



[www.riess.at](http://www.riess.at)

**Emaile ist genial!**

**RIESS**



empfohlen von Cif, dem Experten für strahlenden Glanz in der Küche



Wir gratulieren zu Ihrer Entscheidung für dieses RIESS-Emailleprodukt. Sie werden damit für lange Zeit viel Freude haben und gesünder, energiesparender und ökologiebewusst Kochen, Braten oder Backen.



## Was ist Premium Emaille?

### DIE GENIALSTE VERBINDUNG SEIT ES KOCHGESCHIRR GIBT!

Emaille verbindet die positiven Eigenschaften von Glas und Stahl. Beim Verschmelzen dieser beiden Werkstoffe bei 850°C entsteht ein neuer Verbundwerkstoff mit Oberflächeneigenschaften, die kaum ein anderes Material erreicht. **Emaille ist superhart, extrem schnitt- und kratzfest.** Mit Messer, Gabeln oder Küchenhilfen können Sie bedenkenlos schneiden oder Speisen entnehmen. **Es ist leicht zu reinigen,** langlebig und bei entsprechender Pflege **dauerhaft schön und glänzend.** Emaille ist lichtecht und UV-beständig. Die Leuchtkraft und die Schönheit aller Farben bleibt jahrzehntelang unverändert.

**Emaille-Backformen vor dem Befüllen innen mit Butter einstreichen und mit Brösel oder Mehl bestreuen. Nach dem Backen die warme Form stürzen und mit einem nassen Geschirrtuch abdecken. Nach kurzer Zeit löst sich das Backgut von selbst aus der Form.**

## Gesünder kochen!

### DIE WÄRMSTE EMPFEHLUNG FÜR GESUNDHEIT UND GENUSS.

Emaile ist das Beste für gesundes Kochen, Braten und Backen. Es besteht aus absolut natürlichen Rohstoffen. Alle Speisen behalten in Emaillegeschirren garantiert ihren reinen Geschmack, auch beim Aufbewahren von Speisen und Lebensmitteln.

Die porenfrei glatte Oberfläche ist schmutz- und bakterienabweisend und ermöglicht durch die leichte Reinigung optimale Hygiene in der Küche. Emaille gibt selbst bei hohen Temperaturen keinerlei belastende Inhaltsstoffe ab.

**Bei Nickelallergie, einer Kontaktallergie an der Menschen vermehrt leiden, wird Emaille zum Kochen empfohlen. Nickel als Bestandteil vieler Stahllegierungen kann aus emaillierten Oberflächen nicht austreten. Sorgen Sie für eine gesunde Ernährung ohne Nickelbelastungen!**

TIPP

## Energiespar-Tipps

### RIESS PREMIUM EMAILLE-GESCHIRR IST FÜR DAS ENERGIESPAREN KONZIPIERT.

Der Eisenkern von RIESS Emaillegeschrirren **speichert und verteilt die Hitze gleichmäßig**. Dadurch genügt eine deutlich geringere, **energiesparende Kochtemperatur**. Verwenden Sie beim Kochen den Deckel. Sie sparen dadurch Energie und Zeit, da die Speisen schneller gar werden. Reduzieren Sie die Energiezufuhr bis der Deckel ruhig am Topf liegenbleibt und kein Dampf mehr entweicht. **Nutzen Sie die Restwärme:** 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit können Sie die Kochplatte schon ausschalten (nachgaren). **Beim Backen und Braten bringt die einmalig gute Strahlungswärme von Emaillegeschrir die besten Ergebnisse.**

Die Herstellung von RIESS Emaillegeschrir ist ökologisch, ressourcenschonend und in allen Phasen der Produktion auf Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit ausgerichtet.

Näheres dazu in unserem CSR-Nachhaltigkeitsbericht:  
[www.riess.at](http://www.riess.at)

## Von Hand gefertigte Einzelstücke!

**Die Herstellung von Emaillegeschirr erfordert hoch spezialisierte Fachkenntnisse und solide Handarbeit.**

An jedem Geschirr sind Merkmale der Produktion erkennbar: die Auflagepunkte des Geschirrs während des Emailliervorgangs im Brennofen. An diesen Punkten kann leichter Flugrost entstehen, der mit einem feuchten Tuch einfach entfernt werden kann. Weitere Merkmale sind Nähte an den Henkel-Innenseiten und das Entgasungsloch. An den Nähten der Henkel tritt während des Brennvorganges Grundemaille leicht nach außen und eine dünne dunkle Linie entsteht. An jedem Henkel ist ein kleiner schwarzer Punkt erkennbar - das notwendige Entgasungsloch. Bei hohlen Griffen muss hier Luft beim Brennvorgang entweichen können. Die Vorteile von Hohlgriffen: sie erhitzen sich beim Kochen weniger stark als Vollmetallgriffe.

