



RIESS

GESÜNDER KOCHEN MIT EMAILLE

GEBRAUCHS- UND
PFLEGEHINWEISE

WIR LEBEN FÜR EMAILLE.

Herzlichen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus original RIESS Premium Emaille entschieden haben.

Sie halten ein ökologisch erzeugtes österreichisches Qualitätsprodukt aus Emaille in Händen, das mit hoher Sorgfalt in Handarbeit hergestellt wurde.

Unsere Familie erzeugt seit neun Generationen Kochgeschirr. Seit 1922 fertigen wir hochwertiges Emaillegeschirr, das mit eigener Wasserkraft CO₂-neutral produziert wird.

Dipl.-Ing. Julian Riess

Susanne Rieß

Ing. Friedrich Riess

Riess Kelomat GmbH, A-3341 Ybbsitz, Maisberg 47
www.riess.at



EMAILLE: NEUGIERIG AUF DIE VORTEILE?

RIESS Premium Emaille ist Glas auf Stahl, im Brennofen untrennbar miteinander verbunden. Es besteht aus natürlichen Materialien und besitzt viele positive Eigenschaften:

- **CO₂-neutral handgefertigt in Österreich** – mit eigener Wasserkraft
- **für Induktion** und alle Herdarten geeignet – dank des Eisenkerns
- **schnitt- und kratzfest** – durch die harte Oberfläche
- **leicht zu reinigen und bakterienhemmend** – durch die glatte, porenfreien Oberfläche aus Glas
- **gesünderes und energiesparendes Kochen** – durch die perfekte Wärmeleitung in Boden und Wände
- **aromanutral** – bewahrt den Eigengeschmack der Zutaten
- **bis 450°C hitzebeständig** – maximal empfohlene Betriebstemperatur bei 220°
- **langlebig** – bei richtiger Pflege und Handhabung
- **vielen Farben und Designs** – Emaille bringt Lebensfreude in die Küche.
- **recyclebar im Altmetall**

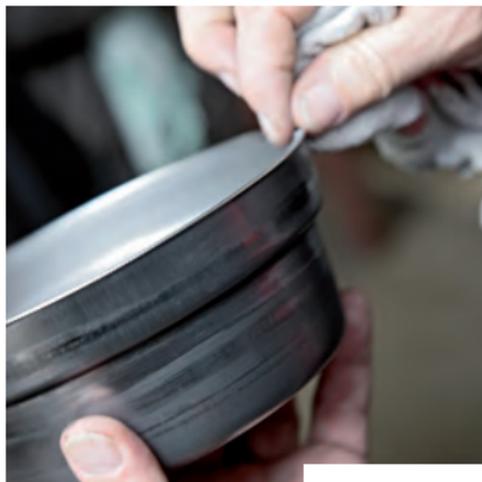
TYPISCHE MERKMALE DER EMAILLIERUNG

Hinter jedem Produkt aus RIESS Premium Emaille stecken bis zu 40 Arbeitsschritte. Jedes Stück wird sorgfältig von Hand gefertigt und ist ein Original.

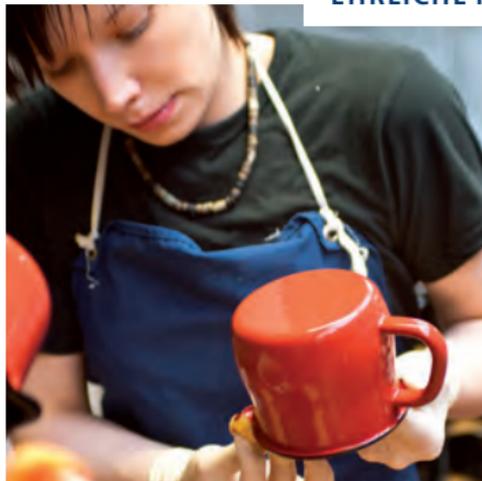
Dies sind typische Kennzeichen der händischen Emaillierung:

- Kleinere Farbabweichungen und Unregelmäßigkeiten.
- Entgasungsloch bei Modellen mit Hohlgriffen. Hier entweicht die Luft während des Brennens.
- Nähte an Henkelinnenseiten. Grundemaille tritt während des Brennens leicht nach außen und eine dünne Linie entsteht.
- Auflagepunkte. Hier wird das Geschirr zur Trocknung und danach zum Brennen aufgehängt. An diesen Punkten kann Flugrost entstehen, den man mit einem feuchten Tuch leicht entfernen kann (siehe Bild unten).





