

İsviçre Kalitesi
Türkiye'de



**KUHN
RIKON**



SWISS MADE



KUHN RIKON TARİH ve GELENEKLERİ



- 1819 - Rikon'da ilk olarak dokuma tezgahları kuruldu.
- 1899 - Üretim metal ürünlerine kaydırıldı. Bakır ve sacdan tava ve kazanlar üretilmeye 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.
- 2019 - Kuhn Rikon, DUROMATIC® düdüklü tencerenin 70. 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 tencerele 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 Tutamaklı Paslanmaz Çelik

Model: 3016 - 4.0 L / 24 cm

Model: 3017 - 6.0 L / 24 cm

Model: 3018 - 8.0 L / 24 cm

Model: 30332 - 10 L / 28 cm

Model: 30333 - 12 L / 28 cm



DUROMATIC® Saplı Paslanmaz Çelik

Model: 3346
2.5 L / 24 cm



SWISS
MADE

SILVER STAR PASLANMAZ ÇELİK TAVALAR



Petek görümlü dokuya sahip SUPER THERMIC® Sandviç Taban ısıyı eşit dağıtır. Bütün et ürünleri için idealdir. 18/10 Yüksek kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir. Üretim yeri İSVİÇRE'dir.

Model: 31214

Çap: 20 cm

Model: 31216

Çap: 24 cm

Model: 31218

Çap: 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 ediyor. DUROMATIC® teknolojisinde öncelik yüksek güvenlidir.

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

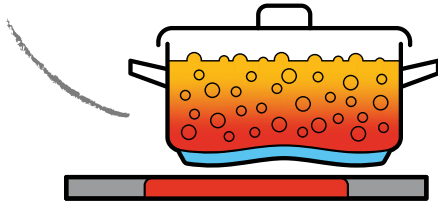


SUPER THERMIC® Sandviç Taban sayesinde eşit ısı dağılımı

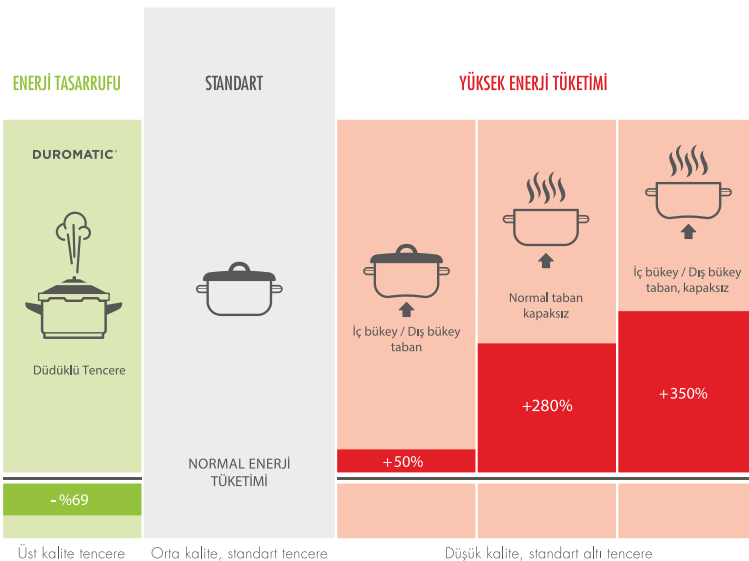
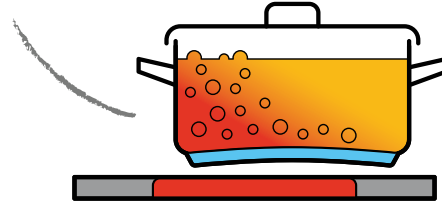
SUPER THERMIC® SANDVIÇ TABAN İLE ENERJİ TASARRUFU

Tüm İsviçre üretimi tencere ve tavalarımızda, SUPER THERMIC® 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.

SUPER THERMIC® Sandviç Taban ile ısı dağılımı



Geleneksel tencere ısı dağılımı



KUHN RIKON


SWISS MADE


KUHN RIKON Kesiciler



SOYMA ve DOĞRAMA BİÇAKLARI

- Düz veya Tırtıklı mutfak bıçakları
- 20.8 cm uzunluk
- Sağ ve Sol el kullanımına uygun
- İsviçre üretimi



SEBZE ve MEYVE SOYUCU



- Ultra keskin karbon çelik bıçak
- 11 cm uzunluk
- 5,3 cm bıçak genişliği
- El ile yıkamaya uygun
- Sağ ve Sol el kullanımına uygun
- İsviçre üretimi



SEBZE ve MEYVE SOYUCU



- Ultra keskin paslanmaz çelik bıçak
- Paslanmaz çelik gövde
- 12.2 cm uzunluk
- 5,3 cm bıçak genişliği
- Makinede yıkamaya uygun
- Sağ ve Sol el kullanımına uygun
- İsviçre üretimi





**DTM İTHALAT İHRACAT VE
DİŐ TİCARET LTD. ŐTİ.**

📍 Őemsettin Günaltay, Cd.180/B
PK 34736 KADIKÖY-İST.
☎ +90 216 411 00 73 pbx
🌐 www.dtmithalat.com
✉ info@dtmithalat.com

