



## PRESSEINFORMATION

MÄRZ 2015

### PRESSEKONTAKT:

Irene Salzmann  
[press@truehomeware.com](mailto:press@truehomeware.com)  
+43 664 61 46 401

### RIESS CLASSIC PASTELL ERHÄLT ZUWACHS

Das klassische RIESS Classic Pastell-Serie ist in bis zu sechs Pastelltönen (Rosa, Türkis, Gelb, Blau, Goldgelb und Nilgrün) erhältlich, begeistert gestern wie heute und bringt gute Laune in die Küche. Die Auswahl reicht von Schnabeltöpfen, Kochtöpfen, runden und eckigen Stiel- und Backrohrpfannen, Flötenkesseln, Kaffeeschalen bis zu Schüsseln und Weitlingen von ganz klein bis ganz groß.



#### NEU: Schöpf- und Schaumlöffel in Pastell

Neu im Sortiment und sind die beliebten Schöpf- und Schaumlöffel - bisher nur in weiß und schwarz verfügbar. Es gibt es sie ab sofort als praktische und fröhliche Küchenhelfer in Pastell für die Küche.

#### NEU: Auflaufformen in drei Größen

Neue Nummer zwei gibt es bei den beliebten rechteckigen Bratpfannen aus RIESS Emaille, die multifunktional für Backen, Braten und Aufläufe im Backrohr und auf dem Ofen (auch Induktion) einsetzbar und daher ein überaus beliebtes Kochgerät sind. Neben den klassischen Formen mit Henkel in vier Größen gibt es nun auch Auflaufformen ohne Henkel in den Größen 32x19 cm in rosa, 36x21,5 cm in blau und 38x22,5 cm in nilgrün.



Das Beste dabei – Emaille ist Glas auf Eisen im Brennofen miteinander verschmolzen. Es ist daher nicht nur robust und langlebig, sondern bewahrt dank des Eisenkerns und der Glasoberfläche alle wertvollen Aromen, sorgt für perfekte Hitzeverteilung und liefert so optimal knusprige Back- und Bratergebnisse. Die Köstlichkeiten können direkt vom Backofen auf den Tisch gestellt und dort verteilt werden, denn Emaille ist nicht nur optisch schön, sondern auch schnitt- und kratzfest. Die Reinigung ist durch die Oberfläche aus Glas denkbar einfach und Kochgeschirr aus Emaille ist für Nickelallergiker empfohlen.



## **BILDMATERIAL & INFO:**

Alle Fotos zu dieser Aussendung und einige mehr finden Sie unter diesem Link:  
[https://www.dropbox.com/sh/4ujbg3bxxmp1kqb/AACI\\_f4gXyDpn7NrW9LALsVja?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/4ujbg3bxxmp1kqb/AACI_f4gXyDpn7NrW9LALsVja?dl=0)

oder schreiben Sie uns einfach ein Mail mit ihren Wünschen an [press@truehomeware.com](mailto:press@truehomeware.com)  
- dann senden wir Ihnen auch gerne ein Einladung zu unserem PresseFolder.

## **DIE MARKE RIESS**

steht für hochwertiges Kochgeschirr aus Emaille und damit für aromaneutrales, energiesparendes und gesundes Kochen, Backen und Aufbewahren. Seit 1922 emailliert das traditionsreiche österreichische Familienunternehmen Kochgeschirr, in vielen Farben und Designs. Die RIESS-Produkte werden liebevoll in Handarbeit gefertigt und dank eigener Wasserkraft CO<sub>2</sub>-neutral hergestellt. [www.riess.at](http://www.riess.at)

## **DAS UNTERNEHMEN RIESS KELOMAT**

produziert seit 1550 produziert im Familienunternehmen in Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel Eisenpfannen und Metallteile. Seit 1922 wird Kochgeschirr aus hochwertigem Emaille hergestellt. Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Rieß führen seit 2000 in neunter Generation das traditionsreiche Unternehmen erfolgreich, umweltgerecht und mit sozialem Engagement. 2001 erwarb RIESS die Traditionsmarke KELOmat und firmiert seither unter Riess KELOmat mit den beiden eigenständigen Marken RIESS und KELOmat. Es ist der einzige Emaillierbetrieb und Kochgeschirrhersteller in Österreich und vertreibt seine Produkte in 35 Ländern weltweit. Riess Kelomat ist auch in den Geschäftsfeldern Emailschilder und Industriekomponenten tätig. [www.riesskelomat.at](http://www.riesskelomat.at)

## **DER WERKSTOFF EMAILLE**

ist ein rundum natürlicher Werkstoff und nichts anderes als Glas auf Eisen im Brennofen miteinander verschmolzen. Dank des Eisenkerns ist RIESS Geschirr für alle Herdarten, auch für Induktion, geeignet. Die Wärmespeicherung ist optimal, das spart Energie. Emaille ist schnitt- und kratzfest, langlebig, leicht zu reinigen, für Nickelallergiker geeignet und hat viele andere Vorteile.

Die zehn guten Gründe für RIESS Premium Emaille

1. aus natürlichen Rohstoffen und CO<sub>2</sub>-neutral produziert in Österreich
2. gesünderes und energiesparendes Kochen
3. für Induktions- und alle anderen Herdtypen geeignet
4. aromaneutral
5. bakterienhemmend und leicht zu reinigen
6. schnitt- und kratzfest
7. nickelfrei, unbedenklich bei Nickelallergie
8. viele Farben und Designs
9. extrem langlebig
10. komplett recyclebar im Altmetall