



PRESSEINFORMATION
ZUR AMBIENTE 2015
FEBRUAR 2015

PRESSEKONTAKT:

Irene Salzmann
press@truehomeware.com
+43 664 61 46 401

MESSESTAND:

Halle 3.1
Stand H20

THEMEN:

1) RIESS CLASSIC PASTELL ERHÄLT ZUWACHS

Neu im Sortiment sind die beliebten Schöpf- und Schaumlöffel als praktische Küchenhelfer und fröhliche Farbtupfer in der Küche und die multifunktionalen Auflaufformen in drei Größen.

2) EMAILLE-GESCHIRR IM DIRNDLKLIED

Die beliebten RIESS Töpfe gibt es ab April in weiss-blauem Blaudruck wie man sie von Dirndlkleidern kennt. Die traditionellen Muster sehen auch in Emaille gut aus.

3) EMAILLE - ZUM AUFBEWAHREN

Emaille hemmt Bakterien und bewahrt Aromen. RIESS hat dies schon immer gewusst: die Proviantdosen und Essensträger aus Emaille sind mittlerweile Klassiker. Neuen Impuls zum Thema Aufbewahren in Emaille gab das Designbüro dottings mit der Entwicklung der Linie Kitchenmanagement für die RIESS truehomeware Linie - die bei Designliebhabern mittlerweile nicht nur in der Küche Verwendung findet.

BILDMATERIAL & INFO:

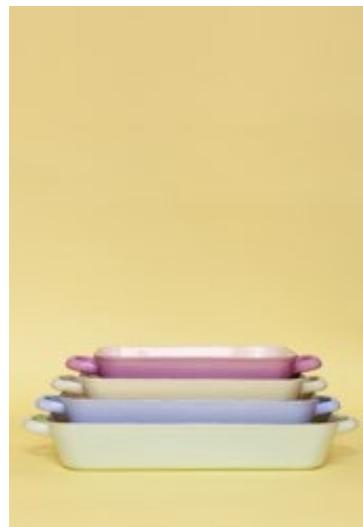
Diese Aussendung und alle Fotos zu dieser Aussendung und einige mehr haben wir auf unserer Dropbox für Sie bereitgestellt:

Schreiben sie uns einfach ein Mail mit dem Betreff „PRESSEFOLDER AMBIENTE“ an press@truehomeware.com - dann senden wir Ihnen gerne ein Einladung zum Folder.

Mehr Informationen zur Marke RIESS, dem Unternehmen und dem Werkstoff Emaille finden Sie im Anhang.

1) 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 Weitingen von ganz klein bis ganz groß.



NEU: Schöpf- und Schaumlöffel in Pastell

Neu im Sortiment 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

Neuheit Nummer zwei - ebenfalls sofort lieferbar - gibt es bei den beliebten rechteckigen Bratpfannen aus RIESS Emaille. Sie sind ein überaus beliebtes, multifunktionales Kochgerät für Backen, Braten und Aufläufe im Backrohr und auf dem Ofen (auch Induktion) einsetzbar. 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 auch für Nickelallergiker empfohlen.



2) EMAILLE-GESCHIRR IM DIRNDLKLIED

Die beliebten RIESS Töpfe gibt es ab April 2015 in weiss-blauem Blaudruck wie man sie von Dirndlkleidern kennt. Die traditionellen Muster sehen auch in Emaille gut aus. Das Dekor erweitert die Country Kollektion von RIESS um eine zusätzliche Variation.



Zur Auswahl stehen drei Mustervariationen (pünktchenblau, dirndlblau, blümchenblau) und insgesamt 19 Artikel: (Stiel-)Kasserolen, Schnabeltöpfe, Schüsseln und Siebe in mehreren Größen, sowie Küchenmaß, Kaffeeschale, Milchkanne, Flötenkessel und die vielseitige rechteckigen Bratpfanne zum Braten und Backen.



3) EMAILLE – ZUM AUFBEWAHREN



Emaille ist der perfekte Werkstoff nicht nur zum Kochen, sondern auch zum Aufbewahren von Speisen, da es antibakteriell wirkt und die Aromen bewahrt.

Emaille – Der Klassiker für Essenaufbewahrung

Emaille wurde schon von Beginn an zum gesunden Aufbewahren von Speisen eingesetzt.

Beste Beispiele sind die klassischen Proviantdosen von RIESS, in denen man Essen ideal aufbewahren und dank des Eisenbügels auch sicher verschließen und transportieren kann. Ein besonderer Vorteil: die Speisen können in der Dose auch gleich auf den Herd gestellt und erwärmt werden (auf allen Herdtypen auch auf Induktion).

Die Proviantdosen gibt es als Einzeldosen in oval und rund und als zwei-, drei- oder vierteilig stapelbare runde Essensträger.

Kitchenmanagement RIESS truehomeware - Vorratsdosen für Küche und mehr

Diese aromabewahrende Eigenschaft von Emaille nützte das Designbüro dottings für die Kreation von Kitchenmanagement RIESS truehomeware.

Die stapelbaren Vorratsdosen mit Eschenholzdeckel gibt es in vier Größen und sechs Farben (pure white, light grey, silent blue, slow green, dark aubergine, fresh tomato).

Gewürze, Müsli, Kaffee, Tee etc. werden darin aromaneutral und lichtgeschützt aufbewahrt.

Die Dosen sind in ihrer einfachen Formensprache und ästhetischen Farben mittlerweile bei Designliebhabern so geschätzt, dass sie längst nicht nur in der Küche, sondern auch in Büros, Bade- und Schlafzimmern zur Aufbewahrung für vielerlei Dinge zu finden sind.





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 CO₂-neutral hergestellt. www.riess.at

DAS UNTERNEHMEN RIESS KELOMAT

produziert seit 1550 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. Man ist auch in den Geschäftsfeldern Emailschilder und Industriekomponenten tätig. 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 CO₂-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

BILDMATERIAL & INFO:

Diese Aussendung und alle Fotos zu dieser Aussendung und einige mehr haben wir auf unserer Dropbox für Sie bereitgestellt.

Schreiben sie uns einfach ein Mail mit dem Betreff „PRESSEFOLDER AMBIENTE“ an press@truehomeware.com - dann senden wir Ihnen gerne ein Einladung zum Folder.