

FONDUEWELT 2024 / 2025

# SCHWEIZER FONDUE-GENUSS GEMEINSAM GENIESSSEN





**Kuhn Rikon AG**  
Neschwilerstrasse 4  
CH-8486 Rikon  
Tel. +41 52 396 01 01  
kuhnrikon@kuhnrikon.ch

**USA**  
Kuhn Rikon Corporation  
402 BNA Drive, Suite 112,  
Nashville, TN 37217, USA  
Tel. +1 615 639 10 14  
info@kuhnrikon.com

**United Kingdom**  
Kuhn Rikon (UK) Ltd.  
Wolverhampton WV13 3XB  
Great Britain  
Tel. +44 1902 458 410  
sales@kuhnrikon.co.uk

**Spanien**  
Kuhn Rikon Española S.A.U.  
Paseo Independencia, 23  
ES-50001 Zaragoza, Spain  
Tel. +34 976 23 59 23  
oficinas@kuhnrikon.es

**Deutschland**  
Kuhn Rikon Deutschland  
Tel. +49 711 6205 77 88  
export.verkauf@kuhnrikon.ch

 [instagram.com/  
kuhnrikonschweiz](https://www.instagram.com/kuhnrikonschweiz)

 [facebook.com/  
kuhnrikon.ch](https://www.facebook.com/kuhnrikon.ch)

 [YouTube youtube.com/  
kuhnrikonchannel](https://www.youtube.com/kuhnrikonchannel)

# SCHWEIZER BERGROMANTIK

Schweizerischer kann Käsefondue kaum genossen werden. Mit den weissen Motiven auf roter matter Glasur bringt das Keramik-Caquelon Suisse urchiges Flair auf Ihren Tisch. Zwar ist bis heute unklar, ob es wirklich die Eidgenossen waren, die das Schweizer Nationalgericht erfunden haben. Sicher ist jedoch: seinen weltweiten Siegeszug hat das Käsefondue eindeutig dem kleinen Land im Herzen Europas zu verdanken. En Guete!



### Käsefondue Set Suisse

inkl. Caquelon, Rechaud Schweizer Kreuz\*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner

Ø 23 cm ● Rot 32317



**NEW**

### Fondue-Brotsack Karo

●○ Rot/Weiss Baumwolle 32390



### Käsefondue Set Suisse

inkl. Caquelon, Rechaud Simple\*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, 6 rote Teller, Pastenbrenner

Ø 23 cm ● Rot 32310



### Käsefondue Set Classic

inkl. Caquelon, Rechaud Simple\*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner

Ø 23 cm ● Rot 32318



### Käsefondue Set Winterwonderland

inkl. Caquelon, Rechaud Simple Goldbrenner\*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner

Ø 23 cm ● Rot 32319

# GENÜSSLICH DURCHS WINTERWONDERLAND



**NEW**

**Caquelon Winterspass**  
Ø 23 cm ● Rot matt 32330



**Caquelon Classic**  
Ø 23 cm ● Rot matt 32306



**Caquelon Suisse**  
Ø 22 cm ● Rot 32005 (solange Vorrat)



**Teller Classic einzeln**  
Ø 19 cm ● Rot matt 32215



**Holzkelten Set**  
3 Stk. (Edelweiss, Kuh, Schweizer Kreuz)  
● Buchenholz 32385

# GAUMENSCHMAUS MIT AUSSICHT



**Caquelon Classic**  
Ø 23 cm ● Schwarz matt 32307



**Käsefondue Set Induktion Suisse**  
inkl. Caquelon, Rechaud Wire\*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner  
Ø 23 cm ● Schwarz 32316



**Teller Classic einzeln**  
Ø 19 cm ● Schwarz matt 32214



**Käsefondue Set Induktion Alpina**  
inkl. Caquelon, Rechaud Kieferholz mit Bambusoptik\*, 6 Bambusholzgabeln, Pastenbrenner  
Ø 23 cm ● Schwarz/Edelstahlapplikation 32285



