

İsviçre Kalitesi
Türkiye'de



**KUHN
RIKON**



SWISS MADE





- 1819 - Rikon'da ilk olarak dokuma tezgahları kuruldu.
1899 - Üretim metal ürünlerine kaydırıldı. Bakır ve sacdan tava ve kazanlar üreilmeye başlandı.
1926 - Heinrich Kuhn, Kuhn Rikon firmasını kurdu.
1927 - Elektrikli ocaklara uygun ilk alüminyum "Duro" tencere geliştirildi.
1947 - Fabrika 130 çalışan sayısına ulaştı.
1949 - DUROMATIC® düdüklü tencere, Kuhn Rikon tarafından icat edildi.
1975 - Patentli ilk çift duvarlı DUROTHERM® tencere üretildi.
1984 - Dayanıklı tüketim malları sektöründe, dünyada ilk ISO 9001 belgesini alan firma oldu.
2023 - Kuhn Rikon, DUROMATIC® düdüklü tencerenin 74. yılını kutluyor.



Düdüklü Tencere

1679 yılında Fransız fizikçi Denis Papin tarafından keşfedildi. Yemekleri hızlı pişirmek için buhar gücünden yararlanma prensibi ile çalışır. Basınçla, suyun kaynama derecesi arasındaki ilişkiden hareketle ortaya çıkmıştır. Buhar belirli bir basınca kadar tutulduğundan dolayı sıcaklık 120-125°C'ye kadar ulaşır. Yüksek ısıda ve tamamen kapalı olduğundan dolayı pişme süresini kısaltan ve vitamin değerlerini koruyan bir pişirme yöntemidir.



Kuhn Rikon DUROMATIC® Düdüklü Tencere

- DUROMATIC® yüksek basınç güvenliği için 4 farklı güvenlik sistemi ile donatılmıştır.
 - İki seviyeli emniyet valfi.
 - Bağımsız çalışan yüksek basınç valfi.
 - Lastik kapak contasında, yüksek basınç tahliye özelliği.
- Tam otomatik kapak kilitleme sistemi, düdüklü tencerenin basınç düşmeden kapağının açılmasını önler. Valf ve basınç göstergesi kapağın üst konumunda merkezi olarak konumlandırılmıştır. Bu, gıda parçacıklarının valfe ulaşma ve tıkanma riskini azaltır.
- DUROMATIC® valf kapatma sistemi, yüksek basınçlara dayanıklıdır.
- Hızlı ve eşit bir şekilde ısınan SUPERTHERMIC® Sandviç tabanı bulunmaktadır.
- DUROMATIC®; diğer düdüklü tencerelere göre daha az su ile pişirme sağlar ve pişirme sırasında daha az buhar kaybeder. Sadelik ve kullanım kolaylığı temel prensiptir. Bu nedenle: yemek pişirmek kolaydır. DUROMATIC®'i temizlemek kolay ve arıza riski düşüktür.
- %70'e varan enerji tasarrufu sağlar.
- Pişirme süresini %60 azaltır.
- Vitaminleri, gıdaların doğal renklerini, yemeklerin lezzetini korur.
- DUROMATIC® en saygın uluslararası standart kuruluşları tarafından onaylıdır: TÜV, GS, UL-Approval, MITI
- KUHN RIKON, ISO 9001 Standardına sahiptir.
- 18/10 Yüksek kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Üretim yeri İSVİÇRE'dir.

DUROMATIC® DÜDÜKLÜ TENCERELER



DUROMATIC®
Çift Kulplu Paslanmaz Çelik

30373 - 3,5 L / 20 cm

3016 - 4 L / 24 cm

3017 - 6 L / 24 cm

3018 - 8 L / 24 cm

30333 - 12 L / 28 cm



DUROMATIC®
Saplı Paslanmaz Çelik

3039 - 2.5 L / 20 cm



DUROMATIC®
Çift Kulplu Sığ Paslanmaz Çelik

30330 - 5 L / 28 cm



DUROMATIC®
2'li Dödüklü Tencere Seti

3013 - 4.0 L + 6.0 L / 24 cm

3014 - 4.0 L + 8.0 L / 24 cm



SWISS
MADE

SILVER STAR PASLANMAZ ÇELİK TAVALAR



Petek görünlü dokuya sahip
SUPER THERMIC® SANDVIÇ TABAN

ısıyı eşit dağıtır.

