

LOVE
COOK
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888

Aus der
RÖSLE-Küche!

Cleveres, Feines, Nachhaltiges.

KÜCHENHELFER UND KOCHGESCHIRR 2022 – LUST AUF RÖSLE.





ERFAHRUNG.
GESCHMACK.
NACHHALTIGKEIT.
INSPIRATION.
RÖSLE.


















Seit 1888 sind wir von RÖSLE in der Küche zu Hause. Unsere Erfahrungen rund um ausgefeilte Funktion, ergonomisches und zeitloses Design und der immerwährende Anspruch an die beste Qualität und Verarbeitung sind im alltäglichen Hantieren mit unseren Produkten immer zu spüren. Die Leidenschaft für Geschmack und gutes Essen, selbst vorbereitet und gekocht, fließen in all unsere Produkte mit ein und sind unser Antrieb. Unsere Aufgabe ist es, die Produkte des täglichen Lebens so zu gestalten, dass diese neben der reinen Funktion auch Genuss und Spaß mit sich bringen.

Aber nicht nur das. In Zeiten von 'Fridays for Future' und Klimawandel haben wir bei RÖSLE unsere Serie CADINI weiter ausgebaut. Die Topf- und Pfannenkörper werden zu 100% aus recyceltem Aluminium hergestellt. So werden beispielsweise für den neuen Kochtopf Ø 24 cm 114 Aluminium-Dosen wiederverwertet, für eine kleine Bratpfanne mit Durchmesser 20 cm 47 Dosen und für die neue Servierpfanne sogar 115 Dosen. Der Energieaufwand, bereits bearbeitete Materialien zu recyceln, ist weitaus niedriger, als bei unbearbeitetem Rohmaterial.

Das Wissen um Technik und Materialien, zusammen mit dem Streben nach neuen Innovationen, treibt uns an und inspiriert die Kollegen aus allen Abteilungen immer weiter daran zu arbeiten.

Das ist RÖSLE.
Leidenschaft für's Kochen seit 1888.



- 
 Sonderschau
Form
- 
 reddot
Award
- 
 Stahl-
Innovationspreis
- 
 Rat für
Formgebung
- 
 Industrie Forum
Design Hannover
- 
 Küchen-
Innovation
- 
 German
Design Award
- 
 Designpreis der
Bundesrepublik Deutschland
- 
 Elektro
- 
 Keramik
- 
 Gas
- 
 Induktion
- 
 Backofen
- 
 Grill
- 
 Spülmaschinen-
geeignet
- 
 Gewicht
- 
 Verpackungsmaß

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, diese finden Sie unter www.roesle.com im Händlerbereich. Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten.

IMPRESSUM / HERAUSGEBER Rösle GmbH & Co. KG Johann-Georg-Fendt-Straße 38 87616 Marktobendorf Tel. +49 8342 912 0 Fax -190 www.roesle.com

Übersicht ist alles

Kapitel	Seite
RÖSLE-Werte	6
Unsere Auszeichnungen	9
Neuheiten 2022	10
Vor- und Zubereiten	22
Haken-Küchenlöffel	24
Rundgriff-Küchenlöffel	29
Vorlegeserie 600	32
Zangen	34
Rühren und Wenden	38
Paletten	40
Drahtrührgeräte	44
Backhelfer	52
Spezialisten	58
Küchenspezialwerkzeuge	60
Schneidwaren	74
Messer	76
Messerblöcke	88
Schneidunterlagen	92
Bestecke	96
Reiben und Hobel	98

Kapitel	Seite
Arbeiten und Aufbewahren	104
Schüsseln	106
Dosen und Mühlen	112
Siebe, Seiher und Trichter	116
Mechanische Küchengeräte	124
Messgeräte	128
Kochgeschirr	132
Edelstahl CHARM	134
Edelstahl EXPERTISO	138
Edelstahl SILENCE® PRO	142
Aluminium CADINI	150
Aluminium RAISE	154
Eisen 1888	158
Ersatzteile	162
Online-Service	166
POS-Ausstattung	167
Distributeure und Partner	168
Allgäu – unsere Heimat	169
Inhaltsverzeichnisse	170

Worauf wir Wert legen

Wir haben die richtigen Küchenwerkzeuge für alle, die das Beständige dem Schnellebigen vorziehen. Wir stehen hinter unseren Produkten und glauben an die **Langlebigkeit** und **Qualität**. Ob beim Material oder der Funktion. Alle RÖSLE-Artikel werden mit Liebe zum intelligenten Detail entwickelt, mit Sorgfalt gefertigt und nach aktuellen Standards und Normen geprüft.

Die Qualitätssicherung ist ein wichtiger Bestandteil unserer Produkte und unserer Marke. Für die Auswahl der Materialien und die Verarbeitung gelten strenge Qualitätsmaßstäbe. Denn unsere Kunden müssen sich auf uns verlassen können, dass nur das Beste den Namen RÖSLE verdient.

Unsere Materialien sind Edelstahl. Hier sind wir zu Hause. Edelstahl ist ein mehrfach verarbeitbarer Rohstoff, der nicht im Müll landen muss und somit die Umwelt schont. Genauso wie das erweiterte Kochgeschirr-Sortiment CADINI aus Aluminiumguss, dessen Topf- und Pfannenkörper zu 100% aus recycelten Aluminium-Dosen gefertigt werden. Viele unserer Artikel sind unverpackt oder durch Papierkartons geschützt. Auch hier versuchen wir einen Beitrag zur Erhaltung unserer Umwelt zu leisten.

Ein weiterer Punkt der **Nachhaltigkeit** ist die Bereitstellung der wichtigsten Ersatzteile. So müssen die Produkte nicht entsorgt, sondern kleine Teile können ausgetauscht werden. Ihr Lieblingsartikel ist wieder wie neu und einsatzbereit.

In Marktoberdorf, im Herzen des Allgäus, ist der Stammsitz unseres Familienunternehmens. Hier entstehen die Ideen für unsere Produkte. Immer im Hinterkopf der Anspruch, auch die einfachsten Küchenhelfer noch besser zu machen und ihnen den eigenen RÖSLE-Touch und die beste **Funktion** zu geben. Ob ein Schüttrand am klassischen Schöpflöffel oder die doppelt geschliffene Klinge des Pizzaschneiders.

Unser Ziel ist es immer das Beste aus jedem Artikel heraus zu holen, um unseren Kunden die Arbeit in der Küche zu erleichtern. Denn selbstgemacht schmeckt es immer noch am Besten. Mit Herz und Leidenschaft geschnitten, geputzt, geschält und gekocht oder gebacken. Behalten Sie den Überblick und die Kontrolle über das, was Sie essen. Frisch eingekauft auf dem Markt und mit Freunden oder der Familie gemeinsam zubereitet. So schmeckt das Leben. Unsere Produkte sollen dabei zur Hand gehen und Teil der Arbeit werden.

RÖSLE

SINCE 1888





Was uns auszeichnet

RÖSLE hat allein in den letzten 20 Jahren über 100 Designpreise erhalten. Nicht von irgendwem, sondern von Experten, Fachleuten und Endverbrauchern, die etwas von ihrer Sache verstehen. Das ist nicht nur für Profiköche und Gourmets relevant, sondern für jeden stilbewussten Lifestyle-Konsumenten.



reddot winner 2021



DESIGN PLUS







NEUHEITEN 2022

Modern und innovativ – am Puls der Zeit

Nachhaltigkeit ist eines der Schlagworte der heutigen Zeit. Nicht nur bei Elektroautos, sondern auch bei verwendeten Materialien. Die Serie CADINI wird aus recyceltem Aluminium hergestellt. Die Topf- und Pfannenkörper aus Aluminiumguss leisten somit einen Beitrag für Mensch und Umwelt. Ganz nebenbei bietet Aluminium perfekte Wärmeleiteigenschaften, die beim Kochen auch Zeit und Energie sparen können.

Die mit dem Red Dot ausgezeichnete Kochgeschirr-Serie SILENCE® PRO wird weiterhin ausgebaut und so kommen neben einem klassischen Kochtopf Ø 24cm und einem Bratentopf Ø 20cm auch ein 5-teiliges Kochgeschirr-Set in das Sortiment. Die innovativen Funktionen der Serie sind in der täglichen Handhabung einfach unschlagbar.

Ein scharfes Messer gehört in jede Küche. Die neue Messer-Serie ARTESANO mit Olivenholzgriff hat nicht nur scharfe Klingen, sondern verbreitet auch gleich eine mediterrane Atmosphäre. Dazu gesellt sich der Messerblock MOVEX in schnittigem Schwarz – ein echter Blickfang.

Aber das ist noch nicht alles. Neben Schneebesen, Schlagbesen und Rührbesen in traditioneller Ausführung, werden die Klassiker Vorlegegabel und Tortenschaufel der Vorlegeserie VS600 wieder in das Sortiment aufgenommen. Darüberhinaus steht nun die PINK CHARITY Edition, bestehend aus Teigschaber und Schneebesen, ebenfalls das ganze Jahr zur Verfügung. Gutes tun kann so einfach sein.

Kochgeschirr-Serie SILENCE® PRO **NEU**

Innovativ und weiterhin überragend gut.

SILENCE® PRO – die Serie wird erweitert, die Vorteile bleiben. Der Bratentopf Ø 20cm und der Kochtopf Ø 24cm mit niedrigerer Topfhöhe runden das Sortiment ab. Mit dem innovativen Silikonrand am Deckel bieten sie den gleichen Komfort und alles was ein moderner Topf heutzutage braucht. Für Perfektion in der Küche.

Die Highlights:

- Kochgeschirr aus Edelstahl 18/10 in Kombination mit gehärtetem Glas und Silikon
- In hochwertiger 2-Ton-Polierung: matt mit hochglanzpoliertem Rand
- Mit Innenskalierung
- Gekapselter Sandwichboden mit 5mm Aluminiumkern
- Mit innovativem Deckel mit Silikonrand
- Deckel kann seitlich im Topfgriff eingehängt werden
- Der Silikonrand bietet zwei Abgießmöglichkeiten
- Der Silikonmantel schützt die Deckel- und Seitengriffe vor zu starker Erhitzung und verhindert das Klappern der Deckel
- Topfdeckel aus gehärtetem Glas gewährt Einsicht in das Topfinnere und auf das Kochgut
- Topfdeckel temperaturbeständig bis 160 °C
- Dampfablass durch Deckelwölbung
- Perfekter Dampfzug bei integrierten Kochfeldabzügen
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für folgende Herdarten:
Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen



BRATENTOPF

Unerlässlich beim Anbraten und Schmoren von Fleisch, wie z.B. Gulasch oder Rindsrouladen, Gemüse oder auch für pikante Saucen. Der Bratentopf ist niedriger als ein Kochtopf und garantiert eine gleichmäßige Wärmeleitung sowie ein einfaches Hantieren. Ein Topf, der in keiner abwechslungsreichen Küche fehlen darf.

Art.-Nr. 91959 | Ø 20 cm



reddot winner 2021

Einfach mehr Komfort!

Der Deckel lässt sich seitlich im Topfgriff einhängen, für mehr Ordnung und Platz beim Kochen. Herablaufendes Wasser wird im Kondensatfang gesammelt.

Praktische Abgießhilfe:

Wird der Deckel zurückgesetzt, können z.B. Kartoffeln schnell abgegossen werden.

Platziert man den Deckel bündig, entwischt beim Abgießen auch kein kleines Gemüse. Alles ohne Sieb oder Topflappen.

Sogar Brillenträger behalten einen klaren Durchblick!





PERFEKT BEI IM KOCHFELD INTEGRIERTEN DAMPFABZÜGEN

KOCHTOPF

Zum Kochen mit viel Flüssigkeit oder auch für größere Mengen. Egal ob beim Braten von Fleisch, beim Kochen von Nudeln, Klößen, Kartoffeln oder Eintöpfen, durch den hohen Rand bietet er Platz für viele hungrige Gäste.

NEU

Art.-Nr. 91964 | Ø 24 cm

Bereits im Sortiment:

Art.-Nr. 91961 | Ø 16 cm

Art.-Nr. 91962 | Ø 20 cm



TOPF-SET 5-TLG.

Das edle Topf-Set für den modernen Koch. Heute Lust auf Quinoa-Eintopf und morgen dann das Linsen-Curry? Alles kein Problem. Das Topf-Set, bestehend aus drei Kochtöpfen in den Größen Ø 16, 20 und 24 cm, einem Bratentopf Ø 20 cm sowie der Stielkasserolle Ø 16 cm, ist nicht nur ein Glanzpunkt auf dem Herd, auch der kulinarischen Fantasie sind damit keine Grenzen gesetzt.

Art.-Nr. 91966



Kochgeschirr-Serie CADINI **NEU**

Wiederverwendet und nachhaltig.

Das neue **CADINI**-Kochgeschirr, hergestellt aus 100% recyceltem Aluminium, vereint Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit in einer Serie. Doch nicht nur in der Herstellung, auch im Energieeinsatz überzeugt das Kochgeschirr dank gleichmäßiger Wärmeleitung und hervorragender -speicherung. Und ist zudem Made in Italy.



Die Highlights:

- Kochgeschirr aus Aluminiumguss mit Antihaftversiegelung *ProResist*
- Temperaturbeständig auf dem Herd (bis 260 °C) und im Backofen (bis 260 °C, mit Deckel bis 230 °C)
- Topf- und Pfannenkörper aus 100% recyceltem Aluminium: umweltfreundlich, nachhaltig, lebensmittelecht
- Das Material kann auch nach der Entsorgung wiederverwertet werden
- Mit vollflächigem Induktionsboden für schnelleres Aufheizen und einfache Reinigung in der Spülmaschine
- Glasdeckel aus robustem Borosilikat, temperaturbeständig bis 230 °C, unempfindlich bei Temperaturwechseln
- Hergestellt in Italien
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für folgende Herdarten: Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen



aus 88 Dosen



aus 114 Dosen

KOCHTOPF MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Hochwertiger Kochtopf mit Premium-Antihaftversiegelung *ProResist*. Die eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikeln ermöglichen die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern. Dank der hervorragenden Materialeigenschaften und der gleichmäßigen Wärmeleitung vom Boden in die Seitenwände gelingen Gemüse, dicke Suppen oder auch mal Reste vom Vortag einfach und energiesparend. Inkl. Komfort-Silikongriffe für komfortables Handling.

Art.-Nr. 91761 | Ø 20cm

Art.-Nr. 91762 | Ø 24cm



ProResist

Eingearbeitete Siliciumcarbid-Partikel härten die Oberfläche, machen den Boden extrem robust und ermöglichen die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern.

KOMFORT-SILIKONGRIFFE, 2ER-SET

Komfort-Griffe für ein angenehmes Handling mit den CADINI Kochtöpfen und der Servierpfanne. Die robusten und flexiblen Griffe ermöglichen ein besseres Greifen oder Transportieren. Temperaturbeständig bis 200 °C und für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Art.-Nr. 91488



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Für die genussvolle Zubereitung aller Lieblingsgerichte. Das luftige Omelette zum Frühstück, zarte Hähnchenbrust mittags und Gemüsereis am Abend. Die Premium-Antihaftversiegelung *ProResist* ermöglicht die schonende Zubereitung von leicht haftendem Bratgut ebenso wie das krosse Anbraten von Fleisch oder Bratkartoffeln. Temperaturbeständig auf dem Herd bis 260 °C und im Backofen bis 220 °C. In 4 Größen, für die jeweils perfekte Menge.

- Art.-Nr. 91753 | Ø 20cm
- Art.-Nr. 91754 | Ø 24cm
- Art.-Nr. 91755 | Ø 28cm
- Art.-Nr. 91756 | Ø 32cm



Ø 20 cm: aus 47 Dosen
 Ø 24 cm: aus 62 Dosen
 Ø 28 cm: aus 90 Dosen
 Ø 32 cm: aus 115 Dosen



aus 115 Dosen

SERVIERPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Frisch zubereitet und heiß auf den Tisch. Kein Problem mit der neuen Servierpfanne. So gelingt die traditionelle Rösti-Pfanne genauso wie das angesagte Mac&Cheese. Und dank der Beschichtung, ohne anzuhaften. Inkl. Komfort-Silikongriffe. So steht einem gemütlichen Mahl mit Familie und Freunden nichts im Wege.

Art.-Nr. 91759 | Ø 28cm

WOKPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Mageres Fleisch, frische Scampi, knackiges Gemüse – trotz hoher Temperaturen beim Braten bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten, da die Speisen durch ständiges Rühren in der Wokpfanne hin- und hergeschoben werden. Dank der Premium-Antihaftversiegelung *ProResist* brennt nichts an. Serviert mit Süß-sauer- oder Erdnuß-Sauce schmeckt es wie beim Lieblingsasiaten.

Art.-Nr. 91757 | Ø 32cm



aus 98 Dosen



Nachhaltig!

Topf- und Pfannenkörper werden zu **100% aus recyceltem Aluminium** hergestellt. Für eine Pfanne mit Ø 28cm werden u.a. **90 Dosen recycelt**. Das ist nicht nur **umweltfreundlich** und **nachhaltig**, sondern wie gewohnt **qualitativ hochwertig** und **zeitgemäß**. Auch nach der Entsorgung können der Topf- oder Pfannenkörper wieder dem Recycling zugeführt werden, denn **Aluminium ist unendlich verwertbar**, bei gleichbleibender Qualität.

Messer-Serie ARTESANO **NEU**

Individuell und angenehm.

Die Küchenmesser mit Olivenholzgriff sind nicht nur äußerst scharf, sie verleihen jeder Küche auch noch mediterranes Flair. Das Olivenholz liegt warm und angenehm in der Hand und die im Griff enthaltenen natürlichen Säuren des Holzes wirken antibakteriell. Exklusive Schätze Made in Solingen.



GEMÜSEMESSER

Die kleine gerade Klinge schneidet Gurken und Tomaten für den griechischen Salat gleichermaßen wie Zucchini und Peperoni für das italienische Pfannengemüse. Auch unverzichtbar beim Zerteilen von Feigen oder Pflaumen zum leckeren Nachtisch.

Klingenlänge ca. 9 cm

Art.-Nr. 12130



FLEISCHMESSER

Damit Fleischgerichte zuhause bestens gelingen, ist das Fleischmesser der richtige Begleiter. Die mittelspitze, stabile, schlanke Klinge schneidet und tranchiert Fleisch und Braten leicht und zuverlässig und macht auch vor Fleischersatz keinen Halt.

Klingenlänge ca. 20 cm

Art.-Nr. 12131



MADE IN SOLINGEN.

Ein Garant für Qualität in Material, Fertigung und Präzision. Wo Made in Solingen draufsteht, muss nicht nur sprichwörtlich auch Solingen drin sein. Die Vorgaben und Standards sind hoch und werden geprüft. So müssen alle Faktoren zusammenpassen und den Ansprüchen standhalten – unter anderem der Schneidwaren-Norm, der Lebensmitteltauglichkeit, der Härte des Materials oder auch der notwendigen Arbeitsgänge, die nach geregelten Vorgaben stattfinden müssen.

Nur so kann die geschätzte Qualität erreicht und gehalten werden. Das perfekte Zusammenspiel der traditionellen RÖSLE-Qualität und Besonderheit der Solinger Messerkunst.





KOCHMESSER

Der starke Partner für den Koch. Ein unverzichtbarer Allrounder, der mit seiner breiten starken Klinge mühelos durch Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse gleitet. Auch das Hacken von Nüssen und Kräutern klappt reibungslos.

Klingenlänge ca. 20 cm

Art.-Nr. 12132

- Nach Solinger Messerkunst
- Handgeschmiedete Messer, aus einem Stück gefertigt und eisgehärtet
- Aus Spezialklingenstahl X50CrMoV15
- Perfekt ausbalanciert
- Ausgewählte Olivenholzgriffe aus Italien mit individueller Maserung
- Von Natur aus hart und langlebig
- Handreinigung



SANTOKUMESSER

Das Messer der drei Tugenden mit traditioneller, asiatischer Klingensform, zum feinen Zerkleinern von Fisch, Fleisch und Gemüse. Der Kullenschliff verhindert, dass feine Scheiben anhaften. Unverzichtbar für Wok & Co. und alle, die asiatische Gerichte lieben.

Klingenlänge ca. 16,5 cm

Art.-Nr. 12133



BROTMESSER

Olivenbrot oder Ciabatta mit mediterranem Auberginenaufstrich – ein Vorspeisentraum. Mit dem Brotmesser lassen sich Brot, Brötchen und Baguette gekonnt schneiden. Der ausgeprägte beidseitige Wellenschliff schneidet gerade Scheiben und macht auch vor einer harten Kruste nicht Halt.

Klingenlänge ca. 22 cm

Art.-Nr. 12134

Messerblock und Messerschärfer **NEU**

Sicher und scharf.

Nach getaner Arbeit sollten hochwertige Messer immer sicher und geschützt verstaut werden. So bleiben sie lange scharf und die Freude an ihnen bleibt bestehen. Und sollte doch einmal Bedarf sein, tritt der neue Messerschärfer auf den Plan.

MESSERBLOCK MOVEX SCHWARZ

Messerblock in offenem Design zur Aufbewahrung von Küchenmessern. Er bietet Platz für je zwei große, mittlere und kleine Messer sowie für einen Wetzstahl oder die Küchenschere. Die Messer werden einfach in die Aussparungen eingesteckt und sind somit immer griffbereit verstaut. Zudem kann der Messerblock stehend oder liegend verwendet werden, je nach Platz und Vorliebe. Die Ausführung in schwarzem Eschenholz unterstreicht die schicke, cleane Anmutung. Ein Messerblock, der in jede moderne Küche passt.

Art.-Nr. 15042 | 25 x 11 x 22 cm



(Lieferung unbestückt)

MESSERSCHÄRFER

Auch hochwertige Messer brauchen bei beständigem Einsatz immer wieder einen frischen Schliff. Wer mit einem Wetzstahl nicht gut klar kommt, hat mit dem Messerschärfer Erfolg. Er bringt alles mit, damit auch Ungeübte immer ein scharfes Messer zur Hand haben.

- Der Schleifkopf verfügt über 3 Schleifkörper.
- Ist das Messer stumpf, ist mit dem Schleifkopf aus **Wolframkarbid** zu beginnen **0**.
- Wird ein Messer regelmäßig nachgeschärft, empfiehlt sich der mittlere **diamantbeschichtete** Schleifkörper **1**.
- Der **Keramik**-Schleifkopf verleiht der Klinge ihren Feinschliff **2**.
- Das Messer sollte jeweils 7 mal vom Klingenende bis zur Spitze mit gleichmäßigem Druck durchgezogen werden.
- Jeder Schleifkopf besitzt einen vorgegebenen Schleifwinkel von 20 – 40°.
- Nach dem Schärfen das Messer reinigen.
- Der Messerschärfer ist für Rechts- als auch Linkshänder gleichermaßen geeignet.
- Mit ergonomischem Griff und Anti-Rutsch-Pads an der Unterseite für einen stabilen Stand beim Arbeiten.
- Der Schleifkörper kann ausgetauscht oder auch zum Reinigen mit einem feuchten Tuch herausgenommen werden.
- Nicht geeignet für Messer mit Wellenschliff, Keramikmesser oder Scheren.

Art.-Nr. 15045

TIPP!

- Messer sollten 1 x pro Woche auf Stufe **2** geschliffen werden!



Küchenhelfer à la RÖSLE



Traditionelle Klassiker.

Neben Schnee-, Schlag- und Rührbesen kommen Vorlegegabel und Tortenschaufel aus der Vorlegeserie VS600 und der Haken-Gemüselöffel wieder zurück ins Sortiment. Zum perfekten Rühren, Mixen, Portionieren und Servieren.

SCHNEEBESEN CLASSIC

Zum lockeren Aufschlagen, Unterheben, Mixen und Umrühren von flüssigen bis halbfesten Konsistenzen. Dank der luftigen Anordnung der dünnen Drähte gelingen feine Cremes, lockere Dips und glatte Teige im Handumdrehen. Auch zum Rühren in Topf und Pfanne bei Suppen und Saucen bestens geeignet. Der Rundgriff aus Edelstahl mit Durchmesser 19mm liegt angenehm und sicher in der Hand.

Art.-Nr. 95630 | 25 cm

Art.-Nr. 95631 | 30 cm



SCHLAGBESEN CLASSIC

Bei der Zubereitung von Pesto, Kräuter-Dips oder fruchtigen Brotaufstrichen hantiert man am besten mit dem Schlagbesen. Durch die flexiblen, dünnen, dicht beieinanderstehenden Drähte entsteht ein feines, cremiges Ergebnis, ohne großen Kraftaufwand. Der starke Edelstahl-Rundgriff mit Durchmesser 25mm unterstützt beim lockeren Aufschlagen und Verrühren.

Art.-Nr. 95632 | 30 cm

Art.-Nr. 95633 | 35 cm



RÜHRBESEN CLASSIC

Steht die Verarbeitung von festeren Konsistenzen an, kommt der Rührbesen zum Einsatz. Die dickeren Drähte schlagen sich bestens beim Verrühren und Vermengen von zähflüssigen Teigen, wie z.B. für Spätzle, aber auch für süße Buttercreme. Der Rundgriff aus Edelstahl mit Durchmesser 25mm liegt gut in der Hand und ermöglicht kraftvolles Arbeiten.

Art.-Nr. 95634 | 35 cm

Art.-Nr. 95635 | 40 cm

Art.-Nr. 95636 | 45 cm



GEMÜSELÖFFEL

Ein Klassiker kehrt zurück. Mit dem praktischen Gemüselöffel lassen sich Gemüse und Beilagen einfach portionieren und anrichten. Durch die Lochung in der Laffe laufen Flüssigkeiten oder Fett gut ab. Dank der abgerundeten Kanten am Stiel liegt der Löffel gut und angenehm in der Hand. Passend zu den Küchenlöffeln der Haken-Serie.

Art.-Nr. 10064



VORLEGE GABEL VS600

Darf es noch ein bisschen mehr sein? Zur Vorlegeserie 600 passende Serviergabel. Die spitzen Zinken nehmen Wurst- oder Käsescheiben sicher auf und platzieren sie direkt auf Teller oder Brötchen. Die kleine Gabel ist ein unverzichtbarer Helfer, wenn mehrere Leute am Tisch sitzen, beim Geburtstags-Brunch oder in größerem Rahmen am Buffet. So lassen sich Lachs, Carpaccio und Co. gleich noch exquisiter servieren.

Art.-Nr. 12622



TORTENSCHAUFEL VS600

Wer gerne backt, wird sie brauchen. Tortenschaufel aus Edelstahl, zum eleganten Servieren von Kuchen- und Tortenstücken. Die flache, dreieckige Laffe gleitet geschmeidig unter das Gebäck und hebt es sanft und sicher an. Auch bestens für Blechkuchen, Pizza oder Aufläufe geeignet. Die abgerundeten Kanten am Griff garantieren ein angenehmes Handling.

Art.-Nr. 12640



Pink Charity Edition **NEU**

Gemeinsam stark.

Jetzt neu im RÖSLE Standard-Sortiment: Unsere beliebten Teigschaber samt Schneebesen aus der PINK CHARITY Edition. Sie sehen nicht nur gut aus – sie tun auch noch Gutes. Pro verkaufte Artikel spendet RÖSLE je 1 Euro an die Brustkrebs-Früherkennungskampagne von Pink Ribbon Deutschland. Helfen Sie mit!



1 EUR
Spende pro
PINK CHARITY
Artikel

Pink Charity

*Gemeinsam Zeichen
setzen & helfen!*



TEIGSCHABER PINK CHARITY

Zum Vermengen von Zutaten zu einem leckeren Teig oder zum Verstreichen von Sahne und Buttercreme. Doch nicht nur beim Backen, auch in Topf und Pfanne leistet der Teigschaber perfekte Dienste. Aus strapazierfähigem Silikon, temperaturbeständig bis +220 °C und unempfindlich gegenüber Fett, Öl oder Säuren. Somit bietet sich der Einsatz in Kochgeschirr geradezu an. Ausgestattet mit einer weichen und einer harten Seite, lassen sich Pudding, Milchreis, Suppen und Saucen bis auf den letzten Rest aus Topf oder Pfanne holen. Der Edelstahlgriff liegt angenehm in der Hand. Die kleine Größe ist zudem bestens geeignet für hohe schmale Gefäße, wie Ketchup- oder Baby-Flaschen. Ein kleiner Helfer, der nicht nur dank seiner Farbe zum Lieblingsprodukt in der Küche wird.

Art.-Nr. 13581 | 26 cm | schmal

Art.-Nr. 13582 | 26 cm | breit

SCHNEEBESEN PINK CHARITY



Der pinke Schneebesen hat sein Betätigungsfeld sowohl beim Backen als auch beim Kochen. Die feine Schoko-Sahne-Creme vermengen – kein Problem. Suppen oder Saucen im Topf umrühren – auch kein Problem. Die zugleich elastischen wie auch formstabilen Drähte sind silikonbeschichtet, so werden Edelstahl-Schüsseln oder -Töpfe geschützt und nicht verkratzt. Temperaturbeständig bis 220 °C. So macht das Hantieren gleich doppelt Spaß.

Art.-Nr. 13586 | 27 cm





VOR- UND ZUBEREITEN

Unsere Klassiker

Der Ursprung aller Küchenhelfer, und auch heute noch unverzichtbare Helfer in der Küche, ist die Haken- und Rundgriff-Serie. Massiv gearbeitet, abgerundet an den Kanten, langlebig und zeitlos. Der Haken macht ein schnelles Aufhängen an Küchenleisten möglich, zudem rutscht kein Schöpfer in den heißen Topf. Praktisch und praktisch unverwüsthlich.

Das gleiche gilt für die Rundgriff-Löffel. Deren Erkennungsmerkmal ist die RÖSLE-Aufhängeöse, denn sie wurde zum Eye-Catcher und Markenzeichen zugleich. Immer griffbereit und mit vielen unterschiedlichen Funktionsteilen verfügbar. Für alle Einsätze in der Küche. Ob Rühren, Blanchieren oder Wenden.

