



Presseinformation

PRESEKONTAKT

Irene Salzmann

M: presse@riess.at

T: +43 664 6146401

UNTERNEHMEN

RIESS KELOMAT GMBH

Am Maisberg 47

3341 Ybbsitz / Österreich

EINKOCHEN UND FERMENTIEREN MIT EMAILLE EMAILLESCHÜSSELN UND RIESENTÖPFE ALS HILFREICHE BEGLEITER

Der natürliche Werkstoff Emaille eignet sich besonders gut für das Haltbarmachen von Lebensmitteln sei es beim Einkochen, das immer schon beliebt war oder beim gerade wieder im Trend liegenden Fermentieren.

Riesentöpfe für das Einkochen von reichem Erntesegen



Die ganz großen Emailletöpfe von RIESS heißen Riesen, sind außen erdig schwarz und innen granitgesprenkelt weiß. Mit diesen RIESEN bewältigt man den größten Erntesegegen im Handumdrehen. Das sanfte Retro-Design, erinnert an Omas Küche, in der man als Kind das Einkochen beobachtet hat. Die hohen und halbhohen Töpfe gibt es von Durchmesser 20 cm bis 32 cm mit einem Fassungsvermögen von 4, 8, 10, 12 und 20 Liter.

Emailleschüsseln mit Deckel sind die natürlichen Begleiter beim Fermentieren



Bevor der Fermentationsprozess im Glas starten kann, müssen Gemüse und Co. meist klein geschnipselt und mit Salz und Gewürzen gut vermengt und verknetet werden. Dafür sind die großen Emailleschüsseln von Riess bestens geeignet. Abgedeckt mit passenden Deckeln aus Emaille, kann das Gemüse danach gut durchziehen, bevor es in die Fermentiergläser abgefüllt werden kann.

Emaille ist besonders gut zum Fermentieren geeignet, da die glatte Oberfläche aus Glas bakterienhemmend und aromenbewahrend wirkt und auch fruchtsäurebeständig ist,

Die Schüsseln von Riess gibt es neben dem klassischen Weiß auch in Pastell und anderen Farben und Dekoren in den Größen 22, 26 und 30 cm mit Fassungsvermögen von 2,5, 4,0 und 5,0 Liter. Für alle Schüsseln gibt es passende Deckel zum Abdecken in weiss. Die Schüssel und Deckel sind jeweils separat erhältlich.

Erhältlich sind die Riesen und Emailleschüsseln mit Deckeln bei RIESS Partnern online und im Fachhandel.



Presseinformation

FOTOMATERIAL

Fotomaterial in hoher Auflösung finden Sie unter diesen Links:

https://www.dropbox.com/s/6lq10egtsdwz3ox/RIESS_AMBIENTE_CLASSIC_RIESEN%20UND%20ZWE_RGE_55.jpg?dl=0

<https://www.dropbox.com/s/zbuc1syf8judsut/2021-06-09%2BRiess38271.jpeg?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

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.