informan en todo momento del tiempo de cocción restante. Así nada se quema y la preparación siempre será perfecta.

Por cierto: la aplicación se actualiza constantemente con nuevas y sabrosas recetas. Teniendo en cuenta también las diferencias en los gustos, permite adaptar el tiempo de cocción de manera individual. ¡Pruébelo!

La aplicación funciona con Android e iOS.

Pascal Gull

Jefe de producto (EU)

AVERIGUA MÁS
k-r.live/app



SAYORANA, LÁGRIMAS DE CEBOLLA, HOLA, UTENSILIOS DE CORTE

Con este cuchillo, las lágrimas son como mucho de felicidad, y no de cebolla. Todo profesional de la cocina lo sabe: cuanto menos le cuesta a la hoja del cuchillo deslizarse por la cebolla, menos jugo sale y menos se irritan los ojos. También cortará la carne, el pescado o las hierbas con más precisión, seguridad e incluso atención. Los cuchillos de la serie de titanio COLORI®, fabricados en acero inoxidable japonés, garantizan una manipulación segura gracias a su mango ergonómico. La hoja, endurecida con hielo, es extremadamente resistente y está muy, muy afilada. Exactamente como les gusta a los cocineros profesionales y aficionados más ambiciosos.

- » Hoja de acero inoxidable japonés endurecida con hielo
- » Muy afilada durante mucho tiempo
- » Revestimiento de titanio que protege y refuerza la hoja
- » Cómodos mangos ergonómicos y antideslizantes
- » Con protector para el filo

AVERIGUA MÁS
k-r.live/t



A TRAVÉS DE FUEGO Y HIELO PARA UNA MAYOR DURACIÓN

El calor controlado y el frío extremo convierten el cuchillo de titanio COLORI® en un accesorio de cocina realmente duro.

TRIPLE ACABADO: CON CALOR, FRÍO Y TITANIO

Las hojas de los cuchillos de titanio Colori® se calientan primero a 1000 grados y luego se endurecen a 80 grados bajo cero. Así se fortalecen y garantizan un servicio en la cocina largo e intenso. El revestimiento de titanio le aporta a la hoja una resistencia adicional y un bonito aspecto.

AVERIGUA MÁS
k-r.live/t





105 mm

COLORI® TITANIUM
Cuchillo para pelar de sierra
Art. 23044



105 mm

COLORI® TITANIUM
Cuchillo para pelar
Art. 26579



105 mm

COLORI® TITANIUM
Cuchillo para pelar
Art. 26586



105 mm

COLORI® TITANIUM
Cuchillo para pelar de sierra
Art. 26589



135 mm

COLORI® TITANIUM
Cuchillo de cocina
Art. 26585



135 mm

COLORI® TITANIUM
Cuchillo de cocina de sierra
Art. 26588



125 mm

COLORI® TITANIUM
Cuchillo steak set
Art. 26574



160 mm

COLORI® TITANIUM
Cuchillo santoku
Art. 26583



185 mm

COLORI® TITANIUM
Cuchillo chef
Art. 26582



210 mm

COLORI® TITANIUM
Cuchillo de pan
Art. 26584

«QUALITY TIME» EN LA COCINA COCINAR CON ALEGRÍA

¿Quién dice que preparar la comida es un trabajo pesado? ¡Con los utensilios adecuados, es la parte más bonita de la cocina! Todo aquel que pele y corte con utensilios de cocina coloridos e inteligentes disfrutará, porque todo va más rápido y con más facilidad. Así no solo se ahorra tiempo, sino que incluso se pueden conseguir ayudantes voluntarios.

- » Productos multifuncionales
- » El dentado especial del largo filo evita que los alimentos se adhieran a los cuchillos
- » Los cuchillos de fruta revelan su finalidad
- » Diseño suizo

AVERIGUA MÁS
k-r.shop/special

1 Cuchillo 5 en 1 para aguacate (Art. 23013) | 2 Cuchillo Curvo Universal (Art. 20271) |
3 Cuchillo Para Cortar Y Servir (Art. 26335) | 4 COLORI®+ Cuchillo para bocadillos (Art. 23059)



AH! OH! AGUACATE! SUPERALIMENTO VERDE

El superfruto verde triunfa. Gracias a sus valiosos ácidos grasos, este popular fruto, base del guacamole, es considerado un alimento muy sano.



