

INTEAM

SCHENKER 00 - ZEITUNG VON UND FÜR MITARBEITER



RIESS

Ein österreichisches
Qualitätsprodukt

KELOmat

Qualität aus Österreich

RIESS KELOmat

Kochen mit Tradition

Von einem derartigen Stammbaum können andere Unternehmer nur träumen. Der einzige heimische KochgeschirrhHersteller, mit Sitz in Ybbsitz (NÖ) kann auf ein fast 500-jähriges Bestehen zurückblicken. Im Jahr 1550 begann alles mit einer kleinen Pfannenschmiede, und produziert der seit neunter Generationen im Familienbesitz Riess stehende Betrieb mittlerweile jährlich rund 1,5 Millionen Geschirreinzelteile.

Rund 75% der Produktion ist für den heimischen Markt bestimmt, obwohl man sich der Waren bereits in aller Welt erfreut. Neben dem gesamten deutschsprachigen Raum beliefert Riess Kunden in Ost- und Südeuropa, Großbritannien, den USA und auch in Australien. Seit einigen Jahren exportiert die RIESS KELOmat GmbH auch nach Neuseeland, Korea und Japan.

In Sachen Transport und Logistik vertraut die Familie Riess seit mehr als 10 Jahren in das Know-how von DB Schenker. Genutzt werden sowohl die internationale Präsenz im Bereich der Seefracht, wie auch das starke Landverkehrs-Netzwerk und der Logistik um termingerechte Anlieferungen im Rahmen von Verkaufsprojekten sicherzustellen.



Induktionskochen:

RIESS KELOmat produziert übrigens echtes Induktionsgeschirr.

In immer mehr Haushalten haben Herde mit Induktionskochplatten Einzug gehalten, wenngleich das Wissen um die Verwendung dieser neuen Art des Kochens noch sehr gering ist. Einfach mal die Herdplatte einzuschalten, den entsprechenden Topf oder die Pfanne darauf abstellen, und zwischenzeitlich Zutaten aus dem Kühlschrank zu holen ist nicht ratsam.

Durch die fast direkte Energieübertragung vom Boden auf die Speisen ist die Ankochzeit extrem kurz und der Garvorgang insgesamt sehr schnell und energiesparend.

Induktionsgeschirr erwärmt sich in Sekundenschnelle auf mehrere Hundert Grad, falls man wie oben

beschrieben vorgeht. Kochen mit 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%. Riess Induktionsgeschirr hat eine sehr gute Wärmeleitung und wird beim Induktionskochen sehr rasch heiß. Daher sind gewisse Grundprinzipien im Umgang mit dieser Technologie unbedingt einzuhalten.

Was ist Email?

Die genialste Verbindung seit es Kochgeschirr gibt.

Emaille verbindet die positiven Eigenschaften von Glas und Stahl. Beim Verschmelzen dieser beiden Werkstoffe bei 850°C entsteht ein neuer Verbundwerkstoff mit Ober-



Erfolgreiche Geschäftsleitung: Dipl. Ing. Julian Riess, Ing. Friedrich Riess, Susanne Riess

flächeneigenschaften, die kaum ein anderes Material erreicht. Emaille ist superhart, extrem schnitt- und kratzfest. Mit Messer, Gabeln oder Küchenhilfen kann man bedenkenlos schneiden oder Speisen entnehmen. Es ist leicht zu reinigen, langlebig und bei entsprechender Pflege dauerhaft schön und glänzend.

Email ist das Beste für gesundes Kochen, Braten und Backen. Es besteht aus absolut natürlichen Rohstoffen. Alle Speisen behalten in Emailgeschirren garantiert ihren

reinen Geschmack. Auch beim Aufbewahren von Speisen und Lebensmitteln.

Bei Nickelallergie, eine Kontaktallergie, an der Menschen vermehrt leiden - wird Email zum Kochen empfohlen. Nickel als Bestandteil von Edelstahllegierungen kann aus emaillierten Oberflächen nicht austreten. Sorgen Sie für eine gesunde Ernährung ohne Nickelbelastungen!