Perfekt serviert, beginnt das Vergnügen bereits vor dem Essen!

Und wer statt zur Pfannenschaufel oder dem Spaghettiheber lieber zugreift, der ist mit den RÖSLE-Zangen gut bedient. Die Gourmetzange, der Allrounder, ist nicht nur universell verwendbar, sondern sorgt mit seinem patentierten Einhand-Verschluss-System immer wieder für Entzücken. Abgestimmt auf den Einsatzzweck haben Spaghetti-, Gräten- und Spitzzange absolut alles im Griff.

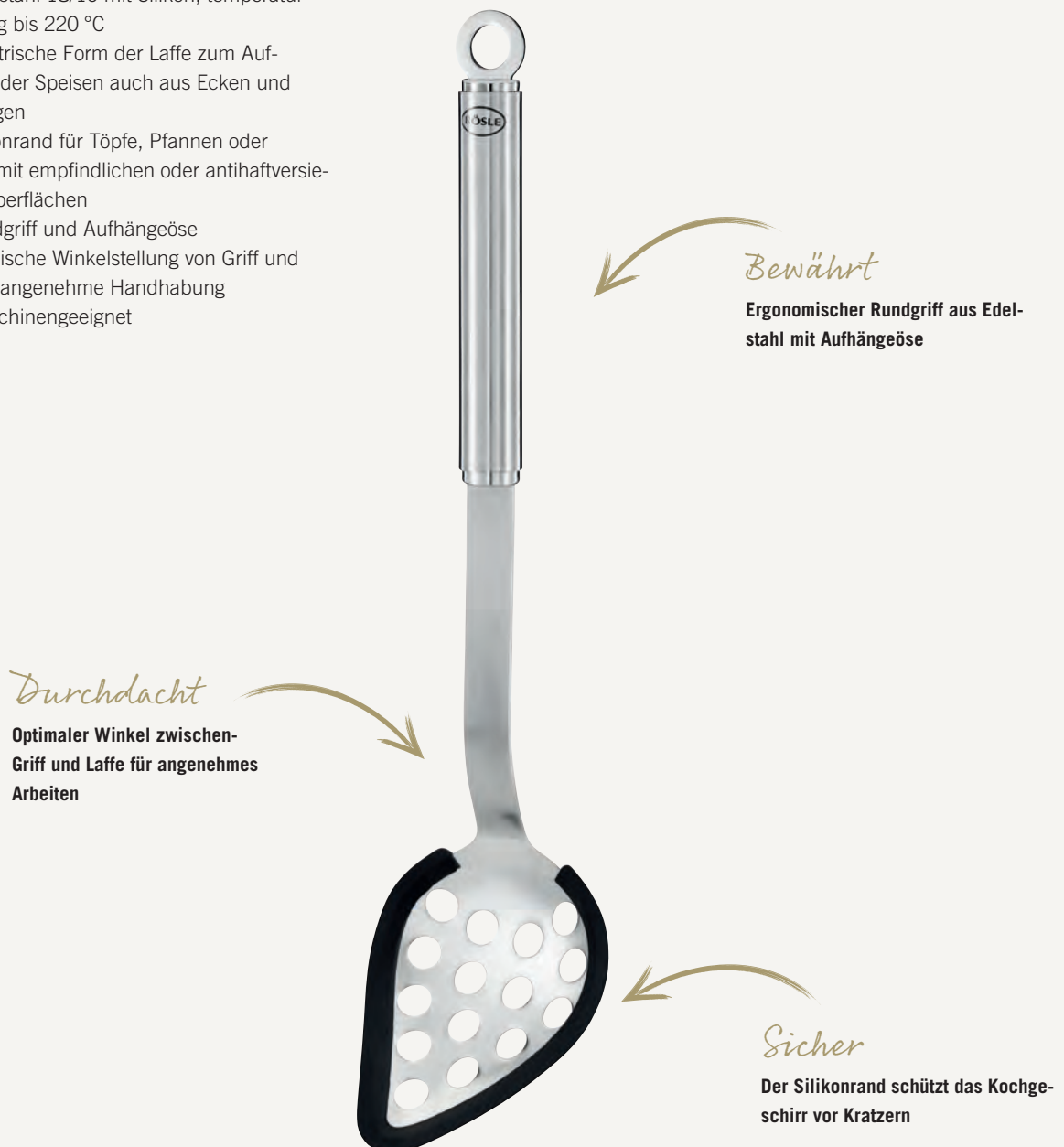


Küchen- und Vorlegelöffel

Multifunktionslöffel mit Silikon

Wie der Name schon sagt: Der Allrounder für den Einsatz in Topf und Pfanne. Ausgestattet mit einem weichen Silikonrand werden empfindliche Oberflächen beim Rühren, Wenden oder Heben geschützt. Auch Edelstahl-Kochgeschirr bekommt so keine Kratzer ab. Dank der Temperaturbeständigkeit bis 220 °C schreitet der Löffel ohne Bedenken zur Tat. Und das nicht nur bei der Zubereitung, auch beim Portionieren und Servieren von Gemüse und Beilagen oder beim Herausheben von Speisen aus Auflaufformen wird er schnell zum Lieblingshelfer. Durch die Lochung kann überschüssige Flüssigkeit oder Fett gut abfließen.

- Aus Edelstahl 18/10 mit Silikon, temperaturbeständig bis 220 °C
- Asymmetrische Form der Laffe zum Aufnehmen der Speisen auch aus Ecken und Rundungen
- Mit Silikonrand für Töpfe, Pfannen oder Formen mit empfindlichen oder antihaftversiegelten Oberflächen
- Mit Rundgriff und Aufhängeöse
- Ergonomische Winkelstellung von Griff und Laffe für angenehme Handhabung
- Spülmaschinene geeignet



HAKEN-KÜCHENLÖFFEL: KOMPETENZ AM HAKEN



SCHÖPFLÖFFEL

Fünf verschiedene Größen und Stielängen bieten für Schöpfen und Dosieren der unterschiedlichsten Mengen immer die Lösung nach Maß. Mit Rundum-Schüttrand zum tropffreien Ausgießen.

Art.-Nr. 10006 | Ø6cm

LxBxH 25,5x6,7x5cm | Inhalt 0,04L | ca. 130 g

Art.-Nr. 10007 | Ø7cm

LxBxH 27,5x7x6cm | Inhalt 0,07L | ca. 150 g

Art.-Nr. 10008 | Ø8cm

LxBxH 30x8,5x7cm | Inhalt 0,12L | ca. 175 g

Art.-Nr. 10009 | Ø9cm

LxBxH 32,5x9,5x8cm | Inhalt 0,15L | ca. 210 g

Art.-Nr. 10010 | Ø10cm

LxBxH 34,5x10,7x8,5cm | Inhalt 0,23L | ca. 230 g



SAUCENLÖFFEL

Zum Ausgießen von Saucen aller Art. Der beidseitige Ausguss mit Schüttrand ermöglicht schnelles und genaues Ausgießen ohne Abtropfen.

Art.-Nr. 10060

LxBxH 25,5x8x4cm | ca. 130 g

Funktionsteil 6,5 x 5,5cm



GIESSLÖFFEL

Zum Übergießen von Speisen im Bratrohr und Schöpfen aus flachen Gefäßen und Pfannen. Der lange Stiel schützt die Hand vor Hitze.

Art.-Nr. 10062

LxBxH 31,5x6x3,6cm | ca. 158 g

Funktionsteil 8,5 x 6cm



GEMÜSELÖFFEL

WIEDER ZURÜCK IM SORTIMENT!

Ein Klassiker kehrt zurück. Mit dem praktischen Gemüselöffel lassen sich Gemüse und Beilagen einfach portionieren und anrichten. Durch die Lochung in der Laffe laufen Flüssigkeiten oder Fett gut ab. Dank der abgerundeten Kanten am Stiel liegt der Löffel gut und angenehm in der Hand.

Art.-Nr. 10064

LxBxH 31,5x6,6x3,6cm | ca. 150 g



KOMPETENZ AM HAKEN: HAKEN-KÜCHENLÖFFEL

FORM
'94

SCHAUMLÖFFEL FLACH FEIN GELOCHT

Zum Abschöpfen von Schaum, Abseihen von Teigwaren und Herausheben von Frittiertem. Durch die großflächige, feine Lochung fließen Flüssigkeiten schnell ab. Kleinteile können restlos aus der Flüssigkeit gehoben werden.



4

004293

100573

Art.-Nr. 10057 | Ø12cm
LxBxH 36x12x8cm | ca. 200 g

FORM
'94

SCHAUMLÖFFEL FLACH GROB GELOCHT

Zum Abschöpfen, Abseihen und Herausheben von Speisen. Der extra breite und flache Boden nimmt auch empfindliche Speisen auf und hebt auch kleine Teile vom Gefäßboden hoch. Kleinteile können vollständig aus der Flüssigkeit gehoben werden.



4

004293

100504

Art.-Nr. 10050 | Ø10cm
LxBxH 33x10x6,5cm | ca. 180 g



4

004293

100528

Art.-Nr. 10052 | Ø12cm
LxBxH 36,5x12x7,5cm | ca. 220 g

FORM
'94

PFANNENSCHAUFEL

Mit dem großen, vorne leicht abgerundeten Blatt lassen sich Fleisch, Fisch, Pfannkuchen oder Bratkartoffeln gut anheben und wenden.



4

004293

100702

Art.-Nr. 10070
LxBxH 33,5x7,5x2,7cm | ca. 160 g
Funktionsteil 11,2 x 7,5cm

FORM
'94

PFANNENSCHAUFEL GELOCHT

Durch die großflächige Lochung im Blatt laufen Öl und Fett beim Herausheben der Speisen leicht ab. Ideal für Fisch und Lasagne.



4

004293

100719

Art.-Nr. 10071
LxBxH 33,5x7,5x3,3cm | ca. 150 g
Funktionsteil 10,5 x 7,5cm

FORM
'94

SPAGHETTIHEBER

Durch den gezackten Rand und das Ablaufloch in der Mitte des Hebers können Nudeln einfach herausgehoben, portioniert oder vorgelegt werden. Das Loch in der Mitte ist gleichzeitig die Maßeinheit für 1 Portion Spaghetti.



4

004293

100870

Art.-Nr. 10087 | Ø7cm
LxBxH 29,5x6,7x5cm | ca. 155 g



HAKEN-KÜCHENLÖFFEL: KOMPETENZ AM HAKEN



FLEISCHGABEL

Durch die langen, spitz geschliffenen Zinken lassen sich Speisen gut herausnehmen, wenden und der Garzustand leicht prüfen. Ideal zum Tranchieren geeignet.

FORM
'94

Art.-Nr. 10085

LxBxH 34x3,3x3,3cm |  ca. 130 g

Funktionsteil 9,5 x 3,2cm



MODERNE KLASSIKER: RUNDGRIFF-KÜCHENLÖFFEL

SCHÖPFLÖFFEL

Ideal zum Schöpfen und Dosieren. Mit rundum laufendem Schüttrand für tropffreies Ausgießen.



4

004293

106094

Art.-Nr. 10609 | Ø9 cm

LxBxH 33,5x9,8x8 cm | Inhalt 0,16 L | ca. 260 g



SCHAUMLÖFFEL FLACH GROB GELOCHT

Flache Ausführung mit großen Löchern zum Abschöpfen, Abseihen und Herausheben von Speisen. Der extra breite und flache Boden nimmt auch empfindliche Speisen schonend auf und hebt auch kleine Teile vom Gefäßboden hoch.



4

004293

106520

Art.-Nr. 10652 | Ø12 cm

LxBxH 38x12x8 cm | ca. 250 g



PFANNENSCHAUFEL GELOCHT

Das große, vorne leicht abgerundete Blatt ist zum Wenden und Heben von Fleisch, Fisch, Pfannkuchen oder Bratkartoffeln geeignet.



4

004293

106711

Art.-Nr. 10671

LxBxH 34,5x7,5x3,7 cm | ca. 190 g

Funktionsteil 10,5 x 7,5 cm



SEIHLÖFFEL

Zum Herausheben von frittierten Speisen. Die Laffe dieses Löffels besteht aus einer Drahtschleife, die großen Abstände der Drähte gewährleistet, dass Fett oder andere Flüssigkeiten schnell ablaufen können.



4

004293

956811

Art.-Nr. 95681 | Ø12 cm

LxBxH 39,5x12x9,5 cm | ca. 195 g



4

004293

956828

Art.-Nr. 95682 | Ø14 cm

LxBxH 40,5x14x11 cm | ca. 210 g



SIEBLÖFFEL GROBMASCHIG

Das grobmaschige Drahtgewebe ist ideal zum Abschäumen von Brühen, Suppen und Saucen und zum Anrichten geeignet. Durch das Siebgewebe laufen Flüssigkeiten und Fett schnell ab.



4

004293

957924

Art.-Nr. 95792 | Ø14 cm

LxBxH 41,5x14x10 cm | ca. 220 g



RUNDGRIFF-KÜCHENLÖFFEL: MODERNE KLASSIKER



PORTIONSLÖFFEL SILIKON

Zum Portionieren oder Umrühren von Speisen in Pfannen und Töpfen. Ideal geeignet für Arbeiten in Pfannen mit Antihafversiegelung. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 10627 | Ø8,8cm


LxBxH 32x8,5x5,5cm | Inhalt 0,08L |  ca. 210 g



MULTIFUNKTIONSLÖFFEL SILIKON

Zum Abtropfen, Portionieren oder Umrühren von Speisen in Pfannen und Töpfen. Ideal geeignet für Arbeiten in Pfannen mit Antihafversiegelung. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 10628

LxBxH 34,5x7,5x5cm |  ca. 190 g



SPAGHETTIHEBER SILIKON

Durch den gezackten Rand und das Ablaufloch in der Mitte des Hebers können Nudeln einfach herausgehoben oder vorgelegt werden. Das Silikon schützt auch Pfannen und Töpfe mit Antihafversiegelung. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 10629


LxBxH 32,5x7x6,5cm |  ca. 200 g



SAUCENLÖFFEL SILIKON

Zum Ausgießen von Saucen aller Art. Die beiden Schnapen mit der Laffe mit Schüttrand ermöglichen schnelles und genaues Ausgießen ohne zu tropfen. Der Silikonrand schützt Pfannen und Töpfe vor Kratzern. Ideal für Kochgeschirr mit Antihafversiegelung. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 10633

LxBxH 27x8,5x5cm | Inhalt 0,04L |  ca. 180 g



MODERNE KLASSIKER: RUNDGRIF-F-KÜCHENLÖFFEL

GISSLÖFFEL SILIKON

Zum Übergießen und Portionieren von Speisen im Bratrohr, Pfannen und Töpfen. Ideal geeignet für Arbeiten in Pfannen mit Antihftversiegelung. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



4

Art.-Nr. 10634

LxBxH 33x6x4,5cm | Inhalt 0,03L | ca. 185 g



PFANNENWENDER SILIKON

Zum Wenden, Teilen, Heben und Portionieren in Pfannen mit Antihftversiegelung. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



4

Art.-Nr. 10635

LxBxH 36,5x7x3,5cm | ca. 220 g
Funktionsteil 5,8 x 10,7cm



PFANNEN-/WOKLÖFFEL SILIKON

Der Löffel zum schonenden Heben, Wenden, Verschieben und Herausschöpfen von Speisen aus dem Wok. Verhindert Kratzer und Beschädigungen von Antihftbeschichtungen. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



4

Art.-Nr. 10637

LxBxH 34,5x8,5x3,5cm | Inhalt 0,03L | ca. 200 g



KOCHLÖFFEL MIT LOCH SILIKON

Zum Rühren, Vermengen und Unterheben. Ideal geeignet für Arbeiten in Pfannen mit Antihftversiegelung. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



4

Art.-Nr. 10631

LxBxH 32,9x5,5x1,5cm | ca. 130 g



VORLEGESERIE 600: STILVOLL SERVIERT



VORLEGELÖFFEL VS 600

Zum Vorlegen und Portionieren von Saucen. Die ovale Laffe mit rundum laufendem Schüttrand sorgt für exaktes Ausgießen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 12602 | Ø8,5cm

LxBxH 30,2x9,2x6,9cm | Inhalt 0,11L |  ca. 176 g



4

004293

126023



VORLEGE-PORTIONSLÖFFEL VS 600

Zum Vorlegen und Portionieren von kleineren Gerichten. Mit Schüttrand zum tropffreien Ausgießen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 12604 | Ø7cm

LxBxH 25,5x5,9x7,7cm | Inhalt 0,07L |  ca. 117 g



4

004293


126047



VORLEGE-SAUCENLÖFFEL VS 600

Zum Vorlegen und Portionieren von Saucen. Die beiden Schnaupen der ovalen Laffe garantieren ein exaktes Ausgießen ohne zu tropfen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 12607 | Ø5cm

LxBxH 18x6,5x4cm | Inhalt 0,03L |  ca. 60 g



4

004293


126078



GEMÜSELÖFFEL VS 600

Zum Vorlegen und Portionieren von Beilagen aller Art. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 12615

LxBxH 24x5,7x3,2cm |  ca. 85 g

Funktionsteil 7,5 x 5,8cm



4

004293



126153



SALATBESTECK 2-TLG. VS 600

Formschönes und praktisches Salatbesteck, dank der Länge von 28 cm auch ideal für hohe und große Salatschüsseln. Durch den Schlitz in der Laffe können Flüssigkeiten, wie z.B. Salatdressing, ablaufen. Auch zum Vorlegen von Beilagen oder Früchten. Die Löffel sind fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 12641

 LxBxH 28x6,5x3cm |  ca. 220 g



4

004293

126412

STILVOLL SERVIERT: VORLEGESERIE 600

VORLEGE GABEL VS 600**WIEDER ZURÜCK IM SORTIMENT!**

Die spitzen Zinken nehmen Wurst- oder Käsescheiben sicher auf und platzieren sie direkt auf Teller oder Brötchen. Die kleine Gabel ist ein unverzichtbarer Helfer, wenn mehrere Leute am Tisch sitzen, beim Geburtstags-Brunch oder am Buffet. So lassen sich Lachs, Carpaccio und Co. gleich noch exquisiter servieren.



4

004293

126221

Art.-Nr. 12622LxBxH 19x1x1,6cm |  ca. 34 g

Funktionsteil 5 x 1,5cm

**TORTENSCHAUFEL VS 600****WIEDER ZURÜCK IM SORTIMENT!**


Tortenschaufel aus Edelstahl, zum eleganten Servieren von Kuchen- und Tortenstücken. Die flache, dreieckige Laffe gleitet geschmeidig unter das Gebäck und hebt es sanft und sicher an. Auch bestens für Blechkuchen, Pizza oder Aufläufe geeignet. Die abgerundeten Kanten am Griff garantieren ein angenehmes Handling.



4

004293

126405

Art.-Nr. 12640LxBxH 23,5x5,1x6cm |  ca. 50 g

Funktionsteil 11 x 5cm

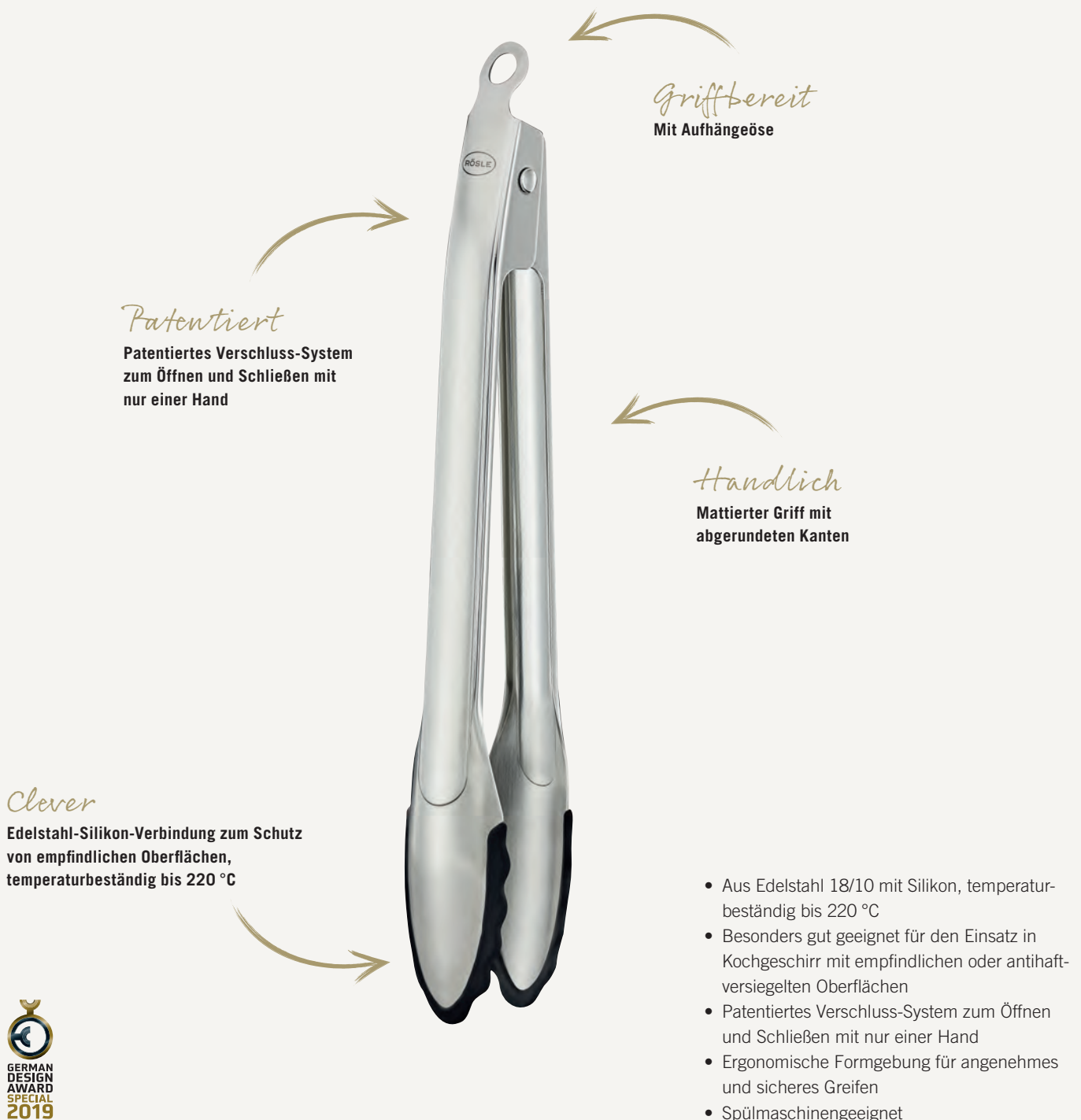




Zangen

Gourmetzange Silikon

Öffnen und Schließen mit nur einer Hand. Die formschöne Gourmetzange mit ihrem intelligenten Verschluss-System sorgt immer wieder für ein Aha-Erlebnis. Einfach die Gourmetzange kopfüber halten, kurz zusammendrücken und schon kann es losgehen. Das Funktionsteil im klassischen Eichenblatt-Design greift zu und erledigt jeden Job zuverlässig. Nicht nur bei Fleisch und Gemüse, sondern ebenso gut bei Pasta, Salat und Gebäck. Nach getaner Arbeit Zange nach oben halten, kurz drücken und fertig.



ZANGEN: KRÄFTIG ZUPACKEN



GOURMETZANGE

Das patentierte Verschlussystem erlaubt ein Öffnen und Schließen mit nur einer Hand. Durch die ergonomische Formgebung liegt die Gourmetzange angenehm und sicher in der Hand. Platzsparende Aufbewahrung im geschlossenen Zustand.

Art.-Nr. 12915

LxBxH 26,5x4x3cm | ca. 160 g

Art.-Nr. 12916

LxBxH 32x4x3cm | ca. 190 g

Art.-Nr. 12917

LxBxH 43x4x3cm | ca. 240 g



4



4



4



GOURMETZANGE SILIKON

Das patentierte Verschlussystem erlaubt ein Öffnen und Schließen mit nur einer Hand. Der Silikonüberzug verhindert ein Verkratzen von beschichtetem Kochgeschirr. Hitzebeständig bis 220 °C. Spülmaschinenfest.

Art.-Nr. 12985

LxBxH 26,5x4,5x3,5cm | ca. 175 g

Art.-Nr. 12987

LxBxH 32,5x4,5x3cm | ca. 200 g



4



4



GRÄTENZANGE

Die flache, breite Greiffläche der Grätenzange ermöglicht durch die Riffelwellen das Greifen von Gräten jeder Größe ohne diese abzuzwickeln. Komfortable Handhabung durch die ausbalancierte Federung der Zangenschenkel.

Art.-Nr. 12910

LxBxH 15x2,5x2cm | ca. 50 g



4



SPAGHETTIZANGE

Geeignet zum Herausheben und Portionieren von Spaghetti und aller Art von Pasta. Die mittleren Zinken der Zange greifen ineinander und halten die Nudeln.

Art.-Nr. 12920

LxBxH 32x8x5cm | ca. 150 g



4

KRÄFTIG ZUPACKEN: ZANGEN

PÂTISSERIEZANGE

Die ausgewogene Federkraft und die Pinzettenform ermöglichen gezieltes Anrichten, Dekorieren und Garnieren von Speisen, Desserts und Torten.



4 004293 129277

Art.-Nr. 12927

LxBxH 18,5x3x1,8cm | ca. 30 g



SPITZZANGE

Findet Ihren Einsatz sowohl beim Kochen als auch beim Braten und Grillen. Zutaten und Lebensmittel können gezielt aufgegriffen und gewendet werden. Auch geeignet zum Zubereiten von Krusten- und Schalentieren sowie kleineren Fleischstücken.



4 004293 129253

Art.-Nr. 12925

LxBxH 32x6,5x2,1cm | ca. 120 g



SPITZZANGE SILIKON



Fisch, Fleisch, Gemüse und kleines Bratgut können einfach aufgegriffen und gewendet werden. Die schmal zulaufende Silikonspitze schützt empfindliche Oberflächen wie Pfannen mit Antihaf-versiegelungen. Temperaturbeständig bis 220 °C.



4 004293 129864

Art.-Nr. 12986

LxBxH 32x6x2cm | ca. 130 g



GRILLZANGE GEBOGEN

Der Klassiker unter den Grillzangen. Die ausgewogene Federkraft und die exakte Kraftübertragung auf die Enden der Zange garantieren eine optimale Handhabung am Grill. Durch die gewellten Enden des Vorderteils wird das Grillgut sicher gehalten.



4 004293 123749

Art.-Nr. 12374

LxBxH 35x7,8x5,6cm | ca. 178 g







RÜHREN UND WENDEN

Flexibel aus dem Handgelenk

Ob beim Backen oder Kochen, unsere Paletten, Schneebesen oder Teigschaber sind vielseitig einsetzbar und halten den Anforderungen der modernen Küche mühelos stand. Ausgestattet mit wichtigen Details an den richtigen Stellen, bieten sie einen flexiblen und absoluten Mehrwert. So lassen sich unsere Teigschaber nicht nur perfekt in jeder Rührschüssel einsetzen, auch in Pfannen mit empfindlichen Antihaftversiegelungen zeigen sie ihre sanfte Seite und eignen sich hervorragend zum Kochen. Sind sie doch temperaturbeständig bis 220 °C.

Schneebesen ist nicht gleich Schneebesen. Und das ist auch gut so. Denn jedes unserer Drahrührgeräte hat seine eigene Aufgabe und ist dafür perfekt ausgebildet. So haben Schlagbesen doppelt so viel Drähte wie ein Schneebesen, um richtig viel Luft in den perfekten Eischnee zu schlagen. Die flexiblen Quirlbesen mixen Shakes oder Milchpulver schaumig und glatt ohne Rückstände.

Jetzt neu im Standard-Sortiment: die PINK CHARITY Edition. Der pinke Schneebesen sowie die beiden Teigschaber sehen nicht nur gut aus, sie tun auch noch Gutes. Pro verkauftem Artikel spendet RÖSLE 1 Euro an die Brustkrebs-Früherkennungskampagne von PINK RIBBON Deutschland. Gemeinsam stark. Gemeinsam Zeichen setzen.



Paletten

Flexibler Wender mit Lochung Silikon

So flexibel wie der Einsatz. Lasagne aus der Form, Apfelstrudel vom Blech oder Pancakes in der Pfanne – alles kein Problem für die biegsame Klinge. Mit dem gewohnt sicheren Rundgriff geht alles locker von der Hand. Egal, ob gewendet, gehoben oder geteilt, der flexible Wender erledigt seine Aufgaben im Handumdrehen. Unterstützt durch den richtigen Winkel zwischen Griff und Klinge sind auch tiefere Bleche und Auflaufformen kein Hindernis. Der durchdachte Silikonrand schont beschichtete Pfannen und durch die Lochung kann überschüssiges Fett abtropfen.

- Aus Edelstahl 18/10 mit Silikon, temperaturbeständig bis 220 °C
- Flexible Klinge, ideal zum Heben und Wenden von Speisen auch aus tieferen Formen und Blechen
- Mit Silikonrand für Pfannen oder Formen mit empfindlichen oder antihaftversiegelten Oberflächen
- Mit Rundgriff und Aufhängeöse
- Ergonomische Winkelstellung von Griff und Klinge für angenehme Handhabung
- Spülmaschinengeeignet



Praktisch
Ergonomischer Rundgriff aus Edelstahl
mit Aufhängeöse

Geknickt
Der perfekte Winkel zwischen
Griff und Klinge für angenehme
Handhabung

Beweglich
Flexible Klinge zum Wenden, Heben und
Teilen von Speisen

Sanft
Silikonüberzug verhindert ein
Verkratzen von beschichteten
Pfannen



PALETTEN: BIEGSAM UND GESCHMEIDIG




CRÊPES VERTEILER SILIKON

Ideal zum Verteilen des flüssigen Crêpe-Teiges in der Pfanne. Einfach kreisend über den Teig gleiten lassen und schon entstehen hauchdünne Crêpes. Temperaturbeständig bis 220 °C.



