

# KELOMAT

60 JAHRE KELOMAT  
60 JAHRE QUALITÄT  
AUS ÖSTERREICH



GESAMTKATALOG  
2011  
2012

**KELOmat**

# Schnellkochtöpfe Super/Futura



**SCHNELLKOCHEN** mit KELOMAT. Gesundes und vitaminschonendes Dämpfen mit KELOMAT-Schnellkochtöpfen. Qualitativ hochwertige Geräte, seit Jahrzehnten unübertroffen. Robust und pflegeleicht, sogar Druckdeckel, Dichtung und Ventile sind spülmaschinengeeignet. Aus Edelstahl Rostfrei 18/10. Auch für Induktionsherde.

**KELOMAT SUPER** Das Spitzenmodell von KELOMAT in verbessertem Design. Einfache Kochstufenregelung für vitaminschonendes oder extra schnelles Garen. Eine gesunde, zeit- und energiesparende Kochvariante. Mit drei Sicherheitsstufen. 3 Jahre KELOMAT-Garantie. Einzeln als 5-Liter-Schnellkochtopf, als 6,5-Liter Schnellkochtopf und mit beiden Größen jeweils im Set mit 2,7-L-Schnellbratpfanne erhältlich.



**KELOMAT FUTURA** Der preiswerte Schnellkochtopf von KELOMAT: Tausendfach verkauft und beim Konsumenten anerkannt. Pflegeleicht und von langer Lebensdauer. Mit drei Sicherheitsstufen. 3 Jahre KELOMAT-Garantie. Erhältlich im Set mit 4-Liter-Schnellkochtopf und 2,7-Liter-Schnellbratpfanne.

**KELOMAT KOCHBUCH** Extra für das Kochen mit KELOMAT-Schnellkochtöpfen wurde ein Kochbuch für die schnelle Küche von heute aufgelegt. Mit Farbfotos und zahlreichen Tipps. 104 Seiten.



# Spezialkochgeräte/Messer Bräter/Flötenkessel/Blitzgrill/Entsafter Messer



**BRÄTER TOSCANA** von KELOMAT aus extrastarkem Aluguss mit optimaler Wärmeleitung. Innen mit dreifacher Antihaft-Verriegelung, außen mit Antihaft-Spezialbeschichtung. Plangedrehter Thermoboden.

**MESSER** Ein Sortiment hochqualitativer Messer für die verschiedensten Anwendungen. Profi geschmiedete, von Hand geschärfte Klingen, stabil und mit durchgehendem Schaft.



**FLÖTENKESSEL** von KELOMAT mit Pfiff. Mit Deckel zur einfachen Befüllung. Auch für Induktionsherde.



**BLITZGRILL** von KELOMAT für die rasche Zubereitung von Toasts und Grillspeisen. Mit stufenloser Höhenverstellung. Antihftbeschichtet oder blank erhältlich.

**DAMPFENTSAFTER** von KELOMAT zur Herstellung bester Saftqualität auf natürlicher Basis. Die Früchte werden erhitzt, aber nicht gekocht. So bleiben wertvolle Naturstoffe wie Fruchtzucker, Fruchtsäure, Mineralstoffe und Vitamine erhalten. Auch für Induktionsherde. 10 Jahre KELOMAT-Garantie.

# Backformen

## Gugelhupfform/Springform

## Rehrückenform/Kastenform

**BACKFORMEN** von KELOMAT in extra-starker Ausführung für optimale Wärmeleitung und damit energiesparendes Backen. Dank spezieller KELOMAT-Plus-Antihaftversiegelung kinderleicht zu entformen, einfach zu reinigen und sogar fruchtsäurebeständig.

**GUGLHUPFFORM** Der klassische Kuchen mit 22 cm Durchmesser für kleine Familienjauseen sowie 24 cm für gemütlichen Kuchen-Kaffee-Klatsch in größerer Runde. Dazu kann die Form auch zum Frieren einer Eisbombe verwendet werden.



**SPRINGFORM** Die Form, in der jede Torte garantiert gelingt. Selbst empfindliche Massen werden perfekt gebacken und lösen sich wie von selbst aus der Form und vom Boden. Das Standardformat mit Durchmesser 26 cm passt für alle üblichen Tortenrezepte.



**REHRÜCKENFORM** Nicht nur für Rehrücken, den beliebten Schokoladekuchen, ist die 33 x 11 cm große Form geeignet. In ihr kann auch Kaltes wie Fruchtgelee oder Sülze in attraktive, perfekte Form gebracht werden.



**KASTENFORM** Die glatte Form ist mit 30 x 11 cm die ideale Größe für viele Kuchen. Aber nicht nur für süße Backwaren, auch für Brot, Terrinen und Pasteten ist diese vielseitige Form verwendbar.

# Edelstahlpfannen/Bräter Grillmeister/Profi/Happy Universalbräter



**EDELSTAHPFANNEN** von KELOMAT mit glattem, geschliffenen Innenboden oder hochglanzpoliertem Wabenboden. Alle KELOMAT-Edelstahlpfannen sind auch für Induktionsherde geeignet.

