



**PRESSEINFORMATION**  
ZUR AMBIENTE 2016

**UNTERNEHMEN:**

RIESS KELOMAT GMBH  
Am Maisberg 37  
3341 Ybbsitz  
Österreich

**STANDNUMMER:**

HALLE 3.1 / Stand H20

**PRESSEKONTAKT:**

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

**RIESEN & ZWERGE**  
**AMBIENTE-NEUHEITEN VON RIESS:**

**RIESEN**

die ganz großen Emailletöpfe von RIESS für viele/s zum Aufkochen und Einkochen.

**ZWERGE**

die aller kleinsten Emailletöpfe von RIESS für einen oder zwei, zum Kochen, Schmoren und Sofort-Servieren, zum Aufbewahren und Aufwärmen von Resten

**RIESENTRÄGER**

ein hilfreicher Tragegurt aus stabilem Leder,  
für den Transport von A nach B und von drinnen nach draußen

In der Emaillemanufaktur von RIESS im österreichischen Mostviertel/Ybbstal erzeugt man seit 1922 übergroße und kleinwinzige Töpfe aus Emaille. Die Neuauflage dieser Klassiker kommt mit extrastarkem Eisenblech ummantelt von edelstem Glas. Robust gemacht werden sie im glühenden Ofen, wo sich das Glas bei 850 °C fest mit dem Eisen verbindet und die satt glänzende und porenlos glatte Emaille entsteht.

Das Ergebnis sind bodenständige Originale – außen erdig schwarz und granitgesprenkelt innen – gedacht für alle ganz großen und ganz kleinen Kochereien mit Herz.

Sie sind allerbestens und allesamt geeignet für alle Herdtypen von Lagerfeuer bis Induktion sowie mit allen positiven Eigenschaften von RIESS Premium Emaille versehen, leicht zu reinigen und unverwüstlich bei richtiger Handhabung und Pflege.

Ihre Namen liegen auf der Hand: die RIESEN und ZWERGE von RIESS.

Die vier riesigen Töpfe der RIESEN und die drei Kasserollen der RIESEN HALBHOCH fassen respektable 4 bis unglaubliche 20 Liter mit Durchmessern von 20 bis 32 Zentimetern.

Die fünf winzigen Kasserollen der ZWERGE fassen zarte 0,5 bis winzige 2,0 Liter mit Durchmessern von 12 bis 20 Zentimetern.



## DIE RIESEN VON RIESS – ZUM AUFKOCHEN UND EINKOCHEN.



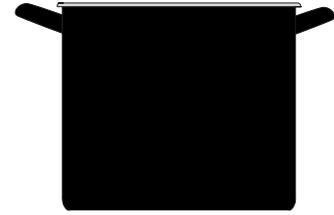
**RIESE Ø 20**  
4 Liter  
0228-000



**RIESE Ø 24**  
8 Liter  
0230-000



**RIESE Ø 28**  
12 Liter  
0232-000



**RIESE Ø 32**  
20 Liter  
0234-000



**RIESE Ø 24**  
halbhoch  
4 Liter  
0242-000



**RIESE Ø 28**  
halbhoch  
8 Liter  
0246-000



**RIESE Ø 32**  
halbhoch  
12 Liter  
0248-000

Das sind die ganz großen Emailletöpfe von RIESS für viel/es zum Aufkochen und Einkochen.

Mit den RIESEN bekommt man spielend eine ganze Meute, eine Großfamilie, eine Kompanie satt.

Mit den RIESEN bewältigt man den größten Erntesegen.

Das Gulasch als Mitternachtsjause, Pasta im Skiurlaub, das Riesenchili & Curry, die Hühnersuppe gegen Grippe, Marmeladen & Chutneys in Hülle und Fülle..All das und mehr ist ohne die RIESEN nicht zu schaffen. Die RIESEN von RIESS sind die ganz Großen.

## DER RIESENTRÄGER VON RIESS



Damit man die RIESEN auch gut transportieren kann – von A nach B oder von drinnen nach draußen – gibt es den komfortablen Trageriemen aus feinstem Leder. So wird das Verpflegen von vielen zum Kinderspiel.



## DIE ZWERGE VON RIESS



**ZWERG Ø 12**  
½ Liter  
0236-000



**ZWERG Ø 14**  
¾ Liter  
0237-000



**ZWERG Ø 16**  
1 Liter  
0238-000



**ZWERG Ø 18**  
1½ Liter  
0239-000



**ZWERG Ø 20**  
2 Liter  
0240-000

zum Kochen, Schmoren und Servieren für klein(st)e Haushalte, zum Aufbewahren und Aufwärmen von leckeren Resten. Die ZWERGE sind – wie schon der Name sagt – die aller kleinsten Töpfe, die in der Manufaktur von RIESS im Ybbstal seit jeher hergestellt werden.

Das verstärkte Blech der Neuauflage verteilt die Hitze optimal auf jedem modernen Herd, damit es sich noch besser schmoren lässt.

Sie sind für einen oder zwei zum Kochen, Schmoren und Servieren. Genau richtig für kleinere Lebensgemeinschaften, für das Kochen mit Kindern und für die leckeren Reste, die direkt aus dem Kühlschrank aufgewärmt werden.

In einem ZWERG kocht und schmort es sich nicht nur bestens – er ist auch ein optimaler Serviertopf, aus dem es sich fein speisen lässt.

## VERFÜGBARKEIT IM HANDEL

Die Riesen & Zwerge wurden auf der AMBIENTE 2016 vorgestellt und sind **ab Mai 2016** im Handel erhältlich.

## FOTOMATERIAL

in hoher Auflösung schicken wir gerne via Link zu. Bitte um kurzes Mail an [press@truehomeware.com](mailto:press@truehomeware.com).

## DIE MARKE RIESS

steht für hochwertiges Kochgeschirr aus Emaille und für aromaneutrales, energiesparendes und gesundes Kochen, Backen und Aufbewahren. Seit 1922 emailliert das traditionsreiche österreichische Familien-unternehmen 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)

## DER WERKSTOFF EMAILLE

ist ein natürlicher Werkstoff und nichts anderes als Glas auf Eisen im Brennofen miteinander verschmolzen. Dank des Eisenkerns ist RIESS Geschirr für Induktion und alle Herdarten geeignet. Die Wärmeleitung und -speicherung ist dank des Eisenkerns optimal, das spart Energie. Emaille ist dank der harten, porenfreien und glatten Oberfläche aus Glas schnitt- und kratzfest und leicht zu reinigen und hat viele andere Vorteile.

## Die zehn guten Gründe für RIESS Premium Emaille

1. CO<sub>2</sub>-neutral produziert in Österreich
2. für Induktion und alle Herdtypen geeignet
3. schnitt- und kratzfest
4. leicht zu reinigen und bakterienhemmend
5. gesünderes und energiesparendes Kochen
6. aromaneutral
7. langlebig
8. hitzebeständig bis 450° C
9. viele Farben und Designs
10. recycelbar im Altmetall