



Presseinformation

#### PRESSEKONTAKT

Irene Salzmann

M: [presse@riess.at](mailto:presse@riess.at)

T: +43 664 6146401

#### UNTERNEHMEN

RIESS KELOMAT GMBH

Am Maisberg 47

3341 Ybbsitz / Österreich

### BACKEMAILLE BLAU

#### Die neue blaue Backserie von RIESS für besonders einfaches Entformen

Die neue Linie Backemaille Blau von RIESS steht für die Freude am Backen. Sie präsentiert sich außen hellblau und innen mit spezieller anthrazitfarbener Emaille, die durch ihre Oberfläche das Entformen besonders leicht macht.

Die neue Serie Backemaille beinhaltet eine große Auswahl an klassischen Backformen, die alle backofenfest sind und überdies allerlei Zubehör für die Vorbereitung: Formen für Torte, Königskuchen, Rehrücken, Guglhupf und Eier- und Servierpfanne sowie Backpfanne rund und rechteckig mit Griffen. Backhelfer für die Vorbereitung ergänzen die neue Serie: ein Weitling zum Teigmischen, ein Küchenmaß zum Messen der Zutaten, ein Schnabeltopf zum Eingießen der Flüssigkeiten oder Zubereiten von Pudding, Cremen und Saucen und mehr.

Der natürliche Werkstoff Emaille ist Glas, das bei hohen Temperaturen auf Eisen aufgeschmolzen wird. Durch den Eisenkern wird die Hitze in den Backformen gleichmäßig verteilt – für besonders gute Backergebnisse. Die spezielle Backemaille innen macht jedes Backgut besonders leicht entformbar ohne Backpapier, wenn man vor Einfüllen der Teigmasse die Form einfettet und mit Mehl oder Brösel bestreut. Die Reinigung ist dank der porenlos glatten Oberfläche sehr einfach.

Erhältlich ist die neue Serie bei RIESS Partnern im Fachhandel.



#### FOTOMATERIAL

Fotomaterial in hoher Auflösung finden Sie unter diesem Link:

<https://www.dropbox.com/scl/fo/p8curmj3rr71m61jqyphc/h?dl=0&rlkey=nhwaulouwj7mdy1g3lcko1eq>

Sollte der Download nicht funktionieren oder für weitere Fragen steht Irene Salzmann gerne zur Verfügung. Mail: [presse@riess.at](mailto:presse@riess.at) (oder Telefon: +43 664 61 46 401).



## Presseinformation

### **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 regional, in Handarbeit im niederösterreichischen Mostviertel sowie dank eigener Wasserkraft CO2-neutral gefertigt. [www.riess.at](http://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.