El aguacate está obteniendo un reconocimiento internacional cada vez mayor, y ya es considerado un superalimento. Y es que verdaderamente tiene todo lo que necesita el cuerpo para mantenerse sano: una gran cantidad de ácidos grasos poliinsaturados, importantes minerales y vitaminas fundamentales del grupo B, además de vitamina A, caroteno, biotina y vitamina E. No obstante, hay que recordar que aporta 217 calorías por cada 100 g. Por lo tanto no se trata de un alimento adelgazante. Pero su delicioso sabor ligeramente almendrado resulta delicioso en muchos platos de fácil preparación. En el clásico guacamole, extendido en la tostada o

sobre el pan, cocinado con verduras o en forma de batido.

El aguacate procede de México. Los árboles alcanzan una altura de más de 20 m. En la actualidad ya se cultivan en todo el mundo más de 400 clases. Pero la elevada demanda resulta no poco problemática. Grandes zonas de bosques tropicales están siendo taladas para su cultivo que, además, requiere un enorme consumo de agua. Por ello, a la hora de comprarlo es importante prestar atención a la sostenibilidad.

Cómo se sabe si el fruto está maduro? Muy fácil: cede al presionarlo ligeramente.



**CUCHILLO 5 EN 1
PARA AGUACATE**
(Art. 23013)

.....
Más detalles:
k-r.shop/avo



COLORI*+ CUCHILLO PARA BOCADILLOS (Art. 23059)

« La naturaleza puede ser todo un reto. Llevamos tiempo rompiéndonos la cabeza para conseguir extraer lo mejor de las frutas y verduras. Se necesitan innumerables pasos y retoques para lograr que diseño y funcionalidad estén perfectamente equilibrados. Por lo menos, las numerosas pruebas siempre permiten pulir algún detalle. »

Fabian Joder diseñador industrial



UN PEQUEÑO COMPLEMENTO CON UN GRAN RESULTADO

Grandes resultados con pequeños complementos gracias a Click'n Curl. Transforme un pelador de patatas normal en un cortador en espiral con tan solo un clic. En un abrir y cerrar de ojos podrá preparar pasta de verduras o decorar un plato con elegancia.

El pelapatatas no debería faltar en ninguna cocina, y con los complementos Click'n Curl podrá transformar este clásico utensilio de cocina en un elemento multiusos moderno, funcional y compacto.

AVERIGUA MÁS
k-r.shop/cnc





 SWISS
MADE

 GOOD
DESIGN

PELANDO CON PERSPICACIA EL GENIO SUIZO DE LA PREPARACIÓN



Un buen pelapatatas no consta únicamente de una hoja afilada. Cuenta con ingenio, una ergonomía perfecta y el toque justo de creatividad en el momento y el lugar adecuados.

¡La historia de éxito del legendario pelapatatas transversal nació en Suiza! El primer pelapatatas con hoja móvil transversal es un invento realizado por Alfred Neweczeral en 1947, un descendiente de emigrantes checos nacido en Davos.

Desde la aparición de este genio suizo de la preparación ha pasado mucho tiempo. El pelador hecho en Suiza (ver foto del pelador en medio) por Kuhn Rikon ha sido vendido por millones.



**PELADOR DE SIERRA
PIRANHA GIRATORIO**
(Art. 22782)

Más detalles:
k-r.shop/spp



**DESIGN LINE
PELADOR 2 EN 1**
(Art. 22237)

Más detalles:
k-r.shop/dlp



**COOKS' TOOLS
PELADOR NARANJA**
(Art. 22709)

Más detalles:
k-r.shop/ctp



EL TIEMPO ES UNO DE LOS INGREDIENTES PRINCIPALES

... tanto en la cocina como en la vida misma. Tobias Gerfin, CEO de Kuhn Rikon, nos explica que significa el tiempo para él.

El tiempo es sabor.

