Presseinformation

PRESSEKONTAKT

Irene Salzmann

M:press@truehomeware.com

T: +43 664 614640

UNTERNEHMEN

RIESS KELOMAT GMBH

Am Maisberg 37

3341 Ybbsitz / Österreich

MESSESTAND

HALLE 3.1 / Stand H20

EMAILLE NEUHEITEN 2018

RIESS CLASSIC WEISS MIT NEUER BROTDOSE, SCHÜSSELN UND MEHR

KAFFEEKOCHER FÜR MOKKA UND FILTERKAFFEE

NOUVELLE-TOPFSET IN NEUER FARBE: ZEITLOSES „ARCTIC WEISS“

Die wunderbare Welt der Emaille von RIESS wird wieder größer, 2018 wird das große Sortiment Classic Weiß mit acht neuen Artikeln kräftig ausgebaut, denn das puristische Emailleweiß lässt die Herzen der Fans von Emaille Klassikern höherschlagen. Ab 2018 kann man in Emaille auch Kaffee kochen – Mokka oder Filterkaffee, je nach Laune. Und man kann zwischen klassischem rot und pastelltürkis wählen. Die beliebte Serie Nouvelle (in moderner Optik mit Glasdeckel und Edelstahlgriffen) präsentiert sich im neuen Farbton „Arcticweiss“.

CLASSIC WEISS: viele neue Produkte im puristischem Emailleweiß

Puristisches Weiss ist immer schön, vor allem im pflegleichten Werkstoff Emaille. 2018 wird die Linie Classic weiß daher erheblich aufgestockt mit folgenden tollen Produkten:

Die beliebten Emaille Schüsseln gibt es ab April in vier Größen neben pastell nun auch in weiß (Mini 12cm, 22cm, 26cm und große 30cm) das richtige Schüsselchen für allerlei: von Müsli, Porridge über Salate, zum Teigrühren und vieles mehr. Wunderbar kombinierbar auch mit ihren Pendants in Pastell.

Gutes Brot und Brotbacken ist im Trend. Kein Wunder, dass die gute alte Brotdose aus Emaille Zuwachs bekommt. Neben der bestehenden Dose bringt RIESS 2018 gleich **zwei Brotdosen – eine eckig (37x26 cm und 13 cm hoch mit Griff) und eine rund (Durchmesser 24 cm ohne Griff)** auf den Markt. Die runde Variante wird auch gerne zum Aufbewahren von Keksen nicht nur zur Weihnachtszeit verwendet. In den Emailledosen bleiben Brot und Backwaren länger frisch und behalten das Aroma, dank der porenfreien, glatten Oberfläche aus Glas.

Ebenfalls neu in der Linie Classic Weiß: eine weiße **Auflaufform in 36x21,5 cm** für süße und pikante Aufläufe aller Art und ein **Kartoffelkocher mit Siebeinsatz 18 cm/2 Liter**, in dem die Kartoffeln aber auch anderes Gemüse wunderbar zart gedämpft werden können.

RIESS

Presseinformation

Kaffeekocher: Mokka oder Filterkaffee? Rot oder pastelltürkis?

Der Kaffeekocher aus Emaille passt sich fast jeder Kaffeelaune an: Filterkaffee am Morgen und ein starker Mokka (nach orientalischer Methode) nach dem Mittagessen. Ganz entspannt mit einem Gerät, ideal in Küchen mit wenig Platz und bunter Blickfang in Küche und Schreibtisch.

Der Kocher fasst 0,75 Liter und hat einen Durchmesser von 11 cm und leitet und speichert die Wärme und ist für alle Herdtypen geeignet und ist ab sofort erhältlich.

Dazu passend finden sich im RIESS Sortiment auch die passenden Emaillebecher in hellblau, weiß, gelb, dunkelblau, rot und blau mit weißen Punkten und mit Hirsch.

NOUVELLE KOMMT 2018 IM ZEITLOSEN „ARCTICWEISS“

Die Nouvelle-Serie ist wieder um einen Farbton reicher: Zu Verde, Rosso, Avorio, Aquamarin, Kristallblau, Smaragd und Corall und Cappuccino kommt in dieser Saison das zeitlose Arcticweiss.

Das klare Weiss passt sich seiner Umgebung an und wirkt in jedem Umfeld elegant und zeitlos.

Die Serie ist ein guter Einstieg für alle Kochbegeisterten, denen Farben, moderne Formen und hohe Funktionalität wichtig sind.

Die Produkte aus der Serie sind mit einem Stahl-Wärmespeicherboden, einem Deckel aus Glas und edlen Edelstahlgriffen ausgestattet.

Nouvelle ist einzeln oder als Kochsets - dreiteilig (2 Töpfe und ein Schnabeltopf) oder - fünfteilig (4 Töpfe plus Pfanne) erhältlich.

Der Verkauf der neuen Farbe startet ab Mitte April.

FOTOMATERIAL

Fotomaterial in hoher Auflösung finden Sie unter diesem Link:

http://bit.ly/2BsvVzV

Sollte der Download nicht funktionieren oder für weitere Fragen steht an Irene Salzmann gerne zur Verfügung. Mail: press@truehomeware.com (oder Telefon: +43 664 61 46 401).

Presseinformation

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 regional, in Handarbeit im niederösterreichischen Mostviertel sowie dank eigener Wasserkraft CO2-neutral gefertigt. www.riess.at www.truehomeware.com

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 alle Herdarten, auch für Induktion, geeignet. Die Wärmespeicherung ist optimal, das spart Energie. Emaille ist dank der harten, porenfreien und glatten Oberfläche aus Glas schnitt-und kratzfest, langlebig, leicht zu reinigen und hat viele andere Vorteile.

Die zehn guten Gründe für RIESS Premium Emaille

1. aus natürlichen Rohstoffen und CO2-neutral produziert in Österreich
2. für Induktion und für alle Herdarten geeignet
3. schnitt- und kratzfest
4. leicht zu reinigen
5. gesünderes und energiesparendes Kochen
6. aromaneutral
7. extrem langlebig
8. bakterienhemmend
9. viele Farben und Designs
10. recycelbar im Altmetall