**GRILLMEISTER** Die beste Grillbratpfanne von KELOMAT für alles, was wie gegrillt schmecken soll. Mit speziellem Grill/Wabenboden und superstarkem ThermoStabil-Kapselboden zum knusprigen und gleichmässigen Anbraten. Pfannenstiel mit Zweifach-Verschraubung, damit nichts wackelt oder verschüttet wird. Mit oder ohne Edelstahl-Hochraumdeckel in zwei Größen erhältlich.



**PROFI** Die Bratpfanne aus Edelstahl für Profis mit hohen Ansprüchen. Durch superstarken ThermoStabil-Kapselboden kurze Anbratzeit und hervorragende Wärmespeicherung. In drei Größen erhältlich.

**HAPPY** Die kleine Pfanne von KELOMAT für die Mahlzeit zwischendurch. Mit bearbeiteter Innenspiegel-Bratfläche, die Schutz vor leichtem Anbrennen bietet.



**UNIVERSALBRÄTER** von KELOMAT aus hochwertigem Edelstahl 18/10. Mit ThermoStabil-Kapselboden und einem Deckel, der auch als Pfanne verwendet werden kann. Dazu einen Edelstahl-Dämpfeinsatz zum Dünsten, Garen und Fritieren. 10 Jahre KELOMAT-Garantie.

# Edelstahl-/Spezialgeschirr Culinar S/Torrano/Panama/Rustica

**EDELSTAHLGESCHIRR** von KELOMAT – für die praktische, schnelle Küche von heute. Für alle Herdarten geeignet – auch für Induktionsherde. Kurze Ankochzeit, hohe Energieausnutzung und gute Wärmespeicherung zeichnen diese Geschirr-Serie aus. Aus Edelstahl rostfrei, sind alle Teile backofen- und spülmaschinengeeignet.

**CULINAR S** Das neue KELOMAT-Kochgeschirr in Top-Qualität. Starker ThermoStabil-Kapselboden. Ergonomisch geformte Metallgriffe. Mess-Skala in 1/2-Liter-Schritten. Mit Metalldeckel, der satt aufsitzt. Töpfe außen bis zu den Seitengriffen matt gebürstet, Schüttrand und Deckel hochglänzend poliert.



**TORRANO** Das robuste KELOMAT-Kochgeschirr zum günstigen Preis. Gebauchte Form. Glasdeckel. ThermoStabil-Kapselboden mit guter Wärmespeicherung. Einzeln oder im neunteiligen Set.



**PANAMA** Das neue KELOMAT-Spezialgeschirr in gebauchter Form. Außen mit Spezial-Hartbeschichtung, innen mit Qualitätsversiegelung. Auch für **Induktion**. Einzeln oder im neunteiligen Set.



**RUSTICA** Das KELOMAT-Spezialgeschirr im ungewöhnlichen Design. Platinum-Antihaft beschichtet. Mit hitzebeständigem Sichtglas-Steckdeckel. Einzeln oder als neunteiliges Set erhältlich.

# Spezialpfannen Contessa/Montana/Fiesta Gusto/Palatschinkenpfanne



**SPEZIALPFANNEN** von KELOMAT sind mit kratzfester KELOMAT-Qualitäts-Antihaft-Versiegelung beschichtet, damit sich nichts anlegt und nichts kleben bleibt. Für jedes Gericht die geeignete Pfanne – denn Bratgut ist nicht gleich Bratgut und daher kann auch Bratpfanne nicht gleich Bratpfanne sein.

**CONTESSA** Die neue Induktionspfanne von KELOMAT. Geschmiedet und mit verstärktem Rand. Außen mit Spezial-Hartbeschichtung, innen mit KELOMAT-Plus-Qualitäts-Antihaftversiegelung, damit nichts anbrennt oder kleben bleibt. Der ThermoStabilboden ist auch für Induktionsherde geeignet. In drei Größen erhältlich.



**MONTANA** Die KELOMAT-Spezialpfannen wie aus einem Guss. In form-schönem Design. Als Flachpfanne, Standardpfanne und Hochraumpfanne in verschiedenen Größen erhältlich. Standard- und Hochraumpfanne auch mit hitzebeständigem Glasdeckel.



**GUSTO** Die KELOMAT-Qualitätspfannen für kleine Portionen und schnelle Gerichte.



**FIESTA** Die Spezialpfannen in fünf praktischen Größen. Außen mit poredichtetem Spezial-Email, innen mit kratzfester KELOMAT-Qualitäts-Antihaft-Versiegelung.



**PALATSCHINKENPFANNE** Die Pfanne für Eier-, Mehlspeisen und Palatschinken. Auch für **Induktionsherde** erhältlich.

# Spezialpfannen/Grillpfannen

## Fritomat/Jumbo-Grillpfanne

## Fischpfanne/Wok-Meister

**FRITOMAT** Die praktische KELOMAT-Viereckpfanne mit der extra großen Bratfläche. Das Platz- und Bratwunder-Programm unter den Pfannen. Fast 25% mehr Nutzfläche im Vergleich zu gleich großen Rundpfannen. Sehr gute Wärmeverteilung und langanhaltende Wärmespeicherung. Zusätzlich mit hitzebeständigem Sichtglasdeckel.



