

Kindheits- erinnerungen

Die kleine Stielkasserolle in pastelligem Rosa, der robuste Wetting in himmlischem Blau und ein pfeifender Teekessel in sanftem Grün wecken wunderbare Kindheitserinnerungen. Der süße Duft der Vergangenheit liegt in der Luft. In Mamas Küche finden wir diese drei heute noch. Seit Generationen wird in unseren Küchen mit Emaille-Geschirr von RIESS gekocht, heute sorgt es mehr denn je für besondere, nostalgische Momente. Dieses Gefühl von Vertrautheit und Behaglichkeit holen wir uns nun gerne in unsere shabby-schicken Landhaus-Küchen zurück. Die zeitlosen Klassiker verzaubern heute mit ihrem zurückhaltenden Charme erneut Groß und Klein – für viele weitere Kindheitserinnerungen.



Back to the Fifties

Die Küchen der 1950er-Jahre waren geprägt von pastelligen Farbtönen, bei der Einrichtung, aber auch beim Geschirr. Diese sanften Farben erleben seit dem letzten Jahr ein Revival. RIESS liegt also mit seinem Original aus den 50ern, der Serie „Pastell“, in liebllichem Rosa, Türkis, Gelb, Blau, Goldgelb und Nilgrün, nach wie vor im Trend.

Anno dazumal

Die Wurzeln von RIESS liegen bereits im Jahr 1850. Damals wurde in Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel eine Pfannenschmiede gegründet. Die Spezialisierung auf die Herstellung von Kochgeschirr aus Emaille fand 1922 statt. Fast ein Jahrhundert später ist RIESS die einzige Emaille-Manufaktur in ganz Österreich. In liebevoller Handarbeit werden heute Welling & Co. von anno dazumal, aber auch Geschirren in neuen Formen & Farben sowie Küchenaccessoires produziert.



Bilder: RieSS

Wussten Sie ...? RIESS Emaille- Geschirr ist

CO₂-NEUTRAL

und aus natürlichen Materialien, mit Ökostrom aus eigener Wasserkraft, umweltschonend in Österreich produziert

FÜR INDUKTION

und alle anderen Herdarten geeignet

RECYCELBAR

im Altmetall

SCHNITT- UND KRATZFEST

(Ausnahme Glaskeramikmesser), denn die Oberfläche besteht aus hartem Glas

LEICHT ZU REINIGEN

und bakterienhemmend durch die glatte, porenfreie Oberfläche

BIS 450° HITZEBESTÄNDIG

maximal empfohlene Betriebstemperatur bei 220°

IN VIELEN FARBEN ERHÄLTICH

Emaille bringt Lebensfreude in die Küche



Generationen überdauern

Damit das kultige Geschirr seinen Glanz auch über die Jahre nicht verliert, haben wir ein paar wertvolle Gebrauchs- und Pflegetipps.

Im Einsatz

Nicht zu rasch erhitzen – immer mit Inhalt auf kleiner oder mittlerer Stufe erwärmen, bis auch die Topfwände warm sind, erst dann die Hitze steigern.

Nicht zu rasch abkühlen – immer zuerst abkühlen lassen, bevor Sie es in kaltes Wasser stellen.

Abschlagen verhindern – den Aufprall auf harten Gegenständen oder das kräftige Abklopfen mit Küchenhelfern vermeiden, dies kann zu Beschädigungen führen. Das Geschirr kann dennoch weiter verwendet werden, erst bei Abplatzungen im Inneren des Geschirrs sollten Sie das Produkt austauschen.

Danach

Emaille-Geschirr ist zwar grundsätzlich geschirrspüertauglich, empfohlen wird allerdings die traditionelle Reinigung per Hand. Mit einer speziellen Emaille-Pflege oder einer milden Scheuermilch und der glatten Seite des Putzschwamms oder einer weichen Bürste lassen sich Weiltling, Schnabeltopf & Bratpfanne ganz leicht reinigen.

Vermeiden Sie: Drahtbürsten, Stahlwolle, sandhaltige Scheuermittel und Putzschwämme mit Keramikpartikeln. Sollte es doch einmal (geschirrspüler-) schnell gehen müssen, unbedingt das schonende Glasspülprogramm verwenden.

RIESS EMAILLE BEGEISTERT SEIT GENERATIONEN ...

Emaille ist übrigens Glas auf Eisen, im Brennofen bei 250°Celsius unzertrennbar miteinander verbunden und wird seit dem Ende des 19. Jahrhunderts dank seiner rostfreien Oberflächenveredelung, hohen Hygiene und leichten Reinigung für Küchengeschirr eingesetzt.

Bilder: Riess