Art.-Nr. 10626

LxBxH 18x12x1,3cm |  ca. 70 g



CRÊPES WENDER SILIKON

Ideal zum Wenden von Crêpes, aber auch zum Glattstreichen von Teigen, Cremes und Glasuren oder zum Wenden von Fleisch, Fisch oder Spiegeleiern. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



Art.-Nr. 10625

LxBxH 32,5x3x1,6cm |  ca. 125 g

Funktionsteil 19,5 x 3cm



GRILLSPACHTEL

Klinge mit gerader Kante und festem Griff, da bleibt nichts haften. Zum Wenden von Bratgut und für die einfache Reinigung von Grillplatten aller Art, z.B. Teppanyaki Grills. Komplett aus Edelstahl.

Art.-Nr. 12565

LxBxH 23x10x2,5cm |  ca. 190 g

Funktionsteil 11 x 10cm




STREICH-PALETTE GERADE

Zum Glattstreichen von Teigen, Cremes, Glasuren sowie zum Anheben von Kuchen oder Torten.



Art.-Nr. 12552

LxBxH 39x3,5x1,9cm |  ca. 160 g

Funktionsteil 25 x 3,5cm



STREICH-PALETTE GEKRÖPFT

Durch die gekröpfte Form zum Bestreichen von Kuchen oder Torten in der Form und zum Herausheben aus der Form geeignet.



Art.-Nr. 12558

LxBxH 37,5x3,5x7cm |  ca. 160 g

Funktionsteil 25 x 3,5cm



BIEGSAM UND GESCHMEIDIG: PALETTEN

FORM
94

SANDWICH-PALETTE GEKRÖPFT

Durch die gekröpfte Form zum Herausheben von Speisen aus der Pfanne oder vom Blech geeignet. Mit der geraden Kante können Speisen geteilt werden.



4

004293

125439

Art.-Nr. 12543

LxBxH 32x6,5x5cm | ca. 180 g
Funktionsteil 17,5 x 6,5cm



SANDWICH-PALETTE GEKRÖPFT SILIKON

Zum Herausheben und Wenden von Speisen aus der Pfanne oder vom Blech. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



4

004293

106360

Art.-Nr. 10636

LxBxH 26,5x6,5x4cm | ca. 150 g
Funktionsteil 14 x 6,5cm

FORM
94

SANDWICH-PALETTE GEKRÖPFT MIT LOCHUNG

Durch die gekröpfte Form zum Herausheben von Speisen aus der Pfanne oder vom Blech geeignet. Durch die Lochung können Fett und Flüssigkeiten abtropfen.



4

004293

125477

Art.-Nr. 12547

LxBxH 32x6,5x5cm | ca. 174 g
Funktionsteil 17,5 x 6,5cm



SANDWICH-PALETTE GEKRÖPFT MIT LOCHUNG SILIKON

Zum Herausheben und Wenden von Speisen aus der Pfanne oder vom Blech. Durch die Löcher kann überschüssiges Fett abtropfen. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



4

004293

106322

Art.-Nr. 10632

LxBxH 26x6,5x3,5cm | ca. 140 g
Funktionsteil 14 x 6,5cm



FLEXIBLER WENDER MIT LOCHUNG SILIKON

Zum gezielten Herausheben und Wenden von Speisen aus der Pfanne oder vom Blech. Durch die Löcher kann überschüssiges Fett abtropfen. Funktionsfläche ist extrem biegsam und flexibel. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



4

004293

106407

Art.-Nr. 10640

LxBxH 32x5,4x3,5cm | ca. 130 g
Funktionsteil 20 x 5cm





Drahtrührgeräte

Gourmetbesen

Die Neuheit unter den Drahtrührgeräten ist für die Anwendung im Topf wie geschaffen. Durch die starken Schlaufen und die abgeschrägte Form wird nichts mehr anbrennen, denn sowohl der Boden als auch die Ecken im Inneren des Topfes werden mühelos erreicht. Der Edelstahl-Rundgriff liegt angenehm und locker in der Hand und garantiert ein müheloses Arbeiten. Die Zubereitung von gesundem Porridge, feinem Schokopudding oder das Anrühren von Pfannkuchenteig wird somit zum Kinderspiel. Und dank der flachen Drähte können gekochte Kartoffeln flink zu einem lockeren Püree zerstampft werden.

- Aus Edelstahl 18/10
- Zum Anrühren von Teigen mit halbfester Konsistenz
- Acht Schlaufen aus robustem Draht in abgeschrägter Form
- Mit Rundgriff und Aufhängeöse
- Spülmaschinengeeignet



Praktisch

Ergonomischer Rundgriff aus Edelstahl mit Aufhängeöse

Dauerhaft

Feste Verbindung zwischen Griff und Drähten

Robust

Acht besonders stabile Schlaufen sorgen für ein perfektes Ergebnis mit kleinem Aufwand

Genial

Abgeschrägtes Funktionsteil für die optimale Anwendung in Topf und Schüssel


DRAHTRÜHRGERÄTE: AUFGEMISCHT




SCHNEEBESEN

Durch den dünnen Griff und die weiten Abstände der feinen Drähte lassen sich Speisen mit flüssiger und halbfester Konsistenz locker und ohne großen Kraftaufwand aufschlagen. Geeignet für Pfannkuchenteig, Cremes, Saucen und Suppen.


Art.-Nr. 95598

LxBxH 17,5x3,2x3,2cm |  ca. 65 g
6 Schlaufen


Art.-Nr. 95599

LxBxH 22x4,5x4,5cm |  ca. 110 g
7 Schlaufen

Art.-Nr. 95600

LxBxH 27,5x6x6cm |  ca. 115 g
7 Schlaufen

Art.-Nr. 95601

LxBxH 32,5x7,5x7,5cm |  ca. 140 g
7 Schlaufen



4 004293 955982



4 004293 955999



4 004293 956002




4 004293 956019




SCHNEEBESEN SILIKON SCHWARZ

Zum Aufschlagen von Speisen mit flüssiger und halbfester Konsistenz. Ideal für Suppen, Saucen, Cremes und Pfannkuchenteig. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 95605

LxBxH 22,5x5x5cm |  ca. 110 g
6 Schlaufen

Art.-Nr. 95606

LxBxH 27,5x6,5x6,5cm |  ca. 120 g
6 Schlaufen



4 004293 956057



4 004293 956064


NEU



SCHNEEBESEN SILIKON PINK

Zum Aufschlagen von Speisen mit flüssiger und halbfester Konsistenz. Ideal für Suppen, Saucen, Cremes und Pfannkuchenteig. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung. Pink Charity Edition.

Art.-Nr. 13586

LxBxH 28x6,5x6,5cm |  ca. 120 g
6 Schlaufen



4 004293 135865




DRAHTRÜHRGERÄTE: AUFGEMISCHT




SCHLAGBESEN

Der massive Griff kombiniert mit flexiblen, dünnen, dicht beieinander stehenden Drähten garantiert ein gutes Ergebnis beim Aufschlagen von Speisen mit halbfester oder fester Konsistenz. Geeignet für Sahne und Eiweiß.

Art.-Nr. 95610

LxBxH 28,2x6x6cm |  ca. 200 g
12 Schlaufen

Art.-Nr. 95611


LxBxH 32,6x7,5x7,5cm |  ca. 210 g
12 Schlaufen



BECHERBESEN

Die schlanke Form des Becherbesens ermöglicht das Arbeiten in schmalen Gefäßen und Gläsern. Speisen und Getränke können einfach und schnell verrührt oder verquirlt werden. Geeignet für Mixgetränke und Salatsaucen.

Art.-Nr. 95581


LxBxH 27,5x4x4cm |  ca. 90 g
6 Schlaufen



SPIRALBESEN

Mit dem wendigen Spiralbesen werden alle Bereiche des Topfes, sowohl am Topfboden als auch am Übergang zwischen Boden und Wand sehr gut erreicht. Ideal für Saucen.

Art.-Nr. 95541

LxBxH 23,5x7,5x6,5cm |  ca. 120 g

Art.-Nr. 95542

LxBxH 28x9x7,5cm |  ca. 135 g



SPIRALBESEN SILIKON

Mit dem flexiblen Spiralbesen werden alle Bereiche des Topfes, sowohl am Topfboden als auch am Übergang zwischen Boden und Wand sehr gut erreicht. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 95545

LxBxH 27x8,5x7,5cm |  ca. 140 g



AUFGEMISCHT: DRAHTRÜHRGERÄTE

GOURMETBESEN

Rührbesen mit außergewöhnlicher Form, zum Anrühren von halbflüssigen Teigen, wie z.B. Pfannkuchen- oder Mehlteig. Die robusten Schlaufen gelangen dank der abgeschrägten Form in jede Ecke des Topfes und auch am Topfboden bleibt kein Teig unbearbeitet.




4

004293

955630

Art.-Nr. 95563

LxBxH 28,5x6x6cm |  ca. 135 g
8 Schlaufen



TELLERBESEN

FORM '94

Durch die an flache Gefäße angepasste Form können kleine Mengen verrührt werden. Zutaten lassen sich auch bei vorsichtig zu bearbeitenden Speisen sanft unterheben. Geeignet zum Unterheben von Zutaten und Aufschlagen von Eiern.




4

004293

956514

Art.-Nr. 95651

LxBxH 22x4,5x2,5cm |  ca. 70 g
8 Schlaufen




4

004293

956521

Art.-Nr. 95652

LxBxH 27,5x6x4cm |  ca. 90 g
8 Schlaufen



TELLERBESEN SILIKON

Durch die an flache Gefäße angepasste Form können kleine Mengen verrührt werden. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.




4

004293

956569

Art.-Nr. 95656

LxBxH 26,5x6,5x3,5cm |  ca. 80 g
8 Schlaufen



QUIRLBESEN

FORM '94

Die flexible spiralförmige Form des Quirlbesens ermöglicht luftiges Verarbeiten und Verquirlen der Speisen ohne Klümpchen. Vor allem für die Bearbeitung von kleineren Mengen wie Pudding oder Tortenguss in schmalen Gefäßen gut geeignet. Perfekt auch für die Zubereitung von Eiweiß-Shakes.




4

004293

955715

Art.-Nr. 95571

LxBxH 21,8x4,4x4,4cm |  ca. 80 g



4

004293

955722

Art.-Nr. 95572

LxBxH 26,5x5x5cm |  ca. 100 g



DRAHTRÜHRGERÄTE: AUFGEMISCHT




SCHNEEBESEN CLASSIC


WIEDER ZURÜCK IM SORTIMENT!

Zum lockeren Aufschlagen, Unterheben, Mixen und Rühren von flüssigen bis halbfesten Konsistenzen. Dank der luftigen Anordnung der dünnen Drähte gelingen feine Cremes, lockere Dips und glatte Teige. Auch zum Rühren in Topf und Pfanne bei Suppen und Saucen bestens geeignet. Der Rundgriff aus Edelstahl mit Ø 19 mm liegt angenehm in der Hand.

Art.-Nr. 95630

LxBxH 25x6x6cm |  ca. 100 g
7 Schlaufen

Art.-Nr. 95631

LxBxH 31x7x7cm |  ca. 115 g
7 Schlaufen




SCHLAGBESEN CLASSIC


WIEDER ZURÜCK IM SORTIMENT!

Zur Zubereitung von Pesto, Kräuter-Dips oder fruchtigen Brotaufstrichen. Durch die flexiblen, dünnen, dicht beieinander stehenden Drähte entsteht ein feines, cremiges Ergebnis, ohne großen Kraftaufwand. Der starke Edelstahl-Rundgriff mit Durchmesser 25 mm unterstützt beim lockeren Aufschlagen und Verrühren.

Art.-Nr. 95632

LxBxH 30x7,5x7,5cm |  ca. 215 g
12 Schlaufen

Art.-Nr. 95633

LxBxH 35x7,5x7cm |  ca. 220 g
12 Schlaufen




RÜHRBESEN CLASSIC


WIEDER ZURÜCK IM SORTIMENT!

Steht die Verarbeitung von festeren Konsistenzen an, kommt der Rührbesen zum Einsatz. Die dickeren Drähte schlagen sich bestens beim Verrühren und Vermengen von zähflüssigen Teigen, wie z.B. für Spätzle, aber auch für süße Buttercreme. Der Rundgriff aus Edelstahl mit Durchmesser 25 mm liegt gut in der Hand und ermöglicht kraftvolles Arbeiten.


Art.-Nr. 95634

LxBxH 35x7x7cm |  ca. 235 g
8 Schlaufen

Art.-Nr. 95635

LxBxH 45x8x8cm |  ca. 300 g
8 Schlaufen

Art.-Nr. 95636

LxBxH 45,5x8,5x8,5cm |  ca. 330 g
8 Schlaufen



AUFGEMISCHT: DRAHTRÜHRGERÄTE

MULTISCHÄUMER

Sch umt in zwei Geschwindigkeiten: schnell für Milchschaum und Milchshakes, langsam für Vinaigrettes. Antriebswelle aus speziell gehärtetem Stahl. Betrieb mit 2 AAA-Batterien. Mit Aufh ngeose. Aus Edelstahl 18/10.



4

004293

129611

Art.-Nr. 12961 | \varnothing 2,2cmLxBxH 23x2,5x2,5cm | \square ca. 110 g \square LxBxH 26,5x6x4cm | \square ca. 170 g

Grifflänge 10cm





Backhelfer

Teigrädchen

Kochen ist oftmals die Pflicht, doch Backen ist Leidenschaft. So freuen wir uns nicht nur in der Adventszeit und an Weihnachten über selbstgebackene Plätzchen, denn gebacken wird das ganze Jahr. Und was wäre ein Geburtstag ohne Torte, ein Muttertag ohne Kuchen und eine Gartenparty ohne selbstgemachte Törtchen? Mit dem Teigrädchen kann Teig portioniert und zerteilt werden. Durch das gewellte Rad entsteht ein dekoratives Muster und Aprikosen im Teigmantel, Linzerschnitten oder die RÖSLE-Röschen sind nicht nur was Süßes für den Gaumen, sondern auch was Süßes für das Auge.

- Aus Edelstahl 18/10
- Zum sauberen Zerteilen von ausgerolltem Teig
- Auch für Pasta, wie z.B. Ravioli oder Maultaschen
- Ideal ebenso zum Portionieren von Teig
- 6 cm großes, beidseitig fest verankertes Rad
- Mit Rundgriff und Aufhängeöse
- Spülmaschinengeeignet



Praktisch

Ergonomischer Rundgriff aus Edelstahl mit Aufhängeöse

Dekoratив

Gewelltes Rad für dekoratives Muster

Solide

6 cm großes, beidseitig fest verankertes Rad für eine sichere Schnittführung

BACKHELFER: SÜSS UND HERZHAFT SELBSTGEMACHT

NEU




TEIGSCHABER PINK

Das Vorderteil des Teigschabers besteht aus strapazierfähigem Silikon, das temperaturbeständig bis +220 °C und unempfindlich gegenüber Fett, Öl und Säuren ist. Die weiche Seite passt sich Schüssel- und Pfannenrundungen an. Die harte Seite ist zum sauberen Glattstreichen geeignet. Pink Charity Edition.

Art.-Nr. 13581

LxBxH 26x2,7x0,7cm |  ca. 40 g

Art.-Nr. 13582

LxBxH 26,5x5x1cm |  ca. 80 g



4 004293 135810



4 004293 135827



SÜSS UND HERZHAFT SELBSTGEMACHT: BACKHELFER

TEIGSCHABER WEISS

Das Vorderteil des Teigschabers besteht aus strapazierfähigem Silikon, das temperaturbeständig bis +220 °C und unempfindlich gegenüber Fett, Öl und Säuren ist. Die weiche Seite passt sich Schüssel- und Pfannenrundungen an. Die harte Seite ist zum sauberen Glattstreichen geeignet.



Art.-Nr. 12450
LxBxH 20x2,5x0,7cm | ca. 30 g



Art.-Nr. 12475
LxBxH 26x2,5x0,7cm | ca. 35 g



Art.-Nr. 12455
LxBxH 26,5x5x0,9cm | ca. 80 g



Art.-Nr. 12460
LxBxH 32x7,5x1,1cm | ca. 165 g



TEIGSCHABER SCHWARZ

Das Vorderteil des Teigschabers besteht aus strapazierfähigem Silikon, das temperaturbeständig bis +220 °C und unempfindlich gegenüber Fett, Öl und Säuren ist. Die weiche Seite passt sich Schüssel- und Pfannenrundungen an. Die harte Seite ist zum sauberen Glattstreichen geeignet.



Art.-Nr. 12435
LxBxH 20x2,7x0,7cm | ca. 26 g



Art.-Nr. 12438
LxBxH 26x2,7x0,7cm | ca. 40 g



Art.-Nr. 12436
LxBxH 26,5x5x0,9cm | ca. 80 g



Art.-Nr. 12437
LxBxH 32,5x7,5x1cm | ca. 175 g



TEIGRÄDCHEN

Zum sauberen Zerteilen von ausgerolltem Teig. Durch das gewellte Rad entsteht ein dekoratives Muster.



Art.-Nr. 12720 | Ø7cm
LxBxH 19,8x7x1,9cm | ca. 140 g



BACKHELFER: SÜSS UND HERZHAFT SELBSTGEMACHT



BACKPINSEL

Der Kopf des Pinsels besteht aus reinen Naturborsten. Durch die abgerundeten Kanten kann gezielt verziert und bestrichen werden. In verschiedenen Borstenbreiten erhältlich. Mit praktischem Drahtgriff.

Art.-Nr. 12467

LxBxH 21x2,8x0,8cm | ca. 30 g
Borstenbreite 2,5cm

Art.-Nr. 12468

LxBxH 23x3,7x0,8cm | ca. 40 g
Borstenbreite 3,5cm



4 004293 124678



4 004293 124685



BACKPINSEL SILIKON

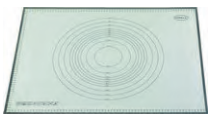
Durch die breite Borstenfläche des Kopfes bietet der Pinsel extra große Speicherkapazität. Temperaturbeständig bis +220 °C. Mit praktischem Drahtgriff.

Art.-Nr. 12428

LxBxH 26,5x4,8x0,9cm | ca. 53 g



4 004293 124289



BACK- UND ARBEITSMATTE SILIKON

Flexible und robuste Unterlage, ideal zur Vor- und Zubereitung beim Backen und Kochen. Für das einfache Portionieren von Teigen sind die gängigsten Maße der Backformen vorgezeichnet. Temperaturbeständig bis 220 °C.

Art.-Nr. 12465 | 68x52cm

LxBxH 68x52x0,1cm | ca. 230 g

LxBxH 57x10x4cm | ca. 330 g



4 004293 124654



SPACHEL

Für die Zubereitung und Verarbeitung von Teigen für Plätzchen, Nudeln oder Pizza. Kartoffelfeig kann z. B. für Gnocchi bestens portioniert werden. Auch die Verzierung von Sahnetorten geht einfach und sicher von der Hand.

Art.-Nr. 12988

LxBxH 15x12x2,5cm | ca. 130 g

LxBxH 16x15,5x3cm | ca. 170 g



4 004293 129888







DIE SPEZIALISTEN

Meister ihres Faches

Hier ist unser Spezialgebiet. Hier kennen wir uns aus. Egal, ob aus der bayerischen, asiatischen, mediterranen, nordischen, amerikanischen oder französischen Küche. Allen Anforderungen und besonderen Zubereitungsweisen halten unsere Spezialwerkzeuge Stand und lassen sie richtig strahlen und auf Touren kommen.

Perfekt ausbalancierte Pendelschäler für Rechts- oder Linkshänder mit auswechselbaren Klingen, das passende Messer für die Käseplatte am Ende eines gelungenen Menüs oder bunte Melonenkugeln in Szene gesetzt auf dem süßen Dessert. Nussknacker, Pizzaschneider oder ein Zangen-Dosenöffner, der den Deckel ohne scharfe Kanten öffnet. Die Palette an Küchenhelfern ist breit im RÖSLE-Sortiment und hält für alle Menü-Kreationen die entsprechenden Werkzeuge parat. Die Welt hat viele Lieblingsgerichte – machen Sie diese zu Ihren.



Küchenspezialwerkzeuge

Ananasschneider PRO

Die Ananas begegnet uns heutzutage in allen erdenklichen Formen und Gerichten: Ob als Obst für zwischendurch, im sommerlichen Cocktail oder im gelben Curry, als Saft oder Sorbet, ja sogar auf Pizza oder Toast. Mit dem Ananasschneider PRO erhält man mit einem simplen und schnellen Prozedere im Nu schmale Ananasscheiben und der entstandene Ananasbecher ist optimal, um ihn, gefüllt mit einem Cocktail oder Sorbet, als sommerliche Nachspeise zu servieren. Das schmeckt nicht nur fruchtig frisch, sondern ist bei jeder Sommerparty noch ein absoluter Hingucker.

- Aus Edelstahl 18/10
- Mit großem, ergonomisch geformten Griff für kraftvolles Hantieren
- Scharfe Zähne zum leichten Eindrehen in die Frucht
- Verstärktes, innen konisch zulaufendes Funktionsteil
- Kein Festsaugen in der Frucht
- Mit Skala auf der Rückseite zur Bestimmung der Einschnidtiefe
- Aussparung zur Entfernung des Strunks
- Komplett zerlegbar
- Spülmaschinengeeignet



Handlich

Ergonomischer Griff für kraftvolles Hantieren, vom Funktionsteil ablösbar

Durchdacht

Robustes, innen konisch zulaufendes Edelstahlrohr verhindert ein Festsaugen in der Frucht

Intelligent

Mit Skala auf der Rückseite, um die optimale Einschnidtiefe zu bestimmen

Perfektioniert

Mit Aussparung, um den Strunk einfach zu entfernen

Scharf

Kleine, scharfe Zähne zum leichten Eindrehen in die Frucht


KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: SCHÄLEN UND ABZIEHEN



JULIENNESCHÄLER

Durch die gezackte, bewegliche Klinge schneidet der Julienneschäler feine Streifen nach Julienne-Art. Geeignet zum Dekorieren für Salate, Suppen und asiatische Gerichte.

Art.-Nr. 12727

LxBxH 17x5,5x1,9cm |  ca. 110 g
Grifflänge 10cm




4 004293 127273



PENDELSCHÄLER FÜR RECHTSHÄNDER

Durch die bewegliche Klinge kann Gemüse und Obst mit mittlerer Schälstärke geschält werden. Mit dem beidseitig geschliffenen Ausstecher können schadhafte Stellen schnell entfernt werden. Vorgesehen für Rechtshänder und Arbeiten zum Körper hin. Klinge auswechselbar.

Art.-Nr. 12732

LxBxH 19x2,5x1,9cm |  ca. 110 g
Grifflänge 10cm




4 004293 127327



PENDELSCHÄLER FÜR LINKSHÄNDER

Durch die bewegliche Klinge kann Gemüse und Obst mit mittlerer Schälstärke geschält werden. Mit dem beidseitig geschliffenen Ausstecher können schadhafte Stellen schnell entfernt werden. Vorgesehen für Linkshänder und Arbeiten zum Körper hin. Klinge auswechselbar.

Art.-Nr. 12734

LxBxH 19x2,5x1,9cm |  ca. 110 g
Grifflänge 10cm




4 004293 127341



PENDELSCHÄLER QUER

Durch seine Form eignet sich der Pendelschäler quer gut zum Schälen von langen, schlanken Gemüsesorten wie Gurken, Karotten oder Zucchini mit mittlerer Schälstärke. Geeignet für Rechts- und Linkshänder und Arbeiten von und zum Körper. Klinge auswechselbar.

Art.-Nr. 12735

LxBxH 17,5x6x1,9cm |  ca. 110 g
Grifflänge 10cm




4 004293 127358



TOMATEN- UND KIWISCHÄLER

Die extrascharfe Doppelklinge trennt selbst die dünnste Haut vom Fruchtfleisch. Gehört in die Hand eines jeden ambitionierten Kochs. Mit Klingenschutz und zusätzlichem geschärften Ausstecher/Strunkentferner. Geeignet für Tomate, Kiwi, Papaya, Mango und vieles mehr.

Art.-Nr. 12739

LxBxH 20x2x1,9cm |  ca. 110 g
Grifflänge 10cm



4 004293 127396

SCHÄLEN UND DEKORIEREN: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

SPARSCHÄLER FÜR RECHTS- UND LINKSHÄNDER

Durch den schmalen Spalt der scharfgeschliffenen Klingen kann Obst und Gemüse behutsam geschält werden. Mit der geschliffenen Spitze können zusätzlich schadhafte Stellen schnell entfernt werden. Geeignet für Rechts- und Linkshänder und Arbeiten von und zum Körper.



4

004293

127365

Art.-Nr. 12736

LxBxH 19x2x2cm | ca. 90 g

Grifflänge 10cm



FISCHENTSCHUPPER

Durch die kleine, enge Zahnung greift der Fischentschupper auch unter feine Schuppen und erreicht durch seine spezielle Form sogar schwierige Stellen ohne die Haut des Fisches zu verletzen.



4

004293

127495

Art.-Nr. 12749

LxBxH 22x5x4cm | ca. 100 g

Grifflänge 10cm



FADENSCHNEIDER

Durch die kleinen Lochungen können sehr feine Schalenstreifen von Zitrusfrüchten abgezogen werden, ohne dass die weiße bittere Haut der Frucht verletzt wird. Zum Beispiel zur Dekoration und Verfeinerung von Suppen, Salaten oder Cocktails.



4

004293

127143

Art.-Nr. 12714

LxBxH 16x2x1,9cm | ca. 90 g

Grifflänge 10cm



FRUCHTENTKERNER

Durch die gleichmäßige scharfe Sägezahnung lässt sich der Fruchtentkerner leicht in die Frucht eindrehen und das Kernhaus entfernen. Besonders geeignet für Äpfel.



4

004293

127464

Art.-Nr. 12746 | Ø2cm

LxBxH 23x3,4x3,5cm | ca. 100 g

Grifflänge 10cm



KUGELAUSSTECHE

Zum Ausstechen von Kugeln aus Obst und Gemüse. Das Loch in der Mitte sorgt dafür, dass sich die Kugeln leicht aus dem Ausstecher lösen.



4

004293

127105

Art.-Nr. 12710 | Ø3cm

LxBxH 17x3x2cm | ca. 90 g

Grifflänge 10cm




KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: DER RICHTIGE SCHNITT



KÄSEMESSER

Durch den scharfen Wellenschliff kann Käse sauber geschnitten werden. Aussparungen in der Klinge verhindern, dass Käse daran haften bleibt. Ideal für Weichkäse wie Camembert oder Gorgonzola.

Art.-Nr. 12724


LxBxH 28x3,5x1,9cm |  ca. 100 g
Grifflänge 10cm



KÄSEHOBEL

Durch den schmalen Spalt der scharfgeschliffenen, gezackten Klinge wird Hart- und Schnittkäse fein aufgeschnitten und entwickelt dadurch gut sein Aroma.

Art.-Nr. 12738


LxBxH 24x7,5x2,9cm |  ca. 120 g
Grifflänge 10cm



KÄSESCHNEIDER

An den Seiten des Käseschneiders sind Drähte in zwei verschiedenen Abständen angebracht, womit weicher Käse in zwei unterschiedlich dicke Scheiben geschnitten werden kann. Mit der Gabel am Käseschneider kann der Käse aufgespießt werden.

Art.-Nr. 12723


LxBxH 25,2x2x1,9cm |  ca. 126 g
Grifflänge 10cm



TORTENMESSER

Zum Teilen und Verteilen von Kuchen und Torten. Durch die feine Zahnung werden die Stücke glatt geschnitten. Die dreieckige lange Form unterstützt das Abheben der Tortenstücke.

Art.-Nr. 12568

LxBxH 29,5x4,5x1,9cm |  ca. 130 g
Klingenbreite 5cm | Klingenlänge 18cm


FORM
'94



KÜCHENSCHERE

Die gehärtete, 10 cm lange Edelstahlschneide mit Mikroverzahnung gewährleistet sauberes, exaktes Schneiden. Idealer Einsatz für unterschiedlichste Materialien in der Küche. Selbst dünne Folien und Stoffe werden mühelos geschnitten. Der flexible Kunststoffgriff liegt angenehm in der Hand. Zur Reinigung zerlegbar. Auch für Linkshänder geeignet.

Art.-Nr. 96290

LxBxH 22,5x8,2x1,3cm |  ca. 120 g
Grifflänge 12cm



DER RICHTIGE SCHNITT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

PIZZASCHNEIDER

Der Pizzaschneider mit großem, stabil gelagerten, beidseitig befestigten Rad garantiert ein sauberes Zerteilen der Pizza, ohne den Belag zu verschieben, auch bei dicken Teigen. Die scharfe Klinge ist beidseitig geschliffen. Mit ergonomischem, stabilen Handschutz.



Art.-Nr. 12718 | Ø7cm
LxBxH 20x7x2cm | ca. 160 g
Grifflänge 10cm

PIZZARAD

Das Pizzarad mit runder, freilaufender, beidseitig geschliffener Klinge gleitet mühelos durch knusprige Pizzen, Flammkuchen oder Rösti. Mit ergonomisch geformtem Griff für sicheren Halt, komfortable Handhabung und optimale Kraftübertragung. Zur Reinigung zerlegbar.



Art.-Nr. 12717 | Ø14cm
LxBxH 14x14x2,8cm | ca. 200 g
 LxBxH 20x14,5x3,5cm | ca. 255 g

ANANASSCHNEIDER PRO

Der ergonomisch geformte Griff unterstützt optimal das Eindrehen des Schneiders in die Frucht sowie das Herausziehen des Fruchtfleisches. Einfach in die Frucht eindrehen, Griff abnehmen, Scheiben abstreifen und genießen. Mit Skala für die optimale Einschnidtiefe und Aussparung zum Entfernen des Strunks.



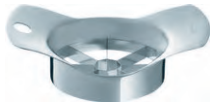
Art.-Nr. 12849
LxBxH 27x10,5x8cm | ca. 280 g
 LxBxH 27,5x11,5x9cm | ca. 375 g



LECKERE ANANASRINGE SO EINFACH WIE NOCH NIE!