Una fruta recién cortada tiene un gran sabor en ese instante. Un queso maduro y un buen vino desarrollan sus aromas con el tiempo.

El tiempo es relativo.

En vacaciones se esfuma en un abrir y cerrar de ojos. Sin embargo, si estamos esperando un vuelo que se retrasa, apenas parece moverse.

El tiempo es finito.

Un concierto fascinante se termina. Los hijos se van de casa. Momentos que no se pueden recuperar.

El tiempo no vuelve atrás.

Volver a vivir el nacimiento de los hijos. Pitar el penalti en la esquina correcta.

Disfrutar del tiempo a conciencia.

En un atardecer junto al mar el tiempo se detiene. Párese en una pista de esquí con nieve en polvo virgen.

El tiempo es particularmente valioso cuando se invierte en cocinar con tranquilidad, en disfrutar de la comida y de la compañía de los seres queridos. Les deseamos muchos momentos maravillosos de felicidad, disfrútenlos.



TRES OPCIONES PARA LA MUÑECA DELICADOS ACCESORIOS DE COCINA DE SILICONA

Exterior suave, núcleo duro: los huevos accesorios de cocina con núcleo flexible de acero y revestimiento de silicona son campeones mundiales a la hora de remover, incorporar y separar. Duraderos y robustos para el uso diario, pero delicados con el revestimiento de las baterías de cocina.



**RECIPIENTE PARA UTENSILIOS
DE COCINA (Art. 20048)**

Más detalles: k-r.shop/tc



**TENEDOR
DE SILICONA
(Art. 27681)**

Más detalles: k-r.shop/swf



**RASQUETA DE
VITROCERAMICA
(Art. 27685)**

Más detalles: k-r.shop/sbs



**ESPATULA
DOBLE
(Art. 27683)**

Más detalles: k-r.shop/sdp

LAZOS DE CIERRE
(Art. 21084)

QUIENES SE UNEN AGUANTAN JUNTOS MÁS TIEMPO

Un movimiento inteligente: con las prácticas cintas podrá cerrar envases, colgar utensilios de cocina o atar cosas como cables, hierbas o cebolletas.





30 AÑOS AMÉRICA

¡Este año celebramos el 30.º aniversario de Kuhn Rikon USA! La empresa matriz, Kuhn Rikon Suiza, ha experimentado un enorme éxito a lo largo de sus 92 años de historia, y nos sentimos orgullosos de la cuota de éxitos y logros obtenidos por la división norteamericana de esta empresa suiza.

Durante los últimos 30 años hemos introducido diversión, accesorios y utensilios de cocina llenos

de color pero funcionales en el mercado norteamericano. Kuhn Rikon USA fue el primero en comercializar un revestimiento antiadherente y lleno de color, aprobado por FDA, en sus cuchillos Colori®. Otros artículos de Kuhn Rikon con una excelente valoración son el pelador Swiss Peeler Original, el molinillo con sistema de palanca, la tapa anti-rebosamiento Kochblume® y el abrelatas Auto Safety LidLifter®.

En la actualidad, Kuhn Rikon USA se encuentra presente en las principales tiendas físicas de gama alta, como Sur La Table, Williams-Sonoma, Crate & Barrel y Bed Bath & Beyond, así como en infinidad de tiendas más pequeñas especializadas en artículos de cocina.

Estamos orgullosos.

Dennis Hanley
Director general USA

LAS RAYAS NO TRAEN EL VERANO PERO APORTAN SABOR

¿Ganas de disfrutar del típico «aspecto a la parrilla» aunque fuera no sea precisamente temporada de barbacoa? No hay problema. La sartén Easy Inducción crea perfectas marcas de parrilla en carnes, pescados y verduras, incluso en invierno, otoño y primavera!



EASY INDUCCIÓN GRILL
(Art. 31274)

Más detalles:
k-r.shop/grill



ESPONJA
(Art. 23027)

Más detalles:
k-r.shop/scf



**ESCOBILLA PARA
ESPONJA STAY CLEAN**
(Art. 23055)



**PROTECTORES PARA
SARTENES Y PLATOS**
(Art. 20039)



1

UN TOQUE MODERNO EN UNA COCINA CLÁSICA

Nuestros utensilios están hechos a mano, con madera de arce y una terminación con aceite natural para realzar su belleza y la estructura de dicha madera.





