

# RIESS

PREMIUM  
EMAIL



2023 / 2024

fabriqué à la main en  
**AUTRICHE**  
depuis 1550

## RIESS LA CULTURE DE L'EMAIL

La vaisselle en émail de Riess, entreprise familiale autrichienne depuis des générations, fait partie des objets cultes bien au-delà des frontières.

La fabrication de l'émail consiste à mélanger du verre à du fer, solidement liés lors de la cuisson au four. Les atouts précieux de ce matériau sont reconnus dans le domaine gastronomique et culinaire depuis la fin du XIX siècle grâce à son revêtement de surface anticorrosion, son haut niveau d'hygiène et sa facilité d'entretien.

Les avantages de l'émail sont donc incontestables et incomparables dans les domaines de la cuisson et de la conservation.

## 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.*



## CLASSIQUE

BLANC <i>WHITE</i>	16
PASTEL	24
PURE GREY	30
NATURE BLUE - GREEN	32
COULEUR ROUGE <i>COLOUR RED</i>	34
L'ÉMAIL BLEU POUR LA PÂTISSERIE <i>ENAMEL FOR BAKING</i>	38
PLATS À RÔTIR/GRATIN	40
MOULES À GATEAUX <i>BAKING &amp; ROASTING TINS</i>	
NOIR <i>BLACK ENAMEL</i>	44
COCOTTES XXL/XS <i>GIANTS &amp; DWARFS</i>	46
NOIR/BLEU <i>BLACK/BLUE</i>	47
POÊLES EN ÉMAIL <i>ENAMEL PANS</i>	49

## COUNTRY

POIS GRIS SUR FOND BLANC <i>DOTTED GREY</i>	52
POIS BLANCS SUR FOND ROUGE <i>DOTTED RED</i>	54
MOTIFS „DIRndl“ SUR FOND BLEU	56
DÉCOR FLORAL	58
CERF VERT <i>DEER GREEN</i>	60
CERF GRIS <i>DEER GREY</i>	62

## NOUVELLE

BLACK MAGIC*	66
ROSSO*	67
AVORIO*	68
AQUAMARINE*	69
AQUAMARIN	
ORANGE	70
PINK	71
BLANC ARCTIQUE	72
ARCTIC WHITE	
BLEU CRISTALLIN	73
CRYSTAL BLUE	
ÉMERAUDE	74
EMERALD GREEN	
CORAIL	75
CORAL RED	

\* EXTRA FORT EXTRA STRONG

## TRUE HOMEWARE

AROMAPOTS	78
KITCHENMANAGEMENT	80
SERVE+STORE	82
EDITION SARAH WIENER	84

## OBJETS SPÉCIAUX

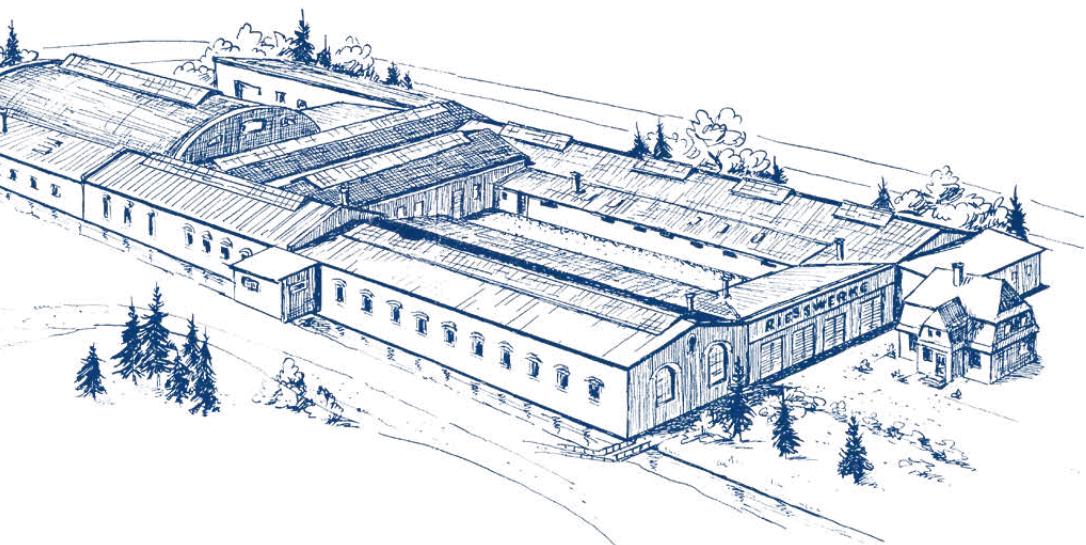
OBJETS SPÉCIAUX <i>SPECIAL ITEMS</i>	86
POÊLES EN FER <i>IRON PANS</i>	88
ACCESOIRES POUR L'ÉMAIL	89
ACCESSORIES KIT	

## WE LIVE FOR PORCELAIN ENAMEL

*The roots of the RIESS company date back to the year 1550. That is when a forge for the production of pans was established in Ybbsitz in the Lower Austrian Mostviertel region.*

*Since 1922 we have specialised in the manufacture of high-quality porcelain enamel kitchenware. We are leading our porcelain enamel manufactory - the only one in Austria - in the ninth generation of our family.*

*RIESS original cookware is handmade in the best enamel quality, easily recognized by its seal.*



**Notre manufacture, en 1930**  
*Our manufactory in the year 1930*

## **NOTRE COEUR BAT AU RYTHME DE L'ACIER EMAILLÉ**

Les origines de la société RIESS remontent à l'année 1550 lorsqu'une forge produisant des poêles fût installée à Ybbsitz en Basse-Autriche, dans la région du Mostviertel.

Nous sommes spécialisés depuis 1922 dans la fabrication d'ustensiles de cuisine haut de gamme en émail.

La société Riess, un acteur majeur de la fabrication d'objets en émail - le seul en Autriche - est une entreprise familiale depuis neuf générations.

La gamme d'ustensiles de cuisine de RIESS est faite à la main avec la meilleure qualité d'émail, facilement reconnaissable par son sceau.



Julian Riess



Susanne Rieß





## LES DIX BONNES RAISONS DE CHOISIR L'EMAIL PREMIUM RIESS

1. fait de matériaux naturels\*) et produit CO<sup>2</sup> neutre en Autriche
2. compatible avec toute source de chaleur dont induction et tous types de cuisinière
3. résistant aux rayures
4. facile à nettoyer et antibactérien
5. une cuisine plus saine et économique en énergie
6. conserve toute l'intensité des saveurs
7. résistant à la chaleur jusqu'à 450°C - température de service maximale recommandée 220°C
8. durable si usage convenu
9. grande variété de couleurs et de designs
10. recyclable en tant que déchet métallique

\*) L'email est obtenu par l'osmose du verre et du fer, fermement liés ensemble lors de sa cuisson.

## TEN GOOD REASONS FOR RIESS PREMIUM PORCELAIN ENAMEL

1. *natural materials\*) and CO<sub>2</sub>-neutral produced in Austria*
2. *suitable for induction and all types of cooker*
3. *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. *big variety of colours and designs*
10. *recyclable into scrap metal*

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



## FAIT À LA MAIN EN HARMONIE AVEC LA NATURE

Fer, quartz, argile, feldspath, soude et potasse mélangés, fondus en verre, finement moulus et mélangés ensemble dans de l'eau pure avec des pigments de couleur.

Nos moules en acier sont immersés dans de l'émail coloré, séchés et cuits dans un fourneau à 850 ° C.

La fabrication est un processus neutre en carbone, grâce à l'utilisation de l'énergie verte de notre propre centrale hydroélectrique.

## HANDMADE IN HARMONY WITH NATURE

*Iron, quartz, clay, feldspar, soda and potash are blended together, smelted to glass, finely ground and mixed together in pure water with colour pigments.*

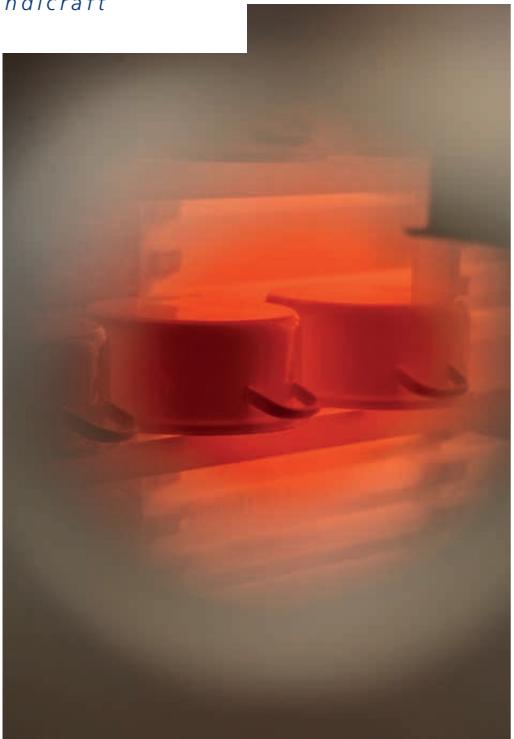
*The iron forms we manufactured are now immersed in the enamel colour, dried and fired in the furnace at 850 ° C.*

*The manufacture is a carbon-neutral process, thanks to the use of green energy of our own hydroelectric power plants.*





Le souci du détail  
*honest handicraft*



## GRANDE VARIÉTÉ ET COULEURS ÉCLATANTES

L'assortiment de RIESS combine 900 formes, toutes différentes, pour cuire et conserver. L'émail résiste aux UV et aux acides. Avec un minimum d'entretien, chaque couleur conserve son éclat durant de nombreuses années.

## BIG VARIETY AND BRILLIANT COLOURS

*The RIESS assortment consists of more than 900 shapes for cooking, frying, baking and storage. Porcelain enamel is UV- and acid resistant, all colours preserve their beautiful sheen and brilliance, if cared properly, for many decades.*





## CONSERVATION DANS L'ÉMAIL

Participe à un avenir durable  
sans gaspillage alimentaire.

L'émail préserve les arômes et inhibe les bactéries.  
Cela nous a toujours inspiré des solutions durables  
pour la conservation des aliments.