Ananas oben abschneiden, mit der Skala auf der Rückseite die Einschnidtiefe bestimmen.	Ananasschneider ansetzen und in die Frucht eindrehen.	Ananasschneider mit dem Fruchtfleisch herausziehen.	Griff lösen und Ananasscheiben abstreifen.	Strunk einfach durch die Aussparung herausdrücken.

KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: DER RICHTIGE SCHNITT



APFEL- UND BIRNENTEILER




Obst oder Gemüse wird in acht gleich große Stücke zerteilt. Das Kernhaus wird separat herausgeschnitten. Die breiten Griffe geben guten Halt und sorgen für optimale Kraftübertragung. Ideal für Äpfel und Birnen, aber auch Kartoffeln.

Art.-Nr. 12743 | Ø9,2cm
LxBxH 16x10,5x5cm |  ca. 140 g



TOMATEN- UND MOZZARELLASCHNEIDER


Mit den zehn parallel angeordneten, gezahnten Klingen werden Tomaten und Mozzarella in gleichmäßige Scheiben geschnitten. Das Kunststoff-Unterteil sichert ein sauberes und vollständiges Durchschneiden der Tomaten und des Mozzarellas. Zwei extra große Haltegriffe für sicheres Greifen und Arbeiten.

Art.-Nr. 12755 | Ø10cm
LxBxH 16x10x4,2cm |  ca. 230 g
 LxBxH 16,5x10x5cm |  ca. 275 g



AUSTERNBRECHER




Mit der stabilen Edelstahl-Klinge des Austernbrechers lassen sich Austern und Muscheln einfach öffnen. Zusätzlich ist durch den Handschutz die Hand beim Aufbrechen der Austern geschützt.

Art.-Nr. 12752
LxBxH 18x5,5x4,5cm |  ca. 120 g
Grifflänge 10cm



EIERKÖPFER

Öffnet jedes Frühstücksei federleicht. Einfach aufsetzen, auslösen und Eierschale abnehmen. Kein Zersplittern der Schale. Gefertigt aus Edelstahl 18/10 und Kunststoff.

Art.-Nr. 12827 | Ø4cm
LxBxH 14x4,6x4,1cm |  ca. 50 g
 LxBxH 16,5x5x4,5cm |  ca. 70 g



ALLZEIT BEREIT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

EISPORTIONIERER

Durch den flachen, feinen Rand des Eisportionierers lassen sich Eiskugeln und Desserts einfach formen.



4

004293

127419

Art.-Nr. 12741

LxBxH 21x4,5x2,5cm |  ca. 110 g

Grifflänge 10cm



PELLKARTOFFELGABEL

Die drei dünnen Zacken der Gabel halten heiße Kartoffeln während des Schälens sicher fest.




4

004293

127549

Art.-Nr. 12754

LxBxH 17x1,7x1,7cm |  ca. 65 g

Grifflänge 10cm



AUFSCHNITT- UND VORLEGE GABEL

Die langen, flexiblen Zinken der Gabel nehmen Lebensmittel sicher auf. Durch die im vorderen Bereich angeschliffenen flachen Spitzen werden die Lebensmittel beim Anstechen geschont. Geeignet zum Servieren von Fleisch, Wurst und Käse.



4

004293

127785

Art.-Nr. 12778

LxBxH 30x2x1,9cm |  ca. 110 g

Grifflänge 10cm




KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: GEÖFFNET UND GEKNACKT



NUSSKNACKER

Die schräg nach vorne angeordneten Zacken fixieren die Nüsse und verhindern ein Wegrutschen. Die Kraft wird nur über die Zacken auf die Schale übertragen. Die Schale wird somit behutsam geknackt und das Innere der Nuss bleibt unversehrt.

Art.-Nr. 12781

LxBxH 20x10,5x1,8cm |  ca. 250 g



4

004293


127815



ZANGEN-DOSENÖFFNER

Komplett aus Edelstahl. Öffnet jede Dose sanft und gleitend. Hinterlässt keine scharfen Kanten an Deckel und Dose und kommt nicht in Kontakt mit den Lebensmitteln. Deckel ist wiederverschließbar. Ergonomisch geformtes Flügelrad zum kraftschonenden Arbeiten.

Art.-Nr. 12757

LxBxH 20x7x5cm |  ca. 300 g

Grifflänge 9cm



4

004293


127570



KAPSELHEBER

Der Klassiker zum Öffnen von Kronkorken mit geringem Kraftaufwand. Dank des Mittelstegs werden die Kronkorken nicht verbogen und können nach dem Öffnen wieder aufgesetzt werden. Passend für alle normalen Flaschenöffnungen.

Art.-Nr. 12750

LxBxH 17,5x5x1,9cm |  ca. 108 g

Grifflänge 10cm



4

004293

127501



GUT GEPRESST: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

**KNOBLAUCHPRESSE MIT ABSTREIFER**

Beim Öffnen wird der gepresste Knoblauch über den Abstreifer direkt zusammengeschoben und fällt ab. Leichte Reinigung unter fließendem Wasser durch ausklappbares Sieb. Für geschälten und ungeschälten Knoblauch sowie Ingwer.



4

004293

128959

Art.-Nr. 12895

LxBxH 20x3,2x5,3cm | ca. 350 g

Grifflänge 12cm

**KNOBLAUCHPRESSE SCHMAL**

Sieb mit versetzt angeordneten, konischen Löchern für ein optimales Pressergebnis. Für geschälten und ungeschälten Knoblauch oder auch Ingwer. Sieb zur Reinigung unter fließendem Wasser ausklappbar. Schlankes, edles Design. Mit Aufhängeöse zur griffbereiten Aufbewahrung.



4

004293

128966

Art.-Nr. 12896

LxBxH 18x5,7x3,2cm | ca. 400 g

Grifflänge 10cm

**ZITRONENPRESSE**

Der Presskegel ist optimal auf das Auspressen von Zitronen und Limetten ausgerichtet. Kein Verstopfen der Ablauflöcher. Großer Behälter mit tropffreiem Rundumschüttrand. Einfach zu reinigen und komplett aus Edelstahl.



4

004293

128027

Art.-Nr. 12802 | Ø18cm

LxBxH 18x14x12,5cm | Inhalt 0,5L | ca. 380 g

LxBxH 16x15,5x10cm | ca. 480 g




KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: GUT GEPRESST



FLEISCHHAMMER

Der Fleischhammer liegt gut in der Hand, ausgewogene Gewichtsverteilung zwischen Griff und Funktionsteil. Die flache Schlagfläche dient zum Planieren und die genoppte Fläche zum Aufrauhren der Fleischstücke.

Art.-Nr. 12820


LxBxH 27,5x5x6cm |  ca. 400 g
Grifflänge 12cm



FLEISCHPLATTIERER

Mit Idealgewicht zum Plattieren von Fleisch und Fisch. Das konische Funktionsteil sorgt für effektive Kraftverteilung. Sehr angenehmes Arbeiten durch ergonomische Winkelstellung des Stiels. Extra stabil. Keine Schmutzecken und einfach zu reinigen.

Art.-Nr. 12819


LxBxH 32x9x10cm |  ca. 720 g
Grifflänge 14cm



KARTOFFELSTAMPFER

Das Lochbild des zweiarmligen Kartoffelstampfers ermöglicht kraftschonendes Arbeiten. Der Handteller dient zum kräftigen Abdrücken beim Stampfen. Durch die planebene runde Fläche bleibt nichts am Kartoffelstampfer hängen.

Art.-Nr. 12780 | Ø8,5cm

LxBxH 26,5x9x8,5cm |  ca. 240 g
Grifflänge 10cm



FORM
'94



BLITZBLANK IM NU: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

SPÜLBÜRSTE ANTIBAKTERIELL

Die antibakterielle und spülmaschinenfeste Bürste mit strapazierfähigen Polyesterborsten reinigt das Geschirr effektiv und zuverlässig. Der Bürstenkopf ist auswechselbar.



4 004293 128089

Art.-Nr. 12808

LxBxH 24,5x6x6,5cm | ca. 130 g
Grifflänge 17cm

**ERSATZKOPF FÜR SPÜLBÜRSTE ANTIBAKTERIELL**

Wechselkopf für Spülbürste antibakteriell Art. Nr. 12808.



4 004293 128096

Art.-Nr. 12809

LxBxH 12x6x5cm | ca. 30 g
 LxBxH 14x6x5,5cm | ca. 45 g

**REINIGER FÜR GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHEN**

Schonend befreit der Schaber Glaskeramik-Kochflächen von angetrockneten Flecken. Durch einfaches Verstellen der Befestigungsschraube kann die Klinge gewechselt, in Arbeits- oder Sicherheitsstellung gebracht werden.



4 004293 128300

Art.-Nr. 12830

LxBxH 20x5x1,9cm | ca. 165 g
Grifflänge 10cm



KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: HEISS SERVIERT





FLAMBIERBRENNER

Für Süßspeisen wie Crème Brûlée oder für Fleisch und Gemüse. Auch zum Häuten von Paprika und Tomaten. Stufenlose Flammenregulierung (bis zu 1.300 °C). Mit sicherem Standfuß und praktischem Dauerbetrieb (Tankinhalt bis 60 min). Befüllbar mit handelsüblichem Feuerzuggas. TÜV/GS geprüft. Mit Kindersicherung. Lieferung unbefüllt.

Art.-Nr. 12844

LxBxH 16x13x5,2cm |  ca. 260 g

 LxBxH 20x13,5x4,5cm |  ca. 360 g





EIER-POCHIERER

Für perfekt pochierte Eier. Aus Edelstahl 18/10 mit Antihaftversiegelung (temperaturbeständig bis 260 °C). Standfest im Wasserbad.

Art.-Nr. 10642 | Ø8cm

LxBxH 15x12,5x8,7cm |  ca. 110 g


 LxBxH 22x9,5x9cm |  ca. 180 g





HÄHNCHENBRÄTER

Ideal für Hähnchen oder Enten. Mit 250-ml-Behälter für Marinade und Flüssigkeiten, wie z.B. Bier zum Aromatisieren des Geflügels. Einsetzbar im Backofen oder auf geschlossenen Grillgeräten. Leicht abnehmbarer Griff. Vier Einsteckpositionen. Komplett aus Edelstahl 18/10.

Art.-Nr. 12370 | Ø6cm

LxBxH 31,5x12,5x11,5cm |  ca. 340 g

 LxBxH 23x12,5x12cm |  ca. 440 g



HEISS SERVIERT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

STÖVCHEN

Für Standard Teelichte (Ø 39 mm). Mit zusammenklappbaren Armen zur praktischen, raumsparenden Aufbewahrung. Rutschfeste GummifüÙe für einen sicheren Stand. Hochglanzpolierte Oberflächen. Komplett aus Edelstahl 18/10.






4

004293

210203

Art.-Nr. 21020 | Ø 17 cm

LxBxH 17x17x6 cm |  ca. 275 g

 LxBxH 11,5x6,5x5 cm |  ca. 295 g



TOPFUNTERSETZER

Eleganter Untersetzer, universell einsetzbar für Kochgeschirr oder auch Teekannen. Silikonstopper verhindern ein Verkratzen und Verrutschen der Töpfe oder Pfannen. Für größere GefäÙe zwei Untersetzer nebeneinander platzieren. Dank der Silikonabschlüsse bleibt die Tischplatte gegen Hitze und Kratzer geschützt.






4

004293

915191

Art.-Nr. 91519

LxBxH 17,5x17x2 cm |  ca. 410 g

 LxBxH 20x17,5x2,5 cm |  ca. 480 g







MESSER UND SCHNEIDWERKZEUGE

Es liegt in unserer Hand

Schnittig und elegant. Schärfe gepaart mit Ästhetik. Universalmesser mit Wellenschliff, asiatische Santoku-Klingen oder das klassische Kochmesser. Drei unterschiedliche Serien, da fällt die Auswahl schwer. Alle Messer sind aus Spezialklingenstahl gefertigt und perfekt ausbalanciert. Ob in klassischer Nietenoptik oder mit handverlesenen Hölzern, alle Griffe sind ergonomisch geformt und liegen sicher in der Hand. Zum Schneiden der kleinen Zwiebel, des frischen Fischfilets oder eines knusprigen Baguettes – ein breites Sortiment, bestehend aus allen relevanten Klingensformen, lässt die Herzen aller Messer-Freunde höher schlagen.

Zur Aufbewahrung sollten die Messer nicht lose in der Schublade, sondern im Messerblock verstaut werden. So erhalten sie den notwendigen Schutz, die Klingen werden nicht beschädigt und bleiben langanhaltend scharf. So ist das gewünschte Messer auch immer gleich griffbereit zur Hand.

Nicht minder scharf präsentieren sich die Reiben und Hobel. Säuregeätzt und leicht nach innen geneigt bieten sie jedem Gemüse die Stirn und ermöglichen ein glattes und sauberes Schnittergebnis. Der neue Edelstahlgriff liegt sicher in der Hand und dank des Silikonfußes sind alle Reiben in jeder Position und in jedem Arbeitswinkel einsetzbar.



Messerserie TRADITION

Kochmesser

Das Kochmesser ist ein Allround-Talent und deshalb sollte es niemanden wundern, dass es zur Grundausstattung in jeder Küche gehört. Die große, breite Klinge fällt als erstes ins Auge und vermittelt den Eindruck, dass damit eher die gröberen Arbeiten zu verrichten sind. Doch weit gefehlt! Die scharfe, schwere Klinge ist geradezu perfekt für Feinarbeiten. Sie gleitet mühelos durch Fleisch und Fisch, schneidet harte Gemüsesorten ebenso wie feines Obst. Gilt es Kräuter oder Nüsse zu zerkleinern, steht das Kochmesser als Wiege- oder Hackmesser parat. Das meist größte Messer im Repertoire erledigt seine Aufgaben zuverlässig und geschmeidig.




MESSERSERIE TRADITION: KLASSIKER DER MESSERKUNST





SCHÄLMESSER

Ideal zum Schälen und Putzen von Obst und Gemüse. Die kurze, leicht gebogene Klinge ermöglicht eine einfache Führung und passt sich gut den Rundungen von Obst und Gemüse an.

Art.-Nr. 12100 | 8cm

LxBxH 20,5x2,5x1,5cm |  ca. 80 g

 LxBxH 27,5x6,5x2,5cm |  ca. 135 g



4

004293


121004





SPICKMESSER

Besonders gut geeignet zum Schneiden, Garnieren und Spicken von Fleisch. Die mittelspitze Klinge ermöglicht präzises Schneiden.

Art.-Nr. 12101 | 9cm

LxBxH 20,5x2,5x1,5cm |  ca. 110 g

 LxBxH 27,5x6,5x2,5cm |  ca. 175 g



4

004293


121011





GEMÜSEMESSER

Mit gerader Klinge. Zur Zubereitung von Obstsalat oder zum Schneiden von Gemüse wie Gurken, Zucchini u.v.m.

Art.-Nr. 12102 | 9cm

LxBxH 20,5x2,5x1,8cm |  ca. 95 g

 LxBxH 27,5x6,5x2,5cm |  ca. 140 g



4

004293


121028





UNIVERSALMESSER MIT WELLENSCHLIFF

Das Messer für den universellen Einsatz. Schneidet mühelos Obst und Gemüse auch mit fester Schale sowie harte Wurstsorten wie z.B. Salami.

Art.-Nr. 12103 | 13cm

LxBxH 25x2,5x1,5cm |  ca. 120 g

 LxBxH 27,5x6,5x2,5cm |  ca. 185 g



4

004293


121035





FLEISCHMESSER

Die mittelspitze, stabile, schlanke Klinge eignet sich hervorragend zum Schneiden aller Arten von Fleisch und zum Tranchieren von Braten.

Art.-Nr. 12104 | 18cm

LxBxH 30,5x3,5x2cm |  ca. 225 g

 LxBxH 37,5x7,5x2,5cm |  ca. 320 g



4

004293

121042

KLASSIKER DER MESSERKUNST: MESSERSERIE TRADITION

KOCHMESSER

Das robuste Messer mit seiner breiten, mittelspitzen Klinge schneidet mühelos Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse. Auch bestens geeignet zum Hacken und Wiegen von Kräutern und Nüssen. Der Allrounder, der in keiner Küche fehlen darf.






4

004293

121059

Art.-Nr. 12105 | 20cm

LxBxH 34x5x2cm |  ca. 300 g

 LxBxH 37,5x7,5x2,5cm |  ca. 390 g



SANTOKUMESSER

Traditionelle, asiatische Klingenform, besonders gut geeignet für feine Schneidarbeiten von Fleisch, Fisch und Gemüse. Mit Kullenschliff, so dass feine Scheiben nicht an der Klinge anhaften.






4

004293

121066

Art.-Nr. 12106 | 17,5cm

LxBxH 31,5x5x2,3cm |  ca. 240 g

 LxBxH 37,5x7,5x2,5cm |  ca. 310 g



BROTMESSER

Ideal für Brot, Brötchen und Baguette. Aufgrund des ausgeprägten Wellenschliffs ist auch bei Brot mit harter Kruste ein präziser Schnitt möglich.





4

004293

121073

Art.-Nr. 12107 | 20cm

LxBxH 32x3,5x2,3cm |  ca. 200 g

 LxBxH 37,5x7,5x2,5cm |  ca. 270 g





Messerserie MASTERCLASS

Brotmesser

Der Duft von frisch gebackenem Brot beim Sonntagsfrühstück ist unschlagbar. Unzählige Brotsorten sind in unseren Bäckereien erhältlich und so steht man vor der Qual der Wahl. Aber auch Brot oder Brötchen selber backen liegt immer mehr im Trend. Denn, egal ob mit Dinkel, Chiasamen, Nüssen oder sonstigen Körnchen, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Das richtige Brotmesser mit scharfem Wellenschliff schneidet selbst durch die harte Kruste saubere Scheiben, die belegt mit Butter, Marmelade, Tomate, Gurke, Käse oder Hummus einen energievollen Start in den Tag garantieren.

Zackig

Mit scharfem Wellenschliff
auch für harte Krusten

Angenehm

Ergonomischer Griff aus Nussbaumholz mit
geprägtem Logo



Schnittig

Klinge aus gehärtetem Spezialstahl
X50CrMoV15 für präzises Arbeiten

- Aus gehärtetem Spezialklingenstahl X50CrMoV15
- Messer mit Wellenschliff für Brot, Brötchen oder Baguette, aber auch für Kohl oder Ananas bestens geeignet
- Ergonomischer Griff aus Nussbaumholz mit geprägtem Logo
- Handreinigung
- Made in Solingen, Germany

MESSERSERIE MASTERCLASS: MADE IN SOLINGEN



GEMÜSEMESSER

Mit gerader Klinge hervorragend geeignet zum präzisen Schneiden und Zerkleinern von Obst und Gemüse.

Art.-Nr. 12120 | 9cm

LxBxH 20,5x2x1,5cm | ca. 65 g

LxBxH 29,5x6,5x2,5cm | ca. 125 g



4

004293

121202



UNIVERSALMESSER MIT WELLENSCHLIFF

Allzweckmesser für den universellen Einsatz. Bestens geeignet zum Schneiden von Obst und Gemüse mit fester Schale. Schneidet aber auch harte Wurstsorten wie Salami oder Schinken in feine Scheiben.

Art.-Nr. 12121 | 13cm

LxBxH 23,5x2x1,5cm | ca. 65 g

LxBxH 29x6,5x2,5cm | ca. 130 g



4

004293

121219



FLEISCHMESSER

Zum exakten Schneiden und Tranchieren von rohem und gebratenem Fleisch und Schinken. Dank der rückenspitzen Klinge auch bestens zum Wiegen von Kräutern geeignet.

Art.-Nr. 12122 | 18cm

LxBxH 32,5x2,5x2,5cm | ca. 150 g

LxBxH 37,5x7,5x3cm | ca. 245 g



4

004293

121226



KOCHMESSER

Starkes, klassisches Messer für jede Küche. Zum Schneiden von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse. Die robuste Klinge ist auch hervorragend zum Hacken und Wiegen von Kräutern und Nüssen geeignet.

Art.-Nr. 12123 | 20cm

LxBxH 34,5x4x2,5cm | ca. 185 g

LxBxH 37,5x7,5x2,5cm | ca. 280 g



4

004293

121233



SANTOKUMESSER

Traditionelles, asiatisches Allzweckmesser für den universellen Einsatz auch in europäischen Küchen. Die scharfe Klinge schneidet feine Schnitte und Scheiben von Fleisch, Fisch und Gemüse.

Art.-Nr. 12124 | 17cm

LxBxH 31,5x4x2,5cm | ca. 185 g

LxBxH 37,5x7,5x3cm | ca. 270 g



4

004293

121240

MADE IN SOLINGEN: MESSERSERIE MASTERCLASS

BROTMESSER


Der scharfe Wellenschliff schneidet Brot, Brötchen und Baguette in glatte Scheiben. Auch Brote mit harten Krusten werden sauber aufgebrochen und geteilt.



4

Art.-Nr. 12125 | 20cm

LxBxH 35x3x2,5cm |  ca. 175 g

 LxBxH 37,5x7,5x3cm |  ca. 275 g





Messerserie ARTESANO

Santokumesser

Das Messer der „Drei Tugenden“. Bei einem Santokumesser handelt es sich um ein vielseitig einsetzbares Küchenmesser aus der asiatischen Küche. Es wird als Allzweckmesser verwendet, das auch in immer mehr europäischen Küchen Einzug hält. Der Name steht für die guten Eigenschaften beim Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse. Die charakteristische Schärfe des Messers erlaubt hauchdünne Schnitte bei der Zubereitung von Sushi oder Wok-Gerichten. Die Messerklinge ist mit Kullen versehen, die dafür sorgen, dass die fein geschnittenen Lebensmittel nicht an der Klinge anhaften.

Luftig

Mit Kullenschliff, damit dünn geschnittene Scheiben nicht anhaften

Schnittig

Klinge aus handgeschmiedetem Spezialstahl X50CrMoV15 für exaktes Arbeiten

Angenehm

Robuster, ergonomischer Griff aus Olivenholz mit individueller Maserung



- Handgeschmiedetes Messer aus Spezialklingenstahl X50CrMoV15 nach Solinger Messerkunst
- Aus einem Stück gefertigt und eisgehärtet
- Universell einsetzbares Allzweckmesser aus der asiatischen Küche
- Scharfes Messer für hauchdünne Scheiben
- Ergonomisch geformter Griff aus Olivenholz mit individueller Maserung für angenehmes, warmes Handgefühl
- Die im Olivenholz enthaltenen natürlichen Säuren wirken antibakteriell
- Klinge und Griff perfekt ausbalanciert
- Handreinigung



MESSERSERIE ARTESANO: MIT MEDITERRANEM FLAIR


NEU





GEMÜSEMESSER

Die kleine gerade Klinge schneidet Gurken und Tomaten für den griechischen Salat gleichermaßen wie Zucchini und Peperoni für das italienische Pfannengemüse. Auch unverzichtbar beim Zerteilen von Feigen oder Pflaumen zum leckeren Nachtisch.

Art.-Nr. 12130 | 9cm

LxBxH 20x2,5x3cm |  ca. 70 g

 LxBxH 28,5x7x2,5cm |  ca. 140 g



4

004293

121301


NEU





FLEISCHMESSER

Damit Fleischgerichte zuhause bestens gelingen, ist das Fleischmesser der richtige Begleiter. Die mittelspitze, stabile, schlanke Klinge schneidet und tranchiert Fleisch und Braten leicht und zuverlässig und macht auch vor Fleischersatz keinen Halt.

Art.-Nr. 12131 | 20cm

LxBxH 34,5x2,6x3cm |  ca. 190 g

 LxBxH 37x7,5x2,5cm |  ca. 280 g



4

004293

121318


NEU





KOCHMESSER

Der starke Partner für den Koch. Ein unverzichtbarer Allrounder, der mit seiner breiten starken Klinge mühelos durch Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse gleitet. Auch das Hacken von Nüssen und Kräutern klappt reibungslos.

Art.-Nr. 12132 | 20cm

LxBxH 34,5x2,5x5cm |  ca. 235 g

 LxBxH 37x7,5x2,5cm |  ca. 325 g



4

004293

121325


NEU





SANTOKUMESSER

Das Messer der drei Tugenden mit traditioneller, asiatischer Klingeform, zum feinen Zerkleinern von Fisch, Fleisch und Gemüse. Der Kullenschliff verhindert, dass feine Scheiben anhaften. Unverzichtbar für Wok & Co. und alle, die asiatische Gerichte lieben.

Art.-Nr. 12133 | 16,5cm

LxBxH 30x2,5x5cm |  ca. 180 g

 LxBxH 37x7,5x2,5cm |  ca. 270 g



4

004293

121332


NEU





BROTMESSER

Olivenvrot oder Ciabatta mit mediterranem Auberginenaufstrich – ein Vorspeisentraum. Mit dem Brotmesser lassen sich Brot, Brötchen und Baguette gekonnt schneiden. Der ausgeprägte beidseitige Wellenschliff schneidet gerade Scheiben und macht auch vor einer harten Kruste nicht Halt.

Art.-Nr. 12134 | 22cm

LxBxH 35,5x2,5x4cm |  ca. 180 g

 LxBxH 37x7,5x2,5cm |  ca. 270 g



4

004293

121349





Aufbewahrung & Schneiden

Messerblock MOVEX schwarz

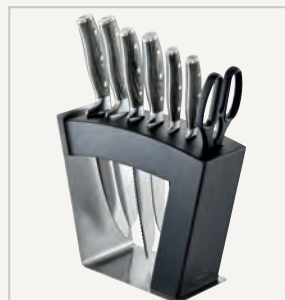
Wird gerne und viel gekocht, kommt der Genießer an hochwertigen Küchenmessern nicht vorbei. Qualitativ hervorragende Messer überzeugen durch ihre langanhaltende Schärfe, liegen beim Arbeiten gut in der Hand und sind auf den vorgesehenen Einsatzzweck abgestimmt. Und hier kommt er ins Spiel, der RÖSLE Messerblock MOVEX schwarz. Praktisch, modern und einzigartig. Das Designstück bietet liegend oder stehend ausreichend Platz für Wetzstahl oder Küchenschere sowie je zwei kleine, mittlere und große Messer. So ist bei der Zubereitung von saftigen Rindersteaks, frischem Gemüseauflauf oder knackigem Obstsalat stets das richtige Messer griffbereit zur Hand. Und nach getaner Arbeit geht es zurück in den Messerblock, wo jedes Messer seinen eigenen Platz bekommt. Die Klingen bleiben geschont und die scharfen Helfer sind sicher verstaut.



- Aus Edelstahl 18/10 mit Eschenholz
- FSC-zertifiziertes Eschenholz aus nachhaltiger Waldwirtschaft
- Aussparungen für je 2 große, mittlere und kleine Küchenmesser sowie einen Wetzstahl oder eine Küchenschere
- Je nach Bedarf stehend oder liegend verwendbar
- Stabile und standfeste Konstruktion
- Platzsparend
- Die hochwertigen Küchenmesser sind geschützt und jederzeit griffbereit

Flexibel

Kann stehend oder liegend verwendet werden



(Lieferung unbestückt.)

MESSERBLÖCKE: SCHICK UND SICHER VERSTAUT

NEU



MESSERBLOCK MOVE X SCHWARZ

Messerblock in offenem Design, zur Aufbewahrung von Küchenmessern. Er bietet Platz für je zwei große, mittlere und kleine Messer sowie für einen Wetzstahl oder die Küchenschere. Der Messerblock kann stehend oder liegend verwendet werden. Die Ausführung in schwarzem Eschenholz unterstreicht die schicke, cleane Anmutung.

Art.-Nr. 15042

LxBxH 26,1x22,8x22,6cm | ca. 2 kg

LxBxH 30x28x13,5cm | ca. 2,3 kg



MESSERBLOCK MOVE X

Design-Messerblock aus Ulmenholz zur Aufbewahrung von Küchenmessern. Er bietet Platz für je zwei große, mittlere und kleine Messer sowie einen Wetzstahl oder die Küchenschere. Die Messer werden einfach in die Aussparungen eingesteckt und sind somit immer sicher und griffbereit verstaut. Der Messerblock kann stehend oder liegend verwendet werden.

Art.-Nr. 15040

LxBxH 27x23x11cm | ca. 1,7 kg

LxBxH 30x28x13,5cm | ca. 2,3 kg



MESSERBLOCK KNIFE X

Formschöner Messerblock in offenem, ansprechenden Design. Je zwei große, mittlere und drei kleine Küchenmesser sowie eine Küchenschere finden in den Aussparungen ihren Platz und sind somit sicher und allzeit griffbereit verstaut. Unverzichtbar bei hochwertigen Küchenmessern und durch die Edelstahl Ulmenholz-Kombination ein wahrer Blickfang.

Art.-Nr. 15041

LxBxH 25,1x16,8x23cm | ca. 1,5 kg

LxBxH 27,5x19x28cm | ca. 2,1 kg



NEU



MESSERSCHÄRFER

Auch hochwertige Messer brauchen immer mal wieder einen frischen Schliff. Wer mit einem Wetzstahl nicht gut klar kommt, hat mit dem Messerschärfer Erfolg. Er bringt alles mit, damit auch Ungeübte immer ein scharfes Messer zur Hand haben. Schleifkopf mit drei Schleifkörpern. Mit vorgegebenem Schleifwinkel. Für Rechts- und Linkshänder.

Art.-Nr. 15045

LxBxH 20x4,5x7,5cm | ca. 175 g

LxBxH 21x5x8cm | ca. 220 g







RÖSLE

Schneidunterlagen

Schneidbrett mit Edelstahlgriff

Beim Schneiden von Tomaten und Gurken für einen leckeren, griechischen Salat oder von Schweinefilet für Geschnietzeltes ist das RÖSLE-Schneidbrett die perfekte Unterlage. Auch beim Hacken von Kräutern macht das Schneidbrett seinen Job unaufgeregt und zuverlässig. Das hochwertige Ulmenholz schont die Messerklingen, die Schärfe der Schneide bleibt erhalten. Solide GummifüÙe gewährleisten einen guten Stand und sorgen für rutschfestes Arbeiten. Die Schneidfläche fällt leicht nach hinten ab und sammelt Flüssigkeiten oder Schneidreste. Geschnittene Lebensmittel können über die stufenlose Vorderkante komfortabel in Schüssel oder Pfanne geschoben werden. Mit Edelstahlgriff.



