

## Airfryer-Hype meets Kühne „Spice it up“



Der Airfryer ist längst Standard in vielen Küchen: Schnell, unkompliziert und perfekt für alles, was knusprig und lecker werden soll. Kein Wunder, dass er in der Food-Community fest dazugehört und ständig neue Rezepte viral gehen. Genau hier setzt **„Spice it up“ von Kühne** an. Statt klassischer trockener Gewürze gibt es einen flüssigen Alleswürzer, der sich gleichmäßig verteilt, an den Speisen haftet und seine volle Intensität auch nach dem Zubereiten mit heißer Luft behält.

Ob aromatisches Ofengemüse, saftig-marinierter Lachs mit Mediterranen Kräutern oder scharfe Tofu-Bites und Chicken Wings mit der Chili Knoblauch-Variante: „Spice it up“ funktioniert wie ein sofortiges Seasoning-Upgrade für alles, was aus der Heißluftfritteuse kommt. Abgestimmte, natürliche Aromen sorgen je nach Sorte für mediterrane Tiefe oder einen spicy Kick.

Das Prinzip ist so einfach wie genial: ein paar Tropfen draufgeben, mischen, airfryen. Mit „Spice it up“ trifft Kühne genau den Nerv einer modernen Generation, die ihr Essen schnell, einfach aber trotzdem lecker will: wenig Aufwand, maximaler Geschmack.

**Produktinfos:** Spice it up Mediterrane Kräuter, 90 ml: UVP = 2,99 € | Spice it up Chili Knoblauch, 90 ml: UVP = 2,99 €



**Über Kühne:**

Die Carl Kühne (GmbH & Co KG) gehört zu den führenden Lebensmittelherstellern in Europa und steht seit seiner Gründung 1722 für geschmackliche Kompetenz. Das Familienunternehmen verbindet traditionelle Rezepturen mit modernen Qualitätsansprüchen. Ob Senf, Gurken, Essig oder Dressings – die Marke setzt konsequent auf das Zusammenspiel ausgewogener Aromen und Kräuter. Die neue Ausrichtung „WE LOVE TRUE TASTE“ unterstreicht diesen Anspruch auf Authentizität und echten Genuss im kulinarischen Alltag.

**[www.kuehne.de](http://www.kuehne.de)**