ESPATULA
DE MADERA
DE ARCE
(Art. 20154)



CUCHARA
TENEDOR DE
MADERA DE ARCE
(Art. 20152)



CUCHARA
TENAZA HECHA
DE MADERA DE
ARCE
(Art. 20150)

CUCHARA
AGUJEREADA DE
MADERA DE ARCE
(Art. 20153)

NUESTRO SELLO SUIZO PORQUE LA CALIDAD REQUIERE COMPROMISO

Casi todo el mundo conoce el eslogan publicitario «¿Quién lo inventó?» No es de extrañar que la respuesta se encuentre en Suiza. Heinrich Kuhn, el fundador de Kuhn Rikon, y su hijo Jacques, también fueron inventores apasionados. Su espíritu pionero dio como fruto el DUROMATIC® entre otros artículos, la primera olla a presión del mundo con una válvula de resorte, **«hecho en Suiza»** de Rikon.

Hoy nuestra familiar firma está activa en todo el mundo y cada vez tiene más empleados. No sólo invertimos en el desarrollo de nuevos productos y técnicas de fabricación, sino también en nuestro lugar de producción, en la sede de la empresa en Rikon.

Con el fin de mantenerse al día con la creciente demanda, mantener la competitividad a nivel

mundial y poder ofrecer una amplia paleta de productos, parte de nuestra gama de productos se fabrican en EEUU y en Asia. Sin embargo, hay un factor que nunca cambia, independientemente del origen de nuestros productos: el requisito de calidad Kuhn Rikon. Trabajamos con socios fiables, que cumplen con los estrictos estándares que exigen nuestros gerentes de productos, diseñadores e ingenieros suizos.

No hace falta decir que comprobamos rigurosamente cada producto - independientemente de dónde se fabrique - bien en nuestro laboratorio de Rikon o con socios externos (ej. TÜV, SQTS).

También es importante para nosotros que el **origen de nuestros productos sea**

inmediatamente identificable para todos. Desde la presentación en nuestra página web, con la comunicación durante el proceso de embalaje, hasta la comercialización de nuestros productos, seguimos una guía estricta. **Nuestro logotipo «Kuhn Rikon Switzerland» se encuentra en todos los productos fabricados en Suiza. El resto de artículos llevan la etiqueta «Swiss Design».**

Este claro logo-tipo se cumple luego en la práctica, no sólo en nuestro proceso de embalaje, sino también en nuestros canales de comunicación. Se puede ver la forma exacta de cómo se hace esto en la parte de abajo, en el plano que hay a la izquierda.

No importa cuál de nuestros productos escoja: siempre obtendrá un producto con la típica estructura de Kuhn Rikon y la explicación de cómo usarlo de nuestro equipo de diseño e ingeniería.



Se colocan en productos diseñados / desarrollados y fabricados en Suiza, al igual que en su embalaje.



Se colocan en productos diseñados / desarrollados en Suiza y fabricados en el extranjero, al igual que en su embalaje.