**JUMBO** Die Viereck-Pfanne mit extra großer Grillfläche. Spezielle Grillrippen für perfektes Grillergebnis. Seitliche Ausgussöffnungen für bequemes Ausgießen des Bratensaftes. Starker Thermo-Stabilboden mit Mikrorillenschliff.



**FISCHPFANNE** Speziell für alle See- und Flussfische. Die ovalen Spezialpfannen, damit jeder Fisch genug Platz zum Anbraten hat. In zwei Größen erhältlich.



**WOK-MEISTER** Ideal für kleine Wok- und Pfannengerichte. In drei Größen erhältlich.



# Kelomat Einfach Super Kochen



**KELOMAT** ist die führende österreichische Marke für Koch- und Küchengeräte mit Produkten, die alle zeitgemäßen qualitativen und funktionellen Anforderungen erfüllen:

**KOCHGESCHIRR** Neben dem klassischen Schnellkochtopf bietet KELOMAT ein breites Sortiment an Töpfen und Pfannen aus Edelstahl Rostfrei 18/10. Oder mit spezieller kratzfester KELOMAT-Qualität-Antihaft-Versiegelung. Für die Zubereitung besonderer Gerichte findet man auch Bräter, Grill- und Fischpfannen.

**KÜCHENHELFER** Eine bunte Palette an kleinen Geräten, die das Kochen erleichtern. Von Reiben und Schälern über Öffner und Portionierer bis zu Sieben, Servierlöffeln und Spezialgeräten wie der Spagatkrampfzange und der Schneeballform. Das komplette Angebot gibt es in einem eigenen KELOMAT-Küchenhelfer-Katalog.

**MESSER** Ein Sortiment hochqualitativer Messer für die verschiedensten Anwendungen. Profi geschmiedete, von Hand geschärfte Klingen, stabil und mit durchgehendem Schaft. Die vernieteten Griffe sind nach ergonomischen Erkenntnissen geformt und liegen besonders gut in der Hand.

**BACKFORMEN** Traditionelle Formen in zeitgemäßer Ausführung für Kuchen und Torten aller Art. Extra-starkes Material für optimale Wärmeleitung und energiesparendes Backen, dank KELOMAT-Plus-Antihaft-versiegelung leicht zu entformen und zu reinigen.

**10 JAHRE RIESS-KELOMAT** Im Jahr 2001 wurde mit der Übernahme von KELOMAT durch RIESS ein wichtiger Schritt in der Erfolgsgeschichte traditioneller österreichischer Unternehmen gesetzt.

Emaillé-Spezialist RIESS ergänzte sein umfangreiches Geschirr-Sortiment mit einer Vielzahl von KELOMAT-Produkten und wurde damit zum führenden österreichischen Unternehmen für Koch- und Küchengeräte.

Kaum zu glauben, dass RIESS mit 450 Jahren (!) zu den ältesten Familienunternehmen in Österreich zählt. Ständige Neuentwicklungen und eine Reihe von Auszeichnungen beweisen, wie jung und zeitgemäß die Firmen- und Produktphilosophie von RIESS-KELOMAT ist: Der renommierte Industrial Designer Matthias Peschke erarbeitete für den KELOMAT-Schnellkochtopf beeindruckende Verbesserungen in Ergonomie und Design. Das von Thomas Vavrinek entwickelte KELOMAT-Verpackungsdesign fand internationale Beachtung, darunter in China durch Aufnahme in „Excellent 2009. Annual of International Design“.

Die vom Wiener Designer-Duo „dottings“ für RIESS kreierte Serie Aromapots wurde mit dem Design Plus Award 2011 und dem Red Dot Design Award 2011 ausgezeichnet.

**KELOmat**

**KELOMAT-Service-Center**

EM. BLASSERS Nfg.  
Inh. H. Felfernigg  
1020 Wien  
Taborstraße 35  
Tel. 01/214 57 12  
Fax 01/214 57 63

HENGSTER GMBH  
4040 Linz  
Hauptstraße 68  
Tel. 0732/730 57 90  
Fax 0732/734 27 47

KOCHTOPFSERVICE  
ELEKTRO MAUERHOFER  
Inh. Karl Schantl  
8010 Graz  
Leonhardstraße 83  
Tel. 0316/32 53 66  
Fax 0316/32 53 664

**Riess Kelomat GmbH**  
**A 3341 Ybbsitz, Maisberg 47**  
**Tel. +43 (0)7443 86 315-22**  
**Fax +43 (0)7443 86 6 54**  
**verkauf@riess.at**  
**www.kelomat.at**

Firmenbuch-Nummer: FN 248214x  
Firmengericht: Landesgericht St. Pölten

