



RIESS

PREMIUM EMAILLE

GEBRAUCH UND PFLEGE
USE AND CARE

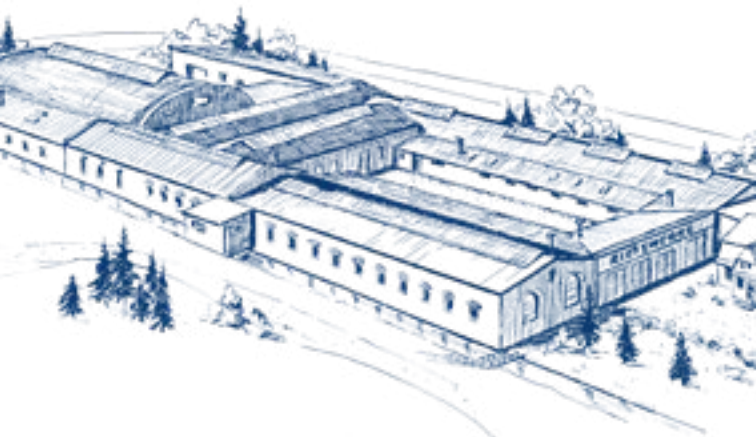


WE LIVE FOR PORCELAIN ENAMEL.

Thank you for choosing a RIESS Premium Enamel product.

You now own an ecologically produced, high-quality Austrian product, which was handmade with the utmost care.

Our family has been crafting cookware for nine generations. Since 1922, we have been manufacturing high quality enamelled cookware, CO₂-neutral with our own waterpower.



WIR LEBEN FÜR EMAILLE.

Herzlichen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus original RIESS Premium Emaille entschieden haben.

Sie halten ein in Österreich ökologisch erzeugtes Qualitätsprodukt aus Emaille in Händen, das mit hoher Sorgfalt in Handarbeit hergestellt wurde.

Unsere Familie erzeugt seit neun Generationen Kochgeschirr. Seit 1922 fertigen wir hochwertiges Emaillegeschirr, das mit eigener Wasserkraft CO₂-neutral produziert wird.

Unser Siegel macht das Original unverkennbar.



J. Riess

Julian Riess

Susanne Riess

Susanne Riess

TEN GOOD REASONS FOR RIESS PREMIUM PORCELAIN ENAMEL

1. Natural materials* and CO₂-neutral produced in Austria
2. Suitable for induction and all types of cooker
3. Cut and scratch-resistant
4. Easy to clean and bacteria inhibiting
5. Healthier and energy-saving cooking
6. Flavour-preserving
7. Heat-resistant till 450 °C - maximal recommended working temperature 220 °C
8. Long-lasting if treated properly
9. Broad variety of colours and designs
10. Recyclable into scrap metal

* Porcelain enamel is glass on iron, firmly bound together in the furnace.



ZEHN GUTE GRÜNDE FÜR RIESS PREMIUM EMAILLE

1. Natürliche Rohstoffe* und CO₂-neutral produziert in Österreich
2. Für Induktion und alle Herdarten geeignet
3. Schnitt- und kratzfest
4. Leicht zu reinigen und bakterienhemmend
5. Gesünderes und energiesparendes Kochen
6. Aromaneutral
7. Bis 450 °C hitzebeständig
- max. empfohlene Betriebstemperatur 220 °C
8. Langlebig bei richtiger Pflege und Handhabung
9. Viele Farben und Designs
10. Recyclbar im Altmetall

* Emaille ist Glas auf Eisen, im Brennofen untrennbar verbunden.





HONEST HANDICRAFT

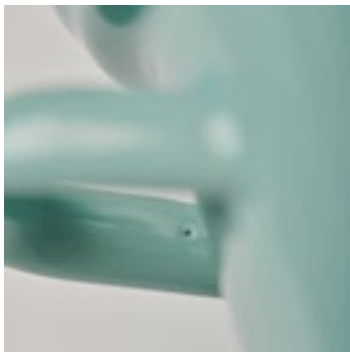
Behind every RIESS Product are up to 40 manual workstages. Every single product is handmade with utmost care and is an original with all typical characteristics of honest handicraft.

Typical characteristics of handmade enamelling



Kleinere Farbabweichungen
und Unregelmäßigkeiten

Small variations in colour
and irregularities



Entlüftungslloch und
dünne Schweißnaht auf
unseren Hohlgriffen

Vent hole and thin welding
line inside the handles

EHRliche HANDARBEIT

Hinter jedem Produkt aus RIESS Premium Emaille stecken bis zu 40 Arbeitsschritte mit den charakteristischen Kennzeichen ehrlicher Handarbeit. Jedes Stück wird sorgfältig von Hand gefertigt und ist ein Original.