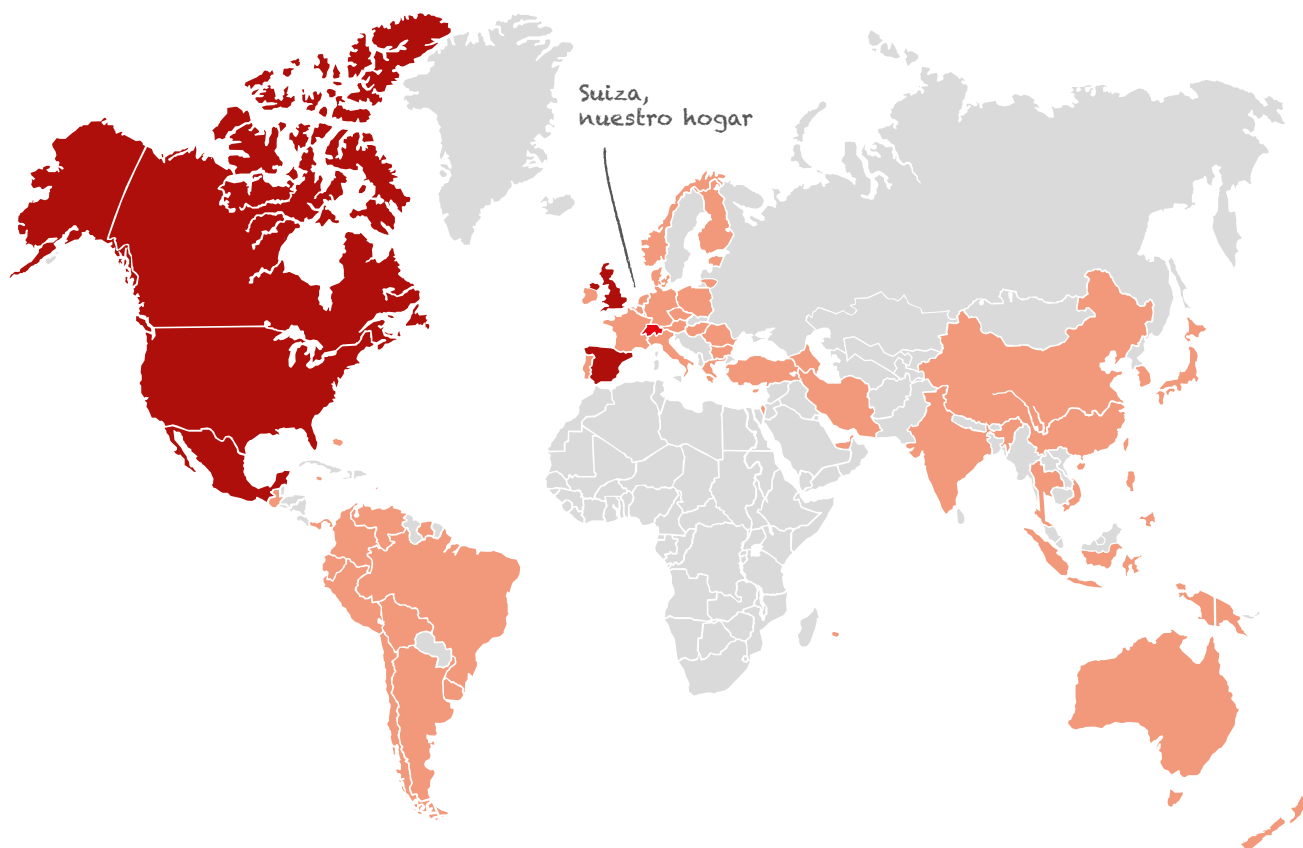
Productos exclusivamente indicados, fabricados en Suiza.



Productos indicados, diseñados / desarrollados en Suiza y fabricados en el extranjero.

CON BASE EN SUIZA, PERO ESTABLECIDOS ALREDEDOR DE TODO EL MUNDO

Nuestras baterías y utensilios de cocina se comercializan en más de 50 países y también online.



SEDE

Suiza (Sede)

