



Presseinformation

**Pressekontakt**

Irene Salzmann  
M: presse@riess.at  
T: +43 664 61 46401

**Unternehmen**

RIESS KELOMAT GMBH  
Am Maisberg 47  
3341 Ybbsitz  
Österreich

**RIESS Nouvelle PUR – Pure Farbenfreude, klassische Form und energiesparendes Kochen**

Die Linie RIESS Nouvelle bekommt Zuwachs. Nouvelle PUR heißen die neuen Töpfe und Kasserollen in klassisch zylindrischer Form. Das klare Design in den Trendfarben Dark Grey, Mango und Lemon sowie der Materialmix Emaille mit Edelstahl, machen die Serie besonders. Nouvelle PUR ist ideal für alle, die klare Formen und puristische Farbe in der Küche lieben und zugleich Energie sparen wollen

Die Edelstahlgriffe liegen gut in der Hand und werden nicht heiß. Aus Edelstahl sind auch die Griffe und die hohen Ränder der Glasdeckel, die den Topf perfekt schließen. Die transparenten Glasdeckel ermöglichen den Blick auf die Gerichte während des Kochvorgangs. Der robuste Chromrand schützt zusätzlich vor Abschlagen der Emaille durch Küchenhelfer.

Der extra-starke Stahl-Wärmespeicherboden des Topfes verteilt die Wärme sehr rasch und gleichmäßig. Durch die hervorragende Wärmeleitung des Werkstoffs Emaille (Glas auf Eisen) werden nicht allein der Boden, sondern auch die Topfwände rundum erhitzt. Die Leistung des Ofens kann durch die gute Wärmespeicherung rasch reduziert werden. All dies in Summe senkt den Energieverbrauch und damit die Energiekosten.

Die porenlos glatte Oberfläche aus Glas bewahrt die Aromen, wirkt bakterienhemmend, ist schnitt- und kratzfest und zudem leicht zu reinigen.



Nouvelle PUR wird in den drei Farben Dark Grey, Mango und Lemon als dreiteiliges Starter-Set mit Fleischtopf 20 cm, Kasserolle 16 cm mit Edelstahlgriffen und Emaille-Schnabeltopf 12 cm und weiters als 5-teiliges Emaille-Set mit 3 Fleischtöpfen (16, 20 und 24 cm) und einer Kasserolle (20 cm) sowie einer Emaillepfanne mit Kunststoffgriff angeboten. Jedes der Produkte so auch die beliebte Nouvelle Emaillepfanne oder der Schnabeltopf ist auch separat erhältlich.

**FOTOMATERIAL** - Link zum Download [https://bit.ly/Nouvelle\\_Pur](https://bit.ly/Nouvelle_Pur)

Pressekontakt: Irene Salzmann M: [presse@riess.at](mailto:presse@riess.at) (oder T: +43 664 61 46 401)



## Presseinformation

### DIE MARKE RIESS

steht für hochwertige Emaille Produkte für Küche, Haushalt und Wohnen, und damit für aromaneutrales, energiesparendes und gesundes Kochen, Backen, Servieren 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 CO<sub>2</sub>-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.