## STORAGE WITH ENAMEL

*Be part of a sustainable future  
minimizing food waste.*

*Porcelain enamel preserves food and flavor aromas  
and inhibits bacteria growth, which has always  
guided us to explore sustainable solutions for food  
storage.*

BOÎTES À PAIN & À BISCUITS  
*BREAD & COOKIE BIN*  
P.19



LUNCHBOXES  
FOOD CARRIERS  
P.18 + 27

KITCHEN MANAGEMENT  
P.80

COUVERCLES POUR BOLS  
ET SALADIERS  
LIDS FOR BOWLS  
P.18

SERVE+STORE  
P.82

## FAIRE DES GÂTEAUX EN ÉMAIL

Trouve tes pièces préférées et vis ta passion pour la pâtisserie.

Depuis toujours, on aime faire de la pâtisserie dans l'émail car les résultats de cuisson croustillants et savoureux parlent d'eux-mêmes. Notre sélection de moules à gâteaux et à tarte, ainsi que nos ustensiles de patisserie comme les bols, les pots à bec et les mesures de cuisine pour la préparation sont variés et colorés.

## BAKING IN ENAMEL

*Find your favourite pieces and live your baking passion.*

*People have always loved baking in enamel, because the hearty crispy baking results of our baking tins speak for themselves. Our selection of cake and pie tins and baking trays and baking aids like enamel bowls, wide bowls, beak pots and kitchen measures for the preparation is varied and colourful.*



PLATS Á RÔTIR/GRATIN  
MOULES Á GATEAUX  
BAKING AND  
ROASTING TINS  
P.40

EDITION SARAH WIENER  
P.84



L'ÉMAIL BLEU POUR  
LA PÂTISSERIE  
ENAMEL FOR BAKING  
P.38



USTENSILS  
DE PÂTISSERIE  
BAKING HELPERS  
P.17-22  
P.30-31  
P.32-33

et dans plusieurs de nos séries  
and in many of our series

# CLASSIQUE

Beauté intemporelle.

*Timeless Beauty.*

Les objets de notre collection classique ont été conçus entre 1920 et 1960. Ils incarnent nos valeurs par leurs formes et leurs couleurs et sont des articles cultes au-delà de nos frontières. Depuis lors, nous les complétons en permanence avec les tendances actuelles en matière de couleurs. Ils demeurent l'ADN de notre marque.

*Our Classic shapes were developed between 1920 and 1960.*

*They represent enduring values and have become cult items far beyond Austria's borders. Since then we constantly complement them with new colours. They are and remain the centrepieces of our range.*



CLASSIQUE



BLANC  
PASTEL  
PURE GREY  
NATURE  
COULEUR ROUGE  
L'ÉMAIL BLEU POUR  
LA PÂTISSERIE  
PLATS À RÔTIR/GRATIN  
MOULES À GATEAUX  
NOIR  
COCOTTES XXL/XS  
NOIR/BLEU  
POÈLES EN ÉMAIL

## BLANC

Ce blanc éclatant est magnifique dans toutes les cuisines, sous forme d'une casserole, d'un faitout, d'une poêle ou encore d'une cocotte, d'une écumoire, d'une louche ou d'une passoire et plus.

## WHITE

*Radiant white is beautiful in any kitchen, whether it's in the form of a pan, casserole dish, sauce pan, sieve, ladle or skimmer.*



**Casserole à une anse,  
pourtour chromé**  
*Pot with chrome rim*  
ø 16, 0271-033



**Marmite  
avec bord chromé**  
*Pot with chrome rim*  
ø 22, 0274-033



**Couvercle  
avec bord chromé**  
*Lid with chrome rim*  
ø 12 bis 22,  
0096-33 bis 0101-033



**Cuiseur à vapeur  
3 éléments**  
*3 pcs steamer set*  
ø 18, 0286-033



**Faitout haut avec couvercle**  
*Sauce pot with lid*  
ø 14, 0121-033  
ø 16, 0122-033  
ø 18, 0123-033  
ø 20, 0124-033  
ø 22, 0125-033



**Faitout avec couvercle**  
*Casserole with lid*  
ø 12, 0126-033  
ø 14, 0127-033  
ø 16, 0128-033  
ø 18, 0129-033  
ø 20, 0130-033  
ø 22, 0131-033



**Assiette plate**

*Plate*

ø 21, 0302-033  
ø 26, 0503-033



**Assiette creuse**

*Deep plate*

ø 22, 0306-033



**Petite casserole**

*Baby sauce pan*

ø 14, 0034-033



**Casserole à bec verseur**

*Sauce pan with spout*

ø 12, 0035-033

ø 14, 0036-033



**Plat à gratin  
rectangulaire**

*Rectangular baking dish*  
36x21,50, 0435-033



**Mug**

*Mug*

ø 8, 0221-033

ø 9, 0222-033



**Tasse à café**

*Coffee bowl*

ø 10, 0299-033



**Pichet**

*Jug*

ø 9, 0038-033

ø 10, 0039-033

ø 12, 0040-033

ø 14, 0041-033

ø 16, 0054-033



**Broc gradué**

*Measuring vessel*

0,5 l, 0337-033

1 l, 0338-033

2 l, 0349-033

3 l, 0350-033



**Bol**  
*Bowl*  
ø 12, 0460-033  
ø 14, 0303-033  
ø 16, 0304-033  
ø 18, 0305-033



**Corbeil à fruits/  
saladier**  
*Bowl*  
ø 22, 0464-033  
ø 26, 0465-033  
ø 30, 0438-033



**Couvercle pour bol**  
*Lid for bowl*  
ø 12, 0080-033  
ø 14, 0081-033  
ø 16, 0082-033  
ø 18, 0083-033



**Couvercle pour corbeil  
à fruits et à salade**  
*Lid for bowl*  
ø 22, 0085-033  
ø 26, 0087-033  
ø 30, 0089-033



**Lunchbox ronde**  
*Food pot round*  
0,75 l, 0315-033  
1 l, 0316-033



**Lunchbox ovale**  
*Food pot oval*  
0,75 l, 0321-033



**Lunchbox multi-étage**  
*Food carrier*  
ø 14,2-tlg., 0329-033  
ø 14,3-tlg., 0330-033  
ø 14,4-tlg., 0331-033

## CLASSIQUE



**Boite à biscuits**  
*Bread/Cookie bin*  
Ø 24, 0645-033



**Boite à pain carrée**  
*Bread bin*  
37x26, 0616-033



**Boite à pain rond**  
*Bread bin*  
Ø 36, 0590-033



**Pot à lait avec couvercle**  
*Milk can with lid*  
2 l, 0339-033  
3 l, 0340-033



**Pot à lait avec couvercle**  
*Milk can with lid*  
1 l, 0505-033  
1,5 l, 0506-033  
2 l, 0311-033



**Pot à lait de grandmère**  
*Granny's milk can with lid*  
1,5 l, 0457-033



**Couvercle en émail**  
*Enamel lid for milk can*  
1 l, 1,5 l, 2 l, 0314-033



**Bouilloire sifflante**  
*Water kettle with whistle*  
2 l, 0543-033







**Louche**  
*Ladle*

ø 7, 0307-033  
ø 8, 0308-033  
ø 9, 0309-033



**Écumoire profond**  
*Skimmer*

ø 9, 0310-033



**Écumoire**  
*Baking scoop*

ø 12, 0542-033

**Barre accessoire**  
*Enamel rail for ladles*

38, 0887-033



**Petite passoire**  
*Sieve*

ø 16, 0325-033  
ø 18, 0326-033  
ø 20, 0327-033



**Grande passoire**  
*Sieve for vegetables*

ø 26, 0328-033



**Grand bol avec 2 anses**  
*Bowl with 2 handles*

ø 28, 0296-033



**Bol avec 2 anses**  
*Bowl with 2 handles*

ø 14, 0599-033

ø 22, 0598-033



**Pelle avec bavette**  
*Dust scoop with  
rubber lip*  
0363-033



**Pelle**  
*Dust scoop*  
0362-033



**Seau avec anses**  
*Bucket*  
10 l, 0360-033



**Mini seau**  
*Mini-bucket*  
1,75 l, 0597-033



**Bassine**  
*Washing basin*  
ø 40, 0364-033



**Pot de chambre**  
*Chamber pot*  
ø 23, 0365-033



**Couvercle pot  
de chambre**  
*Lid for chamber pot*  
0266-033

## PASTEL

L'original des années 50.

*The hit of the fifties.*

Notre série „pastel“ est toujours aussi prisée, en particulier nos casseroles à sauce, déclinées dans une grande variété de styles, ou encore nos bols à céréales et nos saladiers. Jusqu'à six teintes sont disponibles: rose, turquoise, jaune, bleu, jaune pâle, vert pâle.

*Our pastel series is still highly sought-after, especially the sauce pans, in a variety of styles, or small bowls for cereal or huge bowls for salad. Available in up to six colours: pink, turquoise, yellow, blue, golden yellow and light-green.*



**Casserole à bec verseur**

*Sauce pan with spout*

- ø 12, 0035-006
- ø 14, 0036-006
- ø 16, 0037-006



**Casserole à lait**

*Milk pan*

- ø 9, 0283-006
- ø 10, 0284-006
- ø 12, 0285-006



**Pichet**

*Jug*

- ø 9, 0038-006
- ø 10, 0039-006
- ø 12, 0040-006
- ø 14, 0041-006



**Tasse à café**

*Coffee bowl*

- ø 10, 0299-006



**Mug haut**

*Mug*

- ø 8, 0221-006
- ø 9, 0222-006
- ø 11, 0223-006



**Couvercle**

*Lid*

- ø 9, 0250-006
- ø 11, 0251-006



**Couvercle chromé**  
*Lid with chrome rim*

- ø 12, 0101-006
- ø 14, 0096-006
- ø 16, 0097-006
- ø 18, 0098-006
- ø 20, 0099-006
- ø 22, 0100-006
- ø 24, 0102-006



**Faitout chromé**  
*Casserole with chrome rim*

- ø 12, 0276-006
- ø 14, 0277-006
- ø 16, 0278-006
- ø 18, 0279-006
- ø 20, 0280-006
- ø 22, 0281-006
- ø 24, 0282-006



