

Typische Merkmale der Fertigung per Hand

Die Handarbeit emaillierter Produkte zeigt sich durch charakteristische Details, die den unvergleichlichen Charme eines RIESS Originals ausmachen.

Farbabweichungen



Der Emailleauftrag erfolgt je nach Produkt durch Tauchen oder Spritzen. Es wird 3 - 4 mal emailliert, die erste Emailleschicht nennt man Grundemaille, alle anderen Deckemaille. Emaille ist ein natürliches und lebendiges Material, das auf Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen reagiert. Minimale Farbabweichungen und Unregelmäßigkeiten im Emailleauftrag sind deshalb charakteristische Zeichen der Handarbeit.

Hohlgriff – Entlüftungsloch



Das Entlüftungsloch befindet sich auf der Rückseite der Hohlgriffe oder an geschlossenen Bördelrändern. Es dient dazu, dass die Luft entweichen kann, die sich durch die Hitze des Brennvorgangs ausdehnt.

Hohlgriff rund – Naht



Die Produkte von Riess haben (je nach Modell) zwei bis vier Emailleschichten: Grundemaille und farbgebende Deckemaille. Da die Grundemaille während des Brennens leicht nach außen tritt, entsteht die für die Emaillierung typische Linie – genannt „Naht“. Diese befindet sich innen an den Hohlgriffen und an der Stelle, wo der Griff angeschweißt wurde.

Hohlgriff lang – Offener Rand



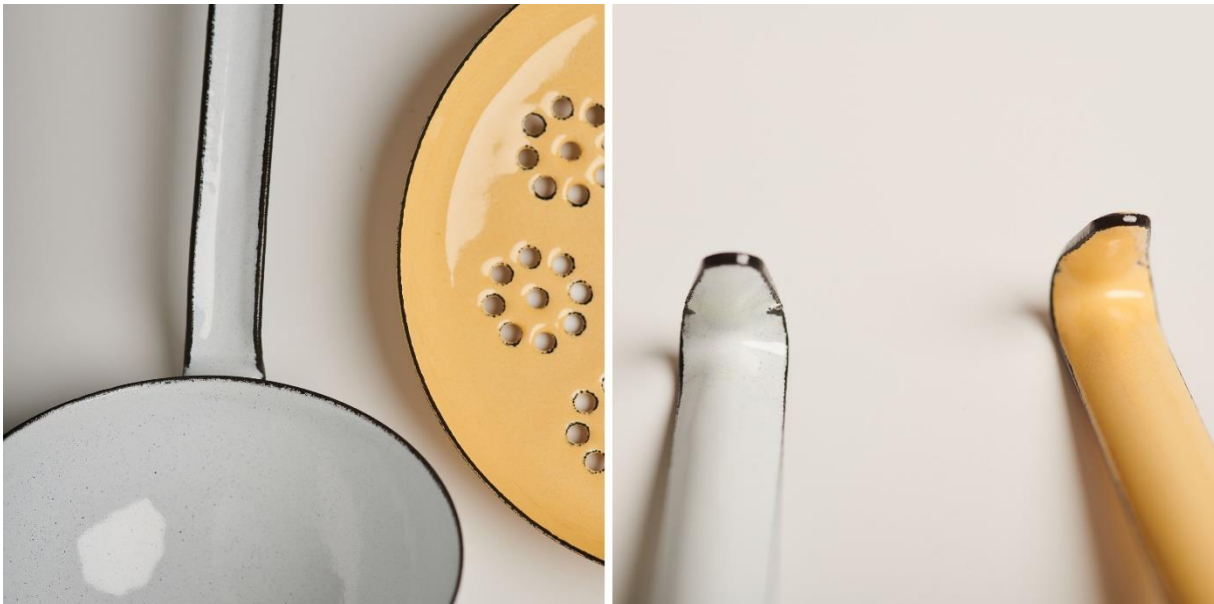
An der Rückseite der langen Griffe für die Schnabeltöpfe, Stielkasserollen etc. bleiben rund um das Aufhängeloch und an der Stelle, wo der Griff an den Topf angeschweißt ist, offene Ränder. Hier bleibt das Eisen sichtbar.

Auflagepunkte



Die Auflagepunkte entstehen bei der Trocknung des Emailgeschirrs. Dabei wird das Geschirr mit einem bis mehreren Haken auf der Innenseite des Bödelrands oder Griffes aufgehängt, beziehungsweise auf Auflageschienen gelegt. An diesen Stellen bleiben je nach Produkt ein bis mehrere kleine Punkte unemailiert, da die Emaille dort wegen des Hakens bzw. der Auflageschiene nicht haften kann. Wir achten darauf, diese Punkte an kaum sichtbaren Stellen zu positionieren. Sollte es hier zu Flugrost aufgrund von Feuchtigkeit kommen, lässt sich dieser mit Spülmittel entfernen.