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

SUBSIDIARIAS

América

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

Reino Unido

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

España

Kuhn Rikon Española S.A.U.
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

Alemania

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

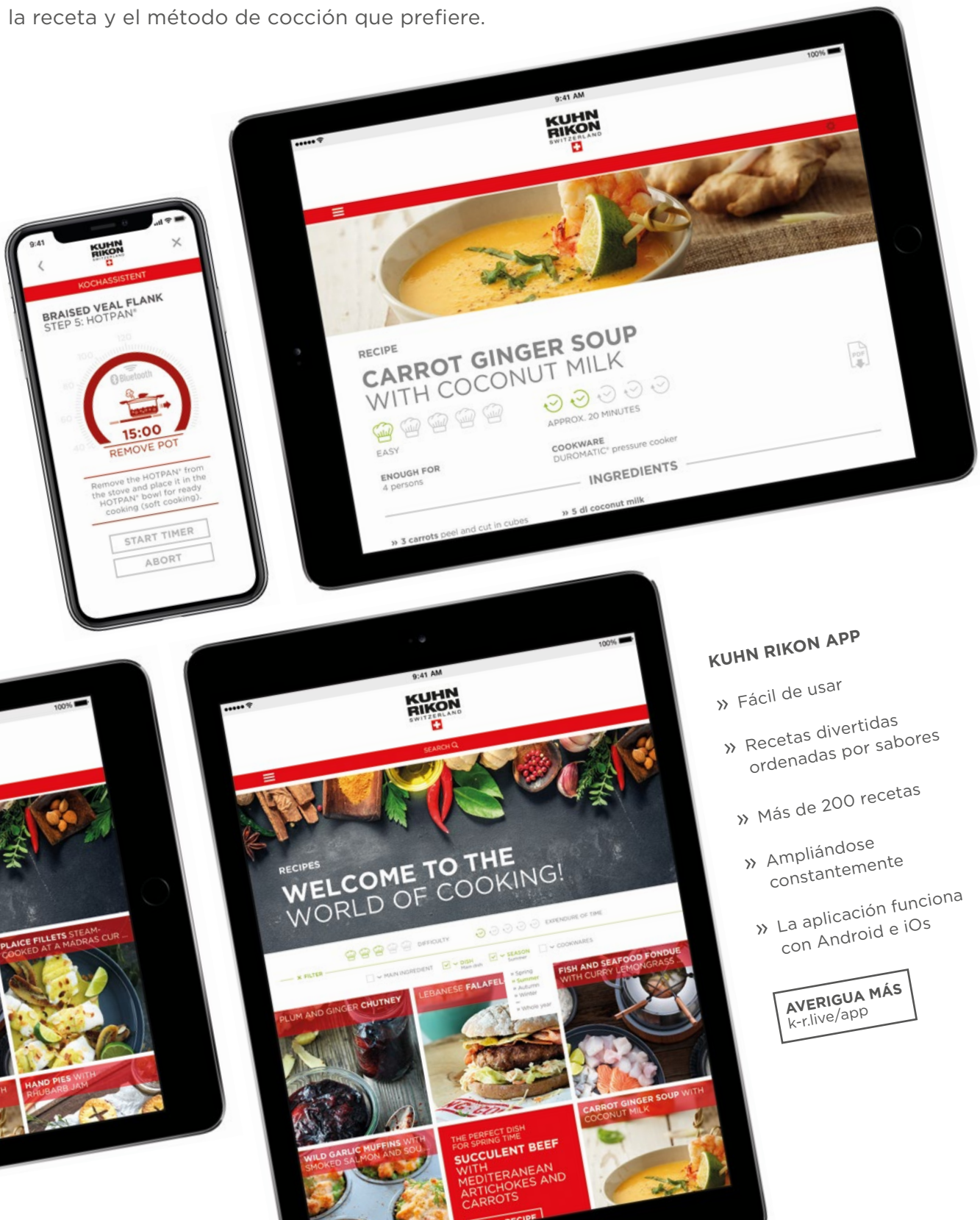
REPRESENTANTES/VENDEDORES

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



DESCUBRE NUESTRA NUEVA APP...

Incontable recetas probadas y demostradas para todos los tipos de cocina. Tanto para baterías de cocina Kuhn Rikon como para otras sartenes y ollas. Seleccione en la aplicación la receta y el método de cocción que prefiere.