- Aus hochwertigem Ulmenholz
- Brettstärke 2,5 cm
- Auch zum Servieren geeignet
- Mit 4 rutschfesten GummifüÙen
- Handreinigung empfohlen



reddot award 2018
honourable mention


SCHNEIDBRETTER UND AUFLAGEN: SOLIDE BASIS



SCHNEIDBRETT MIT EDELSTAHLGRIFF

Schneidbrett aus hochwertigem Ulmenholz mit Edelstahlgriff. Die Bretter haben eine nach hinten abfallende Schneidfläche um Flüssigkeiten aufzufangen. Das einfache Verschieben von geschnittenen Lebensmitteln ist über die stufenlose Vorderkante möglich. Mit Silikonfüßen.

Art.-Nr. 15032

LxBxH 36x24x3cm |  ca. 1,2 kg

Art.-Nr. 15033

LxBxH 48x32x3,5cm |  ca. 2,5 kg



SCHNEIDAUFLAGEN 2ER-SET

Flexible, 2 mm dünne, platzsparende Unterlage zum Schneiden von Lebensmitteln, wie z.B. Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse oder Obst. Erleichtert das Befüllen von Töpfen und Schüsseln. Aus lebensmittelechtem Kunststoff. Rutschfeste Unterseite für sicheres Arbeiten. Messerschonende Oberseite.

Art.-Nr. 15014

LxBxH 35x25x0,2cm |  ca. 280 g







KINDERBESTECK: BEREIT FÜR MESSER UND GABEL



KINDERBESTECK „KLEINER ROBOTER“

Aus Edelstahl 18/10, bestehend aus: 1 x Kinder-Gabel, 1 x Kinder-Messer, 1 x Kinder-Löffel groß, 1 x Kinder-Löffel klein. Inkl. Kindergeschichte. Für Kinder ab 3 Jahren geeignet.

Art.-Nr. 95065 | 4-tlg.



 LxBxH 21x16x3cm |  ca. 300 g



KINDERBESTECK „WALDFREUNDE“

Aus Edelstahl 18/10, bestehend aus: 1 x Kinder-Gabel, 1 x Kinder-Messer, 1 x Kinder-Löffel groß, 1 x Kinder-Löffel klein. Inkl. Kindergeschichte. Für Kinder ab 3 Jahren geeignet.

Art.-Nr. 95066 | 4-tlg.

 LxBxH 21x16x3cm |  ca. 300 g







Reiben und Hobel

Feinreibe

Spaghetti Pomodoro und darüber würziger Parmigiano, fein geriebene Schokolade auf dem Mousse au Chocolat oder indisches Curry verfeinert mit Ingwer – mit der richtigen Reibe kein Problem. Die speziell gearbeiteten und geätzten Reibezähne liefern ein feines Reibergebnis und im Handumdrehen bekommen Gerichte noch das gewisse Etwas. Der hochwertige Edelstahlgriff ist ergonomisch geformt und liegt somit perfekt in der Hand. Die konkave Form in Verbindung mit der Anlauf- und Auslaufläche optimieren den Reibevorgang und gewährleisten kraftschonendes, komfortables Reiben. Der kulinarischen Reise um die Welt steht somit nichts mehr im Wege.

- Aus Edelstahl 18/10
- Bestens geeignet zum Reiben von Parmesan, Gewürzen, Schokolade oder Ingwer
- Mit ergonomisch geformtem, hochwertigen Edelstahlgriff für perfekte Handhabung
- Mit Aufhängeöse zur Aufbewahrung in der Offenen Küche
- Speziell geätzte Reibezähne für kraftschonendes Reiben und beste Reibergebnisse
- Konkave Reibefläche mit Anlauf- und Auslaufläche für optimierten Reibevorgang
- Mit Silikon-Standfuß für rutschfreies Arbeiten in verschiedenen Lagen
- Inkl. Schutzcover




REIBEN UND HOBEL: GERASPELT UND IN SCHEIBEN



FEINREIBE

Ideal für Parmesan, Gewürze, Schokolade oder Ingwer. Der hochwertige, ergonomische Edelstahlgriff liegt perfekt in der Hand. Die konkave Reibefläche zentriert das Reibegut. Die Anlauf- und Auslaufläche gewährleisten einen flüssigen Arbeitsablauf. Speziell geätzte Reibezähne für leichtes Reiben. Platine und Griff aus Edelstahl 18/10. Inkl. Schutzcover.

Art.-Nr. 95004

LxBxH 35,5x8x2cm |  ca. 165 g




4



MITTELREIBE

Ideal für Rohkostsalate und Käse. Der hochwertige, ergonomische Edelstahlgriff liegt perfekt in der Hand. Die konkave Reibefläche zentriert das Reibegut. Die Anlauf- und Auslaufläche gewährleisten einen flüssigen Arbeitsablauf. Mit speziell geätzten Reibezähnen für leichtes Reiben. Platine und Griff aus Edelstahl 18/10. Inkl. Schutzcover.

Art.-Nr. 95005

LxBxH 36,5x7,7x2cm |  ca. 170 g




4



GROBREIBE

Ideal für Rohkost, Kartoffeln und Gemüse. Der hochwertige, ergonomische Edelstahlgriff liegt perfekt in der Hand. Die konkave Reibefläche zentriert das Reibegut. Die Anlauf- und Auslaufläche gewährleisten einen flüssigen Arbeitsablauf. Mit speziell geätzten Reibezähnen für leichtes Reiben. Platine und Griff aus Edelstahl 18/10. Inkl. Schutzcover.

Art.-Nr. 95006

LxBxH 36x7,7x2cm |  ca. 170 g




4



HOBEL MIT V-KLINGE

Die V-förmige Klinge reduziert den Kraftaufwand und schneidet selbst Tomaten einfach und sauber. Der hochwertige, ergonomische Edelstahlgriff liegt perfekt in der Hand. Klinge fünf-fach verstellbar bis zu 5 mm. Klinge auswechselbar. Einfache Reinigung, keine Schmutzecken. Platine und Griff aus Edelstahl 18/10. Inkl. Gemüsehalter und Schutzcover.

Art.-Nr. 95008

LxBxH 46x13x3cm |  ca. 550 g



4





GEMÜSEHALTER

Verarbeitet im Handumdrehen Gemüse bis zum letzten Rest. Der Gemüsehalter liegt bequem in der Hand und ermöglicht eine sichere und blitzschnelle Zubereitung.

Art.-Nr. 95044

LxBxH 13,5x11x6,2cm |  ca. 100 g

 LxBxH 18,5x17x6,2cm |  ca. 110 g



4



GERASPELT UND IN SCHEIBEN

JULIENNEHOBEL

Der Hobel schneidet Gemüse in Streifen nach Art „Julienne“. Der hochwertige, ergonomische Edelstahlgriff liegt perfekt in der Hand. Durch die auswechselbaren Einsätze können verschieden breite Stifte gehobelt werden. Dritter Einsatz ohne Trennmesser zum Hobeln von Scheiben. Platine und Griff aus Edelstahl 18/10. Inkl. drei Einsätze und Schutzcover.



4

004293

950079

Art.-Nr. 95007

LxBxH 43,5x10x3,5cm | ca. 470 g

**MULTIFUNKTIONSREIBE**

Die perfekte Lösung für alle Fälle in edlem Design. Die Multireibe vereint Fein- und Grobreibe sowie den Hobel in einem Gerät und bietet für jeden Einsatzzweck die richtige Funktion. Silikonfüße ermöglichen rutschfreies Arbeiten in allen Positionen. Die Hobelfläche kann zur Reinigung abgenommen werden. Aus Edelstahl. Inkl. Schutzcover.



4

004293

950093

Art.-Nr. 95009

LxBxH 25x9,5x9,5cm | ca. 360 g

**SPÄTZLEHOBEL**

Zum Zubereiten von „Allgäuer Spätzle“ einfach unersetzlich. Der Hobel besteht aus zwei Teilen: der Reibe und dem Trichteraufsatz aus Kunststoff. Die konische Form des Trichters gewährleistet eine zügige und vollständige Verarbeitung des Teiges. Einfache Reinigung.



4

004293

950307

Art.-Nr. 95030

LxBxH 40,5x12x7,3cm | ca. 357 g

**GOURMETHOBEL**

Ideal für Trüffel, feine Pilze, Parmesan oder Radieschen. Die kostbaren Knollen können damit in hauchdünne Scheiben geschnitten werden. Die scharfe Klinge ist stufenlos verstellbar, so findet sich auch für andere Spezialitäten die richtige Schnittstärke. Der Restehalter ermöglicht auch bei kleinen Reststücken ein sicheres Arbeiten.



4

004293

127426

Art.-Nr. 12742LxBxH 27,5x6,7x4,4cm | ca. 245 g
Grifflänge 10cm**RESTEHALTER**

Restehalter aus stabilem Kunststoff. Das Reibgut wird durch die Noppen auf der Unterseite gehalten und kann bis zum letzten Rest verarbeitet werden. Passend für alle Reiben und Hobel (ausgenommen Juliennehobel Art.-Nr. 95007; hier empfiehlt sich der Gemüsehalter Art.-Nr. 95044).



4

004293

950352

Art.-Nr. 95035

LxBxH 12x8x2,2cm | ca. 45 g

LxBxH 12x8x2,2cm | ca. 50 g




REIBEN UND HOBEL: GERASPELT UND IN SCHEIBEN



MUSKATREIBE

Edle Muskatreibe in modernem Design. Zum Reiben von frischer Muskatnuss oder geschältem Ingwer. Die spitzen Reibezähne garantieren ein effektives, feines Ergebnis. Im Inneren lassen sich ganze Nüsse aufbewahren. Kleine Silikonbürste zur Reinigung der Reibezähne im Deckel. Inklusive Schutzcover.

Art.-Nr. 95068

LxBxH 18x2,7x3cm |  ca. 130 g



4

004293


950680





KÄSEMÜHLE

Käsemühle mit geschärften Reibeplatten zum schnellen und effizienten Reiben von Käse und Schokolade. Verschiedene Reibe-Einsätze (fein und mittel) erhältlich. Zerlegbares Edelstahlgehäuse zum einfachen Reinigen.

Art.-Nr. 16684

LxBxH 15,5x6x11,7cm |  ca. 400 g

 LxBxH 16,5x6,5x12cm |  ca. 480 g



4

004293


166845





REIBE-EINSATZ MITTEL

Für Käsemühle Art.-Nr. 16684. Die optimale Ergänzung zur Käsemühle mit feinem Reibe-einsatz: Reibeinsatz mittel für gröbere Käse- und Schokoladeflocken.

Art.-Nr. 16685

LxBxH 15,5x9,6x5,9cm |  ca. 142 g

 LxBxH 16,5x10,5x6,5cm |  ca. 200 g



4


004293

166852

GERASPELT UND IN SCHEIBEN

**FEINREIBE CLASSIC**

Feinreibe aus hochwertigem Edelstahl. Die Schneidezähne sind speziell geschärft und eignen sich hervorragend für Hartkäse, Zitronen, Muskatnüsse u.v.m. Stabile Ausführung aufgrund der hohen Materialstärke von Arbeitsfläche und Rahmen. Die fugenlose Laserschweißung von Rahmen und Reibefläche verhindert Schmutzecken.

Art.-Nr. 95020LxBxH 42x11,5x4,2cm |  ca. 280 g


4

004293

950208

**MITTELREIBE CLASSIC**

Mittelfeine Reibefläche, bestens geeignet für festere Gemüsesorten wie Gurken, Karotten, Rote Beete, aber auch Käse und Schokolade. Speziell geschärft Schneidezähne. Stabile Ausführung aufgrund der hohen Materialstärke von Arbeitsfläche und Rahmen. Die fugenlose Laserschweißung von Rahmen und Reibefläche verhindert Schmutzecken.

Art.-Nr. 95021LxBxH 42x11,5x4,2cm |  ca. 280 g


4

004293

950215

**GROBREIBE CLASSIC**

Für Kartoffeln, Rote Beete, Rotkohl und alles, was etwas gröber gerieben werden soll. Speziell geschärft Schneidezähne. Stabile Ausführung aufgrund der hohen Materialstärke von Arbeitsfläche und Rahmen. Die fugenlose Laserschweißung von Rahmen und Reibefläche verhindert Schmutzecken.

Art.-Nr. 95022LxBxH 40,5x11,5x4,2cm |  ca. 280 g

4

004293

950222

**HOBEL CLASSIC**

Zum Hobeln von Gurken, Kartoffeln, Pilzen u.v.m. Mit dem seitlichen Verstellrad können fünf unterschiedliche Schnittstärken eingestellt werden. Zum Aufbewahren kann der Hobel in die schützende Nullstellung gebracht werden. Klinge auswechselbar.

Art.-Nr. 95028LxBxH 42x12,5x3,5cm |  ca. 372 g

4

004293

950284







ARBEITEN UND AUFBEWAHREN

Immer im Blick und dennoch sicher verstaut

Die RÖSLE-Edelstahlschüsseln und -Dosen sind wahre Multitalente. Ob als Salatschüssel, kleine Dipschale, für Gewürze und Kräuter, für Nüsse und Oliven zum Cocktail, als dekorative Obstschale oder als Rührschüssel zum Backen. Kurz gesagt: Die klassische RÖSLE-Schüssel ist sowohl beim Servieren am Tisch als auch bei der Zubereitung und Aufbewahrung von Speisen nicht wegzudenken. Für alle Größen gibt es dazu noch den passenden Frischhaltedeckel aus Glas mit Silikonrand, welcher den Inhalt aromadicht verschließt. So lassen sich Mehl, Müsli, Kräuter, Backzutaten oder Brotaufstriche im Kühl- oder Küchenschrank einfach stapeln. Und dank des Glasdeckels ist der Inhalt jederzeit sichtbar.

Edelstahl ist zudem geruchs- und geschmacksneutral und kann somit immer wieder neu und unterschiedlich befüllt werden. Hier sind die Möglichkeiten grenzenlos – ob süß oder pikant, cremig oder passiert. Unser Edelstahl ist geduldig. Die Reinigung in der Spülmaschine im Nachgang ist ebenso ein Kinderspiel, ohne Form oder Farbe zu verlieren.



Schüsseln

Salatschleuder mit Glasdeckel

Salate sind toll. Sie sind lecker, abwechslungsreich, frisch und dazu noch gesund. Egal, ob als Beilage zu einem schönen Steak oder als Hauptgericht, der kulinarischen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Damit die grünen Blätter auch bis zum Verzehr knackig frisch bleiben sollten sie – bevor sie gewürzt und mit Dressing vermischt werden – erst einmal getrocknet werden. Diese Aufgabe übernimmt die Salatschleuder. Die Salatblätter in den Schleuderkorb geben, Deckel schließen, mit der Kurbel in Bewegung setzen und im Handumdrehen ist der Salat bereit. Das Dressing wird nicht verwässert, der Salat kann frisch und knackig zusammen mit Tomaten, Gurken, Zucchini, Hähnchen oder Früchten je nach Gusto genossen werden.



Durchsichtig
Deckel aus gehärtetem Glas
mit Silikondichtung

Effizient
Kurbelantrieb für
wirkungsvolles
Schleudern

Einsatzbereit
Schüssel mit Korbeinsatz und
Drehteller

Stilsicher
RÖSLE-Edelstahlschüssel, auch zum
Servieren, Zubereiten und Aufbewahren

- Salatschleuder bestehend aus Schüssel, Deckel, Korbeinsatz und Drehteller
- Original RÖSLE-Schüssel aus Edelstahl, Ø 24 cm
- Deckel aus gehärtetem Glas mit Silikondichtung
- Kurbelantrieb zum effizienten Schleudern
- Mit Bremsfunktion
- Einfache Bedienung, ohne großen Kraftaufwand
- Deckel zur Reinigung komplett zerlegbar



SCHÜSSELN: WOHLGEFORMT



SCHÜSSEL HOCH

Formschöne Schüssel, die gleichermaßen zum Servieren am Tisch als auch zur Zubereitung und Aufbewahrung von Speisen geeignet ist. Mit Schüttrand zum besseren Ausgießen von Flüssigkeit.

Art.-Nr. 15668 | Ø8cm
LxBxH 8,7x8,7x5,5cm | Inhalt 0,2L | ca. 105 g

Art.-Nr. 15672 | Ø12cm
LxBxH 12,8x12,8x7,8cm | Inhalt 0,7L | ca. 230 g

Art.-Nr. 15676 | Ø16cm
LxBxH 17x17x10cm | Inhalt 1,6L | ca. 390 g

Art.-Nr. 15680 | Ø20cm
LxBxH 21,3x21,3x12,5cm | Inhalt 3,1L | ca. 600 g

Art.-Nr. 15684 | Ø24cm
LxBxH 25,3x25,3x14,8cm | Inhalt 5,4L | ca. 840 g

Art.-Nr. 15688 | Ø28cm
LxBxH 29,5x29,5x17,2cm | Inhalt 8,5L | ca. 1,1 kg



DESIGN FORM
PLUS '94



4 004293 156686



4 004293 156723



4 004293 156761



4 004293 156808



4 004293 156846



4 004293 156884



SCHÜSSEL-SET 3-TLG.

Set mit drei formschönen Schüsseln, die gleichermaßen zum Servieren am Tisch als auch zur Zubereitung und Aufbewahrung von Speisen geeignet sind. Mit Schüttrand zum besseren Ausgießen von Flüssigkeit. Ø 16, 20, 24 cm.

Art.-Nr. 15700
 LxBxH 28x26x15,5cm | ca. 2,2 kg



4 004293 157003



SALATSCHLEUDER MIT GLASDECKEL

Bestehend aus Edelstahlschüssel, Korbeinsatz, Drehteller und durchsichtigem Deckel aus bruchsicherem Glas. Geringer Kraftaufwand beim Schleudern durch Kurbelantrieb, mit Bremsfunktion. Zur Reinigung komplett zerlegbar. Schüssel auch zum Servieren auf dem Tisch verwendbar.

Art.-Nr. 15695 | Ø24cm
LxBxH 27x26x18,5cm | Inhalt 5,4L | ca. 1,7 kg
 LxBxH 27x27x20cm | ca. 2 kg




4 004293 156952

PERFECT MATCH: DECKEL


FRISCHHALTEDECKEL AUS GLAS

Schüsseldeckel aus gehärtetem Glas zum luftdichten Verschließen von Schüsseln und Töpfen. Der flexible Silikonrand schmiegt sich an die Gefäßwand an und sorgt für einen festen Halt. Der Inhalt der Schüssel kann ohne Öffnen eingesehen werden. Passend für RÖSLE-Schüsseln, -Dosen, -Töpfe und -Pfannen. Temperaturbeständig von -50 °C bis +220 °C.




Art.-Nr. 15726 | Ø5cm
LxBxH 7,1x6x1,4cm |  ca. 25 g




Art.-Nr. 15727 | Ø8cm
LxBxH 10x9,1x1,6cm |  ca. 58 g




Art.-Nr. 15728 | Ø10cm
LxBxH 12x11,1x11,5cm |  ca. 84 g




Art.-Nr. 15729 | Ø12cm
LxBxH 14,4x13,2x1,6cm |  ca. 125 g




Art.-Nr. 15730 | Ø16cm
LxBxH 18,5x17,5x1,8cm |  ca. 266 g




Art.-Nr. 15731 | Ø20cm
LxBxH 23x22x1,8cm |  ca. 400 g



Art.-Nr. 15732 | Ø24cm
LxBxH 27x22,6x1,8cm |  ca. 565 g



Art.-Nr. 15733 | Ø28cm
LxBxH 30,5x29,5x1,9cm |  ca. 700 g




SCHÜSSELN: KRAFTVOLL IM HINTERGRUND




SCHÜSSEL KONISCH

Arbeitsschüssel mit glattem Boden und bordiertem Rand. Gute Standfestigkeit, Stabilität und Griffigkeit. Stapelbar.


Art.-Nr. 15816 | Ø16cm

LxBxH 16,4x16,4x6,2cm | Inhalt 0,7L |  ca. 145 g


Art.-Nr. 15820 | Ø20cm

LxBxH 20,8x20,8x8,2cm | Inhalt 1,5L |  ca. 290 g


Art.-Nr. 15827 | Ø27cm

LxBxH 27x27x11cm | Inhalt 3,5L |  ca. 486 g


Art.-Nr. 15831 | Ø31cm

LxBxH 31x31x12,5cm | Inhalt 5,6L |  ca. 630 g

Art.-Nr. 15835 | Ø35cm

LxBxH 35,5x35,5x14cm | Inhalt 8,3L |  ca. 820 g

Art.-Nr. 15840 | Ø40cm

LxBxH 40x40x16cm | Inhalt 11,8L |  ca. 1,3 kg







Dosen und Mühlen

Gewürzmühle Edelstahl

Die ausschlaggebende Zutat beim Kochen sind die Gewürze, denn oftmals werden erst durch sie simple Gerichte aus einem Rezept zu Eigenkreationen. Gewürze beeinflussen nicht nur unseren Geschmackssinn, auch unsere feine Nase und unser Kopf lassen sich dadurch beeinflussen und wir assoziieren Gerüche und Geschmäcker mit Situationen und Menschen. Salziger Geruch erinnert an den köstlichen Fisch am Meer, das Kitzeln von Pfeffer in der Nase an den Kochabend mit Freunden. Bei Geschmack von frischem Minztee denken wir an kalte Wintertage und beim Duft von einem würzigen Steak werfen wir gedanklich den Grill an. Die RÖSLE-Gewürzmühle kreiert viele dieser perfekten Momente, egal ob scharf, mild oder würzig!

- Gewürzmühle aus Edelstahl 18/10 und Glas
- Mit robustem Keramik-Mahlwerk
- Fünf Mahlgrad-Stufen von fein bis grob einstellbar
- Zum Mahlen von grobem Salz oder Pfefferkörnern sowie allen Arten von trockenen Gewürzen
- Einfaches Nachfüllen möglich
- Handreinigung



Hart

Robustes Keramik-Mahlwerk für grobes Salz, Pfefferkörner oder eigene Gewürzmischungen

Flexibel

Fünf Mahlgrad-Stufen von sehr fein bis grob

Schick

Geschmackvolle Edelstahl-Glas-Kombination

Praktisch

Große Öffnung zum einfachen Nachfüllen

DOSEN: AUFBEWAHRT UND AUFGESTAPELT



DOSE MIT FRISCHHALTEDECKEL

Edelstahl ist das ideale Material zum Aufbewahren von Lebensmitteln, es ist geschmacksneutral, einfach zu reinigen und langlebig. Die verschiedenen Größen bieten für jeden Bedarf eine perfekte Lösung. Durch den Silikonrand des Glasdeckels werden die Dosen aromadicht verschlossen. Flacher Deckel für optimales Stapeln.

Art.-Nr. 16551 | Ø5cm, Höhe 6cm
LxBxH 7x6x6cm | Inhalt 0,1L | ca. 65 g
 LxBxH 7x6x6cm | ca. 90 g

Art.-Nr. 16553 | Ø8cm, Höhe 7cm
LxBxH 10x9x6,5cm | Inhalt 0,3L | ca. 185 g
 LxBxH 10x9,5x7cm | ca. 225 g

Art.-Nr. 16556 | Ø12cm, Höhe 7cm
LxBxH 13,5x13,5x6,5cm | Inhalt 0,7L | ca. 320 g
 LxBxH 13,5x13,5x6,5cm | ca. 400 g

Art.-Nr. 16557 | Ø12cm, Höhe 13cm
LxBxH 14,6x13,3x12,5cm | Inhalt 1,4L | ca. 465 g
 LxBxH 12x13,6x13,3cm | ca. 565 g

Art.-Nr. 16558 | Ø16cm, Höhe 6cm
LxBxH 17,5x17,5x6cm | Inhalt 1,2L | ca. 610 g
 LxBxH 17,5x17,5x7cm | ca. 710 g

Art.-Nr. 16559 | Ø16cm, Höhe 12cm
LxBxH 16,5x16x12cm | Inhalt 2,4L | ca. 770 g
 LxBxH 18x17,5x7cm | ca. 920 g



KAFFEEDOSE MIT FRISCHHALTEDECKEL

Die Dose eignet sich zur Aufbewahrung von 500 g gemahlenem Kaffee. Durch das große Fassungsvermögen ist sie auch für andere Lebensmittel geeignet.

Art.-Nr. 16555 | Ø10cm, Höhe 20cm
LxBxH 12,5x11x20cm | Inhalt 1,5L | ca. 495 g
 LxBxH 11,5x12x21cm | ca. 600 g





FRISCH UND WÜRZIG: MÜHLEN UND MÖRSER

GEWÜRZMÜHLE

In Edelstahl-Optik mit Keramik-Mahlwerk mit Drehregler für fünf Mahlgrad-Stufen, von ganz fein bis grob. Für grobes Salz oder Pfefferkörner sowie getrocknete Gewürze, z.B. Piment, Kümmel oder Anis, und ideal für eigene Gewürzmischungen; einfaches Nachfüllen am Boden möglich. Das Mahlwerk am Kopf der Mühle verhindert Rückstände auf dem Tisch.

Art.-Nr. 16574 | Ø6cm

LxBxH 18x6x6cm |  ca. 280 g

 LxBxH 22x7x7cm |  ca. 335 g



4

004293



165749

**GRANITMÖRSER**

Ideal für Kräuter, Gewürze, Currypasten oder Pestos. Anti-Rutsch-Boden aus Moosgummi für einen sicheren Stand und zum Schutz für empfindliche Arbeitsoberflächen. Aus schwarzem Granit. Inkl. Stößel.

Art.-Nr. 12978 | Ø10,5cm

LxBxH 14x14x8cm | Inhalt 0,34L |  ca. 2,3 kg

 LxBxH 15x15x14cm |  ca. 2,5 kg



4

004293

129789





Siebe, Seiher und Trichter

Seiher faltbar

Ein Sieb oder Seiher darf in keiner Küche fehlen. Doch wohin damit, wenn in der Küche der Platz knapp wird? Dies beantworten unsere faltbaren Seiher mit einem cleveren Kniff. Die Silikonwände lassen sich einfach zusammenfallen und die Seiher sind somit schnell und platzsparend auf ein Minimum reduziert. Nach getaner Arbeit gehen sie bereits gefaltet in die Spülmaschine und werden dann sauber zusammengefaltet verstaut. Problem gelöst.



- Seiher aus Edelstahl 18/10 und Silikon
- Zum Abseihen von Gemüse, Pasta und zum Waschen von Salat
- Die hohe, gleichmäßige Seitenlochung gewährleistet einen schnellen Wasserablauf
- Mit faltbaren Silikonseitenwänden
- Platzsparend aufzubewahren
- Können gefaltet in der Spülmaschine gereinigt werden




SIEBE: DIE RICHTIGE MASCH



TEESIEB FEINMASCHIG

Durch das enge Maschengewebe zum Aufgießen von frisch gebrühtem Tee geeignet. Mit Rundgriff und Aufhängeöse.

Art.-Nr. 95248 | Ø8cm
LxBxH 20x8x5cm | Inhalt 0,7L |  ca. 55 g
Maschenweite 0,3mm



4


004293


952486





KÜCHENSIEB FEINMASCHIG

Durch das feine Maschengewebe zum Abgießen, Feinpassieren und Blanchieren geeignet. Aber auch zum Bestäuben mit Puderzucker und Sieben von Mehl. Mit Rundgriff und Aufhängeöse.

Art.-Nr. 95252 | Ø12cm
LxBxH 29x12x7cm | Inhalt 0,25L |  ca. 150 g
Maschenweite 0,5mm

Art.-Nr. 95256 | Ø16cm
LxBxH 37,5x16x11cm | Inhalt 0,6L |  ca. 250 g
Maschenweite 0,5mm

Art.-Nr. 95260 | Ø20cm
LxBxH 41,5x20x14cm | Inhalt 1,25L |  ca. 330 g
Maschenweite 0,5mm

Art.-Nr. 95264 | Ø24cm
LxBxH 50x24x15cm | Inhalt 2L |  ca. 480 g
Maschenweite 0,5mm



4

004293

952523



4

004293

952561



4

004293

952608



4


004293

952646



KÜCHENSIEB GROBMASCHIG

Zum Abseihen von Lebensmitteln, Waschen von Salaten oder Gemüse und Passieren von Früchten und Suppen. Durch das grobe Maschengewebe kann Fett und Flüssigkeit schnell abfließen. Mit Rundgriff und Aufhängeöse.

Art.-Nr. 95270 | Ø20cm
LxBxH 41,5x20x9cm | Inhalt 1,25L |  ca. 345 g
Maschenweite 1,6mm



4

004293

952707

DIE RICHTIGE MASCHE: SIEBE

TEESIEB FEINMASCHIG CLASSIC


Durch das enge Maschengewebe zum Aufgießen von frisch gebrühtem Tee geeignet. Mit praktischem Drahtgriff.



4

004293

951588

Art.-Nr. 95158 | Ø8cmLxBxH 21x8x5cm | Inhalt 0,07L |  ca. 45 g

Maschenweite 0,3mm

**KÜCHENSIEB FEINMASCHIG CLASSIC**


Durch das feine Maschengewebe zum Abgießen, Feinpassieren und Blanchieren geeignet. Aber auch zum Bestäuben mit Puderzucker und Sieben von Mehl. Mit praktischem Drahtgriff.



