



Presseinformation

PRESSEKONTAKT

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

UNTERNEHMEN

RIESS KELOMAT GmbH
Maisberg 47, 3341 Ybbsitz
Österreich

NEUE SONDEREDITION CLASSIC NATURE BLUE

2022 kommt RIESS Premium Emaille mit der neuen Sonderedition Nature Blue. Das Besondere daran: das neue Blau gibt es in drei Farbschattierungen (light, medium, dark), wobei jedes Produkt einen anderen Farbton hat. Innen ist die neue Serie weiß und damit sehr gut mit der bestehenden Serie Classic White zu kombinieren.



Link zu Ambientefotos: <https://www.dropbox.com/sh/6d98totoxgut415/AABHBVGcth66q1zrJLGZTyWBa?dl=0>



In den neuen Farbschattierungen von Classic Nature Blue gibt es Kochtöpfe, Stielkasserolle, Schüsseln, Schnabeltöpfe, Messbecher, Auflaufformen (Rechteckig 36x21 und Mini 25x20) und eine Königskuchenform. Die Koch- und Schnabeltopf haben eine leicht konische Form mit Emaillegriffen.

Link zu Freistellern : <https://www.dropbox.com/sh/smig3h8puanr13q/AAAR9zkYSYn9D6oV6z2-hm9Ba?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

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 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.