



Presseinformation

PRESSEKONTAKT

Irene Salzmann

M: presse@riess.at

T: +43 664 6146401

UNTERNEHMEN

RIESS KELOMAT GMBH

Am Maisberg 47

3341 Ybbsitz / Österreich

KOCHEN UND ENERGIESPAREN?

NOUVELLE EXTRA STARK IST DAFÜR DER PERFEKTE PARTNER

Schon in den 60 er Jahren bewarb das österreichische Unternehmen RIESS seine Töpfe als Elektrogeschirr, gemeint war damals, dass man mit geringer Energie kochen kann.

Heute ist das Thema aktueller denn je. Und der Werkstoff Emaille schneidet nach wie vor beim Thema Kochen und Energie sparen besonders gut ab. Der natürliche Werkstoff Emaille ist Glas auf Eisen aufgeschmolzen. Der Eisenkern hat die Eigenschaft die Wärme besonders gut zu leiten UND zu speichern. Dies passiert im gesamten Topf d.h. im Topfboden UND in den Topfwänden. So wird rasch die erforderliche Hitze zum Kochen erreicht. Die Hitze kann nun wieder reduziert werden, da die Hitze im gesamten Topf gut gespeichert ist. Man kann nun mit geringerer Temperatur und Energie weiterköcheln.

Geschirrsset Nouvelle Extra Stark – mit besonders hoher Energieeffizienz



Die allerbesten Energiesparer auf allen Herdarten (Elektro, Gas, Induktion) sind die Geschirrssets RIESS Nouvelle Extra Stark. Diese sind mit einem extra starkem Stahl-Wärmespeicherboden und dicht schließenden Steckdeckeln ausgestattet, so dass man noch energieeffizienter kochen kann. RIESS Nouvelle Extra Stark sind als Topfsets 3-teilig mit Schnabeltopf bzw. 5-teilig mit Emaillepfanne in den Farben

Rosso, Black Magic, Arvorio und Aquamarin erhältlich. Weitere sechs Farben gibt es in der starken Ausführung von Nouvelle: neben den neuen Farben Orange und Pink, die Klassikerfarben Smaragd, Corall, Kristallblau und Artic Weiss.

Erhältlich sind alle RIESS Produkte und Nouvelle extra-stark bei RIESS Partnern online und im Fachhandel.

FOTOMATERIAL

Fotomaterial in hoher Auflösung finden Sie unter diesen Links:

<https://www.dropbox.com/sh/zqifbuzqllgagi3/AABqilrrkAs7WW3dfsQUXFGYa?dl=0>

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

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