**Casserole à une anse,  
pourtour chromé**  
*Pot with chrome rim*

- ø 12, 0269-006
- ø 14, 0270-006
- ø 16, 0271-006



**Marmite chromé**  
*Pot with chrome rim*

- ø 18, 0272-006
- ø 20, 0273-006
- ø 22, 0274-006
- ø 24, 0275-006



**Pot gradué**  
*Measuring vessel*

- 0,5 l, 0337-006
- 1 l, 0338-006



**Saladier/Corbeil à fruits  
avec 2 anses**

- ø 26, 0295-006
- ø 28, 0296-006
- ø 32, 0297-006
- ø 36, 0298-006



**Bol avec 2 anses**  
*Mini-bowl with 2 handles*

- ø 14, 0599-006
- ø 22, 0598-006



**Bol fermier**  
*Farmer bowl*

- ø 14, 0443-006
- ø 18, 0444-006



**Bol**  
*Bowl*

- Ø 14, 0303-006
- Ø 16, 0304-006
- Ø 18, 0305-006



**Corbeil à fruits/  
saladier**

- Fruit/salad bowl*
- Ø 22, 0464-006
  - Ø 26, 0465-006
  - Ø 30, 0438-006



**Poêle à omelette**  
*Omelette pan*

- Ø 20, 0290-006
- Ø 22, 0291-006



**Poêle à anses**  
*Pan round*

- Ø 18, 0293-006
- Ø 22, 0409-006



**Mini plat à gratin**  
*Mini baking pan*

- 24,8x20, 0397-006



**Mini plat à gratin**  
*Baking pan mini*

- 22x22, 0432-006



**Plat à gratin  
rectangulaire**

- Rectangular baking dish*
- 32x19, 0434-006
  - 36x21,50, 0435-006
  - 38x22,50, 0436-006



**Plat à four avec anses**  
*Rectangular baking dish*

- 26x17, 0049-006
- 29x18, 0045-006
- 33x20, 0046-006
- 37x22, 0047-006



**Cafetière**  
*Coffee maker*

- Ø 11, 0445-006



**Barre accessoire**  
*Enamel rail for ladies*

● 38, 0887-006



**Lunchbox ronde**  
*Food pot round*

● 0,75 l, 0315-006  
● 1,0 l, 0316-006



**Louche**  
*Ladle*

● Ø 7, 0307-006  
● Ø 8, 0308-006  
● Ø 9, 0309-006



**Écumeoire profonde**  
*Skimmer*

● Ø 9, 0310-006



**Écumeoire**  
*Baking scoop*

● Ø 12, 0542-006



**Pot à lait avec couvercle**

*Milk can with lid*  
● 1 l, 0505-006  
● 1,5 l, 0506-006  
● 2 l, 0311-006



**Bouilloire sifflante**  
*Water kettle with whistle*

● 2 l, 0543-116  
● 2 l, 0543-117  
● 2 l, 0543-118



**Bio seau avec couvercle**

*Bio-bucket with lid*  
● 3,5 l, 0369-006  
Seau sans couvercle  
*Bucket without lid*  
3,5 l, 0594-006  
Couvercle / separate lid  
ø 20, 0345-006





## PURE GREY

Le gris clair convient exceptionnellement bien à nos formes. Le ton élégant et sobre du Pure Grey peut être combiné avec bon nombre de nos couleurs.

*Light grey suits our classic forms exceptionally well.  
The elegant and reserved color can be beautifully  
combined with many of our other colours.*



**Tasse à café**  
*Coffee bowl*

ø 10, 0299-065



**Mug haut**  
*Mug*

ø 8, 0221-065



**Pichet**  
*Jug*

ø 9, 0038-065

ø 10, 0039-065

ø 12, 0040-065



**Casserole à bec verseur**

*Sauce pan with spout*

ø 14, 0036-065



**Pot gradué**

*Measuring vessel*

0,5 l, 0337-065

1 l, 0338-065



**Faitout haut avec couvercle**

*Sauce pot with lid*

ø 16, 0122-065  
ø 18, 0123-065  
ø 20, 0124-065



**Faitout avec couvercle**

*Casserole with lid*

ø 14, 0127-065  
ø 16, 0128-065  
ø 18, 0129-065  
ø 20, 0130-065  
ø 22, 0131-065



**Roaster**

*Rectangular baking dish with lid*

37x26, 0105-065



**Plat à four avec anses**

*Rectangular baking dish*

33x20, 0046-065



**Poêle à anses**

*Pan round*

ø 18, 0293-065



**Poêle de omelette**

*Omelette pan*

ø 22, 0291-065



**Bouilloire sifflante**

*Water kettle with whistle*

2 l, 0543-065



**Corbeil à fruits/saladier**

*Fruit/salad bowl*

ø 22, 0464-065

ø 26, 0465-065

# NATURE BLUE - GREEN

## ÉDITION SPÉCIALE

Des tons ombrés dans l'émail – c'est l'idée qui se cache derrière les deux séries Nature Blue et Nature Green. Les nuances de couleurs subtiles et nordiques forment un magnifique ensemble et s'intègrent harmonieusement dans de nombreux styles de cuisine.

Shaded colours in enamel – that is the idea behind the two series Nature Blue and Nature Green. The subtle, Nordic-style colour nuances create a wonderful overall picture and blend harmoniously into many kitchen styles.



**Mug haut**

*Mug*

Ø 9, 0222-109



**Pichet**

*Jug*

Ø 10, 0671-128

Ø 10, 0039-110

Ø 12, 0672-129



**Casserole à bec verseur**

*Sauce pan with spout*

Ø 14, 0036-109

Ø 16, 0037-129



**Casserole à lait**

*Milk pan*

Ø 12, 0285-111



**Pot gradué**

*Measuring vessel*

0.5 l, 0337-127

0.5 l, 0337-110

1 l, 0338-111



**Faitout haut avec couvercle**

*Sauce pot with lid*

- Ø 16, 0606-127
- Ø 16, 0606-109
- Ø 18, 0607-128
- Ø 18, 0607-110
- Ø 20, 0608-129
- Ø 20, 0608-111



**Faitout avec couvercle**

*Casserole with lid*

- Ø 16, 0611-127
- Ø 16, 0611-109
- Ø 18, 0612-128
- Ø 18, 0612-110
- Ø 20, 0613-129
- Ø 20, 0613-111



**Bol**

*Bowl*

- Ø 14, 0303-109
- Ø 18, 0305-127
- Ø 18, 0305-110



**Corbeil à fruits/saladier**

*Fruit/salad bowl*

- Ø 22, 0464-128
- Ø 22, 0464-111
- Ø 26, 0465-129



**Poêle à anses**

*Pan round*

- Ø 20, 0044-109



**Poêle à omelette**

*Omelette pan*

- Ø 20, 0290-111



**Plat à four avec anses**

*Baking pan*

- 29x18, 0045-110



**Moule à cake**

*Austrian cake form*

- 30x10, 0638-128



**Mini plat à gratin**

*Baking pan mini*

- 24,8x20, 0397-127



**Plat à gratin/rôtir rectangulaire**

*Rectangular baking dish*

- 32x19, 0434-129

## COULEUR ROUGE

Rouge vif à l'extérieur et noir classique à l'intérieur:

Des produits en émail rouge en abondance.

Rien ne s'oppose donc au plaisir  
de faire de la pâtisserie en rouge.

## COLOR RED

*Bright red on the outside – the colour of love  
(which is known to go through the stomach) –  
and classic black on the inside: products in red  
enamel in abundance. So nothing stands in the way of  
cooking and baking pleasure in red.*



**Mug haut**

*Mug*

ø 8, 0221-020



**Pichet**

*Jug*

ø 9, 0038-020

ø 10, 0039-020

ø 12, 0040-020



**Petite casserole**

*Baby sauce pan*

ø 14, 0034-020



**Faitout haut avec couvercle**

*Sauce pot with lid*

ø 16, 0122-020

ø 18, 0123-020

ø 20, 0124-020



**Faitout avec couvercle**

*Casserole with lid*

ø 14, 0127-020

ø 16, 0128-020

ø 18, 0129-020

ø 20, 0130-020

## CLASSIQUE



**Mini poêle**

*Mini pan*

ø 16, 0447-020



**Poêle à anses**

*Pan round*

ø 20, 0044-020



**Poêle avec manche en bois**

*Pan round with  
wooden handle*

ø 20, 0563-019

ø 24, 0564-020

ø 26, 0565-020



**Poêle avec anses**

*Gourmet pan*

ø 20, 0600-019

ø 24, 0601-020

ø 26, 0602-020

ø 30, 0603-019



**Roaster**

*Rectangular baking  
dish with lid*

32x22, 0104-019

37x26, 0105-020



**Mini plat à gratin/rôtir**

*Baking pan mini*

22x22, 0432-020



**Plat four à gratin/rôtir**

*Rectangular baking dish*

35x23, 0433-020



**Plat à gratin/rôtir  
rectangulaire**

*Rectangular baking dish*

32x19, 0434-019

36x21,50, 0435-020

38x22,50, 0436-020



**Plat à gratin/rôtir haut**

*Baking pan high*

32,80x41,60, 0402-020



**Cafetière**  
Coffee maker  
ø 11, 0445-020



**Bouilloire sifflante**  
Water kettle with whistle  
2 l, 0543-020



**Cuiseur à vapeur 3 éléments**  
Steam cooker 3 pcs with glas lid  
28x28, 0114-020  
28x28, 0699-108\*

\* Couvercle disponible séparément



**Moule à kouglof**  
Ring cake form  
ø 22, 0495-020  
ø 24, 0632-020



**Moule à manqué**  
Cake form  
ø 26, 0494-020



**Fond de moule à couronne**  
Cake base with hole  
ø 26, 0487-022



**Moule à cake**  
Austrian cake form  
30x10, 0638-020



**Moule dos de chevreuil**  
Austrian cake form  
30x10, 0637-020



# L'ÉMAIL BLEU POUR LA PÂTISSERIE

Notre ligne Backemail est synonyme de moules à pâtisserie qui donnent envie de faire de la pâtisserie. Les moules et les aides à la pâtisserie se présentent en bleu clair à l'extérieur et en émail spécial anthracite à l'intérieur, ce qui rend le démoulage particulièrement facile.