Bütün et ürünleri için idealdir.

18/10 yüksek kalite paslanmaz çelikten
üretlmıştır. Üretim yeri İSVİÇRE'dir.

31214 / 20 cm

31216 / 24 cm

31218 / 28 cm



SWISS
MADE

DUROMATIC® DÜDÜKLÜ TENCERELERİ



Çift seviye göstergeli basınç valfi



Dört farklı yüksek basınç güvenliği ve otomatik lastik kilidi

İlk düdüklü tencere yaklaşık 70 yıl önce üretildi ve geliştirilmeye devam ediliyor. DUROMATIC® teknolojisinde öncelik yüksek güvenlidir.

« DUROMATIC® düdüklü tencerelerinin temel fikri; hızlı ve sağlıklı pişirmenin yanısıra enerji tasarrufudur. »

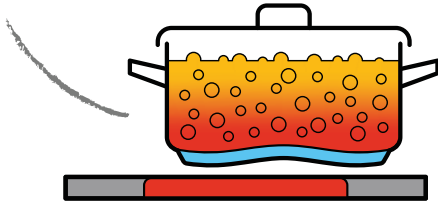


SUPERHERMIC® Sandviç Taban sayesinde eşit ısı dağılımı

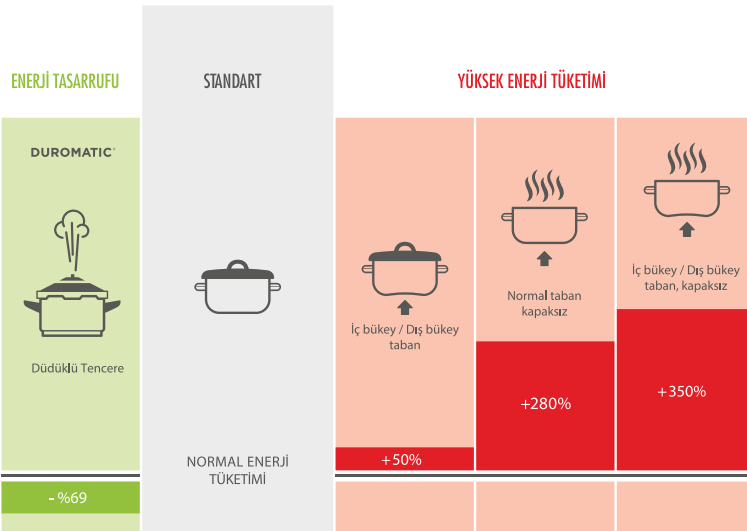
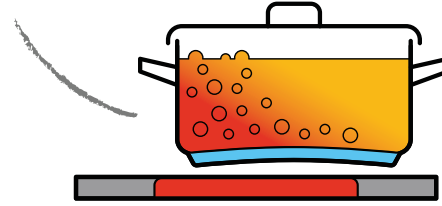
SUPERHERMIC® SANDVIÇ TABAN İLE ENERJİ TASARRUFU

Tüm İsviçre üretimi tencere ve tavalarımızda, SUPERHERMIC® Sandviç Taban bulunmaktadır. Tabandaki dalgalı yapı homojen ısı dağılımı ve yüksek dayanıklılık sağlar. Taban ısındığında meteryal genişler ve bu sayede tabanın orta kısmı ve diğer bütün taban bölgesi ile eşit seviyede ısınır. Isı transferi hızlıdır ve tencere içerisinde pişecek olan gıdaya kısa zamanda ulaşır. Manyetik krom çelik sayesinde induksiyon ocaklarla uyumludur.

SUPERHERMIC® Sandviç Taban ile ısı dağılımı



Geleneksel tencere ısı dağılımı



Üst kalite tencere

Orta kalite, standart tencere

Düşük kalite, standart altı tencere

KUHN RIKON

SWISS MADE
+



DTM İTHALAT İHRACAT VE DIŐ TİCARET LTD. ŐTİ.

Şemsettin Günaltay Cd. 180/B
PK 34736 Kadıköy-İST.

+90 216 411 00 73

www.dtmithalat.com

info@dtmithalat.com