



Kuhn Rikon

Tlakové hrnce Kuhn Rikon najdete v 90% švýcarských domácností, protože vaření v nich šetří peníze, je velmi rychlé a především zdravé. Pro spořivé Švýcary je to ideální kombinace.

Hermeticky uzavřený prostor a absence vzduchu při vaření zabraňují ztrátě vitamínů, minerálů a typické chuti a vůně pokrmu. Úspora energie může být až 70% a u sporáku strávíte o polovinu méně času. Zato vitamíny a další živiny zůstanou zachovány v daleko větší míře – až o polovinu více v porovnání s běžnými typy hrnců! Tlakové hrnce Kuhn Rikon jsou vybaveny třemi nezávislými bezpečnostními prvky a jsou kompatibilní i s indukčními sporáky.

Keramické nože Kuhn Rikon jsou vyrobeny z oxidu zirkoničitého, vysoce kvalitního keramického materiálu, který byl vyvinut pro lékařské účely a je považován za jeden z nejlepších materiálů pro výrobu nožů. Oproti běžným nožům jsou až o třetinu lehčí, nezpůsobují oxidaci vitamínů na řezné ploše ovoce a zeleniny, jsou hypoalergenní a vydrží ostré neuvěřitelně dlouhou dobu.





Tlakové hrnce DUROMATIC INOX



Tlakové hrnce DUROMATIC TOP



Keramické nože