## ***ENAMEL FOR BAKING***

*Our "enamel for baking" line enhances with the quality of its baking tins, moulds and baking helpers for the joy of baking. All items (tins, moulds and helpers) are light blue on the outside and have a special anthracite-coloured enamel on the inside, which makes it particularly easy to unmould.*



**Moule à manqué**

*Cake form*

ø 26, 0494-028



**Moule à kouglof**

*Ring cake form*

ø 22, 0495-028

ø 24, 0632-028



**Mini moule à pâtisserie**

*Mini-cake form*

ø 12, 0548-022



**Moule à cake**

*Austrian cake form*

25x10, 0642-028

30x10, 0638-028



**Moule à pain**

*Bread baking form*

35x14, 0633-028



**Moule dos de chevreuil**

*Austrian cake form*

30x10, 0637-028

CLASSIQUE



**Bol fermier**

*Farmer bowl*

ø 14, 0443-028

ø 18, 0444-028



**Poêle à anses**

*Pan round*

ø 22, 0409-028



**Pichet**

*Jug*

ø 9, 0038-028



**Casserole à lait**

*Milk pan*

ø 12, 0285-028



**Broc gradué**

*Measuring vessel*

1 l, 0338-028



**Grand bol avec 2 anses**

*Bowl with 2 handles*

ø 28, 0296-028



**Poêle à four**

*Baking pan*

ø 28, 0386-028



**Couvercle en verre pour  
poêle à four**

*Glass lid*

ø 28, 0698-108



**Plat à four avec anses**

*Rectangular baking dish*

29x18, 0045-028

33x20, 0046-028



**Plat à gratin/rôtir carré**

*Baking pan*

28x28, 0116-028



**Couvercle en verre carré**

*Glass lid*

28x28, 0699-108

# PLATS À RÔTIR/GRATIN MOULES À GATEAUX

Le noir de cette gamme à moules de couleur „noir professionnel“ se distingue par de minuscules taches blanches sur fond noir. La garantie d'une cuisson au four réussie, que ce soit pour votre famille et vos amis.

## BAKING AND ROASTING TINS

*They are all coloured in our special profi-black, means black with tiny little white speckles in white.*

*They are always the right choice, whatever you're roasting or baking with love for family and friends.*



**Moule à kouglof**

*Ring cake form*

ø 18, 0631-022

ø 22, 0495-022

ø 24, 0632-022



**Moule à tarte aux fruits canelé**

*Flan form round*

ø 30, 0868-022



**Moule à pizza**

*Pizza tin*

ø 28, 0648-022

ø 32, 0649-022

ø 36, 0650-022



**Moule à manqué**

*Cake form*

ø 20, 0480-022

ø 24, 0493-022

ø 26, 0494-022

ø 28, 0498-022



**Moule à savarin et couronne / 3 éléments**

*Cake form round 3 pcs*

ø 26, 0485-022



**Fond de moule à couronne**

*Cake base with hole*

ø 26, 0487-022





**Mini moule à pâtisserie**  
*Mini-cake form*  
ø 12, 0548-022



**Moule à muffin**  
*Muffin cup*  
ø 8, h 4,5, 0682-022  
ø 8, h 7,5, 0674-022



**Mini plat à gratin**  
*Baking pan mini*  
22x22, 0432-022



**Mini plat à gratin**  
*Baking pan mini*  
24,8x20, 0397-022



**Mini plaque à patisserie**  
*Tray mini*  
24,8x20, 0398-022



**Moule à cake**  
*Austrian cake form*  
25x10, 0642-022  
30x10, 0638-022



**Moule à pain**  
*Bread baking form*  
35x14, 0633-022



**Moule dos de chevreuil**  
*Austrian cake form*  
30x10, 0637-022



**Plaque de cuisson réglable**  
*Tray MULTIFLEX*  
41-51x33, 0403-022



**Plaque de cuisson haute réglable**  
*Tray MULTIFLEX high*  
41-51x33x7, 0408-022



**Plat à four carré avec couvercle**  
*Baking pan with lid*  
26x26, 0110-022



**Roaster**  
*Rectangular baking dish with lid*  
32x22, 0104-022  
37x26, 0105-022



**Plat à gratin/rôtir rectangulaire**  
*Rectangular baking dish*  
32x19, 0434-022  
36x21,50, 0435-022  
38x22,50, 0436-022



**Plat à gratin/rôtir rond**  
*Baking pan round*  
ø 30, 0395-022  
ø 38, 0396-022



**Plat à four avec anses**  
*Rectangular baking dish*  
26x17, 0049-022  
29x18, 0045-022  
33x20, 0046-022  
37x22, 0047-022



**Plat à gratin/rôtir haut**  
*Baking pan high*  
32,80x41,60, 0401-022



**Plat à four avec fond gaufré**  
*Grill pan with waffle floor*  
35x23, 0433-022

## NOIR

Formes épurées et classiques de couleur noire, contribuant à obtenir du croustillant au four ou sur la plaque de cuisson.

**BLACK ENAMEL**

*Classic shapes of pans in pure, traditional black colour, helping to get especially crispy results when frying and baking.*

**Sautoir***Pan round*

- ø 16, 0380-022
- ø 20, 0381-022
- ø 24, 0382-022
- ø 28, 0387-022
- ø 30, 0383-022
- ø 34, 0384-022\*
- ø 40, 0641-022

\* disponible avec couvercle  
*available with lid*  
 ø 34, 0262-022

**Poêle avec anses***Gourmet pan*

- ø 16, 0595-022
- ø 20, 0600-022
- ø 24, 0601-022
- ø 26, 0602-022
- ø 30, 0603-022

**Plat à four de nos grandmères***Granny's rectangular baking dish*

- 26x17, 0450-022
- 29x18, 0451-022
- 33x20, 0452-022
- 37x22, 0453-022
- 45x26, 0454-022
- 50x28, 0455-022

**Mijoteuse de grandmère avec couvercle en verre**

*Granny's stew pan with glass lid*  
 ø 24, 0458-022  
 ø 28, 0459-022

**Sauteuse avec couvercle en verre**

*Stew pan with glass lid*  
 ø 20 (haut), 0043-022  
 ø 24, 0048-022  
 ø 28, 0058-022

**Sauteuse sans couvercle\*\****Stew pan without lid*

- ø 24, 0075-022
- ø 28, 0077-022

\*\* Couvercle en verre  
 disponible séparément  
*glas lid available separately*  
 ø 20, 0694-108  
 ø 24, 0696-108  
 ø 28, 0698-108



**Mini poêle**

*Mini pan*

ø 16, 0447-022



**Poêle pour 4 oeufs**

*Pan for 4 eggs*

0294-022



**Poêle avec manche en bois**

*Pan round with wooden handle*

ø 20, 0563-022  
ø 24, 0564-022  
ø 26, 0565-022  
ø 30, 0561-022



**Friteuse avec panier**

*Chip pan*

ø 20, 0366-022  
ø 24, 0052-022  
ø 26, 0367-022



**Bassine à lard/confiture**

*Lard pan*

ø 20, 0370-022  
ø 24, 0371-022  
ø 26, 0372-022  
ø 30, 0373-022



**Bassine à lard/  
confiture haute**

*Lard pan*

ø 45, 0375-022



**Wok avec couvercle en verre**

*Wok with glass lid*

ø 36, 0385-022



**Double Roaster à poignées désaxées**

*Baking pan with lid*

37x26, 0103-022



**Bouilloire sifflante**

*Water kettle with whistle*

2 l, 0543-022

# COCOTTES XXL/XS

La nouvelle série de cocottes en émail pour grandes et petites capacités est étudiée pour une cuisson à grande échelle mais également individuelle. Pour le transport de la cocotte XXL et de son couvercle il existe une sangle en cuir de vache solide.

## POTS XXL/XS

*The new edition of our most giant and smallest enamel pans, for large-scale cooking or for one or two people.*

*As carry strap and for fixing the lid we have the GIANT PAN CARRIER made of finest calf leather.*



**Cocotte haute XXL**

GIANT Pot

4 l, ø 20, 0228-017  
8 l, ø 24, 0230-017  
12 l, ø 28, 0232-017  
20 l, ø 32, 0234-017



**Cocotte basse XXL**

GIANT Casserole

4 l, ø 24, 0242-017  
8 l, ø 28, 0246-017  
12 l, ø 32, 0248-017



**Casserole XS**

DWARF Casserole

0,5 l, ø 12, 0236-017  
0,75 l, ø 14, 0237-017  
1 l, ø 16, 0238-017  
1,5 l, ø 18, 0239-017  
2 l, ø 20, 0240-017



**Couvercle  
Lid**

ø 12, 0252-017  
ø 14, 0253-017  
ø 16, 0254-017  
ø 18, 0255-017  
ø 20, 0256-017  
ø 24, 0258-017  
ø 28, 0260-017  
ø 32, 0262-017



**Casserole à provisions  
géante avec couvercle**

GIANT Stockpot with lid  
20 l, ø 32, 0348-017



**Sangle de transport  
Giant pot carrier**

115 cm, 4954-000

## COUVERCLE À PROVISIONS PERFORÉ

*Storage lid with hole*

ø 32, 0267-017

## NOIR / BLEU

Nous recommandons la gamme noire et bleue cobalt à celles et ceux qui aspirent au même niveau d'exigence que les professionnels. L'émail bleu cobalt souligne la beauté du produit et sa couleur sombre permet d'obtenir un résultat optimal pour dorer et braiser les préparations et les ingrédients.

### ***BLACK/BLUE***

*Our inside tip for everyone who wants to cook like a pro.*

*The cobalt blue glaze made from special porcelain enamel does not only look good, but its dark colour also produces optimum results when roasting and braising.*



**Poêle queue feuillard**

*Farmer pan*

- ø 24, 0564-025
- ø 26, 0565-025
- ø 30, 0561-025

**Pichet**

*Jug*

- ø 12, 0040-025
- ø 14, 0041-025
- ø 16, 0054-025



**Plat à gratin large**

*Wave handle baking pan*

36x26,50, 0431-025



Vous pouvez trouver des conseils sur l'utilisation et l'entretien des poêles en émail sur notre site

[www.riess.at/en](http://www.riess.at/en)



## POÈLES EN ÉMAIL

L'émail en tant que matériau se prête aussi merveilleusement bien à la friture. Les poêles durables avec poignées en plastique sont disponibles dans de nombreuses couleurs et tailles.