**Fondue-Brotkorb Metall**  
● Anthrazit Baumwolle/Edelstahl 32391



**Käsefondue Set Alpenpanorama**  
inkl. Caquelon, Rechaud Simple Goldbrenner\*, 6 Kunststoffgabeln schwarz, 6 schwarze Teller, Pastenbrenner  
Ø 23 cm ● Schwarz 32320

# FÜR ECHTE ALPENMAGIE



**Übersicht**  
Rechauds/Caquelons  
<https://k-r.live/q4z>



**Käsefondue Set Induktion Alpweide**  
inkl. Caquelon, Rechaud Simple\*,  
6 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner  
Ø 23 cm ● Weiss/Schwarz 32287



**Käsefondue Set Induktion Goldglocke**  
inkl. Caquelon, Rechaud Kirschholz\*,  
6 Kirschholzgabeln, Pastenbrenner  
Ø 23 cm ● Weiss/Schwarz 32289



**Caquelon Induktion Classic**  
Ø 23 cm ● Schwarz 32284



**Caquelon Induktion Alpweide**  
Ø 23 cm ● Weiss/Schwarz 32286



**Holzkelle Kuh**  
● Buchenholz 32383



**Caquelon Induktion Goldglocke**  
Ø 23 cm ● Weiss/Schwarz 32288

# NACHHALTIGER FONDUEPLAUSCH



100%  
recyceltes  
Aluminium



**Käsefondue Set Induktion Alpenliebe**  
inkl. Caquelon, Rechaud Simple\*,  
4 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner  
Ø 22 cm ● Schwarz 32275



**Caquelon Induktion Alpine**  
Ø 20 cm ● Dunkelgrau 32314



**Käsefondue Set Induktion Alpine**  
inkl. Rechaud Erle\*, 4 Buchenholzgabeln,  
Pastenbrenner  
Ø 20 cm ● Dunkelgrau 32311



**Caquelon Aluminium Induktion Alpenhütte**  
Ø 22 cm ● Schwarz 32313 (solange Vorrat)



**Käsefonduegabeln**  
6 Stück ● Edelstahl 32040



**Caquelon Aluminium Induktion**  
Ø 22 cm ● Schwarz 32007

\*Brennpaste nicht enthalten

**GENUSS AUS EINEM GUSS.  
VERTRAUT. RUSTIKAL.  
LANGLEBIG.**







**Caquelon Induktion Gusseisen**

- Ø 20 cm ● Schwarz 32221
- Ø 24 cm ● Schwarz 32209
- Ø 20 cm ● Rot 32008
- Ø 24 cm ● Rot 32056



**NEW**

**Caquelon Induktion Gusseisen mit Gegengriff**

- Ø 24 cm ● Schwarz matt 32324
- (ab November 2024 verfügbar)



**Caquelon Induktion Gusseisen**

- Ø 24 cm ● Schwarz matt 32323



**Käsefondue Set Induktion Gusseisen**

- inkl. Caquelon, Rechaud Simple\*,
- 6 Kunststoffgabeln schwarz, Pastenbrenner
- Ø 24 cm ● Rot 32236



**Caquelon Induktion Gusseisen Bundesfeier**

- Ø 20 cm ● Schwarz 32280 (solange Vorrat)
- Ø 24 cm ● Schwarz 32322



**Caquelon Induktion Gusseisen Alpweide**

- Ø 24 cm ● Schwarz 32299
- Ø 24 cm ● Rot 32273

**NEW**

**Caquelon Induktion Gusseisen Alpweide Mini**

- Ø 17 cm ● Rot 32331
- (ab Oktober 2024 verfügbar)



**Caquelon Induktion Gusseisen Alpweide**

- inkl. Caquelon, Rechaud Melchterli\*,
- 6 Kirschholzgabeln, Pastenbrenner
- Ø 24 cm ● Rot 32276