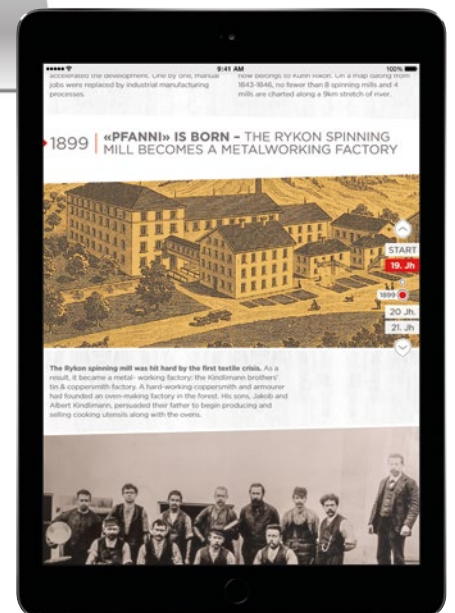
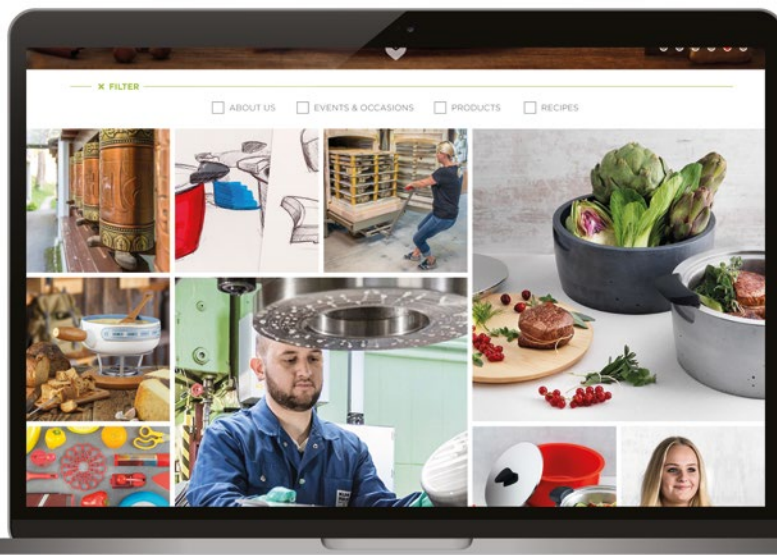
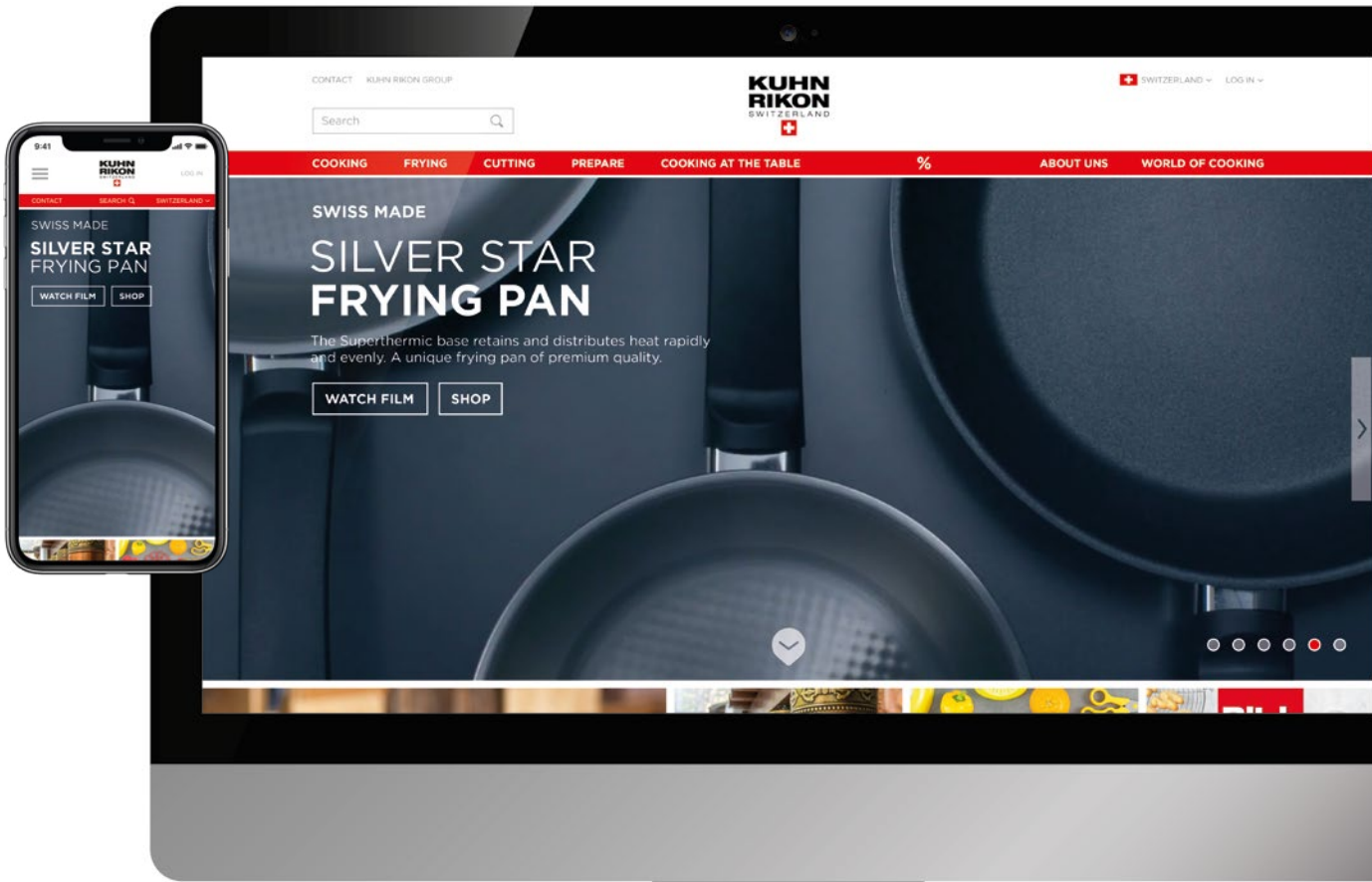


