



Presseinformation

PRESEKONTAKT

Irene Salzmann

M: press@truehomeware.com

T: +43 664 6146401

EMAILLE-KAFFEEKOCHER

MOKKA ODER FILTERKAFFEE? ROT ODER PASTELLTÜRKIS?

Die wunderbare Welt der Emaille von RIESS wird wieder größer, ab sofort kann man in Emaille auch Kaffee kochen: Mokka oder Filterkaffee, je nach Laune. Und man kann zwischen klassischem rot und pastelltürkis wählen. Die Form ist die des klassischen Ibrik oder Cezve, in denen traditionell im Orient der Kaffee zubereitet wird.



Der Kaffeekocher aus Emaille passt sich der Kaffeelaune an: Filterkaffee am Morgen und starker Mokka (nach orientalischer Methode) nach dem Mittagessen oder umgekehrt.

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. Er leitet und speichert die Wärme perfekt dank des Eisenkerns. Der Gebrauch von Topflappen wird daher wärmstens empfohlen. Der Kaffee-kocher aus Emaille ist für alle Herdarten (Gas, Elektro, Glaskeramik, Induktion) geeignet.



Dazu passend finden sich im RIESS Sortiment auch die passenden Emaillebecher unifarben in hellblau, weiß, gelb, dunkelblau, rot oder mit Dekor: blau mit weißen Punkten sowie mit Hirsch grün oder rot.



FOTOMATERIAL

Fotomaterial in hoher Auflösung finden Sie unter diesem Link: <http://bit.ly/2EM2mQd>

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