



Presseinformation

#### **PRESSEKONTAKT**

Irene Salzmann

M: [press@truehomeware.com](mailto:press@truehomeware.com)

T: +43 664 6146401

#### **UNTERNEHMEN**

RIESS KELOMAT GMBH

Am Maisberg 37

3341 Ybbsitz / Österreich

### EMAILLE BROTDOSE

in puristischem Weiß für längeren Brotgenuss

Gutes Brot und Brotbacken ist im Trend. Kein Wunder, dass die gute alte Brotdose aus Emaille Zuwachs bekommt. 2018 wird das Sortiment um eine neue rechteckige Brotdose im puristischen Emailleweiß erweitert.

Der Werkstoff Emaille (Glas auf Eisen im Brennofen verschmolzen) in Kombination mit Form und Funktion der neuen Brotdose halten das Brot lange frisch. Der gerillte Boden des unteren Teils und die Luftlöcher im Deckel garantieren gute Durchlüftung und verhindern in Kombination mit der porenfreien Oberfläche aus Glas Schimmelbildung. Der große Griff am Deckel erleichtert das Handling. Die neue Emaille-Brotdose in puristischem Weiß ist rechteckig und hat die Maße: 37x26 cm und ist 13 cm hoch. Erhältlich ist das gute Stück bei allen RIESS Partnern im Fachhandel.



#### **FOTOMATERIAL**

Fotomaterial in hoher Auflösung finden Sie unter diesem Link: <https://bit.ly/2GOJEEEx>

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

#### **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 CO<sub>2</sub>-neutral gefertigt. [www.riess.at](http://www.riess.at) [www.truehomeware.com](http://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.