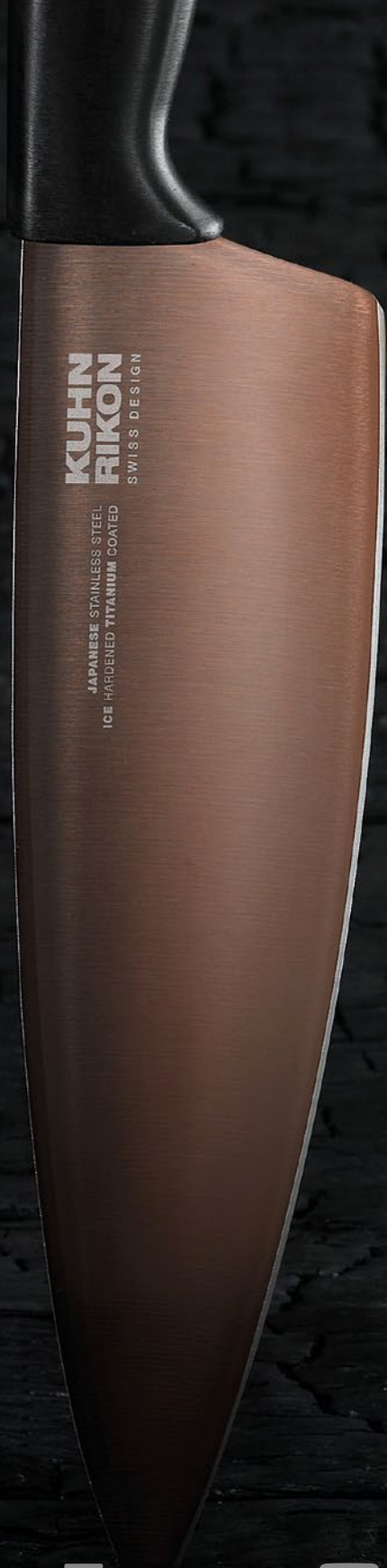
KUHN RIKON APP

- » Fácil de usar
- » Recetas divertidas ordenadas por sabores
- » Más de 200 recetas
- » Ampliándose constantemente
- » La aplicación funciona con Android e iOS

AVERIGUA MÁS
k-r.live/app


...Y TODA LO QUE HEMOS HECHO EN NUESTRA **WEB**






KUHNNRIKON
SWISS DESIGN

JAPANESE STAINLESS STEEL
ICE HARDENED TITANIUM COATED

 [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

Art. 10763