Die porenfrei glatte Oberfläche ist schmutz- und bakterienabweisend und ermöglicht durch die leichte Reinigung optimale Hygiene in der Küche. Emaille gibt selbst bei hohen Temperaturen keinerlei belastende Inhaltsstoffe ab.

Der Eisenkern von RIESS Emailgeschirren speichert und verteilt die Hitze gleichmäßig. Dadurch genügt eine deutlich geringere, energiesparende Kochtemperatur. Verwenden Sie beim Kochen den Deckel. Sie sparen dadurch Energie und Zeit, da die Speisen schneller gar werden. Reduzieren Sie die Energiezufuhr bis der Deckel ruhig am Topf

liegen bleibt und kein Dampf mehr entweicht. Nutzen Sie die Restwärme: 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit können Sie die Kochplatte schon ausschalten (nachgaren). Beim Backen und Braten bringt die einmalig gute Strahlungswärme von Emailgeschirr die besten Ergebnisse.

Nicht umsonst vertrauen internationale Starköche wie Sarah Wiener den hohen Ansprüchen welche die Produkte aus dem Hause Riess widerspiegeln. Die Emailgeschirre sind in sämtlichen Bereichen beim Kochen, Braten und Backen einsetzbar.

Aromapots - Gesundes, ökologisches Kochen in bunten Farben

Dass sich das Geschirr aus Ybbsitz enormer Beliebtheit erfreut, liegt vor allem an der hohen Qualität, dem Design und der Funktionalität, gepaart mit ökologischen und gesundheitlichen Aspekten.

Das Unternehmen produziert seit Bestehen des Betriebes nach den



Grundprinzipien des nachhaltigen Wirtschaftens. Zu den wichtigsten Faktoren dieses Handelns zählen Mensch und Umwelt, sowie Gesellschaft und Wirtschaft. Man möchte damit ökologische, ökonomische sowie soziale Ziele im Sinne einer ganzheitlichen Entwicklung in Einklang bringen.

Die Produkte der Riess KELOmat GmbH wurden bereits mehrfach ausgezeichnet und mit internationalen Preisen und Nominierungen bedacht. Dazu zählen Nominierungen zu Staatspreisen und die Auszeichnung der „Aromapots“ für das beste Produktdesign auf der „Ambiente 2011“.

Das Beste auf einen Blick:



- Energiesparend durch gute Wärmeleitung
- Schnitt- und kratzfeste Oberfläche
- Aromaneutral & Bakterien hemmend
- Empfohlen bei Nickelallergie
- Empfohlen für das Kochen nach den 5 Elementen
- Leicht zu reinigen
- Spülmaschinenfest
- Backofen geeignet



- Für jeden Herd geeignet – speziell für Induktion

Die Firma Riess steht hier gerne mit Rat und Tat zur Seite. Informationen dazu findet man auf der Homepage www.riesskelomat.at

Wer denkt heutzutage beim Wort Email noch an Kochgeschirr?

Neben Kochgeschirr fertigt RIESS KELOmat auch hochwertige, langlebige Emailschilder und Emailstraßenschilder an. Viele Städte wie Wien, Graz, Klagenfurt, Innsbruck,

Frankfurt/Flughafen setzen auf Riess Emailschilder. Für Werbung, Firmenbeschilderung und Informationssysteme jeder Art erfüllen Emailschilder alle Ansprüche auf Qualität und individuelle Präsentation. Emaille ist lichtecht und UV-beständig. Die Leuchtkraft der Emailschilder bleiben durch ihre absolute UV-Beständigkeit auf Dauer schön, die Farben behalten ihre ursprüngliche Leuchtkraft und die Schönheit aller Farben bleibt jahrzehntelang unverändert.

Markus Gerhart, Verkauf/LINZ

RIESS
Ein österreichisches
Qualitätsprodukt

KELOmat
Qualität aus Österreich