### **ENAMEL PANS**

*Enamel is also a wonderful material for roasting and frying. The durable pans with ergonomic plastic handles are available in many colors and sizes.*



**Poêle ceramicglas verte**  
Ceramicglas pan green

ø 24, 0042-031  
ø 28, 0057-031



**Poêle ceramicglas bleue**  
Ceramicglas pan blue

ø 24, 0042-032  
ø 28, 0057-032



**Poêle ceramicglas blanche**  
Ceramicglas pan white

ø 24, 0042-033  
ø 28, 0057-033



**Poêle gourmet**

Gourmet pan  
ø 18, 0050-022  
ø 20, 0051-022  
ø 20 hoch, 0056-022  
ø 24, 0042-022  
ø 28, 0057-022



**Poêle de nos grandmères**

Granny pan  
ø 18, 0050-012  
ø 20, 0051-012  
ø 20 hoch, 0056-012  
ø 24, 0042-012  
ø 28, 0057-012



**Couvercle bombé en verre**

Glass lid  
ø 20, 0694-0108  
ø 24, 0696-0108  
ø 28, 0698-0108

# C O U N T R Y

La joie de vivre.

*A Zest for Life.*

Ybbsitz est situé au milieu de la région rurale du Mostviertel. C'est pourquoi nous apprécions ces motifs romantiques sur nos émaux qui puent leur racines dans notre sol natal.

Ils expriment un désir de vivre à la campagne, avec des saveurs et des senteurs chaleureuses et naturelles.

*Ybbsitz is situated in the middle of the rural Mostviertel region. That's why we love our romantic porcelain enamel patterns that have roots in our native soil. They evoke a longing for living in the countryside and for hearty and natural tastes and smells.*

C O U N T R Y



POIS GRIS  
SUR FOND BLANC  
POIS BLANCS  
SUR FOND ROUGE  
MOTIFS "DIRNDL"  
SUR FOND BLEU  
DÉCOR FLORAL  
CERF VERT  
CERF GRIS



# P O I S G R I S S U R F O N D B L A N C

Émail blanc avec des points gris:  
Le motif classique des points gris est frais et léger et  
se combine bien avec d'autres de nos couleurs.

## *DOTTED GREY*

White enamel with noble grey dots:  
The classic dotted motif in pure grey looks fresh  
and light and looks beautiful in combination  
with many other enamel series.



**Tasse à café**  
*Coffee bowl*  
ø 10, 0299-066



**Mug haut**  
*Mug*  
ø 8, 0221-066



**Pichet**  
*Jug*  
ø 9, 0038-066  
ø 10, 0039-066  
ø 12, 0040-066



**Casserole à bec verseur**  
*Sauce pan with spout*  
ø 14, 0036-066



**Pot gradué**  
*Measuring vessel*  
0,5 l, 0337-066  
1 l, 0338-066



**Plat à four avec anses**  
*Rectangular baking dish*  
26x17, 0049-066



## P O I S B L A N C S S U R F O N D R O U G E

Les années 60 ans sont de retour, avec cette gamme de vaisselle émaillée avec pois blancs sur fond rouge.

### DOTTED RED

*The Fifties are back, this time not in a petticoat but in enamel, as red spotty enamel tableware from RIESS.*



**Tasse à café**  
*Coffee bowl*  
ø 10, 0299-077



**Mug haut**  
*Mug*  
ø 8, 0221-077



**Pichet**  
*Jug*  
ø 9, 0038-077  
ø 10, 0039-077  
ø 12, 0040-077



**Casserole à bec verseur**  
*Sauce pan with spout*  
ø 14, 0036-077



**Casserole à lait**  
*Milk pan*  
ø 10, 0284-077



**Pot gradué**  
*Measuring vessel*  
0,5 l, 0337-077  
1 l, 0338-077



**Bol**  
*Bowl*  
ø 14, 0303-077  
ø 16, 0304-077  
ø 18, 0305-077



**Corbeil à fruits/saladier**  
*Fruit/salad bowl*  
ø 22, 0464-077  
ø 26, 0465-077



**Faitout avec couvercle**  
*Casserole with lid*  
ø 12, 0126-077  
ø 14, 0127-077



**Plat à four avec anses**  
*Rectangular baking dish*  
26x17, 0049-077



**Poêle à anses**  
*Pan round*  
ø 20, 0044-077



**Pot de chambre**  
*Chamber pot*  
ø 23, 0365-077



**Bouilloire sifflante**  
*Water kettle with whistle*  
2 l, 0543-077



**Pot à lait avec couvercle**  
*Milk can with lid*  
2 l, 0311-077

## M O T I F S „ D I R N D L ” S U R F O N D B L E U

La collection s'inspire de la tradition des imprimés autrichiens pour les „dirndl“ avec 3 déclinaisons de motifs bleus et blancs.

*The collection is inspired by the tradition of blue prints of Austrian "Dirndl" dresses in three different blue and white patterns.*



**Pichet**

*Jug*

- ø 9, bleu „dirndl“, 0038-074
- ø 10, bleu „pois blancs“, 0039-075
- ø 12, bleu „fleur“, 0040-073
- ø 14, bleu „dirndl“, 0041-074



**Mug haut**

*Mug*

- ø 8, bleu „pois blancs“, 0221-075



**Casserole à bec verseur**

*Sauce pan with spout*

- ø 12, bleu „pois blancs“, 0035-075
- ø 16, bleu „dirndl“, 0037-074



**Pot gradué**

*Measuring vessel*

- 1 l, bleu „dirndl“, 0338-074



**Grande passoire**  
*Sieve for vegetables*  
ø 26, bleu „fleur“, 0328-073



**Bol**  
*Bowl*  
ø 18, bleu „pois blancs“, 0305-075



**Corbeil à fruits/  
saladier**  
*Fruit/salad bowl*  
ø 22, bleu „dirndl“, 0464-074  
ø 26, bleu „fleur“, 0465-073



**Faitout avec couvercle**  
*Casserole with lid*  
ø 16, bleu „pois blancs“, 0128-075  
ø 18, bleu „dirndl“, 0129-074  
ø 20, bleu „fleur“, 0130-073



**Plat à four avec anses**  
*Rectangular baking dish*  
33x20, bleu „dirndl“, 0046-074



**Bouilloire sifflante**  
*Water kettle with whistle*  
2 l, bleu „fleur“, 0543-073



**Pot à lait avec couvercle**  
*Milk can with lid*  
2 l, bleu „fleur“, 0311-073

## DÉCOR FLORAL

L'amour pour la décoration traditionnelle nous lie depuis de nombreuses années avec ce décor floral.

Les fleurs à éparpiller se laissent facilement combiner avec des couleurs unies.

*The love for traditional decoration has connected us with the famous Gmundner Keramik for years. Pieces from the colourful alpine flower collection work well together.*



**Pichet**  
*Jug bulged*  
ø 10, 0093-049  
ø 12, 0094-049



**Mug haut**  
*Mug*  
ø 8, 0504-049



**Casserole à bec verseur**  
*Sauce pan with spout*  
ø 14, 0036-049



**Pot gradué**  
*Measuring vessel*  
0,5 l, 0337-049  
1 l, 0338-049



**Faitout haut avec couvercle**  
**Sauce pot with lid**

ø 16, 0164-049  
ø 18, 0165-049  
ø 20, 0166-049



**Faitout avec couvercle**  
**Casserole with lid**

ø 16, 0169-049  
ø 18, 0170-049  
ø 20, 0171-049



**Assiette fermière creuse**  
**Farmer bowl flat**

ø 24, 0219-049  
ø 28, 0220-049



**Bol fermier**  
**Farmer bowl**

ø 14, 0443-049  
ø 18, 0444-049



**Bouilloire sifflante**  
**Water kettle with whistle**

2 l, 0543-049



**Grand bol avec 2 anses**  
**Bowl with 2 handles**

ø 28, 0296-049

## C E R F V E R T

Cerf vert sur fond blanc bondissant sur notre vaisselle en émail. Pas uniquement pour les chasseurs!

### **DEER GREEN**

*Deer leaping on our enamelware.  
Not just for hunters!*



**Tasse à café**  
*Coffee bowl*  
ø 10, 0299-072



**Mug haut**  
*Mug*  
ø 8, 0221-072



**Pichet**  
*Jug*  
ø 9, 0038-072  
ø 10, 0039-072  
ø 12, 0040-072



**Pot gradué**  
*Measuring vessel*  
1 l, 0338-072



**Casserole à bec verseur**  
*Sauce pan with spout*  
ø 14, 0036-072



**Plat à four avec anses**  
*Rectangular baking dish*  
33x20, 0046-072



**Roaster**  
*Baking pan with lid*  
37x26, 0105-072



**Assiette plate**  
*Plate*

ø 21, 0302-072  
ø 26, 0503-072



**Assiette creuse**  
*Deep plate*

ø 22, 0306-072



**Grand bol avec 2 anses**  
*Bowl with 2 handles*  
ø 28, 0296-072



**Assiette fermière creuse**  
*Farmer bowl flat*  
ø 24, 0219-072



**Bouilloire sifflante**  
*Water kettle with whistle*  
2 l, 0543-072



**Chausse pied**  
*Shoehorn*  
51,5 cm, 0521-072

## C E R F G R I S

Le cerf saute sur nos plats en émail.  
La version grise est d'une élégance choisie.

***DEER GREY***

*Deer leaping on our enamelware. In the grey shade,  
the deer decor appears restrained and elegant.*



**Tasse à café**  
*Coffee bowl*  
ø 10, 0299-067



**Mug haut**  
*Mug*  
ø 8, 0221-067



**Pichet**  
*Jug*  
ø 9, 0038-067  
ø 10, 0039-067  
ø 12, 0040-067



**Casserole à bec verseur**  
*Sauce pan with spout*  
ø 14, 0036-067



**Pot gradué**  
*Measuring vessel*  
0,5 l, 0337-067  
1 l, 0338-067



**Plat à four avec anses**  
*Rectangular baking dish*  
29x18, 0045-067



# NOUVELLE

Porter de nouvelles valeurs.

*Enjoying New Values.*

Vivez dans l'air du temps. C'est la recette de ce succès familial depuis des générations. La qualité de ces matériaux innovants, les couleurs tendance et le design moderne et épuré correspondent à un style de vie accompagné par un subtil assemblage entre innovation et modernité.

