

Das Beste auf einen Blick:

- Energiesparend durch gute Wärmeleitung
- Schnitt- und kratzfeste Oberfläche
- Aromaneutral & bakterienhemmend
- Spülmaschinengeeignet
- Backofentauglich
- Leicht zu reinigen
- Lichtecht und UV-beständig
- Empfohlen bei Nickelallergie
- Empfohlen für das Kochen nach den 5 Elementen

Emaillie verbindet die positiven Eigenschaften von Glas und Stahl. Beim Verschmelzen dieser beiden Werkstoffe bei 850°C entsteht ein neuer Verbundwerkstoff mit Oberflächeneigenschaften, die kaum ein anderes Material erreicht. Emaillie ist superhart, extrem schnitt- und kratzfest. Mit Messer, Gabeln oder Küchenhilfen können Sie bedenkenlos schneiden oder Speisen entnehmen.

Es ist leicht zu reinigen, langlebig und bei entsprechender Pflege dauerhaft schön und glänzend. Emaillie ist lichtecht und UV-beständig. Die Leuchtkraft und die Schönheit aller Farben bleibt jahrzehntelang unverändert.

Die porenfrei glatte Oberfläche ist schmutz- und bakterienabweisend und ermöglicht durch die leichte Reinigung optimale Hygiene in der Küche. Emaillie gibt selbst bei hohen Temperaturen keinerlei belastende Inhaltsstoffe ab.

Bei Nickelallergie, einer Kontaktallergie an der Menschen vermehrt leiden, wird Emaillie zum Kochen empfohlen. Nickel als Bestandteil vieler Stahllegierungen kann aus emaillierten Oberflächen nicht austreten.

Jedes Riess Emaillie-Geschirr ist ein sorgfältig von Hand gefertigtes Einzelstück. Durch den natürlichen Werkstoff ergeben sich produktionsbedingt kleine Farbabweichungen und geringfügige Unregelmäßigkeiten. Sie beeinträchtigen in keiner Weise die Qualität und Gebrauchsfähigkeit Ihres Geschirrs.

Pflegehinweise:

1. Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber und Kleberrückstände mit Speiseöl entfernen.
2. Emaillie ist extrem hart, ein Sturz auf einen Boden kann die Emaillieschicht jedoch beschädigen. Vermeiden Sie das kräftige Anschlagen mit Küchenhilfen am Rand - das kann zu Beschädigungen führen!
3. Emaillie ist eine Beschichtung aus Glas – um ein Absplittern zu verhindern, sollten Sie Emaillegeschirr sorgsam behandeln. Sollte Ihnen trotz aller Vorsicht Emaillie abplatzen, können Sie die Formen trotzdem ohne Bedenken weiter verwenden.
4. Putzschwämme nur mit der weichen Seite verwenden. Ebenso sind Drahtbürsten, Stahlwolle oder Scheuerpulver nicht zur Reinigung geeignet, es können matte Schlieren entstehen.
5. Nach dem Backen und Entleeren das noch warme Geschirr mit Wasser auffüllen, nach kurzer Zeit lassen sich die eingeweichten Speisereste mühelos entfernen.
6. Emaillegeschirr ist spülmaschinengeeignet. Bevor Sie Ihr Geschirr in den Geschirrspüler geben, kurz mit warmem Wasser abspülen. Zur besonderen Schonung empfehlen wir das Gläser- bzw. Schonprogramm.
7. Emaillegeschirr gut abgetrocknet aufbewahren. Durch Wasser verursachte Kalkflecken können mit Essigwasser mühelos entfernt werden.



Gasherd



Elektroherd



Glaskeramik-herd



Induktions-herd



Spülmaschinen-geeignet



Lebensmittel-echt