**Jedes Riess Emaille-Geschirr ist ein sorgfältig von Hand gefertigtes Einzelstück. Durch den natürlichen Werkstoff ergeben sich produktionsbedingt kleine Farbabweichungen und geringfügige Unregelmäßigkeiten. Sie beeinträchtigen in keiner Weise die Qualität und Gebrauchsfähigkeit Ihres Geschirrs.**

**Näheres über den Werkstoff Email: [www.riess.at](http://www.riess.at)**

## Vor dem ersten Gebrauch:

### BITTE VOLLSTÄNDIG DURCHLESEN!

- 1.** Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber. Kleberückstände mit Speiseöl entfernen.
- 2. Niemals ohne Inhalt erhitzen** - der Boden könnte sich verformen.
- 3. Erhitztes Emaillegeschirr nicht kalt abschrecken** (es könnten Sprünge entstehen) - sondern erst abkühlen lassen.
- 4.** Emaille ist extrem hart, ein Sturz auf einen Steinboden kann die Emailleschicht jedoch beschädigen.
- 5.** Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von Herd und heißem Kochgeschirr.
- 6.** Metallgriffe werden beim Kochen oder im Backrohr heiß - nur mit trockenem Topflappen anfassen.
- 7.** Vermeiden Sie das kräftige Abklopfen mit harten Metallküchenhelfern am Chromrand - das kann zu Beschädigungen führen!

**Pfanne mit wenig Fett erhitzen bis es sich schlierenartig in der Pfanne bewegt. Bratgut in die Pfanne legen, kurz andrücken. Sobald eine knusprige Bräunung entstanden ist, löst sich das Bratgut von selbst vom Pfannenboden und kann ohne Rückstände gewendet werden.**

# WICHTIGE PFLEGETIPPS FÜR EMAILLEGESCHIRR

**1.** Nach dem Kochen und Entleeren das noch warme Kochgeschirr mit Wasser auffüllen, nach kurzer Zeit lassen sich die eingeweichten Speisereste mühelos entfernen. Extrem festsitzende Speisereste oder angebrannte Speisen eventuell mit Wasser und Spülmittel aufkochen. Danach mit Spülmittel, Schwamm oder Bürste säubern. **2.** Nie mit harten Gegenständen oder mit grobkörnigem Scheuermittel kratzen. **3.** Putzschwämme nur mit der weichen Seite verwenden. Die harten Seiten der Putzschwämme bestehen oft aus Schleifmittel mit sehr grobem Korund, wodurch matte Schlieren entstehen können. Ebenso sind Drahtbürsten, Stahlwolle oder Scheuermittel zur Reinigung nicht geeignet. **4.** Bevor Sie Ihr Geschirr in den Geschirrspüler geben, kurz mit warmem Wasser abspülen. **5.** Emaillegeschirr gut abgetrocknet aufbewahren. Durch kalkhaltiges Wasser verursachte Kalkflecken können mit Essigwasser mühelos entfernt werden.



Gasherd



Elektroherd



Glaskeramik-herd



Induktions-herd



Spülmaschinen-geeignet



Lebensmittel-echt

Riess Kelomat GmbH, A-3341 Ybbsitz, Maisberg 47  
Tel. 0043/7443/86 315-22, e-mail: [verkauf@riess.at](mailto:verkauf@riess.at)

[www.riess.at](http://www.riess.at)

Konformitätserklärung: Wir bestätigen, dass die Artikel, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, den Vorgaben der Verordnung (EG) 1935/2004 und der österreichischen Keramikverordnung BGBl. Nr. 259/2006 entsprechen. Diese Bestätigung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Artikel anders als vorgesehen verwendet oder verändert werden. Haftungsausschluss: Wir weisen ausdrücklich darauf hin, daß wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: • auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch • auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung • Nichtbefolgen der Gebrauchshinweise