*'Keeping pace with the times'  
has been our family's recipe for  
success for generations. Cookware  
as single pieces or sets in innovative  
material qualities, trendy colours  
and fashionable designs represent  
a self-confident, modern lifestyle  
and innovation in the kitchen.*

NOUVEAU / NEW  
P. 74 + 75



NOUVELLE



BLACK MAGIC\*  
ROSSO\*  
AVORIO\*  
AQUAMARINE\*  
ORANGE  
PINK  
BLANC ARCTIQUE  
BLEU CRISTALLIN  
ÉMERAUDE  
CORAIL  
\* EXTRA FORT



# BLACK MAGIC EXTRA FORT

La magie noire est une couleur forte pour une ambiance de cuisine cool et décontractée. Chaque plat est présenté sous son meilleur jour. Un produit constitué d'une qualité supérieure en acier extra-fort capable d'emmagasiner la chaleur, bord et poignées en acier inoxydable et couvercle en verre.

## **BLACK MAGIC EXTRA STRONG**

*Black Magic is a strong colour for a casual, cool atmosphere in the kitchen. Each dish comes into its own particularly well. The pots in the series are made in our top quality with an extra strong steel heat-storing base, stainless steel handles and glass lid.*



**Faitout haut avec couvercle en verre**  
Sauce pot with glass lid

ø 16, 0701-009  
ø 20, 0703-009  
ø 24, 0705-009



**Faitout bas avec couvercle en verre**  
Casserole with glass lid

ø 16, 0707-009  
ø 20, 0709-009



**Casserolle avec couvercle en verre**  
Sauce pan with glass lid

ø 16, 0730-009



**Poêle gourmet**  
Enamel pan  
ø 28, 0057-009



**Pichet**  
Jug  
ø 12, 0672-009



**Set d'émail 5 pcs**  
5-part enamel set  
0558-009

**Couvercle bombé en verre**  
Glass lid  
ø 28, 0698-108

**Set de démarrage 3 pcs**  
3-part cookware set  
0520-009

# ROSSO EXTRA FORT

Ce rouge classique apporte de l'élégance dans une cuisine moderne. Un produit constitué d'une qualité supérieure en acier extra-fort capable d'emmagasinier la chaleur, bord et poignées en acier inoxydable et couvercle en verre.

## ***ROSSO EXTRA STRONG***

*Classic red brings elegance into a modern, open kitchen. All pots are made in our top quality with an extra strong heat-storing steel base, stainless steel handles and glass lid.*



**Faitout haut avec couvercle en verre**  
Sauce pot with glass lid

ø 16, 0701-008  
ø 20, 0703-008  
ø 24, 0705-008



**Faitout bas avec couvercle en verre**  
Casserole with glass lid

ø 16, 0707-008  
ø 20, 0709-008  
ø 24, 0711-008



**Casserolle avec couvercle en verre**  
Sauce pan with glass lid

ø 16, 0730-008



**Poêle gourmet**  
Enamel pan  
ø 28, 0057-008



**Pichet**  
Jug  
ø 12, 0672-008



**Set d'émail 5 pcs**  
5-part enamel set  
0558-008

**Couvercle bombé en verre**  
Glass lid  
ø 28, 0698-108

**Set de démarrage 3 pcs**  
3-part cookware set  
0520-008

# AVORIO EXTRA FORT

Des produits de qualité en ivoire raffiné – pour ceux dont les couleurs nobles, les formes modernes et un haut niveau de fonctionnalité sont des critères déterminants. Un produit constitué d'une qualité supérieure en acier extra-fort capable d'emmageriser la chaleur, bord et poignées en acier inoxydable et couvercle en verre.

## AVORIO EXTRA STRONG

*Top-quality products in classy ivory – for those loving noble colours, modern shapes and a high level of functionality.*

*All pots are made with an extra strong heat-storing steel base, stainless steel handles and glass lid.*



**Faitout haut avec couvercle en verre**  
Sauce pot with glass lid

ø 16, 0701-011  
ø 20, 0703-011  
ø 24, 0705-011



**Faitout bas avec couvercle en verre**  
Casserole with glass lid

ø 16, 0707-011  
ø 20, 0709-011  
ø 24, 0711-011



**Casserolle avec couvercle en verre**  
Sauce pan with glass lid

ø 16, 0730-011



**Poêle gourmet**  
Enamel pan  
ø 28, 0057-011



**Pichet**  
Jug  
ø 12, 0672-011



**Set d'émail 5 pcs**  
5-part enamel set  
0558-011

**Couvercle bombé en verre**  
Glass lid  
ø 28, 0698-108

**Set de démarrage 3 pcs**  
3-part cookware set  
0520-011

# AQUAMARINE EXTRA FORT

Des produits de qualité supérieure dans des teintes aigue-marine – pour ceux dont les couleurs nobles, les formes modernes et un haut niveau de fonctionnalité sont des critères déterminants.

Un produit constitué d'une qualité supérieure en acier extra-fort capable d'emmageriser la chaleur, bord et poignées en acier inoxydable et couvercle en verre.

## **AQUAMARIN EXTRA STRONG**

*Top-quality products in stylish aquamarine – for those for whom classy colours, modern shapes and a high level of functionality are important. With an extra strong heat-storing steel base, stainless steel handles and glass lid.*



**Faitout haut avec couvercle en verre**  
Sauce pot with glass lid

ø 16, 0701-010  
ø 20, 0703-010  
ø 24, 0705-010



**Faitout bas avec couvercle en verre**  
Casserole with glass lid

ø 16, 0707-010  
ø 20, 0709-010  
ø 24, 0711-010



**Casserolle avec couvercle en verre**  
Sauce pan with glass lid

ø 16, 0730-010



**Poêle gourmet**  
Enamel pan  
ø 28, 0057-010



**Pichet**  
Jug  
ø 12, 0672-010



**Set d'émail 5 pcs**  
5-part enamel set  
0558-010

**Couvercle bombé en verre**  
Glass lid  
ø 28, 0698-108

**Set de démarrage 3 pcs**  
3-part cookware set  
0520-010

N O U V E A U / N E W  
O R A N G E

Le set de casseroles Nouvelle dans le coloris orange ne réchauffe pas seulement vos plats, mais apporte du soleil dans la cuisine. Un produit en acier fort capable d'emmagasiner la chaleur, bord et poignées en acier inoxydable et couvercle en verre.

*The Nouvelle pot set in orange not only warms up your dishes, but also brings sunshine into the kitchen. The warm colour is a pleasant eye-catcher in the kitchen. Pots and casseroles with a strong steel heat accumulator base, a stainless pouring rim, stainless steel handles and a glass lid.*



**Faitout haut avec couvercle en verre**  
*Sauce pot with glass lid*  
ø 16, 0651-113  
ø 20, 0653-113  
ø 24, 0659-113



**Faitout bas avec couvercle en verre**  
*Casserole with glass lid*  
ø 16, 0655-113  
ø 20, 0657-113



**Poêle gourmet**  
*Enamel pan*  
ø 28, 0057-113



**Pichet**  
*Jug*  
ø 12, 0672-113



**Set d'émail 5 pcs**  
*5-part enamel set*  
0558-113

**Couvercle bombé en verre**  
*Glass lid*  
ø 28, 0698-108

**Set de démarrage 3 pcs**  
*3-part cookware set*  
0520-113

NOUVELLE

NOUVEAU / NEW  
PINK

Le set de casseroles Nouvelle en rose apporte de la fraîcheur. La couleur forte et pop est un accroche-regard éclatant pour chaque cuisine. Un produit en acier fort capable d'emmagasinier la chaleur, bord et poignées en acier inoxydable et couvercle en verre.

*The Nouvelle pot set in pink brings freshness to the kitchen.*

*The strong, poppy colour is a gaudy eye-catcher for every kitchen. Pots and casseroles with a strong steel heat accumulator base, a stainless pouring rim, stainless steel handles and a glass lid.*



**Faitout haut avec couvercle en verre**  
*Sauce pot with glass lid*  
ø 16, 0651-114  
ø 20, 0653-114  
ø 24, 0659-114



**Faitout bas avec couvercle en verre**  
*Casserole with glass lid*  
ø 16, 0655-114  
ø 20, 0657-114



**Poêle gourmet**  
*Enamel pan*  
ø 28, 0057-114



**Pichet**  
*Jug*  
ø 12, 0672-114



**Set d'émail 5 pcs**  
*5-part enamel set*  
0558-114

**Couvercle bombé en verre**  
*Glass lid*  
ø 28, 0698-108

**Set de démarrage 3 pcs**  
*3-part cookware set*  
0520-114

# BLANC ARCTIQUE

La nuance blanc arctique intemporelle et élégante s'intègre parfaitement à de nombreux styles décoratifs de cuisine. Un produit en acier fort capable d'emmageriser la chaleur, bord et poignées en acier inoxydable et couvercle en verre.

## *ARCTIC WHITE*

*The arctic white shade is a timeless and noble shade which fits perfect in many kitchen styles. Pots and casseroles with a strong heat-storing steelbase, stainless steel handles and glass lid.*



**Faitout haut avec couvercle en verre**  
*Sauce pot with glass lid*  
 ø 16, 0651-033  
 ø 20, 0653-033  
 ø 24, 0659-033



**Faitout bas avec couvercle en verre**  
*Casserole with glass lid*  
 ø 16, 0655-033  
 ø 20, 0657-033



**Poêle gourmet**  
*Enamel pan*  
 ø 28, 0057-033



**Pichet**  
*Jug*  
 ø 12, 0672-033



**Set d'émail 5 pcs**  
*5-part enamel set*  
 0558-033

**Couvercle bombé en verre**  
*Glass lid*  
 ø 28, 0698-108

**Set de démarrage 3 pcs**  
*3-part cookware set*  
 0520-033

# BLEU CRISTALLIN

Évasion en mer dans votre cuisine.

Ce n'est pas sans raison que cette couleur est indéniablement tendance! Un produit en acier fort capable d'emmagerer la chaleur, bord et poignées en acier inoxydable et couvercle en verre.

## **CRYSTAL BLUE**

*Dream of the sea while cooking.*

*Pots and casseroles with a strong heat-storing steelbase, stainless steel handles and glass lid.*



**Faitout haut avec couvercle en verre**  
Sauce pot with glass lid

ø 16, 0651-037  
ø 20, 0653-037  
ø 24, 0659-037



**Faitout bas avec couvercle en verre**  
Casserole with glass lid

ø 16, 0655-037  
ø 20, 0657-037



**Casserole**  
Sauce pan without lid  
ø 16, 0680-037



**Poêle gourmet**  
Enamel pan  
ø 28, 0057-037



**Pichet**  
Jug  
ø 12, 0672-037



**Set d'émail 5 pcs**  
5-part enamel set  
0558-037

**Couvercle bombé en verre**  
Glass lid  
ø 28, 0698-108

**Set de démarrage 3 pcs**  
3-part cookware set  
0520-037

# É M E R A U D E

Pour ceux qui aiment se mettre au vert. Riess vous offre une palette de couleurs incroyables. Un produit en acier fort capable d'emmagasiner la chaleur, bord et poignées en acier inoxydable et couvercle en verre.