4

004293

951625

Art.-Nr. 95162 | Ø12cmLxBxH 27,2x12x7cm | Inhalt 0,25L |  ca. 100 g


Maschenweite 0,5mm



4

004293

951663

Art.-Nr. 95166 | Ø16cmLxBxH 33x16x10cm | Inhalt 0,6L |  ca. 190 g


Maschenweite 0,5mm



4

004293

951700

Art.-Nr. 95170 | Ø20cmLxBxH 41,5x20x13,5cm | Inhalt 1,25L |  ca. 280 g


Maschenweite 0,5mm



4

004293

951748

Art.-Nr. 95174 | Ø24cmLxBxH 48x24x9,5cm | Inhalt 2L |  ca. 350 g

Maschenweite 0,5mm

**KÜCHENSIEB GROBMASCHIG CLASSIC**


Zum Abseihen von Lebensmitteln, Waschen von Salaten oder Gemüse und Passieren von Früchten und Suppen. Durch das grobe Maschengewebe kann Fett und Flüssigkeit schnell abfließen. Mit praktischem Drahtgriff.



4

004293

951908

Art.-Nr. 95190 | Ø20cmLxBxH 41x20x9cm | Inhalt 1,25L |  ca. 290 g

Maschenweite 1,6mm



SIEBE: DIE RICHTIGE MASCHE



SPITZSIEB

Zum Abpassieren von Saucen oder Suppen und zum schnellen Aufwärmen oder Abschrecken. Feine rundum laufende Lochung, breite Auflage und stabiler Griff.

DESIGN
PLUS

Art.-Nr. 23218 | Ø18cm

LxBxH 41x19,5x16cm | Inhalt 1,5L |  ca. 390 g

Loch-Ø 1mm




4 004293 232182



GAZE SIEB

Besonders robuste Ausführung, komplett aus Edelstahl 18/10 mit stabilem seitlichen Griff.

Art.-Nr. 24100 | Ø25cm

LxBxH 46,5x24,5x18,5cm | Inhalt 2,8L |  ca. 630 g



4 004293 241009





AROMA-EI

Kräuter und Gewürze können kompakt im Kochtopf mitgekocht werden und ihre feinen Aromen entfalten. Dank dem im Deckel integrierten Luftpolster schwimmt es an der Oberfläche. Am Ende der Garzeit wird das Aroma-Ei samt Inhalt mit einem Griff einfach wieder aus dem Topf geholt. Dank seiner Größe auch als Tee-Ei in Tassen und Gläsern verwendbar.



Art.-Nr. 12213 | Ø4,5cm

LxBxH 4,6x4,6x9,2cm | Inhalt 0,03L |  ca. 45 g

 LxBxH 5x5x13,5cm |  ca. 58 g




4 004293 122131





KRÄUTERDUSCHE MIT WIEGEMESSER

Einfaches Waschen und Schneiden von frischen Kräutern, kompakt in einem Produkt. Durch die Lochung kann das Wasser direkt abfließen. Das Wiegemesser lässt sich geschickt im Griff verstauen und bei Bedarf einfach anbringen. Der ergonomische Griff liegt perfekt in der Hand.

Art.-Nr. 12212 | Ø8cm

LxBxH 7,7x7,7x22cm |  ca. 250 g

 LxBxH 8x8x19cm |  ca. 300 g



4 004293 122124



SEIHER: FALTBAR ODER STANDHAFT



SEIHER FALTBAR SCHWARZ

Zum Abseihen von Gemüse und Teigwaren und zum Waschen von Salaten. Die hohe gleichmäßige Seitenlochung gewährleistet einen schnellen Wasserablauf. Durch Seitenwände aus Silikon platzsparend zusammenfaltbar und auch zusammengefaltet in der Spülmaschine zu reinigen.

Art.-Nr. 16124 | Ø24 cm


LxBxH 32,5x25,5x10,5 cm | Inhalt 3,4 L |  ca. 460 g




SEIHER KONISCH

Zum Abseihen von Gemüse und Teigwaren und zum Waschen von Salaten. Die hohe gleichmäßige Seitenlochung gewährleistet einen schnellen Wasserablauf. Boden mit Dreipunktauflage.

Art.-Nr. 16024 | Ø24 cm

LxBxH 32,5x25,6x11 cm | Inhalt 3,4 L |  ca. 445 g

Art.-Nr. 16028 | Ø28 cm

LxBxH 36,5x29,5x12,5 cm | Inhalt 5,5 L |  ca. 580 g



GEMÜSESEIHER MIT 2 HALTEGRIFFEN

Zum Absieben, Abschütten und Waschen größerer Mengen. Die Lochung garantiert einen schnellen Wasserablauf. Mit zwei seitlichen Haltegriffen.

Art.-Nr. 23120 | Ø40 cm

LxBxH 44,5x40x22 cm | Inhalt 11,8 L |  ca. 1,4 kg






AUF DEN PUNKT: TRICHTER

FONDANTRICHTER

Einfach zu dosieren, einfach zu befüllen. Mit Innenskalierung. Am ergonomischen Griff perfekt einstellbare Durchflussmenge. Mit zwei austauschbaren Düsen (Ø 4 und 6 mm). Ohne Düse: 11 mm. Inkl. Halter für sicheres und sauberes Abstellen mit integriertem Tropfschutz. Einfach zerlegbar.

Art.-Nr. 16229 | Ø19cm

LxBxH 25x23x19cm | Inhalt 1,2L |  ca. 795 g

 LxBxH 23,5x22,5x20,5cm |  ca. 1,2 kg



4


004293

162298

TRICHTER

Konische Form mit seitlichem Griff und herausnehmbarem Siebeinsatz.

Art.-Nr. 24098 | Ø12cm

LxBxH 15x12,8x11,5cm |  ca. 120 g



4

004293

240989



Mechanische Küchengeräte

Passetout mit Gegengriff

Das Passetout ist unter vielen Begriffen in der Küche bekannt und auch seit Jahren geschätzt und geliebt. Wer seinen Speiseplan um Frisches und Selbstgemachtes ergänzen möchte oder gerne Lebensmittel einkocht, wird daran seine wahre Freude haben. Verarbeiten lässt sich grundsätzlich Obst oder Gemüse, aber auch für Spätzleteig gibt es die passende Siebeinlage. Die leckere Suppe und das feine Kartoffelpüree gelingen ebenso wie würzige Saucen und scharfe Chutneys. Selbstgemachtes Apfelmus ist für das Passetout genauso kein Problem wie Fruchtsäfte oder Babynahrung. Besonders beliebt ist das Passieren von Obst, z.B. für Brombeer- oder Himbeermarmelade, denn sogar die Körner werden in der Siebeinlage zurückgehalten. So lassen sich je nach Geschmack einzigartige Gaumenfreuden kreieren, deren Inhalt biologisch, nachhaltig oder aus dem eigenen Garten ist.



- Passetout aus Edelstahl 18/10
- Stabile Dreipunktauflage für sicheren Halt auf Topf und Schüssel
- Flache Ausführung, auch für niedrige Gefäße bestens geeignet
- Mit zusätzlichem Gegengriff
- Ergonomischer Drehknopf, fugenlos aus einem Stück gefertigt
- Inkl. zwei Siebeinlagen 1 mm und 3 mm; Siebeinlagen 2 mm, 4 mm und 8 mm separat erhältlich
- Zur Reinigung zerlegbar
- Spülmaschinengeeignet: Passierschüssel und Siebeinlage
- Handreinigung: Kurbelement

MECHANISCHE KÜCHENGERÄTE: VON HAND GEMACHT



KARTOFFELPRESSE

Zum Herstellen von Kartoffelpüree. Optimiertes Übersetzungsverhältnis garantiert kraftschonendes Arbeiten. Auflagevorrichtung zum Platzieren auf Gefäßen und Töpfen.

Art.-Nr. 16285 | Ø9,5cm

LxBxH 34,5x9,5x13,5cm | ca. 670 g

LxBxH 35x13x10cm | ca. 850 g



4 004293 162854



MULTISCHNEIDER

Patentierter Schneidemechanismus mit zwei beweglichen Klingen zum Zerkleinern von Kräutern, Obst und Gemüse. Der Ziehmechanismus lässt die Klingen mit einem Zug sieben Mal rotieren. Inkl. Korbeinsatz zum Trockenschleudern von Kräutern. Ergonomischer Griff. Rutschsicherung im Boden. Deckel aus Edelstahl.

Art.-Nr. 16272 | Ø13cm

LxBxH 13x13x12cm | Inhalt 0,6L | ca. 615 g

LxBxH 15,5x14x16cm | ca. 840 g



4 004293 162724



SCHÜSSEL MIT AUFBEWAHRUNGSDECKEL

Für Multischneider Art.-Nr. 16272. Die Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel aus stoß- und kratzfestem Kunststoff ist das ideale Zubehör zum Multischneider. Eine Rutschsicherung am Boden gewährleistet sicheren Stand. Mit dem Aufbewahrungsdeckel mit Frischeventil können Lebensmittel im Kühlschrank frisch gehalten werden.

Art.-Nr. 16273 | Ø13cm

LxBxH 13x13x9,5cm | Inhalt 0,6L | ca. 165 g



4 004293 162731



PASSETOUT MIT GEGENGRIF

Durch die stabile Edelstahlkonstruktion ist das Passetout auf die hohe Materialbeanspruchung beim Passieren ausgelegt. Die Dreipunktauflage gewährleistet einen sicheren Halt. Mit zusätzlichem Gegengriff. Inkl. zwei Siebeinlagen 1 und 3 mm.

Art.-Nr. 16252 | Ø22cm

LxBxH 44,5x23,5x20cm | Inhalt 3,1L | ca. 1,4 kg

LxBxH 45x28x14cm | ca. 2 kg



4 004293 162526


VON HAND GEMACHT: MECHANISCHE KÜCHENGERÄTE

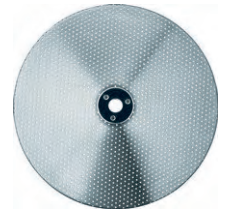
SIEBEINLAGE 1 MM

Für Passetout mit Gegengriff Art.-Nr. 16252. Zur Herstellung von sehr feinen Saucen sowie von Fruchtgelee und Saft aus feinkörnigen Beeren oder anderem Obst.



4

Art.-Nr. 16265 | Ø14cm
LxBxH 13,5x13,5x1,7cm |  ca. 75 g
Loch-Ø 1mm




SIEBEINLAGE 2 MM

Für Passetout mit Gegengriff Art.-Nr. 16252. Zum Passieren von cremigen Suppen, feinem Püree und Farcen.



4

Art.-Nr. 16266 | Ø14cm
LxBxH 13,5x13,5x1,5cm |  ca. 70 g
Loch-Ø 2mm




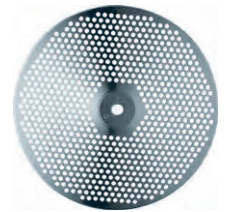
SIEBEINLAGE 3 MM

Für Passetout mit Gegengriff Art.-Nr. 16252. Zum Passieren von Gemüse, kräftigen Suppen und festeren Pürees.



4

Art.-Nr. 16267 | Ø14cm
LxBxH 13,5x13,5x1,7cm |  ca. 60 g
Loch-Ø 3mm




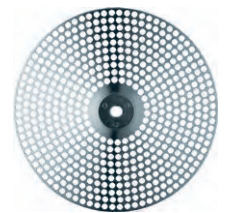
SIEBEINLAGE 4 MM

Für Passetout mit Gegengriff Art.-Nr. 16252. Für die Herstellung von Spätzle aus leichten Teigen oder Apfelmus.



4

Art.-Nr. 16268 | Ø14cm
LxBxH 13,5x13,5x1,7cm |  ca. 60 g
Loch-Ø 4mm




SIEBEINLAGE 8 MM

Für Passetout mit Gegengriff Art.-Nr. 16252. Für die Herstellung von Spätzle aus festeren Teigen.



4

Art.-Nr. 16269 | Ø14cm
LxBxH 13,5x13,5x1,7cm |  ca. 75 g
Loch-Ø 8mm





Messgeräte

Bratenthermometer digital

Für den perfekten Garpunkt! Auch wenn Kochen und Grillen oftmals eine Gefühlssache ist, bietet ein Thermometer doch mehr Sicherheit. Wer sich an Herd oder Grill stellt möchte auch, dass Koteletts und Schnitzel gut durchgebraten und das Steak auf den Punkt genau gegart ist. Hier tritt das digitale Bratenthermometer auf den Plan, der praktische und zuverlässige Helfer. Für Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch sowie Geflügel ist die ideale Kerntemperatur bereits voreingestellt. Ein zweiter Sensor im Fühler gibt Auskunft über die Temperatur im Ofen. Der Messbereich reicht von -20 °C bis $+250\text{ °C}$. Ein Magnet auf der Rückseite erlaubt die Anbringung direkt am Backofen. Und darüberhinaus besitzt das kleine Gerät noch einen integrierten Timer.

Magnetisch

Mit in der Rückseite integriertem Magneten zur Anbringung am Backofen



Flexibel

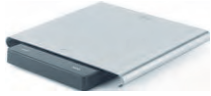
Das Kabel mit einer Länge von 1 m bietet ausreichend Spielraum

Präzise

Der Edelstahlmessfühler misst die Temperatur zwischen -20 °C bis $+250\text{ °C}$

- Digitales Thermometer zur Überwachung der Kerntemperatur
- Einfache Handhabung durch voreingestellte Gartemperaturen für Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch sowie Geflügel
- Möglichkeit zur individuellen Temperatureinstellung
- Im Backofen und auf dem Grill einsetzbar
- Messbereich von -20 °C bis $+250\text{ °C}$
- Messfühler mit zwei Sensoren für Kern- und Umgebungstemperatur
- Anzeige der Informationen wahlweise in Deutsch, Englisch und Französisch
- Mit integriertem Timer
- Rückseite mit integriertem Magneten
- Verwendbar mit handelsüblichen Knopfzellen (2 x CR2032 mit 3V)

MESSGERÄTE: PRÄZISE MASSHALTEN



DIGITALE KÜCHENWAAGE MIT SLIDE-MECHANISMUS

Wiegefläche aus Edelstahl 18/10, Korpus aus ABS. Slide-Mechanismus zum An- und Ausschalten. Tragkraft bis 5 kg, LCD-Display, Tara-/Zuwiegefunktion. Wiegeeinheiten in g, oz, lb, ml und fl'oz. Automatisches Ausschalten nach 5 Minuten. Batterien inkl.



Art.-Nr. 16232

LxBxH 20x17,5x2cm | ca. 620 g

LxBxH 21x20x4cm | ca. 780 g



4

004293

162328



GOURMET-THERMOMETER

Mit digitaler, beleuchteter Temperaturanzeige, umschaltbar von °Celsius auf °Fahrenheit. Der Messbereich reicht von -40 °C bis +200 °C. Zum schnellen Messen von Temperaturen, z.B. beim Braten und Frittieren, zur Zubereitung von Kindernahrung und für Wein und Tee.

Art.-Nr. 16245

LxBxH 22,7x2x1,7cm | ca. 30 g

LxBxH 23x5,5x3cm | ca. 40 g



4

004293

162458



BRATENTHERMOMETER DIGITAL

Zur Bestimmung der idealen Kerntemperatur für fünf verschiedene Fleischsorten. Ein zweiter Sensor im Fühler gibt Auskunft über die Temperatur im Ofen. Messbereich zwischen -20 °C und +250 °C. Anzeige in Deutsch, Englisch oder Französisch. Kabellänge des Messfühlers: 1 m.

Art.-Nr. 16283

LxBxH 18x4,7x2cm | ca. 145 g

LxBxH 23,5x7,5x3cm | ca. 200 g



4

004293

162830



PRÄZISE MASSHALTEN: MESSGERÄTE

KAFFEEMASS

Genormtes Maß zum Abmessen von gemahlenem Kaffee, ca. 7 g.



Art.-Nr. 95153 | Ø3,8cm

LxBxH 17,5x3,8x2,5cm | Inhalt 0,19L | ca. 30 g



MESSBECHER

Verschiedene Größen, komplett aus Edelstahl 18/10 mit Drahtgriff, außen hochglanzpoliert, innen matt. Einteilung von außen und innen ablesbar, mit Schüttrand.



Art.-Nr. 24037 | Ø9cm

LxBxH 11,5x13x8,8cm | Inhalt 0,5L | ca. 180 g



Art.-Nr. 24038 | Ø11cm

LxBxH 14x11x16cm | Inhalt 1L | ca. 280 g







KOCHGESCHIRR

Selbstgekocht schmeckt besser

Die schönsten Feste enden immer in der Küche. Und wir lassen sie in der Küche beginnen. Wer probiert nicht gerne aus dem kochenden Topf oder schaut über die Schulter, was da gerade so vor sich hin brutzelt? Egal für wen oder welchen Anlass gekocht wird, ein Topf oder eine Pfanne werden immer gebraucht. Sie sind unsere langjährigen Begleiter, die, je nachdem wieviele hungrige Mäuler gespannt warten, zum Einsatz kommen. Nach Vorliebe kann in der Aluminiumpfanne gebraten, im Edelstahltopf gekocht oder in der Eisenpfanne geröstet werden.

Selbstgekohtes schmeckt in der Regel besser, man behält den Überblick über die Lebensmittel und bringt letztlich Qualität auf den Tisch. So gehören Töpfe und Pfannen zur Grundausstattung, die in keiner Küche fehlen dürfen. Zur Wahl stehen u.a. die Serien SILENCE® PRO, CHARM oder EXPERTISO, denn wer selber kocht, kommt um Topf und Pfanne nicht herum.

Und neu im Sortiment: Töpfe und Pfannen aus recyceltem Aluminium. In Zeiten von Mikroplastik in den Weltmeeren und den vielen Ansätzen, Materialien sinnvoll und clever wieder zu verwenden, hat RÖSLE die CADINI-Serie weiter ausgebaut. Die Topf- und Pfannenkörper werden zu 100% aus recyceltem Aluminium hergestellt. Im Vergleich zum unbearbeiteten Rohmaterial wird bei der Verwendung von recyceltem Material sogar nur ein Bruchteil der Energie benötigt. 100% RÖSLE. 100% Nachhaltig.



Serie Edelstahl CHARM

Wir lieben Edelstahl. Denn Töpfe aus Edelstahl sind hygienisch, lebensmittelecht, überzeugen durch ihre Wärmespeicherung und -leitfähigkeit, lassen sich einfach reinigen und sehen auch noch gut aus. Kein Wunder, dass die Serie CHARM somit alles an Töpfen bietet, was man in der Küche braucht. Die elegante 2-Ton-Polierung in Verbindung mit einem Glasdeckel und dem geschwungenen, ergonomischen Griffdesign ergeben eine stilvolle Komposition zeitloser Eleganz. Aber das ist noch nicht alles. Drei seitlich platzierte Löcher im Deckel sorgen für den idealen Dampfauslass und für Schutz vor Verbrennungen beim Griff zum Deckel. Lassen Sie sich überzeugen!

Geschützt

Dampfauslass im Deckel: die Löcher nach hinten drehen, der heiße Dampf entweicht über die drei Löcher und man schützt sich vor Verbrennungen beim Öffnen des Deckels

Messbar

Die Innenskalierung gibt direkt Auskunft über die Inhaltsmenge, ohne vorher abzumessen



RÖSLE-like

Aus Edelstahl, hygienisch, geschmacksneutral und resistent gegenüber Gerüchen und Verfärbungen

KOCHTOPF CHARM

Elegant

Leicht geschwungene, ergonomische Form der Edelstahl-Griffe

- Töpfe aus Edelstahl 18/10
- In eleganter 2-Ton-Polierung: matt mit hochglanzpoliertem Rand
- Mit Innenskalierung
- Gekapselter Sandwichboden mit 4 mm Aluminiumkern
- Geschwungene, ergonomische Griffe
- Topfdeckel aus gehärtetem Glas für Einsicht in das Topfinnere und auf das Kochgut
- Topfdeckel temperaturbeständig bis 170 °C
- Drei seitlich platzierte Dampföcher im Deckel für idealen Dampfauslass
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für folgende Herdarten:
Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen



SERIE CHARM: CHARMANT UND CLEVER



BRATENTOPF

Zum Anbraten und Schmoren von Fleisch, aber auch für feine Saucen oder gesundes Gemüse. Der Bratentopf ist niedriger als ein Kochtopf und garantiert somit ein komfortables Hantieren oder Wenden von Fleischstücken. Mit Innensklierung. Glasdeckel temperaturbeständig bis 170 °C.

Art.-Nr. 91934 | Ø20cm / Boden-Ø18,5cm
LxBxH 32x21,4x16,5cm | Inhalt 2,7L | ca. 1,4 kg
 LxBxH 33x23x12cm | ca. 1,8 kg



KOCHTOPF

Perfekt zum Braten von Fleisch, Kochen von Pasta oder Kartoffeln und Dünsten von Gemüse. Erhältlich in drei Größen, um die Menge der Gerichte und Beilagen je nach Personenzahl oder Appetit zu variieren. Mit Innensklierung. Glasdeckel temperaturbeständig bis 170 °C.

Art.-Nr. 91931 | Ø16cm / Boden-Ø14,5cm
LxBxH 27x17,5x17,5cm | Inhalt 1,9L | ca. 1 kg
 LxBxH 29x19x13cm | ca. 1,3 kg

Art.-Nr. 91932 | Ø20cm / Boden-Ø18,5cm
LxBxH 32x21,5x18,5cm | Inhalt 3,4L | ca. 1,4 kg
 LxBxH 32,5x22,5x14cm | ca. 1,8 kg

Art.-Nr. 91933 | Ø24cm / Boden-Ø22,5cm
LxBxH 35,5x25,5x21,5cm | Inhalt 5,8L | ca. 2,1 kg
 LxBxH 35,5x27x16,5cm | ca. 2,7 kg



STIELKASSEROLLE

Für die Zubereitung kleiner Gerichte und zum Aufwärmen von Suppen, Saucen oder Beilagen, wenn es mal schnell gehen muss. Mit handlichem Stielgriff, so bleibt eine Hand frei zum Rühren, Ausschöpfen oder Transportieren. Mit Innensklierung.

Art.-Nr. 91930 | Ø16cm / Boden-Ø14,5cm
LxBxH 34,8x17,2x8,2cm | Inhalt 1,4L | ca. 630 g
 LxBxH 36,5x18,5x8,5cm | ca. 900 g



TOPF-SET 4-TLG.

Praktisches Topf-Set für Einsteiger und Fortgeschrittene. Die Allrounder bieten alles, was man als Grundausstattung an Kochgeschirr in jeder Küche benötigt. Bestehend aus Kochtopf Ø 16, 20 und 24 cm inkl. Glasdeckel, temperaturbeständig bis 170 °C, und Stielkasserolle Ø 16 cm. Mit Innensklierung.

Art.-Nr. 91935
 LxBxH 53x31x23cm | ca. 6,5 kg







Serie Edelstahl EXPERTISO

Die Serie EXPERTISO für unsere Koch-Experten. Solide, aber mit kleinen durchdachten Feinheiten überzeugt die Serie nicht nur durch ihr elegantes, geradliniges Design, sondern auch mit ihren Fähigkeiten. Die soliden Griffe sind konzentriert auf das Wesentliche, nämlich die perfekte Haptik. Mit Hilfe der integrierten Schnäupen geht beim Ausgießen von Suppen, Saucen und Co. kein Tröpfchen daneben. Bei geschlossenem Deckel dient die Schnäupe als Dampfauslass. Die Stielkasserolle besitzt sogar zwei davon und ist deshalb für Rechts- und Linkshänder optimal geeignet. Der rechteckige Bräter macht sich mit Hilfe der klappbaren Griffe ganz schlank und passt bequem in den Backofen. Von Experten, für Experten.

Griffig

Solide Griffe, geradlinig und zeitlos, dabei robust und elegant

Tiefblickend

Deckel aus gehärtetem Glas für optimalen Einblick in das Topfinnere und auf das Kochgut

Tropffrei

Integrierte Schnäupen zum tropffreien Abgießen von Suppen, Marmeladen und Saucen oder auch als Dampfauslass, auch bei integrierten Dampfzügen im Kochfeld



KOCHTOPF EXPERTISO

Wärmeleitend

Gekapselter Sandwichboden mit 5 mm Aluminiumkern für perfekte Wärmeleitung und -speicherung

- Töpfe aus Edelstahl 18/10
- Satinierte Oberfläche am ganzen Topf
- Mit Innenskalierung
- Gekapselter Sandwichboden mit 5 mm Aluminiumkern
- Schnäupen für bequemes Ausgießen und Dampfauslass
- Perfekter Dampfzug bei integrierten Kochfeldabzügen
- Geradlinige Griffe
- Topfdeckel aus gehärtetem Glas für Einsicht in das Topfinnere und auf das Kochgut
- Topfdeckel temperaturbeständig bis 170 °C
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für folgende Herdarten:
Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen



SERIE EXPERTISO: SOLIDE MIT KNOW-HOW



BRATENTOPF

Der Topf für viele Einsätze: Zum Garen von Gemüse, Braten von Fleisch oder für die Reste vom Vortag. Somit perfekt zum Anbraten, Aufwärmen und Warmhalten, für eine komfortable Zubereitung. Mit Innenskalierung, Ausgießschnaupe und Glasdeckel, temperaturbeständig bis 170 °C.

Art.-Nr. 91944 | Ø20 cm / Boden-Ø18,5 cm
LxBxH 30x21,5x16 cm | Inhalt 2,7 L | ca. 1,7 kg
 LxBxH 32,5x22,5x12 cm | ca. 2 kg



KOCHTOPF

Ob für frische Pasta, gedämpftes Gemüse oder die wärmende Suppe an kalten Tagen, ein Kochtopf darf in keiner Küche fehlen. Mit hohem Rand und in drei Größen, damit bestens für größere und kleinere Mengen geeignet. Mit Innenskalierung, Ausgießschnaupe und Glasdeckel, temperaturbeständig bis 170 °C.

Art.-Nr. 91941 | Ø16 cm / Boden-Ø14,5 cm
LxBxH 25x17,5x17 cm | Inhalt 1,9 L | ca. 1,3 kg
 LxBxH 28,5x18,5x13 cm | ca. 1,6 kg

Art.-Nr. 91942 | Ø20 cm / Boden-Ø18,5 cm
LxBxH 29,5x21,5x18 cm | Inhalt 3,4 L | ca. 1,7 kg
 LxBxH 32,5x22,5x14 cm | ca. 2,2 kg

Art.-Nr. 91943 | Ø24 cm / Boden-Ø22,5 cm
LxBxH 33,5x25,5x20,5 cm | Inhalt 5,8 L | ca. 2,3 kg
 LxBxH 36x27x16 cm | ca. 2,8 kg



GEMÜSE- UND SUPPENTOPF

Für viele Gäste und große Mengen. Der Gemüse- und Suppentopf bietet ausreichend Platz für Knödel, Eintöpfe, Partygerichte wie Chili con/sin carne oder auch mal für Glühwein. Ein besonderer Topf, der in besonderer Gesellschaft gerne zum Einsatz kommt. Mit Innenskalierung, Ausgießschnaupe und Glasdeckel, temperaturbeständig bis 170 °C.

Art.-Nr. 91945 | Ø24 cm / Boden-Ø22,5 cm
LxBxH 33,5x25,5x27,4 cm | Inhalt 9 L | ca. 2,6 kg
 LxBxH 35,5x26,5x23 cm | ca. 3,2 kg



STIELKASSEROLLE

Ideal für die Zubereitung von Saucen, kleineren Gerichten oder das Aufwärmen von Milch und Milchreis. Der Stielgriff ermöglicht einen unkomplizierten Umgang mit einer Hand. Die Schnaupe an beiden Seiten sorgt für tropffreies Ausgießen, egal ob von rechts oder links. Mit Innenskalierung.

Art.-Nr. 91940 | Ø16 cm / Boden-Ø14,5 cm
LxBxH 34x17,8x8,3 cm | Inhalt 1,4 L | ca. 820 g
 LxBxH 35,5x18,5x9 cm | ca. 1,1 kg



SOLIDE MIT KNOW-HOW: SERIE EXPERTISO

TOPF-SET 4-TLG.

Wer viel und regelmäßig für die Familie oder Freunde kocht, wird dieses Topf-Set lieben. Mit Stielkasserolle Ø 16 cm und Kochtöpfen Ø 16, 20 und 24 cm. Töpfe inkl. Glasdeckel, temperaturbeständig bis 170 °C. So ist man beim Frühstück für gesundes Porridge, als auch für ein warmes Mittag- oder Abendessen gut ausgestattet. Mit Innenskalierung.

Art.-Nr. 91947

☞ LxBxH 52x31x24cm | ☞ ca. 7,5 kg



4

BRÄTER RECHTECKIG

Ob für Gemüseauflauf, Lasagne, Kartoffelgratin, Braten, Fisch oder Überbackenes, der klassische Bräter meistert jede Herausforderung mit Bravour. Und dank der klappbaren Griffe kann der Bräter auch im kleineren Backofen verwendet werden. Mit Glasdeckel, temperaturbeständig bis 170 °C. Inkl. Einsatz zum Dämpfen, Auftauen und Warmhalten.

Art.-Nr. 91946 | 38x28cm

LxBxH 38x28x18cm | Inhalt 6,5L | ☞ ca. 4,7 kg

☞ LxBxH 43x32x15cm | ☞ ca. 5,6 kg



4





Serie Edelstahl SILENCE® PRO

SILENCE® PRO – der Name ist Programm. Die Weiterentwicklung der beliebten SILENCE®-Serie lässt keine Wünsche mehr offen. Das Hauptaugenmerk richtet sich auf den Topfdeckel, denn dieser bietet vollen Komfort und alles was ein moderner Topf heutzutage braucht. Der Silikonrand an Griffen und Deckelglas schützt nicht nur vor Hitze, sondern kann mit seinen Abgießmöglichkeiten das Küchensieb ersetzen. Wird der Deckel kontrolliert zurückgesetzt, werden größere Mengen an Flüssigkeit schnell ausgegossen. Bleibt der Deckel bündig auf dem Topf, gelingt das Abgießen von feinen Produkten. Und dank der Daumenauflagen am Glasdeckel alles ohne Topflappen. Außerdem erübrigt sich nun auch die Frage nach dem “Wohin” mit dem Deckel beim Kochen - dieser kann einfach am seitlichen Griff fixiert werden. Und sogar das Kondensat wird dabei aufgefangen. Einfach überragend gut.

