

Modernes Kochen mit Riess

INDUKTIONSKOCHEN / RIESS Geschirr punktet mit Qualität, Design und Funktionalität sowie mit ökologischen und gesundheitlichen Vorzügen. Es hat einen magnetisierbaren „Kern“ – und ist somit Induktionsgeschirr.

YBBSITZ / Induktionskochen ist die derzeit modernste Art, schnell und energiesparend zu kochen.

Dabei wird durch ein elektromagnetisches Feld der Topf- oder Pfannenboden erhitzt und nicht das Kochfeld selbst (wie beim Ceranfeld). RIESS Emailgeschirr hat einen magnetisierbaren „Kern“ und ist damit automatisch Induktionsgeschirr.

Durch die fast direkte Energieübertragung vom Boden auf die Speisen ist die Ankochzeit extrem kurz und der Garvorgang insgesamt sehr schnell und energiesparend. Es wird nur dort erhitzt, wo ein induktionstauglicher Boden vorhanden ist.

Wählen Sie dennoch immer das zur Herdplatte passende Kochgeschirr, so kochen sie am effektivsten. RIESS Induktionsgeschirr hat eine sehr gute Wär-



meileitung und wird beim Induktionskochen sehr rasch heiß.

Kochen mit RIESS Induktionsgeschirr ist durch die hohe Heizleistung doppelt so schnell wie bei einer Gasmulde und viermal so schnell wie bei einem herkömmlichen Kochfeld. Das spart Zeit und reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30 Prozent.

Alle Töpfe, Kasserollen und Pfannen aus RIESS Email sind energiesparend durch die hervorragende Wärmeleitung.

Email ist extrem hart, schnitt- und kratzfest, bakterienhemmend und aromaneutral. Somit bleibt der natürliche Geschmack der Speisen erhalten, auch beim Aufbewahren von Speisen und Lebensmitteln. Es wird auch bei Nickelallergie empfohlen.

Zudem ist die Herstellung von Emailgeschirr ökologisch, ressourcenschonend und in allen Phasen der Produktion auf Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit ausgerichtet.

Mit dem Konzept von gesünderem Kochen, ökologischen und hochwertigen Produkten ist RIESS bereits seit langem auch international sehr erfolgreich.

Die Exporte gehen nicht nur in den gesamten europäischen Raum, auch in den USA, Australien Neuseeland, Korea und Japan gibt es anhaltend starke Nachfrage nach dieser einmaligen „Qualität aus Ybbsitz“.

Infos: www.riess.at, ☎ 07443/86315-0