## **EMERALD GREEN**

*Nouvelle, for those who love green masterfully enameled in a soft shade of colour. Pots and casseroles with a strong heat-storing steelbase, stainless steel handles and glass lid.*



**Faitout haut avec couvercle en verre**  
Sauce pot with glass lid

ø 16, 0651-036  
ø 20, 0653-036  
ø 24, 0659-036



**Faitout bas avec couvercle en verre**  
Casserole with glass lid

ø 16, 0655-036  
ø 20, 0657-036



**Casserolle**  
Sauce pan without lid  
ø 16, 0680-036



**Poêle gourmet**  
Enamel pan  
ø 28, 0057-036



**Pichet**  
Jug  
ø 12, 0672-036



**Set d'émail 5 pcs**  
5-part enamel set  
0558-036

**Couvercle bombé en verre**  
Glass lid  
ø 28, 0698-108

# CORAIL

Le rouge corail fera vibrer tous ceux qui sont fans de couleurs chaudes. Comme sur l'ensemble de cette gamme, le couvercle en verre est fourni. Un produit en acier fort capable d'emmagasiner la chaleur, bord et poignées en acier inoxydable et couvercle en verre.

## CORAL RED

*Coral red in the kitchen will make all fans of warm colours feel their hearts beat faster. Pots and casseroles with a strong heat-storing steelbase, stainless steel handles and glass lid.*



**Faitout haut avec couvercle en verre**  
Sauce pot with glass lid

ø 16, 0651-034  
ø 20, 0653-034  
ø 24, 0659-034



**Faitout bas avec couvercle en verre**  
Casserole with glass lid

ø 16, 0655-034  
ø 20, 0657-034



**Casserolle**  
Sauce pan without lid  
ø 16, 0680-034



**Poêle gourmet**  
Enamel pan  
ø 28, 0057-034



**Pichet**  
Jug  
ø 12, 0672-034



**Set d'émail 5 pcs**  
5-part enamel set  
0558-034

**Couvercle bombé en verre**  
Glass lid  
ø 28, 0698-108

**Set de démarrage 3 pcs**  
3-part cookware set  
0520-034

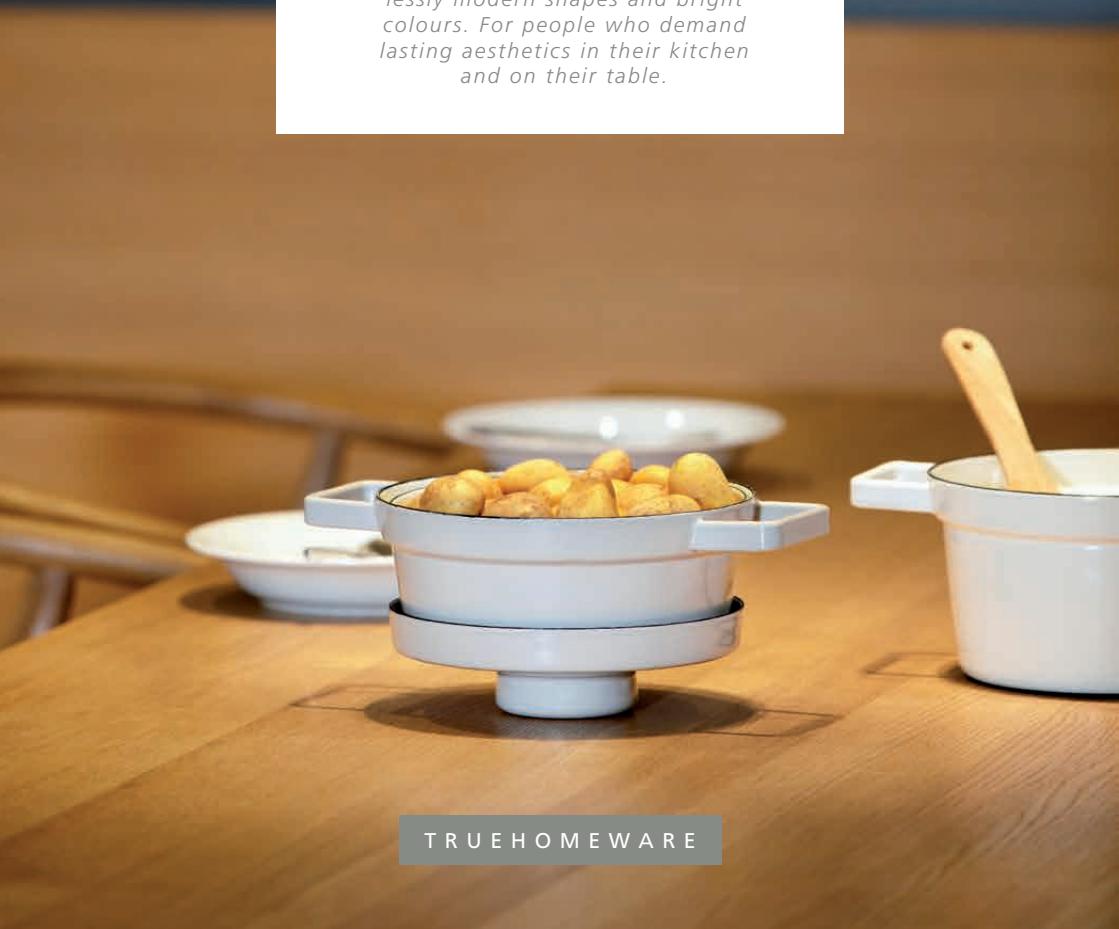
# TRUE HOMWARE

Email intemporel.

*Porcelain enamel brought Up to Date.*

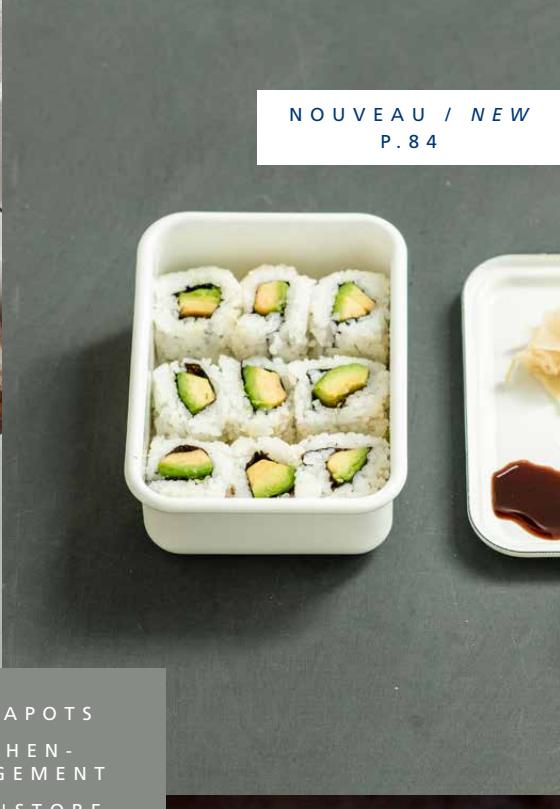
La société de design DOTTINGS a conçu une gamme de boites à provisions, de moules et de plats inspirés des formes traditionnelles revisitées s'inscrivant durablement dans votre intérieur et s'invitant à votre table.

*The dottings design company has developed pots, storage containers and baking tins for us in clear, timeless modern shapes and bright colours. For people who demand lasting aesthetics in their kitchen and on their table.*



TRUE HOMWARE

NOUVEAU / NEW  
P. 84



AROMAPOTS  
KITCHEN-  
MANAGEMENT  
SERVE+STORE  
EDITION  
SARAH WIENER



# AROMAPOTS

*designés par dottings*

La gamme Aromapots est 100 % en acier et en émail.

Les formes coniques de la gamme Aromapots permettent d'optimiser la place car étudiées pour s' emboîter parfaitement les unes dans les autres. Durant la cuisson, le couvercle peut servir de bol, de récipient ou d'assiette pour contenir provisoirement les ingrédients et denrées, les cuillères et les spatules. Par la suite, vous pourrez vous en servir comme dessous de plat sur votre table.

*The Aromapots are 100 % steel and porcelain enamel.*

*The conical shape of the Aromapots makes the series stackable to save space. During cooking, the lid – reversed and set aside – serves as a temporary bowl or plate for ingredients, spoons etc. Later at the table, it takes on the role of a trivet.*



**Cocotte haute**  
Pot

- ø 24, 2106-212
- ø 24, 2106-202
- ø 24, 2106-211



**Cocotte haute**  
Pot

- ø 20, 2104-212
- ø 20, 2104-201
- ø 20, 2104-211



**Cocotte haute**  
Pot

- ø 16, 2102-212
- ø 16, 2102-200
- ø 16, 2102-211



**Cocotte basse**  
*Casserole*

- ø 24, 2113-212
- ø 24, 2113-202
- ø 24, 2113-211



**Cocotte basse**  
*Casserole*

- ø 20, 2111-212
- ø 20, 2111-201
- ø 20, 2111-211



**Panier vapeur**  
*Steamer*

- ø 20, 2118-212
- ø 20, 2118-201
- ø 20, 2118-211



**Sautoir**  
*Pan*

- ø 24, 2123-212
- ø 24, 2123-202
- ø 24, 2123-211



**Manique cuir**  
*Pot holder*  
4951-000

## KITCHEN MANAGEMENT

*designés par dottings*

La collection „truehomeware“ propose également des boîtes de rangement nommées „kitchenmanagement“ avec un couvercle en bois de frêne. Ces boîtes sont empilables et conservent la saveur, car neutres et protègent des UV.

