



PRESSEINFORMATION

PRESSEKONTAKT

Irene Salzmann
M: presse@riess.at
T: +43 664 614 64 01

UNTERNEHMEN

RIESS KELOMAT GmbH
Maisberg 47, 3341 Ybbsitz, Österreich

SERVE + STORE

AUFBEWAHREN NEU GEDACHT VON RIESS EMAILLE

NACHHALTIGE KÜCHEN-BASICS FÜR ORDNUNG IN KÜCHE
UND KÜHLSCHRANK, STILVOLLES SERVIEREN U.V.M.

NATÜRLICHES MATERIAL, BESTE HANDWERKSKUNST,
MULTIFUNKTIONALES DESIGN



Getreu dem Vorsatz „Weniger ist mehr“ komplementiert RIESS Emaille seine Linie truehomeware mit dem neuen, stapelbaren SERVE+STORE Aufbewahrungssystem. Reduziert auf das Wesentliche funktioniert die neue Serie intuitiv. Die Teile können auf allerlei Weise gestapelt und Speisen damit serviert werden – das beflügelt die Kreativität.

PRESSEINFORMATION

NACHHALTIGE KÜCHENBASICS IN MULTIFUNKTIONALEM DESIGN

SERVE+STORE, das sind Dosen mit Deckeln in verschiedenen Größen und Höhen. Diese funktionieren gemeinsam wie separat. Die Deckel dienen vice versa als Tablett und Teller, der Unterteil als Aufbewahrungsdose oder kleine Backform. Die kleinste, flache Variante ist Behälter mit Deckel oder wird zur langersehten Butterdose aus Emaille.

Kurz und bündig: Die nachhaltigen Allround-Aufbewahrungsbehälter sind geeignet zum Aufbewahren, sanften Aufwärmen, Backen, Servieren und durch das praktische Kautschukband mit Holzring auch für den Transport von Speisen geeignet.

„Die Serie soll uns den Alltag erleichtern“, sagen die Designerinnen von dottings. Sie möchten die selbst erprobten Boxen nicht mehr missen: **„Vom Kühlschrank in den Ofen oder gleich direkt auf den Tisch. Ohne kompliziertes Umfüllen oder Verpacken sparen wir Handgriffe, Platz und unsere Energie!“**

NATÜRLICHES MATERIAL TRIFFT BESTE HANDWERKSKUNST

Die Eigenschaften von Emaille erfüllen alle Anforderungen an die Aufbewahrung von Lebensmitteln. Die Oberfläche ist porenlos, glatt wie Glas und wirkt bakterienhemmend. So bleiben Lebensmittel in Emaille länger frisch und bewahren ihren natürlichen Geschmack. Natürliches Material, beste Handwerkskunst und multifunktionales Design – all das vereint SERVE+STORE. Das Resultat ist ein hochwertiges Produkt, das bei richtiger Pflege auch noch die nächste Generation erfreut.

GRÖSSEN



FARBEN



Weiß



Heidelbeerblau



Salbeigrün

„Wir lieben Emaille nun schon seit 100 Jahren, und das nicht nur zum Kochen, sondern auch zum Aufbewahren von Lebensmitteln. Bei SERVE+STORE werden diese beiden Einsatzmöglichkeiten von Emaille wunderbar vereint“, ergänzt Julian Riess die Idee des traditionsreichen Familienunternehmens hinter der neuen Serie und führt weiter aus: **„Wir sehen SERVE+STORE als unseren Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung. Das Design von dottings macht daraus überdies wunderschöne und vielseitige Küchenbasics.“**

SERVE+STORE: DIE GRÖSSEN UND FARBEN

Die Aufbewahrungsbehälter SERVE+STORE sind in vier Varianten (zwei Größen in jeweils zwei Behälterhöhen) und in den drei Farben, Weiß, Salbeigrün und Heidelbeerblau, erhältlich. Behälter und Deckel sind dabei auch separat zu haben. Für den einfachen Transport trockener Lebensmittel sorgt ein festes Gummiband mit Holzring.



AUFBEWAHREN IN EMAILLE

RIESS bietet zum Thema „Aufbewahren in Emaille“ viele weitere Produkte und Zubehör an. Gemeinsam mit SERVE+STORE werden Deckel für die RIESS Emaille-Schüsseln in allen Größen präsentiert, die Salat-, Teig-, Obst- und Müslischüsseln verwandeln sich so im Nu zu Aufbewahrungsschüsseln.

All diese Neuheiten ergänzen das bestehende Aufbewahrungssortiment von RIESS: Dichtungsdosen und Essensträger zum sicheren Transport von Speisen; die bunten Kitchenmanagement-Vorratsdosen mit Eschenholzdeckeln für trockene Lebensmittel; Brotdosen, in denen das Brot lange frisch bleibt; der Riesenträger-Ledergurt zum sicheren Transport von großen Töpfen mit Inhalt.

FOTOMATERIAL

Fotomaterial in Form von Freistellern und Ambientefotos in hoher Auflösung finden Sie unter dem Link: <https://www.dropbox.com/sh/cj2idf5m7kclD0a/AADrGw9m9EoYam2mDsFi5Yzpa?dl=0>

PRESSEKONTAKT

Sollte der Download nicht funktionieren oder für weitere Fragen steht Ihnen Irene Salzmann gerne zur Verfügung. Mail: presse@riess.at oder Telefon: +43 664 614 64 01.

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 liebevoll in Handarbeit gefertigt und dank eigener Wasserkraft CO₂-neutral hergestellt. www.riess.at

DIE 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.

10 GUTE GRÜNDE FÜR RIESS PREMIUM EMAILLE

1. aus natürlichen Rohstoffen und CO₂-neutral produziert in Österreich
2. Induktion und für alle Herdarten geeignet
3. schnitt- und kratzfest
4. leicht zu reinigen und bakterienhemmend
5. gesünderes und energiesparendes Kochen
6. aromaneutral
7. langlebig bei richtigem Gebrauch und Pflege
8. bis 450° hitzebeständig
9. viele Farben und Designs
10. recycelbar im Altmetall