

RIESS**truehomeware**
made in Austria**truehomeware.com****Gesundes Kochen in kräftigen Farben**

Echte Emailtöpfe von RIESS sind weit über Österreichs Grenzen hinaus Kultobjekte. Sie wecken in uns sentimentale Erinnerungen an Großmutter's Küche. Schluss damit!

Es gibt jetzt die Neuauflage analog zu unserer Zeit: Klare Formen, ehrliches Material und starke Farben für ökologisch und nachhaltig orientierte Menschen.

Emaille ist nicht von gestern

Im Grunde ist Emaille nichts anderes als silikatisches Glas, welches bei 840°C auf Eisen aufgeschmolzen wird. Dieser Vorgang erzeugt eine perfekte, porenfreie und physiologisch völlig neutrale Oberfläche. Unsere Nahrungsmittel bleiben unverfälscht und können ihren reinen Geschmack entfalten - daher der Name „Aromapots“. Ein Emailletopf ist nicht nur für NickelallergikerInnen erste Wahl.

Grüner wird's nicht

In der Herstellung werden rein natürliche „Bodenschätze“ verwendet, wie Eisen, Quarz, Ton, Feldspat, Borax, Soda & Pottasche und Emaillegeschirr bleibt zu 100% recycelbar. Damit kommt ein absoluter Vollwert-Topf auf den Tisch!

Emaillegeschirr bringt eine Reihe Vorteilen mit sich und hält bei sorgfältiger Nutzung ein Leben lang. Emaille ist ein Material das in seinen Eigenschaften hoch aktuell ist.

COMPANY**truehomeware made in Austria**

35 Arbeitsschritte benötigt das Team von RIESS in der Herstellung bis ein Aromapot für die Küche bereit ist. Die Aromapots werden sorgsam händisch geprüft bevor sie das Produktionsgelände im niederösterreichischen Mostviertel verlassen.

Das Familienunternehmen RIESS stellt seit 400 Jahren sein umfassendes Sortiment in Ybbsitz an der Eisenstraße her. Die Energie dafür nimmt der Traditionsbetrieb aus den drei eigenen Wasserkraftwerken und dem leidenschaftlichen Engagement seiner MitarbeiterInnen. Seit Generationen zeigen die Familie Riess und Ihr Team Einsatz für Qualität. In unserer Zeit wichtige Signale an die Region und die Umwelt.

Heute ist RIESS eines der wenigen Werke in Europa, das unverwechselbar hochwertiges Emailgeschirr erzeugt.

DESIGN by dottings**Ästhetik, Ökologie und Funktion vereint**

- dottings und RIESS haben das Material Email zurück in unsere Zeit geholt.

„Demokratisches Design für den Topf - für jeden Haushalt schönes, funktionelles Kochgeschirr“ (Sofia Podreka und Katrin Radanitsch von dottings)

Begeistert vom reinen Werkstoff Email und seinen Möglichkeiten entwarfen die Designerinnen von dottings, die neuen Aromapots für RIESS. Gutes Werkzeug für Koch und Köchin - entstanden ist eine pure, formschöne Serie, die dem Zeitgeist von morgen gerecht wird.

Die Aromapots sind bewusst zurückhaltend & schlicht gestaltet. Emaille hält bei sorgsamem Gebrauch ewig - die Formensprache sollte dies demnach auch.

Speisen in kräftigen Farben! Ein Aromapot ist innen Weiß damit sich das Essen in seinen naturgegebenen Nuancen zeigt. Außen trägt der Topf je nach Appetit Farbe und animiert jeden Topfbesitzer zum individuellen Arrangement von Kochgeschirr und Speisen.

dottings begleitet das Unternehmen vom Konzept bis zur Serienreife und bringt mit den Aromapots den ökologischen Gedanken von RIESS in Form.

www.dottings.com

KONTAKT

RIESS KELOMAT GmbH
Maisberg 47
3341 YBBSITZ
AUSTRIA
T +43 7443 86315 - 22
F +43 7443 86654
E sales@truehomeware.com

www.truehomeware.com

Aromapots

designed by dottings

Die Aromapots bestehen zu 100% aus Stahl und Emaille. Es gibt in der Serie keinerlei angeschraubte Teile aus Kunststoffen. Die Töpfe können dadurch auch bei hohen Temperaturen in und auf jedem Herd angewendet werden... Backrohr, Gas-, Elektro-, Halogen- und Ceranfelder.

Durch seine magnetischen Eigenschaften ist die Serie auch **optimal für jeden modernen Induktionsherd geeignet!!**

Die konische Form der Aromapots macht die Serie stapelbar - ineinander und aufeinander - damit wird Platz gespart. Während des Kochens fungiert der Deckel, umgedreht und beiseite gestellt, auch als Zwischenablage, Schüssel oder Teller für Zutaten, Kochlöffel & Co. Später am Tisch übernimmt er die Aufgabe des Untersetzers.

Das Beste auf einen Blick

- Energiesparend durch gute Wärmeleitung
- Schnitt- und kratzfeste Oberfläche
- Aromaneutral & bakterienhemmend
- Empfohlen bei Nickelallergie
- Empfohlen für das Kochen nach den 5 Elementen
- Für alle Herdarten geeignet - optimal für jeden modernen Induktionsherd
- Spülmaschinengeeignet
- Backofentauglich
- Leicht zu reinigen

Dünsteinsatz

Für besonders schonende Zubereitung komplettiert ein Dämpfeinsatz der auch als Sieb funktioniert, das Set. Er ist in Kombination mit dem Aromapots Topf Ø 20cm anzuwenden.

Topflappen aus Leder

Der Gebrauch von Topflappen wird wärmstens empfohlen. Durch die perfekte Wärmeleitung erhitzen Speisen im Aromapot von allen Seiten - sogar über den Deckel wird wertvolle Energie abgegeben.

Um das Handling mit dem erhitzten Geschirr zu erleichtern, wurden speziell für die RIESS Aromapots Topflappen aus Velourspaltleder entwickelt. Mit hitzebeständigen Anti-Rutsch-Noppen ausgestattet, ist dieser Topflappen der ideale Begleiter Ihrer RIESS Aromapots.

Der hochwertige Topflappen aus Velourspalt-Leder ist ein reines Naturprodukt und bei 40°C in der Waschmaschine waschbar.

Kitchenmanagement

designed by dottings

Das Programm „Aromapots“ ergänzen die Vorratsdosen mit Eschenholzdeckel „Kitchenmanagement“. Sie sind stapelbar und gewähren aromaneutrale & lichtgeschützte Lagerung.

Die praktischen „Manager“ kommen nicht nur in der Küche für Tees, Gewürze, Getreide, oder Kekse sondern auch für Utensilien im Bad und am Schreibtisch zu Einsatz.

Mit einem herkömmlichen Wachsstift oder Ölkreiden lassen sich die farbenfrohen Dosen immer wieder neu beschriften und sind im Geschirrspüler waschbar.

z.B. Einfülldatum, Haltbarkeit, Zubereitungshinweise,...

KONTAKT

RIESS KELOMAT GmbH
Maisberg 47
3341 YBBSITZ
AUSTRIA
T +43 7443 86315 - 22
F +43 7443 86654
E sales@truehomeware.com

www.truehomeware.com