*The truehomeware series is complemented by  
"Kitchenmanagement" storage boxes with ash wood lids.  
They are stackable and keep food flavour-neutral  
and protected from light.*



**Boîte basse ø 8**  
Box ø 8

- ø 8, h 6, 2171-212
- ø 8, h 6, 2171-211
- ø 8, h 6, 2171-202
- ø 8, h 6, 2171-200
- ø 8, h 6, 2171-213
- ø 8, h 6, 2171-201



**Boîte ø 8**  
Box ø 8

- ø 8, h 12, 2172-212
- ø 8, h 12, 2172-211
- ø 8, h 12, 2172-202
- ø 8, h 12, 2172-200
- ø 8, h 12, 2172-213
- ø 8, h 12, 2172-201



**Boîte basse ø 13**  
Box ø 13

- ø 13, h 6, 2173-212
- ø 13, h 6, 2173-211
- ø 13, h 6, 2173-202
- ø 13, h 6, 2173-200
- ø 13, h 6, 2173-213
- ø 13, h 6, 2173-201



**Boîte ø 13**  
Box ø 13

- ø 13, h 12, 2174-212
- ø 13, h 12, 2174-211
- ø 13, h 12, 2174-202
- ø 13, h 12, 2174-200
- ø 13, h 12, 2174-213
- ø 13, h 12, 2174-201



**Boîte haute ø 13**  
Box Maxi ø 13

- pour 1 kg de farine, sucre etc.  
*for 1 kg flour, sugar etc.*
- ø 13, h 18, 2175-212
- ø 13, h 18, 2175-211
- ø 13, h 18, 2175-202
- ø 13, h 18, 2175-213



N O U V E A U / N E W  
S E R V E + S T O R E

*designés par dotting*

Les récipients à provisions Serve+Store sont la solution naturelle (et pas uniquement) pour la conservation des aliments. Le noyau en fer combiné à la forme fonctionnelle et empilable en font de véritables objets polyvalents dans l'univers de la cuisine : stockage peu encombrant au réfrigérateur, pour faire des gratins au four, réchauffer (sur tous les types de cuisinières), et bien sur pour un service soigné à l'apéro ou à table.

*The Serve+Store food containers are the natural solution (not only) to food storage. Their iron core combined with a functional, stackable shape turn them into true multitalents for the kitchen: space-saving storing in the refrigerator, baking in the oven, warming up food (on all types of stoves) to stylish serving.*



**Boîte à provisions et conservation**

Food container with lid  
Small bas/low

- 15x11x5, 0411-033
- 15x11x5, 0411-125
- 15x11x5, 0411-126



**Boîte à provisions et conservation**

Food container with lid  
Small haut/tall

- 15x11x7, 0412-033
- 15x11x7, 0412-125
- 15x11x7, 0412-126



**Bande élastique**

Elastic band  
4962-000



**Boîte à provisions et conservation**

Food container with lid  
Medium bas/low

- 23x15x5, 0416-033
- 23x15x5, 0416-125
- 23x15x5, 0416-126



**Boîte à provisions et conservation**

Food container with lid  
Medium haut/tall

- 23x15x7, 0417-033
- 23x15x7, 0417-125
- 23x15x7, 0417-126



reddot winner 2022

# RIESS

EDITION

*Sarah Wiener*

*designés par dotting*

„Veuillez imprégner ces formes de chocolat et de crème et les glacer avec de la pêche, de la pistache, de la prune et de la vanille, puis mettez-les au four“, a déclaré Sarah Wiener, et c'est exactement ce qu'a fait RIESS – artisanalement. Chaque pièce est unique.

*“Please dip these forms in chocolate and cream, and glaze them with peach, pistachio, plum and vanilla and then pop them into the oven”, said Sarah Wiener, and that is exactly what RIESS did – and all by hand. Each piece is unique.*



**Bol**  
*Bowl*  
ø 14, 0303-573



**Bol**  
*Bowl*  
ø 18, 0305-571



**Corbeil à fruits/  
saladier**  
*Bowl*  
ø 22, 0464-572



**Corbeil à fruits/  
saladier**  
*Bowl*  
ø 30, 0438-570



**Pot gradué**  
*Measuring vessel*  
0,5 l, 0337-572



**Pot gradué**  
*Measuring vessel*  
1 l, 0338-571



**Moule à gateau**  
*Round cake form*  
ø 26, 0494-572



**Moule à muffin haut**  
*Muffin cup*  
ø 8, 0674-570



**Moule à muffin haut**  
*Muffin cup*  
ø 8, 0674-573



**Moule à cake**  
*Loaf pan*  
30x10, 0638-570



**Plat à four avec anses**  
*Rectangular baking dish*  
29x18, 0045-572



**Plat à four avec anses**  
*Rectangular baking dish*  
33x20, 0046-571



**Moule dos de chevreuil**  
*Austrian cake form*  
30x10, 0637-573



**Mini moule à kouglof**  
*Ring cake form*  
ø 12, 0548-572



**Moule à kouglof**  
*Ring cake form*  
ø 22, 0495-573



**Moule à tarte aux fruits canelé**  
*Round flan form*  
ø 30, 0868-571



**Plat à tarte**  
*Baking tray*  
ø 32, 0649-573

# OBJETS SPÉCIAUX

Une large gamme de vaisselle en émail dédiée aux différentes techniques culinaires telles que cuire les pommes de terre, faire revenir les légumes, faire mijoter ou griller viandes et poissons, stocker, nettoyer, cuire au feu de bois ou sur le barbecue.

## SPECIAL ITEMS

*A long list of porcelain enamel for special requirements: Cooking potatoes and vegetables gently, roasting chestnuts, grilling healthily, roasting a goose, cooking over a bonfire, preserving, storing, sweeping and cleaning.*



**Cuiseur à vapeur  
3 éléments**  
3 pcs steamer set  
ø 18, 0286-022



**Cuiseur à vapeur  
3 éléments, couvercle  
en verre**  
3 pcs steamer set  
ø 22, 0287-022



**Cuiseur avec panier pour  
pâtes et asperges**  
*Pasta/asparagus pot  
with steaming basket  
and glass lid*  
ø 16/19, 0344-022



**Roaster à volaille**  
*Goose roaster  
oval with lid*  
ø 38, 0160-012  
ø 42, 0442-012



**Marmite de confiture**  
*Casserole to boil down*  
ø 28, 0162-006



**Couvercle  
Lid**  
ø 28, 0260-006



**Gastronorm 1/1**

*Gastronorm tin*

32,50x53, h 2, 0428-022

32,50x53, h 4, 0429-022

32,50x53, h 6, 0430-022



**Plaque à grillade**

**gaufrée perforée  
pur barbecue**

*Cup barbecue rectangular  
with holes*

32x42, 0399-022



**Plaque à grillade perforée  
ronde pour barbecue**

*Cup barbecue round  
with holes*

ø 32, 0400-022



**Poêle à châtaignes**

*Maroni pan*

ø 26, 0568-022



**Couvercle**

*Lid*

ø 26, 0259-022



**Chaudron spécial feu  
de camp et réchaud  
(Marmite bordelaise)**

*Campfire kettle*

ø 26, 0805-020



**Crochet S**

*S-hook*

8844-989



**Bol haut**

*Bowl high*

ø 10, 0299-020



**Louche**

*Ladle*

ø 9, 0309-022



**Seau avec couvercle**

*Bucket with lid*

10 l, 0361-022



**Pelle ménagère  
et à braises**

*Dust scoop fireproof*

0362-022



**Chausse pied**

*Shoehorn*

● 51,5 cm, 0521-008

● 51,5 cm, 0521-022

● 51,5 cm, 0521-072

# POÊLES EN FER

Forgées depuis 1550.

## IRON PANS

We forge iron pans since 1550.



**Poêle lyonnaise**

*Iron pan*

- ø 20, 0563-023
- ø 24, 0564-023
- ø 26, 0565-023
- ø 30, 0561-023



**Poêle avec manche en bois**

*Pan round with wooden handle*

- ø 20, 0563-123
- ø 24, 0564-123



**Poêle tyrolienne**

*Iron pan Tirol*

- ø 20, 0627-023
- ø 24, 0628-023
- ø 28, 0629-023



**Poêle tyrolienne avec poignée d'assistance**

*Iron pan Tirol*

- ø 32, 0643-023
- ø 40, 0644-023



**Sautoir**

*Iron pan*

- ø 24, 0382-023



**Poêle à châtaignes**

*Maroni pan*

- ø 32, 0569-023

# ACCESOIRES POUR L'ÉMAIL

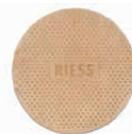
Accessoires pour le soin et l'entretien de l'émail.

## ACCESSORIES KIT

*Accessories for usage and care of our porcelain enamel products.*



**Soin d'émail**  
*Enamel care*  
0,15 l, 6050-000



**Manique cuir**  
*Potholder*  
4951-000



**Planche en bois\***  
*Tray for pans*  
ø 20/24 cm, 2351-046



**Plateau en bois rond\*\***  
*Tray round*  
ø 20/24 cm, 2352-046



**Plateau en bois rond\*\***  
*Tray round*  
ø 20/24 cm, 2345-046



**Plateau en bois carré\*\*\***  
*Tray square*  
26x17 cm, 2353-046



**Sangle de transport**  
*Giant pot carrier*  
115 cm, 4954-000

\* pour poêle avec manche en bois 20/24 cm

\*\* pour poêle avec anses 20/24 cm

\*\*\* pour plat à four 26x17 cm

## CARACTÈRES ET SYMBOLES

Toutes les dimensions sont affichées en centimètres et en volume par litre(s) et suivies du numéro d'article.

Les couleurs sont matérialisées par un point.

## SIGNS AND SYMBOLS

*All dimensions are shown in centimeter or liter.*

*The number behind the measures is the article number.*

*Colours are represented as a dot.*

- Rose pink
- Bleu pastel pastel-blue
- Turquoise turquoise
- Vert Nil light-green
- Jaune pastel pastel-yellow
- Or golden yellow
- Nature Blue Light - Medium - Dark
- Nature Green Light - Medium - Dark
- Pure White
- Silent Blue
- Light Grey
- Dark Aubergine
- Slow Green
- Fresh Tomato
- Bleu myrtille blueberry
- Vert sauge salvia-green



## MES NOTES



RIESS KELOmat GmbH  
Maisberg 47  
3341 Ybbsitz  
Austria

[www.riess.at](http://www.riess.at)

Représenté par  
PM.GUSMAN  
tél. 07 83 40 26 58  
email. [pmgusman@itempro.eu](mailto:pmgusman@itempro.eu)

**itempro.**