Clever

Der Silikonmantel schützt die Deckel- und Seitengriffe vor zu starker Erhitzung

Ordentlich

Der Deckel lässt sich seitlich im Topfgriff einhängen, für mehr Ordnung und Platz beim Kochen und am Esstisch; sogar das Kondensat wird dabei aufgefangen



KOCHTOPF SILENCE® PRO



reddot winner 2021



Luftig

Über die clevere Deckelwölbung kann der Dampf gezielt entweichen, zudem kann überschüssiges Wasser abgegossen werden

Der Silikonrand bietet zwei Abgießmöglichkeiten:

- ❶ **Deckel zurückgesetzt:**
Schnelles Abgießen von z.B. Kartoffeln
- ❷ **Deckel bündig:**
Abgießen von feinen Produkten



- Kochgeschirr aus Edelstahl 18/10 in Kombination mit gehärtetem Glas und Silikon
- In hochwertiger 2-Ton-Polierung: matt mit hochglanzpoliertem Rand
- Mit Innenskalierung
- Gekapselter Sandwichboden mit 5 mm Aluminiumkern zur idealen Wärmespeicherung sowie schnellen und gleichmäßigen Wärmeverteilung
- Topfdeckel aus gehärtetem Glas für Einsicht in das Topfinnere und auf das Kochgut

- Topfdeckel temperaturbeständig bis 160 °C
- Innovativer Deckel mit Silikonrand
- Der Silikonmantel schützt die Deckel- und Seitengriffe vor zu starker Erhitzung und verhindert das Klappern der Deckel
- Dampfablass durch Deckelwölbung
- Perfekter Dampfzug bei integrierten Kochfeldabzügen
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für folgende Herdarten:
Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen



SERIE SILENCE® PRO: GLANZVOLL UND EINZIGARTIG

NEU



BRATENTOPF

Unerlässlich beim Anbraten und Schmoren von Fleisch, wie z.B. Gulasch oder Rindsrouladen, Gemüse oder auch für pikante Saucen. Der Bratentopf ist niedriger als ein Kochtopf und garantiert eine gleichmäßige Wärmeleitung sowie ein einfaches Hantieren. Innovativer Glasdeckel mit Silikon, temperaturbeständig bis 160 °C. Mit Innenskalierung.

Art.-Nr. 91959 | Ø20 cm / Boden-Ø18,8 cm
LxBxH 30,3x21,5x14,6 cm | Inhalt 2,9 L | ca. 1,8 kg
 LxBxH 33,8x22,5x14 cm



KOCHTOPF

Universaltopf zum Anbraten von Fleisch und zum Kochen von Knödel, Gemüse, Teigwaren und Suppen. Durch den hohen Rand spritzt weder Fett noch Flüssigkeit heraus. In drei Größen, für die jeweils perfekte Menge. Innovativer Glasdeckel mit Silikon, temperaturbeständig bis 160 °C. Mit Innenskalierung.

Art.-Nr. 91961 | Ø16 cm / Boden-Ø15 cm
LxBxH 25,5x17x15,5 cm | Inhalt 1,9 L | ca. 1,4 kg
 LxBxH 29x19x15 cm | ca. 1,8 kg

Art.-Nr. 91962 | Ø20 cm / Boden-Ø19 cm
LxBxH 30x21,5x17 cm | Inhalt 3,5 L | ca. 1,9 kg
 LxBxH 34x23x17 cm | ca. 2,4 kg

Art.-Nr. 91964 | Ø24 cm / Boden-Ø22,8 cm
LxBxH 34,5x25,5x19,1 cm | Inhalt 5,8 L | ca. 2,4 kg
 LxBxH 36x26,9x18 cm



NEU



GEMÜSE- UND SUPPENTOPF

Für viele Gäste und große Mengen. Der Gemüse- und Suppentopf bietet ausreichend Platz für Knödel, Eintöpfe, Partygerichte wie Chili con/sin carne oder auch mal für Glühwein. Ein besonderer Topf, der in besonderer Gesellschaft gerne zum Einsatz kommt. Innovativer Glasdeckel mit Silikon, temperaturbeständig bis 160 °C. Mit Innenskalierung.

Art.-Nr. 91963 | Ø24 cm / Boden-Ø22 cm
LxBxH 34x25x25 cm | Inhalt 8,7 L | ca. 2,7 kg
 LxBxH 36,5x27x24,5 cm | ca. 3,5 kg



TOPF-SET 4-TLG.

Egal, ob die schnelle One-Pot-Pasta, Frikadellen in Tomatensauce oder ein scharfes Veggie-Curry, mit den Kochtöpfen Ø 16, 20, 24 cm und der Stielkasserolle Ø 16 cm steht einem leckeren Menü nichts mehr im Wege. Innovative Glasdeckel mit Silikon, temperaturbeständig bis 160 °C. Mit Innenskalierung.

Art.-Nr. 91965
 LxBxH 55x31x25 cm | ca. 7,8 kg





SERIE SILENCE® PRO: GLANZVOLL UND EINZIGARTIG

NEU

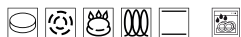


TOPF-SET 5-TLG.

Bestehend aus drei Kochtöpfen in den Größen Ø 16, 20 und 24 cm, einem Bratentopf Ø 20 cm sowie der Stielkasserolle Ø 16 cm, ist das Topf-Set nicht nur ein Glanzpunkt auf dem Herd, auch der kulinarischen Fantasie sind damit keine Grenzen gesetzt. Innovative Glasdeckel mit Silikon, temperaturbeständig bis 160 °C. Mit Innenskalierung.

Art.-Nr. 91966

LxBxH 55x31x31cm | ca. 9,7 kg



4

004293

919663



GLANZVOLL UND EINZIGARTIG: SERIE SILENCE® PRO



STIELKASSEROLLE

Äußerst vielfältig und ein Allrounder in der Küche. Zum Erwärmen von Gerichten oder zur Zubereitung von würzigen Saucen ebenso geeignet wie zum Kochen von Pudding, Milchreis oder Porridge. Der Stielgriff bietet zudem eine neuartige Ablagemöglichkeit für Küchenhelfer. Mit Innenskalierung. Temperaturbeständig bis 200 °C.

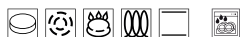


4

004293

919601

Art.-Nr. 91960 | Ø16cm / Boden-Ø14,8cm
LxBxH 35x17,5x9cm | Inhalt 1,4L | ca. 950 g
 LxBxH 37x18,5x9,5cm | ca. 1,3 kg



BRATPFANNE

Die klassische Pfanne zum scharfen Anbraten von z.B. Steaks. Zudem erhält man in der Edelstahlpfanne den idealen Bratensatz, um daraus eine perfekte Sauce zu zaubern. Mit silikonummanteltem, ergonomischen Edelstahlgriff inkl. Ablage für Küchenhelfer. Temperaturbeständig bis 200 °C.

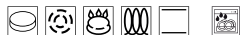


4

004293

919755

Art.-Nr. 91975 | Ø28cm / Boden-Ø22,6cm
LxBxH 50,5x29,5x9,5cm | Inhalt 3,3L | ca. 1,5 kg



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Unverzichtbare Pfanne für luftige Eierspeisen, zartes Gemüse oder panierte Lebensmittel, zum schonenden Anbraten mit wenig Fett. Mit Premium-Antihaftversiegelung ProResist mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel für eine besonders harte Oberfläche. Ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne. Temperaturbeständig bis 200 °C.



4

004293

919700

Art.-Nr. 91970 | Ø20cm / Boden-Ø15cm
LxBxH 39x21,5x8cm | Inhalt 1,4L | ca. 1,1 kg



4

004293

919717

Art.-Nr. 91971 | Ø24cm / Boden-Ø19cm
LxBxH 47x25,5x10cm | Inhalt 2,2L | ca. 1,2 kg



4

004293

919724

Art.-Nr. 91972 | Ø28cm / Boden-Ø22,6cm
LxBxH 51x29,5x10cm | Inhalt 3,3L | ca. 1,5 kg



4

004293

919731

Art.-Nr. 91973 | Ø32cm / Boden-Ø26,5cm
LxBxH 60x33,5x10cm | Inhalt 4,4L | ca. 2,2 kg



Unübertrefflich

Die Premium-Antihaftversiegelung **ProResist** mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikeln bietet eine besonders harte Oberfläche und ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne



Bequem

Der Pfannengriff mit Silikon bietet die perfekte Ablagemöglichkeit für Küchenhelfer

Angenehm

Ergonomischer Griff mit Silikonummantelung, temperaturbeständig bis 200 °C

SERIE SILENCE® PRO: GLANZVOLL UND EINZIGARTIG



CRÊPES PFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Für süße Desserts oder herzhafte Kombinationen. Ob klassisch mit Zimt und Zucker, mit Schokolade, als Crêpes Suzettes oder mit Schinken und Käse. Mit Premium-Antihaftversiegelung ProResist mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel für eine besonders harte Oberfläche. Ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne.

Art.-Nr. 91979 | Ø28cm / Boden-Ø25cm
LxBxH 51,5x29,5x10cm | ca. 1,6 kg



4

004293

919793



SERVIERPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Die passende Pfanne für Aufläufe, Nudel- und Gemüsepfannen. Auch zum Servieren am Tisch geeignet. Mit Premium-Antihaftversiegelung ProResist mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel für eine besonders harte Oberfläche. Ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne. Temperaturbeständig bis 200 °C.

Art.-Nr. 91976 | Ø24cm / Boden-Ø18,5cm
LxBxH 35x25,5x7,5cm | Inhalt 2,3L | ca. 1,2 kg
 LxBxH 36,8x26,3x8cm | ca. 1,5 kg

Art.-Nr. 91977 | Ø28cm / Boden-Ø22cm
LxBxH 39x29,5x9,5cm | Inhalt 4,5L | ca. 1,6 kg
 LxBxH 40x30,5x10cm | ca. 2,1 kg



4

004293

919762



4

004293

919779



AROMA DAMPFGARER MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Zum Garen von zartem Gemüse, lockeren Knödeln und saftigem Geflügel. Mit Premium-Antihaftversiegelung ProResist mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel für eine besonders harte Oberfläche. Ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern. Mit Glasdeckel, temperaturbeständig bis 160 °C. Inkl. Deckelthermometer, Ablagerost und Silikonauflage.

Art.-Nr. 91978 | Ø28cm / Boden-Ø22cm
LxBxH 39x29,5x9cm | Inhalt 4,5L | ca. 3 kg
 LxBxH 39x30x9,5cm | ca. 3,8 kg



4

004293

919786

GLANZVOLL UND EINZIGARTIG: SERIE SILENCE® PRO



SPRITZSCHUTZ

Aus Edelstahl 18/10, mit Luftauslass-Erhebungen und Silikonrand, temperaturbeständig bis 220 °C. Passend für alle Brat-, Schmor- und Servierpfannen, Töpfe und Schüsseln mit Durchmesser 24 und 28 cm. Die Erhebungen sorgen für einen optimalen Dampfauslass, Kondenswasser entweicht, ein knuspriges Bratergebnis ist garantiert.



4

004293

915122

Art.-Nr. 91512 | Ø30cm

LxBxH 29,5x29,5x5,5cm | ca. 580 g

LxBxH 32x30x6,5cm | ca. 835 g



GLASDECKEL AUS BOROSILIKAT

Passend für Brat- und Servierpfannen mit dem Durchmesser 24, 28 und 32 cm. Temperaturbeständig bis 260 °C, unempfindlich bei Temperaturwechsel. Dank seiner Höhe bietet er ausreichend Platz auch für großes Bratgut. Mit ergonomischem Griff aus Edelstahl.



4

004293

914910

Art.-Nr. 91491 | Ø24cm

LxBxH 25,5x25,5x8,5cm | ca. 1 kg

LxBxH 28x26,5x9cm | ca. 1,3 kg



4

004293

914927

Art.-Nr. 91492 | Ø28cm

LxBxH 29,3x29,3x9,5cm | ca. 1,5 kg

LxBxH 32x30,5x10cm | ca. 1,8 kg



4

004293

915023

Art.-Nr. 91502 | Ø32cm

LxBxH 33,5x33,5x10cm | ca. 2 kg

LxBxH 36x35x11cm | ca. 2,4 kg





Serie Aluminium CADINI



Einfach in der Handhabung, überzeugen die Töpfe und Pfannen der CADINI-Serie nicht nur beim Kochen, Braten und Schmoren, sondern auch durch ihre Herstellung. Die Topf- und Pfannenkörper bestehen aus 100% recyceltem Aluminium. Das ist nicht nur umweltfreundlich und nachhaltig, sondern wie gewohnt qualitativ hochwertig und natürlich lebensmittelecht. Denn Aluminium ist unendlich wiederverwertbar, bei gleichbleibender Qualität. Im Vergleich zum unbearbeiteten Rohmaterial wird bei der Verwendung von recyceltem Aluminium sogar nur ein Bruchteil der Energie benötigt und unsere Umwelt dadurch weniger belastet. Der massive Boden und die solide Wandstärke des Alugussmaterials sorgen für eine hervorragende Wärmeleitung und -speicherung. Das wirkt sich wiederum positiv auf den Energieverbrauch aus. Ausgestattet mit der widerstandsfähigen Antihaftversiegelung *ProResist* sind auch leicht haftende Speisen einfach zuzubereiten. Der vollflächige Induktionsboden macht sowohl den Einsatz auf den herkömmlichen Herdarten möglich als auch die Reinigung in der Spülmaschine. Muss ein Topf oder eine Pfanne irgendwann einmal entsorgt werden, können die Topf- und Pfannenkörper wieder recycelt werden.

Glasklar

Glasdeckel aus robustem Borosilikat, unempfindlich bei Temperaturwechseln

KOCHTOPF CADINI MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

ProResist

Die Robuste, mit eingearbeiteten Silicium-carbid-Partikel, zur Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern

Unkompliziert

Aus recyceltem Aluminium mit Rundum-Beschichtung, zur Reinigung in der Spülmaschine bedenkenlos geeignet

Vollflächig

Vollflächiger Induktionsboden für schnelleres Aufheizen und einfache Reinigung in der Spülmaschine

Clever

Robuste und flexible Komfort-Silikon-griffe für besseres Greifen und Transportieren, temperaturbeständig bis 200 °C



- Kochgeschirr aus Aluminiumguss mit Antihaftversiegelung *ProResist*
- Temperaturbeständig auf dem Herd (bis 260 °C) und im Backofen (bis 260 °C, mit Deckel bis 230 °C)
- Topf- und Pfannenkörper aus 100% recyceltem Aluminium: umweltfreundlich, nachhaltig, lebensmittelecht
- Das Material kann auch nach der Entsorgung wiederverwertet werden

- Mit vollflächigem Induktionsboden für schnelleres Aufheizen und einfache Reinigung in der Spülmaschine
- Glasdeckel aus robustem Borosilikat, temperaturbeständig bis 230 °C, unempfindlich bei Temperaturwechseln
- Hergestellt in Italien
- Geeignet für folgende Herdarten: Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen



SERIE CADINI: WIEDERVERWENDET UND NACHHALTIG

NEU

**KOCHTOPF MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST**

Hochwertiger Kochtopf mit Premium-Antihaftversiegelung ProResist. Siliciumcarbid-Partikel ermöglichen die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern. Dank der gleichmäßigen Wärmeleitung vom Boden in die Seitenwände gelingen Gemüse, dicke Suppen oder auch mal Reste vom Vortag einfach und energiesparend. Inkl. Komfort-Silikongriffe.

Art.-Nr. 91761 | Ø20cm / Boden-Ø13cm
LxBxH 28,5x22,8x15,5cm | Inhalt 2,9L | ca. 1,8 kg
 LxBxH 27,5x23,6x14cm

Art.-Nr. 91762 | Ø24cm / Boden-Ø17cm
LxBxH 33x26,5x18cm | Inhalt 3,9L | ca. 2,5 kg
 LxBxH 29,5x29,5x13,5cm



4



4

NEU

**BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST**

Für die genussvolle Zubereitung aller Lieblingsgerichte. Leicht haftendes Bratgut wie frischer Fisch, Gemüse oder lockere Mehlspeisen gelingen besonders gut. Mit Premium-Antihaftversiegelung ProResist mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikeln für eine besonders harte Oberfläche. Ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne.

Art.-Nr. 91753 | Ø20cm / Boden-Ø14cm
LxBxH 40x21x7,4cm | Inhalt 1,1L | ca. 858 g

Art.-Nr. 91754 | Ø24cm / Boden-Ø18cm
LxBxH 44x25,5x8cm | Inhalt 1,8L | ca. 1,2 kg

Art.-Nr. 91755 | Ø28cm / Boden-Ø20,5cm
LxBxH 48,3x29,5x8,6cm | Inhalt 2,4L | ca. 1,5 kg

Art.-Nr. 91756 | Ø32cm / Boden-Ø21,5cm
LxBxH 52x33x9,5cm | Inhalt 3,4L | ca. 1,8 kg



4



4



4



4

NEU

**SERVIERPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST**

Frisch zubereitet und heiß auf den Tisch. Kein Problem mit der neuen Servierpfanne. So gelingt die traditionelle Rösti-Pfanne genauso wie das angesagte Mac&Cheese. Mit Premium-Antihaftversiegelung ProResist mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikeln. Ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern. Inkl. Komfort-Silikongriffe.

Art.-Nr. 91759 | Ø28cm / Boden-Ø19,5cm
LxBxH 37,5x30,6x8,3cm | Inhalt 3,5L | ca. 1,6 kg
 LxBxH 31,2x30,9x8,9cm



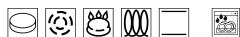
4

NEU

**WOKPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST**

Mageres Fleisch, frische Scampi, knackiges Gemüse – beim Braten bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten, da die Speisen durch ständiges Rühren in der Wokpfanne hin- und hergeschoben werden. Dank der Premium-Antihaftversiegelung ProResist brennt nichts an. Serviert mit Süß-sauer- oder Erdnuß-Sauce schmeckt es wie beim Lieblingsasiaten.

Art.-Nr. 91757 | Ø32cm / Boden-Ø14,5cm
LxBxH 55x33,5x12cm | Inhalt 4,7L | ca. 1,6 kg



4

WIEDERVERWENDET UND NACHHALTIG: SERIE CADINI

KOMFORT-SILIKONGRIFFE 2ER-SET

Komfort-Griffe für ein angenehmes Handling mit den CADINI Kochtöpfen und der Servierpfanne. Die robusten und flexiblen Griffe ermöglichen ein besseres Greifen oder Transportieren. Temperaturbeständig bis 200 °C.

NEU



4

004293

914880



Art.-Nr. 91488

SPRITZSCHUTZ



Aus Edelstahl 18/10, mit Luftauslass-Erhebungen und Silikonrand, temperaturbeständig bis 220 °C. Passend für alle Brat-, Schmor- und Servierpfannen, Töpfe und Schüsseln mit Durchmesser 24 und 28 cm. Die Erhebungen sorgen für einen optimalen Dampfauslass, Kondenswasser entweicht, ein knuspriges Bratergebnis ist garantiert.



4

004293

915122

Art.-Nr. 91512 | Ø30cm

LxBxH 29,5x29,5x5,5cm | ca. 580 g

LxBxH 32x30x6,5cm | ca. 835 g



GLASDECKEL AUS BOROSILIKAT

Passend für Brat- und Servierpfannen mit dem Durchmesser 24, 28 und 32 cm. Temperaturbeständig bis 260 °C, unempfindlich bei Temperaturwechsel. Dank seiner Höhe bietet er ausreichend Platz auch für großes Bratgut. Mit ergonomischem Griff aus Edelstahl.



4

004293

914910

Art.-Nr. 91491 | Ø24cm

LxBxH 25,5x25,5x8,5cm | ca. 1 kg

LxBxH 28x26,5x9cm | ca. 1,3 kg



4

004293

914927

Art.-Nr. 91492 | Ø28cm

LxBxH 29,3x29,3x9,5cm | ca. 1,5 kg

LxBxH 32x30,5x10cm | ca. 1,8 kg



4

004293

915023

Art.-Nr. 91502 | Ø32cm

LxBxH 33,5x33,5x10cm | ca. 2 kg

LxBxH 36x35x11cm | ca. 2,4 kg





Serie Aluminium RAISE

Die Bratpfanne für jede Gelegenheit. Der Pfannenkörper aus geschmiedetem Aluminium zeichnet sich durch eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung aus. Mit der *ProPlex®* Antihaftversiegelung gelingen leicht haftendes Bratgut und sensible Speisen hervorragend. Die Pfanne ist perfekt zum Braten mit wenig Fett und findet sowohl bei den Spiegeleiern zum Frühstück als auch bei Fisch und Gemüse zur Hauptmahlzeit ihren Einsatz. Die thermischen Vorteile sowie die Leichtigkeit des Materials machen die Pfanne zum Lieblingsgerät bei der Zubereitung.

BRATPFANNE RAISE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PROPLEX®

Leicht

Geringes Gewicht für
angenehme Handhabung

Robust

Edelstahlgriff mit hochwertiger,
stabiler Vernietung



Gleichmäßig

Ausgezeichnete Wärmeleitung und
-speicherung dank geschmiedetem
Aluminium

Universell

Zur Verwendung auf allen gängi-
gen Herdarten und im Backofen
(bis 260 °C)

- Aus geschmiedetem Aluminium mit Antihaftversiegelung *ProPlex®*, temperaturbeständig bis 260 °C
- Das Material garantiert eine gleichmäßige Wärmeleitung und -speicherung
- Robuster, genieteteter Edelstahlgriff
- Perfekt zum Braten mit wenig Fett
- Ideal für leicht haftendes Bratgut und Mehlspeisen
- Handreinigung empfohlen
- Geeignet für folgende Herdarten:
Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen



SERIE RAISE: ALLROUNDER AUS GESCHMIEDETEM ALUMINIUM



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PROPLEX®

Leichte Pfanne für schnelle Gerichte. Die Pfanne aus geschmiedetem Aluminium ist universell einsetzbar, jedoch besonders für leichte Speisen wie Fisch, Pfannkuchen oder Omelette geeignet. Mit Antihaf-versiegelung ProPlex®, so gelingen auch sensible Speisen auf den Punkt.

Art.-Nr. 91400 | Ø20 cm / Boden-Ø13 cm
LxBxH 37,8x20,6x7,5 cm | Inhalt 1,2 L | ca. 590 g



Art.-Nr. 91401 | Ø24 cm / Boden-Ø17,5 cm
LxBxH 47,4x24,5x8 cm | Inhalt 1,9 L | ca. 872 g



Art.-Nr. 91403 | Ø28 cm / Boden-Ø21 cm
LxBxH 51x28,5x10 cm | Inhalt 2,7 L | ca. 1,2 kg



Art.-Nr. 91404 | Ø32 cm / Boden-Ø24,5 cm
LxBxH 60x32,6x10,5 cm | Inhalt 3,8 L | ca. 1,6 kg



SPRITZSCHUTZ

Aus Edelstahl 18/10, mit Luftauslass-Erhebungen und Silikonrand, temperaturbeständig bis 220 °C. Passend für alle Brat-, Schmor- und Servierpfannen, Töpfe und Schüsseln mit Durchmesser 24 und 28 cm. Die Erhebungen sorgen für einen optimalen Dampfauslass, Kondenswasser entweicht, ein knuspriges Bratergebnis ist garantiert.

Art.-Nr. 91512 | Ø30 cm
LxBxH 29,5x29,5x5,5 cm | ca. 580 g
 LxBxH 32x30x6,5 cm | ca. 835 g



GLASDECKEL AUS BOROSILIKAT

Passend für Brat- und Servierpfannen mit dem Durchmesser 24, 28 und 32 cm. Temperaturbeständig bis 260 °C, unempfindlich bei Temperaturwechsel. Dank seiner Höhe bietet er ausreichend Platz auch für großes Bratgut. Mit ergonomischem Griff aus Edelstahl.

Art.-Nr. 91491 | Ø24 cm
LxBxH 25,5x25,5x8,5 cm | ca. 1 kg
 LxBxH 28x26,5x9 cm | ca. 1,3 kg



Art.-Nr. 91492 | Ø28 cm
LxBxH 29,3x29,3x9,5 cm | ca. 1,5 kg
 LxBxH 32x30,5x10 cm | ca. 1,8 kg



Art.-Nr. 91502 | Ø32 cm
LxBxH 33,5x33,5x10 cm | ca. 2 kg
 LxBxH 36x35x11 cm | ca. 2,4 kg







Serie Eisen 1888

Profi- und Gourmetköche kennen das Geheimnis von Eisenpfannen. Sie sind ideal zum kurzen und scharfen Anbraten und sind prädestiniert für das perfekte Steak. Dank eines hohen Stahlanteils, der ihnen eine super Wärmeleitfähigkeit verleiht. Neben der guten Hitzeleistung glänzen sie mit minimalem Energieverbrauch und einer langen Lebensdauer. Die Patina, die sie im Laufe der Zeit entwickeln, wirkt wie eine natürliche Beschichtung. Und so ist jede einzelne der hochwertig geschmiedeten Eisenpfannen ein Unikat.

EISENPFANNE 1888 SCHMIEDEEISERN

Bewährt

Seit Generationen perfekt
zum Braten und Rösten

Massiv

Angeschweißter, flacher
Hakenstiel

Robust

Ursprünglich und unverwüstbar,
aus kratz- und schnittfestem Eisen

Souverän

Schmiedeeiserne Bratpfanne,
verwendbar auf allen gängigen
Herdarten, im Backofen und auf
dem Grill

- Klassische Bratpfanne aus geschmiedetem Stahl, auch zum Servieren geeignet
- Angeschweißter, flacher Hakenstiel
- Pfanne mit Ø 28cm in zwei Randhöhen erhältlich
- Durch das Schmieden entstandene charakteristische Oberflächenstruktur mit Korrosionsschutz
- Sehr gute Wärmeleiteigenschaften
- Perfekt für Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer und kurzgebratenes Fleisch
- Handreinigung mit einem feuchten Tuch
- Gut trocknen lassen und mit Öl einreiben
- Made in Germany
- Zur Verwendung auf dem Grill, Herd (Elektro, Keramik, Gas, Induktion) und im Backofen





SERIE 1888: TRADITIONELL AUS EISEN




BRATPFANNE SCHMIEDEEISERN

Rustikale, schmiedeeiserne Bratpfanne mit angeschweißtem Hakenstiel, für knusprige Bratkartoffeln, schmackhafte Kartoffelpuffer und kurzgebratenes Fleisch. Auch als Servierpfanne verwendbar. Das massive Material erlaubt den Einsatz auf offenem Feuer und auf Grills.

Art.-Nr. 95724 | Ø24 cm / Boden-Ø18 cm
LxBxH 46,5x24x13 cm | Inhalt 0,75 L |  ca. 1,2 kg

Art.-Nr. 95728 | Ø28 cm / Boden-Ø21 cm
LxBxH 52,5x28x14 cm | Inhalt 1,25 L |  ca. 1,5 kg

Art.-Nr. 95729 | Ø28 cm / Boden-Ø20 cm
LxBxH 51,5x28x18 cm | Inhalt 2 L |  ca. 1,7 kg



4



4



4





Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile und Zubehör

RÖSLE-Artikel sind langlebig. Und darauf sind wir stolz. Denn unsere Artikel sind für den täglichen Einsatz konzipiert und hergestellt. Sie sollen in der Küche unterstützen und den Spaß am Selbermachen fördern. Sollte dennoch einmal eine Klinge stumpf werden oder ein Deckel abhanden kommen, halten wir die passenden Ersatzteile oder Zubehörartikel bereit.



Drahtig
Ersatzdraht für
Käseschneider



Frisch
Ersatzklinge für
Pendelschäler



Schnittig
Ersatzklinge für
Hobel mit V-Klinge



Weitere Ersatzteile und Zubehörartikel finden Sie unter www.roesle.com.

ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

Für Pendelschäler Art. Nr. 12732, 12734, 12735.

Art.-Nr. 95979

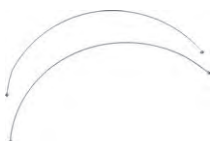
LxBxH 5x0,7x0,1cm | ca. 2 g



4

004293

959799



ERSATZDRAHT MIT ÖSE

Für Käseschneider Art.-Nr. 12723.

Art.-Nr. 96075

LxBxH 25x0,2x0,2cm

LxBxH 12x10,5x0,2cm | ca. 4 g



4

004293

960757



ERSATZKLINGE MIT 4 SCHRAUBEN

Für Hobel mit V-Klinge Art.-Nr. 95008, 95095.

Art.-Nr. 96015

LxBxH 7,6x7,6x0,1cm | ca. 12 g



4

004293

960153



ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

Für Juliennehobel Art.-Nr. 95007, 95031, 95063.

Art.-Nr. 95936

LxBxH 7,2x2,5x0,1cm | ca. 10 g



4

004293

959362



ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

Für Gourmethobel Art.Nr. 12742.

Art.-Nr. 95978

LxBxH 5x2x0,1cm | ca. 8 g



4

004293

959782

REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

Für Hobel Art.-Nr. 95028.



Art.-Nr. 95941

LxBxH 7,2x2,5x0cm | ca. 12 g

4

ERSATZKOPF FÜR SPÜLBÜRSTE ANTIBAKTERIELL

Wechselkopf für Spülbürste antibakteriell Art. Nr. 12808.



Art.-Nr. 12809

LxBxH 12x6x5cm | ca. 30 g

LxBxH 14x6x5,5cm | ca. 45 g

4



KOMFORT-SILIKONGRIFFE 2ER-SET

Komfort-Griffe für ein angenehmes Handling mit den CADINI Kochtöpfen und der Servierpfanne. Die robusten und flexiblen Griffe ermöglichen ein besseres Greifen oder Transportieren. Temperaturbeständig bis 200 °C.