# HEIMGELIGES CHALETFLAIR IM WOHNZIMMER



**NEW**

**SWISS  
MADE**

**Käsefondue Set Induktion Chalet**  
inkl. Caqueleon, 4 Teller, 4 Buchenholzgabeln  
Ø 20 cm ◯ Cremeweiss 39911

**SWISS  
MADE**

**Caqueleon Induktion Chalet**  
Ø 20 cm ◯ Cremeweiss 39030

**NEW**

**SWISS  
MADE**

**Caqueleon Chalet**  
Ø 17 cm ◯ Cremeweiss 39029



**Mülschale Chalet**  
Ø 14 cm ◯ Cremeweiss 39032

**Teller Chalet**  
Ø 21 cm ◯ Cremeweiss 39034

**Tasse Chalet**  
4.5 dl ◯ Cremeweiss 39033

**Suppenteller Chalet**  
Ø 21 cm hoher Rand  
◯ Cremeweiss 39035



**Schale Chalet**  
Ø 29 cm hoher Rand ◯ Cremeweiss 39031



**SWISS  
MADE**

**Rechaud Erle\***  
●● Grau/Erlenholz 32315



**SWISS  
MADE**

**Käsefonduegabeln**  
4 Stück ● Buchenholz 32295

# TRADITIONELLER FONDUEGENUSS. VON GRUND AUF GUT.



## Käsefondue Grundrezept für 6 Personen

### Zutaten

- » 900–1200 g Käsemischung von Ihrem Käsehändler, oder:
- » 300 g Greyerzer mild
- » 300 g Greyerzer rezent
- » 600 g Vacherin
- » 1 kg Weissbrot
- » 6 TL Maisstärke, gestrichen (z. B. Maizena)
- » 600 ml Weisswein, trocken (z. B. Fendant oder Gutedel)
- » 6 Knoblauchzehen, mittelgross, grob gehackt

### Zubereitung

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Greyerzer und Vacherin mit grober Raffel reiben. Den Käse in das Caquelon geben. Maisstärke darüberstreuen, Weisswein 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 Fonduemasse 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!

Weitere Informationen und noch mehr Fonduemischungen unter: [www.naturli-ag.ch](http://www.naturli-ag.ch)



 <https://k-r.live/mid>

### 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 geschnitzelten Peperoncini.

**Fruchtig** Servieren Sie Birnen- und Apfelschnitze sowie Trauben als erfrischende und leichte Beilagen.

**Knackig** Reichen Sie als Beilagen kurz angekochtes Gemüse, zum Beispiel Rübli, Kartoffeln, Blumenkohl, Broccoli, Zwiebeln, Champignons.

**Würzig** Verfeinern Sie das Käsefondue mit Oregano.



# FONDUE FÜR FLEISCHFANS GANZ BESTIMMT KEIN KÄSE

Elegante Fleischfonduesets  
in drei Ausführungen.

*Eine gekonnte  
Verbindung von  
Design und Funktion*



**NEW**

## Fleischfondue Set Engelberg

inkl. Fleischfonduepotf Edelstahl glänzend,  
Spritzschutz, Deckel, Rechaud\*, 6 Fleischfondue-  
gabeln mit Kreismarkierungen, Pastenbrenner  
Ø 15 cm 2L ● Edelstahl 32222

*Simple  
design*



## Fleischfondue Set Sphere

inkl. Fleischfonduepotf Edelstahl glänzend,  
Spritzschutz, Rechaud\*, 6 Fleischfonduegabeln  
mit Kreismarkierungen, Pastenbrenner  
Ø 16 cm 3L ● Chromstahl 32211  
(solange Vorrat)

## Fleischfondue Set Zermatt

inkl. Fleischfonduepotf Edelstahl matt,  
Spritzschutz, Deckel, Rechaud\*, 6 Kirschholz-  
gabeln mit Kreismarkierungen, Pastenbrenner  
Ø 15 cm 2L ● Edelstahl 32212