[www.riess.at/
handwerk-
typische-
merkmale](http://www.riess.at/handwerk-typische-merkmale)

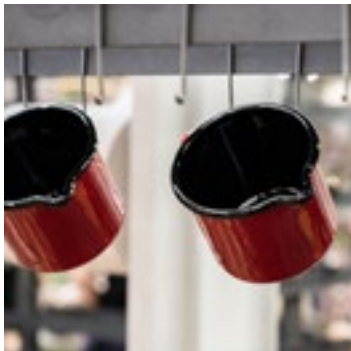


Typische Merkmale handgemachter Emaillierung



Das Eisen bleibt nach der
Emaillierung an den
Rändern sichtbar

The iron stays visible on
the rims after enamelling



Auflagepunkte der Haken, die
für die Trocknung nötig sind

Supporting points of the hooks,
which are necessary for drying



EHRliche HANDARBEIT
HONEST HANDICRAFT



GEBRAUCH UND PFLEGE auf www.riess.at

All unsere Emailleprodukte haben bei sachgemäßer Handhabung eine lange Lebensdauer. Alle Informationen zu Gebrauch und Pflege von RIESS Emaillegeschirr finden Sie auf www.riess.at/gebrauch-pflege



Ebenso finden Sie dort nützliche Tipps zum Kochen auf Induktion sowie das Braten und Backen in Emaille Back- und Bratformen sowie Pfannen.

USE AND CARE on www.riess.at

Our products are longlasting if treated properly. You will find all information regarding the correct use and care of enamel cookware on www.riess.at/en/use-care



You find there as well useful instructions for induction cooking, roasting and baking in enamelled baking and roasting forms and pans.

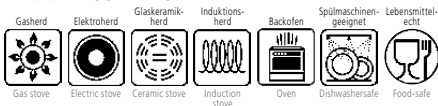
Konformitätserklärung: Wir bestätigen, dass die Artikel, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, den Vorgaben der Verordnung (EG) 1935/2004, (EG) Nr. 2023/2006 sowie der EN ISO 4531:2018 und der österreichischen Keramikverordnung BGBL. Nr. 259/2006 entsprechen. Diese Bestätigung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Artikel anders als vorgesehen verwendet oder verändert werden.

Haftungsausschluss: Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: • Auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch • Auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung • Auf Nichtbefolgen der Gebrauchshinweise.

Declaration of conformity: We confirm that the items, as consumer goods pursuant to the Food Safety and Consumer Protection Act (LMSVG), are intended to come into contact with food and meet the specifications of the Regulation (EC) 1935/2004, (EC) no. 2023/2006 as well as of EN ISO 4531:2018 and of the Austrian Ceramics Regulation, Federal Law Gazette no. 259/2006. This confirmation shall become invalid if the items are used differently from what is provided or if they are modified.

Disclaimer: We would explicitly like to point out that we do not accept any liability for damages that result from the following causes:

- Improper use • Unsuitable, improper or negligent handling • Failure to follow the instructions for use.



INSTRUCTIONS FOR USE

- Before the first use: remove all stickers, fill in boiling vinegar water and let it soak shortly.
- Make sure the cookware does not overheat, this may cause the base to become deformed or damage the hob. The optimal operating temperature for healthy cooking is 220 ° C maximum. We are not liable for damage caused by overheating.
- Never heat up cookware without any content.
- Start the cooking process at low level first, then slowly turn it up. When the desired temperature is reached, heat can be reduced.
- It is highly recommended to use pot holders. Enamelled handles and lids heat up quickly.
- Knives or kitchen gadgets made of metal can be used as enamel cookware is cut- and scratch resistant.
- Avoid impact with hard objects or floors, as well as tapping hard with metal kitchen gadgets on the edge of the pot.
- Always lift the cookware when moving it, otherwise dirt residues may cause scratches and marks on ceramic hobs.
- Let the heated dishes cool down briefly before filling in water and cleaning.

GEBRAUCHSHINWEISE

- Vor dem ersten Gebrauch: Aufkleber entfernen, kochendes Essigwasser einfüllen und kurz einwirken lassen.
- Geschirr nicht überhitzen. Durch Überhitzen kann sich der Boden verformen oder das Kochfeld beschädigt werden. Die optimale Betriebstemperatur für gesundes Kochen beträgt maximal 220°C. Wir haften nicht für Schäden, die durch Überhitzung entstehen.
- Töpfe und Pfannen niemals leer erhitzen.
- Stets mit kleiner Stufe starten, sobald das Kochgeschirr rundum erwärmt ist, schrittweise hochschalten. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, kann die Hitze reduziert werden.
- Bitte immer Topflappen verwenden, da sich Geschirr und Griffe erhitzen.
- Messer oder Küchenhelfer aus Metall können bedenkenlos verwendet werden. Emaille Kochgeschirr ist schnitt- und kratzfest.
- Vermeiden Sie den Aufprall mit harten Gegenständen oder Böden, sowie das kräftige Abklopfen mit Metallküchenhelfern am Topfrand.
- Kochgeschirr immer aufheben und nicht verschieben. Durch Schmutzreste können Kratzer am Glaskeramikkochfeld entstehen.
- Erhitztes Geschirr kurz abkühlen lassen, erst danach Wasser einfüllen und reinigen.