EHRliche HANDARBEIT



WICHTIGE HINWEISE FÜR LANGE FREUDE

Vor dem ersten Gebrauch:

Entfernen Sie bitte alle Folien und Aufkleber vom Kochgeschirr. Allfällige Kleberückstände lassen sich einfach mit Speiseöl entfernen.

Um eventuell vorhandene Verunreinigungen zu entfernen, füllen Sie kochendes Wasser und einen Schuss Essig ein und lassen Sie es kurz einwirken. Danach mit Wasser ausspülen und das Produkt gut abtrocknen. Lesen Sie die Gebrauchshinweise des Kochgeschirrs und Herdes sorgfältig durch.



Für den täglichen Gebrauch:

Achten Sie vor allem darauf das Geschirr nicht zu überhitzen – der Boden könnte sich verformen. Daher nie leer erhitzen, stufenweise erwärmen sowie nie mit stärkster Stufe oder der Boost-Funktion von Induktionsherden den Kochvorgang starten. Detaillierte Tipps zu "Kochen und Braten mit Emaille" finden Sie auf der nächsten Seite.

Stellen Sie erhitztes Emaillegeschirr niemals in kaltes Wasser. In der Glasoberfläche könnte durch den Temperaturschock Sprünge entstehen.

Alle emaillierten Produkte werden am Herd und im Backrohr rasch heiß. Verwenden Sie daher bitte einen trockenen Topflappen.

Vermeiden Sie den Aufprall mit harten Gegenständen/Böden oder das kräftige Abklopfen mit Küchenhelfern am Rand – dies kann zu Beschädigungen führen.

Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von Herd und heißem Kochgeschirr.

Kochgeschirr darf auf Ceranfeldern nicht hin- und hergeschoben werden, es können Kratzer und Spuren entstehen. Das Kochgeschirr muss immer angehoben werden. Tipp: Den Boden des Geschirrs und das Glaskeramikkochfeld immer sorgfältig reinigen.

Ausführliche Pflegetipps finden Sie auf Seite 10.

Konformitätserklärung: Wir bestätigen, dass die Artikel, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, den Vorgaben der Verordnung (EG) 1935/2004, sowie (EG) Nr. 2023/2006 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
- auf Nichtbefolgen der Gebrauchshinweise



Gasherd



Elektroherd



Glaskeramik-herd



Induktions-herd



Backofen



Spülmaschinen-geeignet



Lebensmittel-echt

KOCHEN UND BRATEN IN EMAILLE

Emaillageschirr erhitzt sich durch die gute Wärmeleitung des Eisenkerns extrem rasch und speichert die Wärme optimal. Beachten Sie folgendes, um Überhitzung^{*)} und Verformung des Bodens zu vermeiden. Gleichzeitig bleiben so Aromen besser erhalten und Anbrennen wird verhindert.

Kochen mit Emaille:

- **Erhitzen Sie das Geschirr NIE ohne Inhalt.**
- Wählen Sie das im Durchmesser passende Kochfeld – niemals ein zu kleines Feld.
- Erwärmen Sie das Kochgeschirr immer schrittweise und starten Sie nie mit stärkster Stufe.
- Verwenden Sie bei Induktionsherden niemals die Boost-Funktion. (Sie ist ausschließlich für große Wassermengen ab 6 Liter gedacht).
- Bei Dampfbildung die Heizstufe sofort drosseln.
- Schalten Sie die Kochplatte 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, so können Sie mit der Restwärme schonend nachgaren.
- Lassen Sie den Kochvorgang nie unbeaufsichtigt: Öl kann entflammen, Wasser verdampfen, Speisen anbrennen und das Geschirr überhitzen. Kinder können in Gefahr kommen.