# MIT HOLZ GERÜHRT



## Holzkelle Edelweiss

● Buchenholz 32380

## Holzkelle Käse

● Buchenholz 32381

## Holzkelle Ursli

● Buchenholz 32382

## Holzkelle Kuh

● Buchenholz 32383

## Holzkelle Schweizer Kreuz

● Buchenholz 32384

**NEW**

## Holzkelle Herz

● Buchenholz 32386

## Holzkellen Set

3 Stk. (Edelweiss, Kuh, Schweizer Kreuz)

● Buchenholz 32385



# ROMANTISCHES TÊTE-A-TÊTE BEI KERZENSCHNEIN

*Zauberhafte  
Lichtstimmung  
durch ausgestanzte  
Schweizer Alpen*



## Raclette Set Alpenglühen

inkl. 3 Kerzen, Pfännchen und Schaber

- Schwarz 32237
- Rot 32172

## WEITERE FARBEN UND SUJETS



- Rot 32108\*



- Schwarz matt 32170\*



- Silber 32109\*



- Gold matt 32169\*



- Kupfer 32171\*



## Raclette Set Berge

inkl. 3 Kerzen, Pfännchen und Schaber

- Schwarz matt/Buchenholz 32301



## Raclette-Pfännchen mit Holzgriff

für Kuhn Rikon Raclette Sets

- Schwarz/Buchenholz 19208



## Raclette Holzschaber

2 Stück ● Buchenholz 19209



## 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

\*inkl. 3 Kerzen, Pfännchen und Schaber

# STILVOLL EINHEIZEN



**Rechaud Buchenholz\***  
● Schwarz/Buchenholz 32294



**Rechaud Erle\***  
● Grau/Erlenholz 32315



**Übersicht**  
Rechauds/Caquelons  
<https://k-r.live/q4z>

*Inkl. Aluminium  
(Wärmeverteilplatte)*



**Rechaud Spezial\***  
mit Alu-Wärmeverteilplatte  
● Schwarz/Silber 32199



**Rechaud Melchterli\***  
● Grau/Kirschholz 32059



**Rechaud Kirschholz mit Goldbrenner\***  
● Schwarz/Kirschholz 32042



**Rechaud Simple\***  
● Schwarz pulverbeschichtet 32019



**Rechaud Simple mit Goldbrenner\***  
● Schwarz pulverbeschichtet 32263



**Rechaud Wire\***  
● Edelstahl 32017



**Mini Rechaud Simple\***  
● Schwarz pulverbeschichtet 32044  
(solange Vorrat)



**Rechaud Schweizer Kreuz\***  
● Schwarz pulverbeschichtet 32198



# TISCHLEIN DECK DICH



**NEW**

**Fondue-Brotkorb Metall**  
●● Anthrazit Baumwolle/Edelstahl 32391



**NEW**

**Fondue-Brotsack Karo**  
●○ Rot/Weiss Baumwolle 32390



**Teller Classic einzeln**  
Ø 19 cm ● Schwarz matt 32214  
Ø 19 cm ● Rot matt 32215



**Käsefonduegabeln**  
4 Stück ● Buchenholz 32295



**Käsefonduegabeln**  
6 Stück ● Kirschholz 32282



**Käsefonduegabeln**  
6 Stück ● Kunststoff Rot/Schweizer Kreuz 32206



**Käsefonduegabeln**  
6 Stück ● Edelstahl 32040



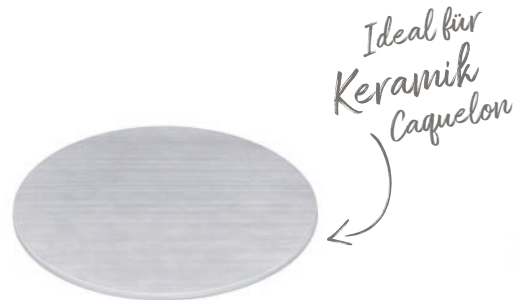
**Käse-/Fleischfonduegabeln**  
6 Stück ● Kunststoff Schwarz 32039



**Käse-/Fleischfonduegabeln**  
4 Stück ● Kirschholz 32099



**Fleischfonduegabeln**  
6 Stück ● Edelstahl/Schwarze Kreismarkierung 32208



**Wärmeverteilplatte**  
Unsere Empfehlung für eine optimale Wärmeverteilung bei Keramik Caquelons  
Ø 15 cm ● Aluminium 32045



**Pastenbrenner**  
ohne Brennpaste 32046



**Brennpaste für Kuhn Rikon Brenner**  
3 Stück à 80 g 32032

