



Presseinformation

PRESSEKONTAKT

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

UNTERNEHMEN

RIESS KELOMAT GmbH
Maisberg 47, 3341 Ybbsitz
Österreich

NATÜRLICHER WERKSTOFF UND STARKE FARBEN DIE NEUEN BRAT- UND SCHMORPFANNEN AUS LANGLEBIGER EMAILLE ZWEI PFANNEN FÜR HERD, BACKOFEN UND TISCH IN VIER STARKEN FARBEN

Die neuen Brat- und Schmorpfannen von RIESS bringen Farbe in die Küche und sind aus natürlichem Material. Bei der Herstellung wird Glas bei hohen Temperaturen auf Eisen aufgeschmolzen, sodass der langlebige Werkstoff Emaille entsteht. Die neuen, farbenfrohen Pfannen gibt es in zwei Ausführungen für das Braten und Schmoren am Herd und im Backofen in den starken Farben Pink, Lemon, Dark Grey, Sky Blue. Beide Modelle bestechen durch ihre Robustheit und Vielseitigkeit.

Die klassische Emaillepfanne mit Stiel aus Kunststoff ist perfekt für das scharfe Anbraten und Schmoren am Herd. Die Pfanne ist ein wahrer Tausendsassa: tief genug für das Braten eines Hähnchens und gleichzeitig praktisch flach zum Wenden von Spiegelei, Omelette und Co. Die kratz- und schnittfeste Emaille-Oberfläche kombiniert mit extra-starkem Stahl-Wärmespeicherboden, setzt einen neuen Maßstab für nachhaltiges, energiesparendes Kochen.

Die Schmorpfanne mit zwei Emaillegriffen hat einen Deckel aus Glas und hohen Rand. Sie ist damit perfekt für die energiesparende Zubereitung von lange gegarten Eintopf- oder Schmorgerichten. Es lässt sich in der Schmorpfanne jedes Gericht mühelos zubereiten und danach elegant direkt vom Ofen zum Tisch servieren. Sie eignet sich bestens zum Anbraten und Schmoren am Kochfeld oder zum Schmoren im Backrohr. Durch den Deckel bleiben die verdampfte Flüssigkeit und alle Aromen erhalten. Der Eisenkern der Emaille sorgt neben perfekter Hitzeverteilung und -speicherung für energiesparendes Schmoren egal ob am Herd oder im Backofen. Ohne Deckel kann in der Pfanne am Herd auch Fleisch und Gemüse scharf angebraten werden. Die Bandbreite an Gerichten ist vielseitig und reicht von Eintöpfen aus vielen Länderküchen (Rindsrouladen, Paprikahuhn, Ratatouille, Tajine ...) bis zu aromatischen Suppen.

Die neuen Brat- und Schmorpfannen gibt es in folgenden Ausführungen:

- Emaillepfannen mit Stiel in 24 cm jeweils in Pink, Lemon, Dark Grey, Sky Blue
- Emaillepfannen mit Stiel in 28 cm jeweils in Pink, Lemon, Dark Grey, Sky Blue
- Schmorpfannen mit Deckel in 20, 24 und 28 cm jeweils in Pink, Lemon, Dark Grey, Sky Blue

Die Herstellung erfolgt seit mehr als 100 Jahren CO₂-neutral in Österreich, in einer der letzten Emaillemanufakturen Europas. Dort wird in bis zu 40 manuellen Arbeitsschritten pro Produkt höchste Emaillequalität erzeugt, die es speziell beim Braten und Schmoren benötigt, um perfekt köstliche Ergebnisse zu erzielen.



Presseinformation



FOTOLINK:

<https://www.dropbox.com/scl/fo/qat46in1whmhvtg1j52ot/h?rlkey=t6lth33b9h8yhsdhzo8vputkb&dl=0>

PRESSEKONTAKT

Sollte der Download nicht funktionieren oder für weitere Fragen oder Bildanfragen steht Ihnen Irene Salzmann gerne zur Verfügung. Mail presse@riess.at oder Telefon: +43 664 614 64 01.

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 emailt 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.