PRESSEINFORMATION

SPEED-DATING AMBIENTE 2016

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

RIESS truehomeware – handgefertigt in Österreich und CO2-neutral erzeugt

Emailletöpfe von RIESS sind weit über Österreichs Grenzen hinaus Kultobjekte. Es gibt jetzt die Neuauflage: Klare Formen, ehrliches Material, starke Farben für ökologisch, nachhaltig orientierte Menschen.

35 Arbeitsschritte benötigt das Team von RIESS in der Herstellung bis ein Aromapot für die Küche bereit ist. Die Aromapots werden sorgsam händisch geprüft bevor sie das Produktionsgelände im niederösterreichischen Mostviertel verlassen.

In der Herstellung werden rein natürliche „Bodenschätze" verwendet, wie Eisen, Quarz, Ton, Feldspat, Borax, Soda & Pottasche. Emaillegeschirr bleibt zu 100% recycelbar. Die Erzeugung erfolgt CO2-neutral mit eigener Wasserkraft. Damit kommt ein absoluter Vollwert-Topf auf den Tisch!

Emaillegeschirr bringt eine Reihe Vorteilen mit sich und hält bei sorgfältiger Nutzung ein Leben lang. Emaille ist ein Material das in seinen Eigenschaften hoch aktuell ist.

RIESS truehomeware – Aromapots designed by dottings

Aromapots bestehen zu 100% aus Eisen und Glas. Sie sind dank magnetischem Eisenkern, optimal für jeden modernen Induktionsherd.

Es gibt keine angeschraubten Teile aus Kunststoff. Die Töpfe können dadurch auch bei hohen Temperaturen in und auf jedem Herd angewendet werden.

Die konische Form der Aromapots macht die Serie stapelbar - ineinander und aufeinander. Der der Deckel übernimmt umgedreht am Tisch die Aufgabe des Untersetzers.

Die Aromapots sind bewusst zurückhaltend & schlicht gestaltet. Ein Aromapot ist innen Weiß damit sich das Essen in seinen naturgegebenen Nuancen zeigt.

Außen trägt der Topf je nach Appetit Farbe und animiert jeden Topfbesitzer zum individuellen Arrangement von Kochgeschirr und Speisen.

DESIGN by dottings

Ästhetik, Ökologie und Funktion vereint - dottings und RIESS haben das Material Email zurück in unsere Zeit geholt.

„Demokratisches Design für den Topf - für jeden Haushalt schönes, funktionelles Kochgeschirr“ (Sofia Podreka und Katrin Radanitsch von dottings)

Begeistert vom reinen Werkstoff Email und seinen Möglichkeiten entwarfen die Designerinnen von dottings, die neuen Aromapots für RIESS. Gutes Werkzeug für Koch und Köchin - entstanden ist eine pure, formschöne Serie, die dem Zeitgeist von morgen gerecht wird.

dottings begleitet das Unternehmen vom Konzept bis zur Serienreife und bringt mit den Aromapots den ökologischen Gedanken von RIESS in Form.

www.dottings.com

DAS UNTERNEHMEN

Das Familienunternehmen RIESS stellt seit 400 Jahren sein umfassendes Sortiment in Ybbsitz an der Eisenstraße her. Die Energie dafür nimmt der Traditionsbetrieb aus eigener Wasserkraft und dem leidenschaftlichen Engagement seiner MitarbeiterInnen.

Seit Generationen zeigen die Familie Riess und Ihr Team Einsatz für Qualität. In unserer Zeit sind das wichtige Signale an die Region und die Umwelt. Heute ist RIESS eines der wenigen Werke in Europa, das unverwechselbar hochwertiges Emaillegeschirr erzeugt. www.riess.at www.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 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

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. CO2-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