Beim Braten beachten Sie zusätzlich:

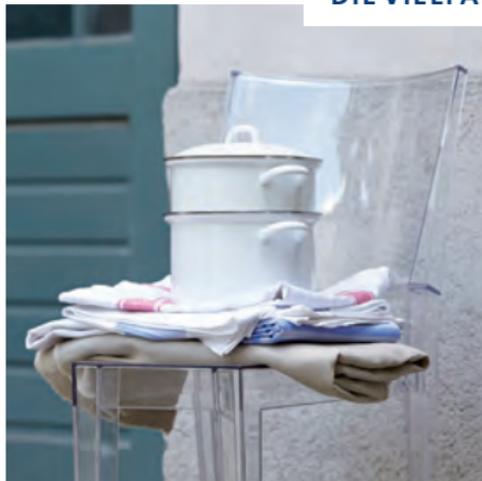
- Fett/Öl gleichmäßig am Boden verteilen, dann Temperatur schrittweise steigern.
- Die optimale Hitze liegt abhängig vom verwendeten Öl/Fett zwischen 130–280°C. Sie ist erreicht, wenn sich das Fett schlierenartig in der Pfanne bewegt.
- Legen Sie nun erst das Bratgut in die Pfanne. Sobald eine knusprige Bräunung entsteht, lässt sich das Bratgut leicht wenden.

^{*)} Die empfohlene maximale Temperatur für Kochen und Braten liegt bei 220°C.

Beachten Sie: Eine starke Bräunung von Speisen, insbesondere bei stärkehaltigen Produkten (beim Backen, Braten oder Frittieren - z.B: Pommes frites) kann eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch Acrylamid verursachen.



DIE VIelfALT VON RIESS



DIE RICHTIGE PFLEGE

- Emaille ist durch seine glatte, porenfreie Oberfläche aus Glas leicht zu reinigen – und hemmt Bakterienwachstum.
- Befüllen Sie das noch warme Geschirr nach Kochen und Entleeren mit warmem – **niemals mit kaltem** – Wasser und Spülmittel. Das Geschirr ist nach kurzem Einweichen mühelos zu reinigen.
- Bei besonders festsitzenden oder angebrannten Speiseresten kochen Sie Wasser und Spülmittel kurz auf.
- Verwenden Sie für die Reinigung die RIESS Emaillepflege oder Scheuermilch sowie die glatte Seite des Putzschwamms oder eine weiche Bürste.
- Vermeiden Sie Drahtbürsten, Stahlwolle, sandhaltige Scheuermilchpulver und Putzschwämme mit Keramikpartikeln.
- Sollte die Oberfläche durch den Gebrauch falscher Putzmittel Kratzspuren aufweisen, so mindert dies den Glanz. Das Geschirr kann aber bedenkenlos weiter verwendet werden.
- Bei Verwendung des Geschirrspülers wählen Sie das Gläserspülprogramm. Wir empfehlen die händische Reinigung für lange Freude am strahlenden Glanz von Emaille.
- Verwahren Sie das Geschirr gut abgetrocknet. Etwaige Kalkflecken sind mit Essigwasser mühelos zu entfernen. Pfannen hängend lagern oder beim Stapeln Küchenpapier einlegen.



RIESS EMAILLEKULTUR

RIESS TOPFLAPPEN
Topflappen aus Velourspalt-Leder mit Antirutsch-Noppen erhältlich im Fachhandel oder auf www.riess.at



KOCHEN MIT EMAILLE
Unser Kochbuch erhältlich im guten Fachhandel oder online unter www.riess.at





RIESS

Riess Kelomat GmbH
A-3341 Ybbsitz, Maisberg 47
www.riess.at