Offener Rand – Schmal



Durch das „Randrieren“ (= Fräsen der Formen) entsteht ein Rand, an dem die Emaille nicht mit dem Eisen verschmelzen kann. Es entsteht eine schwarze Linie, wo das Eisen sichtbar bleibt. Ein Beispiel dafür sind die Schöpfkellen.

Offener Rand – Breit



Bei Produkten aus dickerem Eisen (Aromapot, Gänsebräter) bleibt nach dem Randrieren das Profil der Fräse am offenen Rand sichtbar. Die Emaille kann sich hier ebenfalls nicht mit dem Eisen verbinden.

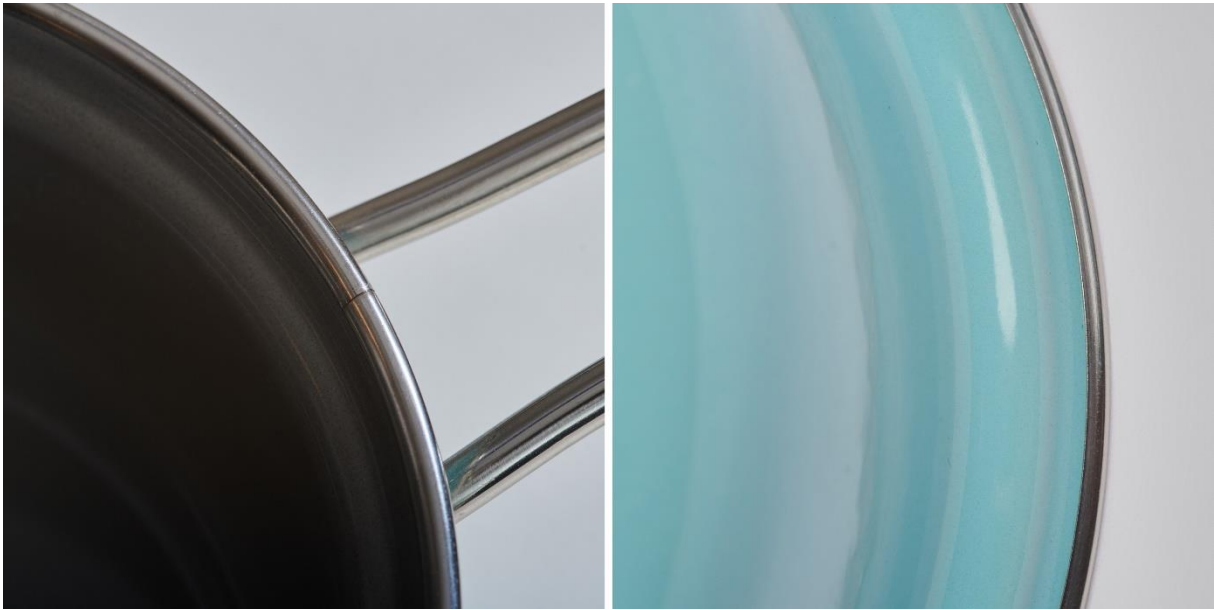
Auch Auflagepunkte bleiben an der Emaille unter dem Rand sichtbar, hier werden die Töpfe zum Trocknen auf Schienen gelegt. Es empfiehlt sich die unemaillierten Ränder von Zeit zu Zeit mit Speiseöl einzufetten.

Bördelrand – Offen



Der Rand des Rohlings wird rund nach unten gebogen, um eine scharfe Kante zu vermeiden. Nach der Emaillierung bleibt auf der Unterseite das Trägermaterial Eisen sichtbar, da auf der schmalen Kante die Emaille nicht haften kann. Gleichmäßig geformte Bördelränder sind die hohe Kunst der Emaillierung.

Schutzrand aus rostfreiem Edelstahl



Viele der Riess-Kochtöpfe haben einen Schutzrand (Ring) aus rostfreiem Edelstahl, um an dieser exponierten Stelle einen Schutz zu geben. Dieser wird nach der Emaillierung montiert. Anfang und Ende des Ringes bleiben sichtbar.

Das RIESS Siegel



Am Boden jedes Riess-Produkts befindet sich das "RIESS Premium Emaille" Siegel. Die Firma bezeugt damit, dass es sich um ein Original RIESS Produkt und Handfertigung in Österreich, handelt. Jedes Stück ein Unikat und einzigartig.