CARE TIPS

Enamel cookware is easy to clean and anti-bacterial due to its smooth, non-porous surface. RIESS cookware is suitable for the dishwasher. However, we recommend washing manually for a radiant shine.

- After cooking, fill the emptied cookware with warm – **never cold** – water and detergent and let it soak for a while. Then clean with the smooth side of a cleaning sponge or soft brush.
- In case of persistent food residues let water and detergent boil shortly.
- We recommend cleaning with scouring cream or the RIESS enamel care product and soft sponges or soft brushes.
- Avoid using cleaning aids such as wire brushes, steel wool, scouring agents containing sand, and cleaning sponges with ceramic particles.
- When using the dishwasher use the gentle glass cleaning program to preserve the sheen and brilliance of porcelain enamel for a long time.
- Store the enamelled cookware only after it is properly dried. Spots caused by hard water can easily be removed with vinegar water.
- If rust should form on open rim or on the rolled rim, this can be easily removed with washing-up liquid.
- Open rim can be greased with cooking oil from time to time.



PFLEGEHINWEISE

Emaille ist durch seine glatte, porenfreie Oberfläche aus Glas leicht zu reinigen – und hemmt Bakterienwachstum. RIESS Premium Emaille kann im Geschirrspüler gewaschen werden. Wir empfehlen die händische Reinigung für lange Freude am strahlenden Glanz von Emaille.

- Befüllen Sie das noch warme Geschirr nach Kochen und Entleeren mit warmem – **niemals mit kaltem** – Wasser und Spülmittel. Das Geschirr ist nach kurzem Einweichen mühelos zu reinigen.
- Bei besonders festsitzenden oder angebrannten Speiseresten kochen Sie Wasser und Spülmittel kurz auf.
- Verwenden Sie für die Reinigung die RIESS Emaillepflege oder Scheuermilch sowie die glatte Seite des Putzschwamms oder eine weiche Bürste.
- Vermeiden Sie Drahtbürsten, Stahlwolle, sandhaltige Scheuermilchpulver und Putzschwämme mit Keramikpartikeln.
- Bei Verwendung des Geschirrspülers wählen Sie das schonende Gläserspülprogramm, um Glanz und Leuchtkraft der Emaille lange zu bewahren.
- Verwahren Sie das Geschirr gut abgetrocknet. Etwaige Kalkflecken sind mit Essigwasser mühelos zu entfernen.
- Sollte sich Flugrost an offenen Emailleerändern oder am Bördelrand bilden, kann dieser mit Spülmittel leicht entfernt werden.
- Offene Emailleeränder kann man von Zeit zu Zeit mit Speiseöl rückfetten.

RIESS EMAILLE-KULTUR

Emailletöpfe von RIESS sind weit über Österreichs Grenzen hinaus Kultobjekte.

Emaillé ist Glas auf Eisen, im Brennofen untrennbar miteinander verbunden. Seit Ende des 19. Jahrhunderts wird Emaillé dank seiner rostfreien Oberflächenveredelung, hoher Hygiene und leichter Reinigung für Küchengeschirr geschätzt.

Die Vorteile von Emaillé zum gesunden Kochen, Backen und Aufbewahren überzeugen heute mehr denn je.

THE RIESS CULTURE OF PORCELAIN ENAMEL

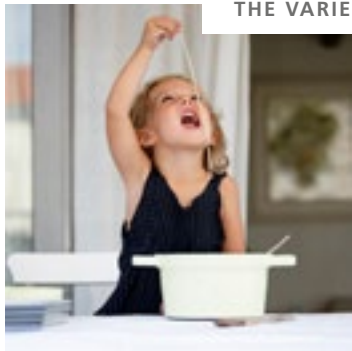
Enamel pots from RIESS are cult objects far beyond Austria's borders.

Porcelain enamel is glass on iron, firmly bound together in the furnace. It has been a valuable material for kitchenware since the end of the nineteenth century, thanks to its rust-free surface coating, high level of cleanliness and easiness to clean.

The advantages of porcelain enamel for healthy cooking, baking and storage impress us now more than ever.



DIE VIelfALT VON RIESS
THE VARIETY OF RIESS





Folge rießemaille



Riess Kelomat GmbH
Maisberg 47, 3341 Ybbsitz
Austria
office@riess.at
www.riess.at