Art.-Nr. 91488

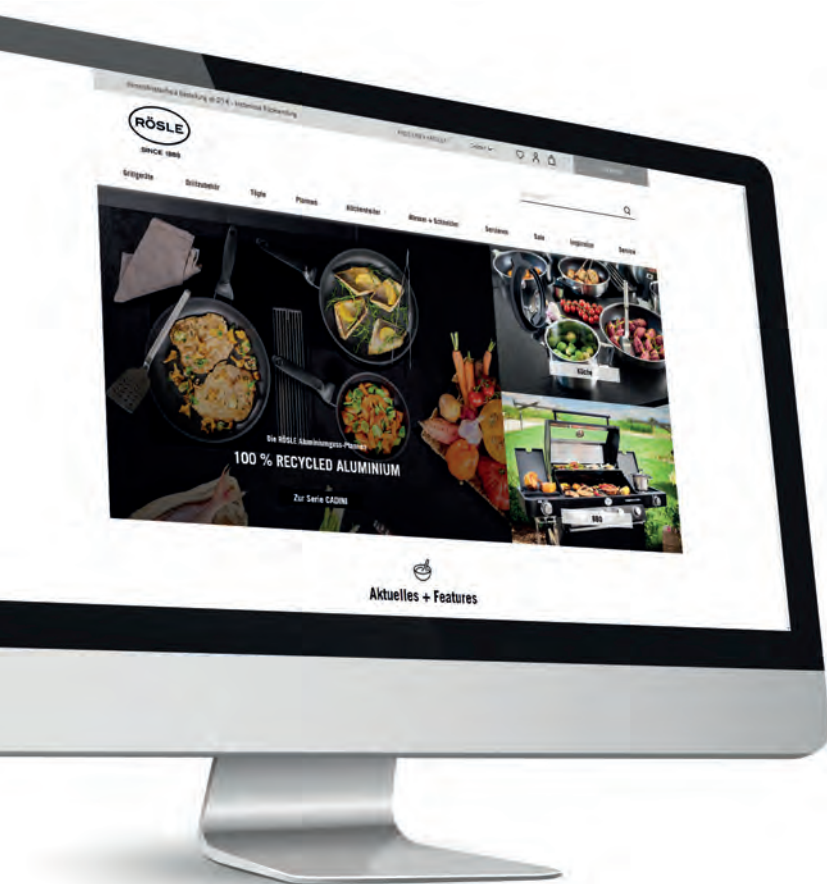


4

Online-Service für Handelspartner

Das RÖSLE Informations- und Serviceportal im Internet

Unter **www.roesle.com** finden Sie umfangreiche Informationen zu unseren Produkten, die passenden Ersatzteile und technische Daten. Ebenso bieten wir Ihnen einen Überblick über die aktuellen Endverbraucher-Broschüren und anstehende Veranstaltungen. Auch bezüglich unserer Designauszeichnungen sind Sie immer auf dem neuesten Stand.



Der geschützte Bereich für unsere Fachhändler ermöglicht den Download von Bilddaten und Produktvideos. Auch unsere aktuellen Kataloge, Preislisten und Werbemittel für Vorführungen sind hier zu finden.

Einfach die Login-Daten bei Ihrem **Ansprechpartner** beantragen.

Fordern Sie den **RÖSLE-Newsletter** an und folgen Sie uns auf unseren **Social-Media-Kanälen**, damit Sie über neue Produkte, Aktionen und Wissenswertes immer gut informiert sind:

 www.roesle.com/de/newsletter

 facebook.com/roesle

 instagram.com/roesle_official

 pinterest.de/roesle_official

 youtube.com/user/wwwROESLEde

Das RÖSLE-Shopsystem

Markenqualität perfekt präsentiert.

Wir bieten Ihnen ein System mit verschiedenen Modulen, die sich perfekt an Ihre jeweiligen Ladensituation anpassen. Immer mit dem Blickwinkel auf starke Markenkompetenz und attraktive Produktpräsentation. Mit hoher Effizienz für Ihren Abverkauf und die Sortimentspflege.

Ihr zuständiger Gebietsverkaufsleiter berät Sie gerne und erstellt ein auf die zur Verfügung stehende Verkaufsfläche optimiertes Flächennutzungskonzept.



- 1,25 m-Modul:**
 Schmal, aber nicht weniger auffällig, beweist die kleinste Regalgröße dennoch Größe und präsentiert die Highlights des Sortiments.
- 2 bis 3 m-Modul:**
 Die RÖSLE-Highlights auf einen Blick. Ein großer Teil des Sortiments und die wichtigsten Produkte sind gut präsentiert.
- 6 m-Modul:**
 Die RÖSLE-Welt optimal präsentiert. Vom Kochgeschirr über die Schüsseln und Seier bis zu den Küchenlöffeln findet alles seinen perfekten Platz.



RÖSLE Distributeure und Partner

Wir sind immer für Sie da!



BeNeLux
ttp concepts
Ordelven 1
5056 DC Berkel-Enschot
Telefon +31 6 24 89 82 02
E-Mail: theo@ttpconcepts.nl

China
Nanjing Weile
International Trading Company (LLC)
Building D6-10, #9 Weidi Road, Qixia District
ZIP 211513
Nanjing, Jiangsu
China
E-Mail: info@nanjingweile.com

Frankreich
Jacques Sztajnert
1 chemin du Relais
68470 Fellingring
Telefon +33 608 031 745
E-Mail: jacques.sztajnert@gmail.com
• PLZ: 03, 10, 18, 21, 25, 36, 39, 41, 42, 51, 52, 54, 55, 57, 58, 63, 67, 68, 70, 71, 88-90

Esther Sztajnert
1 chemin du Relais
68470 Fellingring
Telefon +33 617 213 666
E-Mail: esther.sztajnert@gmail.com
• PLZ: 03, 10, 18, 21, 25, 39, 42, 51, 52, 54, 55, 57, 58, 63, 67, 68, 70, 71, 88-90

Ronan Spitz
62 rue des Récoltes
59650 Villeneuve d'Ascq
Telefon +33 648 135 257
E-Mail: ronan.spitz@gmail.com
• PLZ: 02, 08, 14, 27, 28, 50, 59, 60, 62, 76, 80

Marie Gomis
3 cours de la Prairie d'Amont
44200 Nantes
Telefon +33 650 081 545
E-Mail: gomismarie44@gmail.com
• PLZ: 22, 29, 35, 37, 44, 49, 53, 56, 61, 72, 79, 85, 86

Denis Otrmane
17 Lot clos bel air
84300 Les Taillades
Telefon +33 612 967 344
E-Mail: denis.otrmane@gmail.com
• PLZ: 01, 04-07, 13, 20, 26, 30, 34, 38, 43, 48, 69, 73, 74, 83, 84

Pascal Brugiere
SARL Jad France
9b Avenue du Président Wilson
11000 Carcassone
Telefon +33 615 217 651
E-Mail: pascalbrugiere@orange.fr
• PLZ: 09, 11, 12, 15-17, 19, 24, 31-33, 40, 46, 47, 64-66, 81, 82, 87

Cécile Rodocanachi
16 rue Escudier
92100 Boulogne
Telefon +33 661 609 048
E-Mail: cecile.rodocanachi@wanadoo.fr
• PLZ: 75, 77, 78, 91-95

Großbritannien / Irland
Jack Moore LLP
101 Corve Street
Ludlow SY8 1EB
UK
Telefon +44 1905359684
www.jackmoore.net

Island
KOKKA ehf
Laugavegi 47
101 Reykjavik
Telefon +354 5620808
E-Mail: kokka@kokka.is/chefvk
www.kokka.is

Israel
Rokach heating devices
Hasidot Road 30
Nov. Golan-Hights 1292100
Telefon +972 74 750 5520
E-Mail: daniel@rokach.co.il
www.rokach.co.il

Japan
St-Emilion Inc.
2-5-2 Distribution Center
Chuo-shi, Yamanashi 409-3845
Telefon +81 55 273 1420
Fax +81 55 273 1421
E-Mail: info@st-emilion.jp
www.st-emilion.jp

Neuseeland
Accent Distributors LTD
5 Harold St
1024 Mt Eden, Auckland
E-Mail: jocelyn@thestudio.co.nz

Österreich
Maukner Agentur GmbH
Süduferstraße 118
9220 Velden
Telefon +43 664 308 92 99

Saudi Arabien
Mishkah Oriental Trading Co.
106 King Aster Ctr.
King Abdulaziz Rd.
P.O. Box: 14539
Jeddah, 21434
Kingdom of Saudi Arabia
Telefon +966 9200 10345
Mobil +966 5016 11122
Fax +966 12 2151 939
E-Mail: info@mishkahoriental.com
www.mishkahoriental.com
www.chefandchef.com.sa

Schweiz
e+h Services AG
Industriestrasse 14
4658 Däniken
Telefon +41 62 288 61 11
E-Mail: info@eh-services.ch
www.eh-services.ch

Skandinavien
Thuesen Jensen AS
Smedeland 11
2600 Glostrup
Denmark
Telefon +45 36 13 09 0
E-Mail: tj@tj.dk
www.tj.dk

Tschechien
POTTEN & PANNEN
STANEK Group a.s.
Horackova 5
14000 Praha 4
Telefon +42 261227373
E-Mail: olga.gronychova@pottenpannen.cz
www.pottenpannen.cz

Türkei
Target Mutfak Sistem Ve Çözümleri A.S.
Esentepe Mah. Müselles Sok. Onur İs
Merk. No: 1/1 Kat: 5 Sisli - İstanbul
Telefon +90 533 735 10 05
E-Mail: mehmet@targetmutfak.com
www.targetmutfak.com
www.panamart.com.tr

USA / Kanada
RÖSLE USA Corp.
3325 N.W. 70th Avenue
Miami, Florida 33122-1332
USA
E-Mail: service@roesle.com
www.roesle.com/us

RÖSLE und das Allgäu

Eine perfekte Symbiose.

Im Allgäu sind unsere Wurzeln. Seit 1888 ist der Stammsitz des Familienunternehmens in Marktoberdorf. Im Herzen des Allgäus. Mit Herz und Leidenschaft werden von hier Küchenhelfer, Töpfe und Grillgeräte entwickelt und mittlerweile in die ganze Welt vertrieben.

Die Heimat ist jedoch Bayern, und das Allgäu.

Die Partnerschaft mit der Allgäu GmbH ist ein weiteres Bekenntnis zu unserer Heimat und gleichzeitig ein wichtiger Bestandteil zur Sicherung des immer weiter wachsenden Wirtschaftsstandortes.

RÖSLE ist hier ein attraktiver Arbeitgeber, welcher sich regional und sozial engagiert. Jährlich bieten wir jungen Leuten Ausbildungsplätze an und somit die Chance in einem international agierenden Unternehmen den Grundstein für ihren weiteren Lebensweg zu legen.

Lassen Sie sich faszinieren von der Innovation und Heimatverbundenheit der Marke Allgäu.

Das positive Image, das die Marke Allgäu im Tourismus erreicht hat, wird auf einer breiten Basis der Unternehmen und Produkte im Allgäu übertragen. Seit der Gründung der Allgäu GmbH im Jahr 2011 und der damit einhergehenden Einführung der Marke Allgäu als Siegel für Nachhaltigkeit und Qualität zählen bis heute über 500 Markenpartner. RÖSLE ist einer davon.

Die Marke Allgäu verfügt nicht nur über ein Logo, sondern hat auch eine authentische und zugleich zukunftsweisende Geschichte zu erzählen, einen branchen- und sektorenübergreifenden Kompetenz- und Qualitätsanspruch formuliert und eine gemeinsame, einheitliche Gestalt angenommen. Es ist gelungen, für die so unterschiedlichen Branchen des Wirtschafts- und Tourismusstandorts eine gemeinsame Wertebasis zu finden, die der Marke Allgäu einen starken und zukunftsgerichteten Charakter verleiht, ohne die Wurzeln der Bodenständigkeit zu verlassen.

Dies verbindet uns eng miteinander und macht uns stolz, Teil dieses starken Verbundes zu sein.



Alle Produkte im Überblick



ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
10006	Schöpflöffel 6 cm Haken	26
10007	Schöpflöffel 7 cm Haken	26
10008	Schöpflöffel 8 cm Haken	26
10009	Schöpflöffel 9 cm Haken	26
10010	Schöpflöffel 10 cm Haken	26
10050	Schaumlöffel flach grob gelocht 10 cm Haken	27
10052	Schaumlöffel flach grob gelocht 12 cm Haken	27
10057	Schaumlöffel flach fein gelocht 12 cm Haken	27
10060	Saucenlöffel Haken	26
10062	Gießlöffel Haken	26
10064	Gemüselöffel Haken	26
10070	Pfannenschaufel Haken	27
10071	Pfannenschaufel gelocht Haken	27
10085	Fleischgabel Haken	28
10087	Spaghettiheber Haken	27
10609	Schöpflöffel 9 cm Rundgriff	29
10625	Crêpes Wender Silikon	42
10626	Crêpes Verteiler Silikon	42
10627	Portionslöffel Silikon Rundgriff	30
10628	Multifunktionslöffel Silikon Rundgriff	30
10629	Spaghettiheber Silikon Rundgriff	30
10631	Kochlöffel mit Loch Silikon Rundgriff	31
10632	Sandwich-Palette gekröpft mit Lochung Silikon	43
10633	Saucenlöffel Silikon Rundgriff	30
10634	Gießlöffel Silikon Rundgriff	31
10635	Pfannenwender Silikon Rundgriff	31
10636	Sandwich-Palette gekröpft Silikon 26 cm	43
10637	Pfannen-/Woklöffel Silikon Rundgriff	31
10640	Flexibler Wender mit Lochung Silikon 32 cm	43
10642	Eier-Pochierer	72
10652	Schaumlöffel flach grob gelocht 12 cm Rundgriff	29
10671	Pfannenschaufel gelocht Rundgriff	29
12100	Schälmesser TRADITION	78
12101	Spickmesser TRADITION	78
12102	Gemüsemesser TRADITION	78
12103	Universalmesser mit Wellenschliff TRADITION	78
12104	Fleischmesser TRADITION	78
12105	Kochmesser TRADITION	79
12106	Santokumesser TRADITION	79
12107	Brotmesser TRADITION	79
12120	Gemüsemesser MASTERCLASS	82
12121	Universalmesser mit Wellenschliff MASTERCLASS	82
12122	Fleischmesser MASTERCLASS	82
12123	Kochmesser MASTERCLASS	82
12124	Santokumesser MASTERCLASS	82
12125	Brotmesser MASTERCLASS	83
12130	Gemüsemesser ARTESANO	86
12131	Fleischmesser ARTESANO	86

ART.-NR. PRODUKT	SEITE	ART.-NR. PRODUKT	SEITE		
12132	Kochmesser ARTESANO	86	12743	Apfel- und Birnenteiler	66
12133	Santokumesser ARTESANO	86	12746	Fruchtentkerner	63
12134	Brotmesser ARTESANO	86	12749	Fischentschupper	63
12212	Kräuterdusche mit Wiegemesser	120	12750	Kapselheber	68
12213	Aroma-Ei	120	12752	Austernbrecher	66
12370	Hähnchenbräter	72	12754	Pellkartoffelgabel	67
12374	Grillzange gebogen	37	12755	Tomaten- und Mozzarellaschneider	66
12428	Backpinsel Silikon	56	12757	Zangen-Dosenöffner	68
12435	Teigschaber schwarz 20 cm	55	12778	Aufschnitt- und Vorlegegabel	67
12436	Teigschaber schwarz 26 cm	55	12780	Kartoffelstampfer	70
12437	Teigschaber schwarz 32 cm	55	12781	Nussknacker	68
12438	Teigschaber schwarz klein 26 cm	55	12802	Zitronenpresse	69
12450	Teigschaber weiß 20 cm	55	12808	Spülbürste antibakteriell	71
12455	Teigschaber weiß 26 cm	55	12809	Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	71
12460	Teigschaber weiß 32 cm	55	12809	Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	165
12465	Back- und Arbeitsmatte Silikon	56	12819	Fleischplattierer	70
12467	Backpinsel 2,5 cm	56	12820	Fleischhammer	70
12468	Backpinsel 3,5 cm	56	12827	Eierköpfer	66
12475	Teigschaber weiß klein 26 cm	55	12830	Reiniger für Glaskeramik-Kochflächen	71
12543	Sandwich-Palette gekröpft 32 cm	43	12844	Flambierbrenner	72
12547	Sandwich-Palette gekröpft mit Lochung 32 cm	43	12849	Ananasschneider PRO	65
12552	Streich-Palette gerade 39 cm	42	12895	Knoblauchpresse mit Abstreifer	69
12558	Streich-Palette gekröpft 38 cm	42	12896	Knoblauchpresse schmal	69
12565	Grillspachtel	42	12910	Grätenzange	36
12568	Tortmesser	64	12915	Gourmetzange 23 cm	36
12602	Vorlegelöffel VS 600	32	12916	Gourmetzange 30 cm	36
12604	Vorlege-Portionslöffel VS 600	32	12917	Gourmetzange 40 cm	36
12607	Vorlege-Saucenlöffel VS 600	32	12920	Spaghettizange	36
12615	Gemüselöffel VS 600	32	12925	Spitzzange	37
12622	Vorlegegabel VS 600	33	12927	Patisseriezange	37
12640	Tortenschaufel VS 600	33	12961	Multischäumer	51
12641	Salatbesteck 2-tlg. VS 600	32	12978	Mörser Granit	115
12710	Kugelausstecher	63	12985	Gourmetzange Silikon 23 cm	36
12714	Fadenschneider	63	12986	Spitzzange Silikon	37
12717	Pizzarad	65	12987	Gourmetzange Silikon 30 cm	36
12718	Pizzaschneider	65	12988	Spachtel	56
12720	Teigrädchen	55	13581	Teigschaber pink klein 26 cm	54
12723	Käseschneider	64	13582	Teigschaber pink 26 cm	54
12724	Käsemesser	64	13586	Schneebesen Silikon pink 27 cm	46
12727	Julienneschäler	62	15014	Schneidauflagen 35 x 25 cm 2er-Set	94
12732	Pendelschäler für Rechtshänder	62	15032	Schneidbrett 36 x 24 x 3 cm	94
12734	Pendelschäler für Linkshänder	62	15033	Schneidbrett 48 x 32 x 3,5 cm	94
12735	Pendelschäler quer	62	15040	Messerblock MOVE X	90
12736	Sparschäler für Rechts- und Linkshänder	63	15041	Messerblock KNIFE X	90
12738	Käsehobel	64	15042	Messerblock MOVE X schwarz	90
12739	Tomaten- und Kiwischäler	62	15045	Messerschärfer	90
12741	Eisportionierer	67	15668	Schüssel hoch 8 cm	108
12742	Gourmethobel	101	15672	Schüssel hoch 12 cm	108

Inhaltsverzeichnis

ART.-NR.	PRODUKT	SEITE	ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
15676	Schüssel hoch 16 cm	108	23218	Spitzsieb 18 cm	120
15680	Schüssel hoch 20 cm	108	24037	Messbecher 10 cm	131
15684	Schüssel hoch 24 cm	108	24038	Messbecher 12 cm	131
15688	Schüssel hoch 28 cm	108	24098	Trichter konisch 12 cm	123
15695	Salatschleuder mit Glasdeckel	108	24100	Gaze Sieb	120
15700	Schüssel-Set 3-tlg.	108	91400	Bratpfanne 20 cm ProPlex® RAISE	156
15726	Frischhaltedeckel aus Glas 5 cm	109	91401	Bratpfanne 24 cm ProPlex® RAISE	156
15727	Frischhaltedeckel aus Glas 8 cm	109	91403	Bratpfanne 28 cm ProPlex® RAISE	156
15728	Frischhaltedeckel aus Glas 10 cm	109	91404	Bratpfanne 32 cm ProPlex® RAISE	156
15729	Frischhaltedeckel aus Glas 12 cm	109	91488	Komfort-Silikongriffe 2er-Set CADINI	153
15730	Frischhaltedeckel aus Glas 16 cm	109	91488	Komfort-Silikongriffe 2er-Set CADINI	165
15731	Frischhaltedeckel aus Glas 20 cm	109	91491	Glasdeckel Borosilikat 24 cm	149
15732	Frischhaltedeckel aus Glas 24 cm	109	91491	Glasdeckel Borosilikat 24 cm	153
15733	Frischhaltedeckel aus Glas 28 cm	109	91491	Glasdeckel Borosilikat 24 cm	156
15816	Schüssel konisch 16 cm	110	91492	Glasdeckel Borosilikat 28 cm	149
15820	Schüssel konisch 20 cm	110	91492	Glasdeckel Borosilikat 28 cm	153
15827	Schüssel konisch 27 cm	110	91492	Glasdeckel Borosilikat 28 cm	156
15831	Schüssel konisch 31 cm	110	91502	Glasdeckel Borosilikat 32 cm	149
15835	Schüssel konisch 35 cm	110	91502	Glasdeckel Borosilikat 32 cm	153
15840	Schüssel konisch 40 cm	110	91502	Glasdeckel Borosilikat 32 cm	156
16024	Seiher konisch 24 cm	122	91512	Spritzschutz 24/28 cm	149
16028	Seiher konisch 28 cm	122	91512	Spritzschutz 24/28 cm	153
16124	Seiher faltbar schwarz 24 cm	122	91512	Spritzschutz 24/28 cm	156
16229	Fondanttrichter	123	91519	Topfuntersetzer	73
16232	Küchenwaage digital	130	91753	Bratpfanne 20 cm ProResist CADINI	152
16245	Gourmet-Thermometer	130	91754	Bratpfanne 24 cm ProResist CADINI	152
16252	Passetout mit Gegengriff	126	91755	Bratpfanne 28 cm ProResist CADINI	152
16265	Siebeinlage 1 mm	127	91756	Bratpfanne 32 cm ProResist CADINI	152
16266	Siebeinlage 2 mm	127	91757	Wokpfanne 32 cm ProResist CADINI	152
16267	Siebeinlage 3 mm	127	91759	Servierpfanne 28 cm ProResist CADINI	152
16268	Siebeinlage 4 mm	127	91761	Kochtopf 20 cm ProResist CADINI	152
16269	Siebeinlage 8 mm	127	91762	Kochtopf 24 cm ProResist CADINI	152
16272	Multischneider	126	91930	Stielkasserolle 16 cm CHARM	136
16273	Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel	126	91931	Kochtopf 16 cm CHARM	136
16283	Bratenthermometer digital	130	91932	Kochtopf 20 cm CHARM	136
16285	Kartoffelpresse	126	91933	Kochtopf 24 cm CHARM	136
16551	Dose mit Frischhaltedeckel 5 cm, H 6 cm	114	91934	Bratentopf 20 cm CHARM	136
16553	Dose mit Frischhaltedeckel 8 cm, H 6 cm	114	91935	Topf-Set 4-tlg. CHARM	136
16555	Kaffeedose mit Frischhaltedeckel 10 cm, H 20 cm	114	91940	Stielkasserolle 16 cm EXPERTISO	140
16556	Dose mit Frischhaltedeckel 12 cm, H 6 cm	114	91941	Kochtopf 16 cm EXPERTISO	140
16557	Dose mit Frischhaltedeckel 12 cm, H 12 cm	114	91942	Kochtopf 20 cm EXPERTISO	140
16558	Dose mit Frischhaltedeckel 16 cm, H 6 cm	114	91943	Kochtopf 24 cm EXPERTISO	140
16559	Dose mit Frischhaltedeckel 16 cm, H 12 cm	114	91944	Bratentopf 20 cm EXPERTISO	140
16574	Gewürzmühle	115	91945	Gemüse- und Suppentopf 24 cm EXPERTISO	140
16684	Käsemühle	102	91946	Bräter rechteckig EXPERTISO	141
16685	Reibe-Einsatz mittel	102	91947	Topf-Set 4-tlg. EXPERTISO	141
21020	Stövchen	73	91959	Bratentopf 20 cm SILENCE® PRO	144
23120	Gemüseseiher 40 cm	122	91960	Stielkasserolle 16 cm SILENCE® PRO	147

ART.-NR. PRODUKT	SEITE	ART.-NR. PRODUKT	SEITE		
91961	Kochtopf 16 cm SILENCE® PRO	144	95571	Quirlbesen 22 cm	49
91962	Kochtopf 20 cm SILENCE® PRO	144	95572	Quirlbesen 27 cm	49
91963	Gemüse- und Suppentopf 24 cm SILENCE® PRO	144	95581	Becherbesen 27 cm	48
91964	Kochtopf 24 cm SILENCE® PRO	144	95598	Schneebesen 17 cm	46
91965	Topf-Set 4-tlg. SILENCE® PRO	144	95599	Schneebesen 22 cm	46
91966	Topf-Set 5-tlg. SILENCE® PRO	146	95600	Schneebesen 27 cm	46
91970	Bratpfanne 20 cm ProResist SILENCE® PRO	147	95601	Schneebesen 32 cm	46
91971	Bratpfanne 24 cm ProResist SILENCE® PRO	147	95605	Schneebesen Silikon schwarz 22 cm	46
91972	Bratpfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	147	95606	Schneebesen Silikon schwarz 27 cm	46
91973	Bratpfanne 32 cm ProResist SILENCE® PRO	147	95610	Schlagbesen 27 cm	48
91975	Bratpfanne 28 cm SILENCE® PRO	147	95611	Schlagbesen 32 cm	48
91976	Servierpfanne 24 cm ProResist SILENCE® PRO	148	95630	Schneebesen CLASSIC 25 cm	50
91977	Servierpfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	148	95631	Schneebesen CLASSIC 30 cm	50
91978	Aroma Dampfgarer 28 cm ProResist SILENCE® PRO	148	95632	Schlagbesen CLASSIC 30 cm	50
91979	Crêpes Pfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	148	95633	Schlagbesen CLASSIC 35 cm	50
95004	Feinreibe	100	95634	Rührbesen CLASSIC 35 cm	50
95005	Mittelreibe	100	95635	Rührbesen CLASSIC 40 cm	50
95006	Grobreibe	100	95636	Rührbesen CLASSIC 45 cm	50
95007	Juliennehobel	101	95651	Tellerbesen 22 cm	49
95008	Hobel mit V-Klinge	100	95652	Tellerbesen 27 cm	49
95009	Multifunktionsreibe	101	95656	Tellerbesen Silikon 27 cm	49
95020	Feinreibe CLASSIC	103	95681	Seihlöffel 12 cm Rundgriff	29
95021	Mittelreibe CLASSIC	103	95682	Seihlöffel 14 cm Rundgriff	29
95022	Grobreibe CLASSIC	103	95724	Bratpfanne schmiedeeisern 24 cm	160
95028	Hobel CLASSIC	103	95728	Bratpfanne schmiedeeisern 28 cm	160
95030	Spätzlehobel	101	95729	Bratpfanne schmiedeeisern hoch 28 cm	160
95035	Restehalter	101	95792	Sieblöffel grobmaschig 14 cm Rundgriff	29
95044	Gemüsehalter	100	95936	Ersatzklinge für Juliennehobel	164
95065	Kinderbesteck „Kleiner Roboter“	96	95941	Ersatzklinge für Hobel CLASSIC	165
95066	Kinderbesteck „Waldfreunde“	96	95978	Ersatzklinge für Gourmethobel	164
95068	Muskatreibe	102	95979	Ersatzklinge für Pendelschäler	164
95153	Kaffeemaß	131	96015	Ersatzklinge für Hobel mit V-Klinge	164
95158	Teesieb feinmaschig CLASSIC 8 cm Drahtgriff	119	96075	Ersatzdraht mit Öse für Käseschneider	164
95162	Küchensieb feinmaschig CLASSIC 12 cm Drahtgriff	119	96290	Küchenschere	64
95166	Küchensieb feinmaschig CLASSIC 16 cm Drahtgriff	119			
95170	Küchensieb feinmaschig CLASSIC 20 cm Drahtgriff	119			
95174	Küchensieb feinmaschig CLASSIC 24 cm Drahtgriff	119			
95190	Küchensieb grobmaschig CLASSIC 20 cm Drahtgriff	119			
95248	Teesieb feinmaschig 8 cm Rundgriff	118			
95252	Küchensieb feinmaschig 12 cm Rundgriff	118			
95256	Küchensieb feinmaschig 16 cm Rundgriff	118			
95260	Küchensieb feinmaschig 20 cm Rundgriff	118			
95264	Küchensieb feinmaschig 24 cm Rundgriff	118			
95270	Küchensieb grobmaschig 20 cm Rundgriff	118			
95541	Spiralbesen 22 cm	48			
95542	Spiralbesen 27 cm	48			
95545	Spiralbesen Silikon 27 cm	48			
95563	Gourmetbesen 27 cm	49			

Alle Produkte A – Z



PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Ananasschneider PRO	12849	65
Apfel- und Birnenteiler	12743	66
Aroma Dampfgarer 28 cm ProResist SILENCE® PRO91978		148
Aroma-Ei	12213	120
Aufschnitt- und Vorlegegabel	12778	67
Austernbrecher	12752	66
Back- und Arbeitsmatte Silikon	12465	56
Backpinsel 2,5 cm	12467	56
Backpinsel 3,5 cm	12468	56
Backpinsel Silikon	12428	56
Becherbesen 27 cm	95581	48
Bratenthermometer digital	16283	130
Bratentopf 20 cm CHARM	91934	136
Bratentopf 20 cm EXPERTISO	91944	140
Bratentopf 20 cm SILENCE® PRO	91959	144
Bratpfanne 20 cm ProPlex® RAISE	91400	156
Bratpfanne 20 cm ProResist CADINI	91753	152
Bratpfanne 20 cm ProResist SILENCE® PRO	91970	147
Bratpfanne 24 cm ProPlex® RAISE	91401	156
Bratpfanne 24 cm ProResist CADINI	91754	152
Bratpfanne 24 cm ProResist SILENCE® PRO	91971	147
Bratpfanne 28 cm ProPlex® RAISE	91403	156
Bratpfanne 28 cm ProResist CADINI	91755	152
Bratpfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	91972	147
Bratpfanne 28 cm SILENCE® PRO	91975	147
Bratpfanne 32 cm ProPlex® RAISE	91404	156
Bratpfanne 32 cm ProResist CADINI	91756	152
Bratpfanne 32 cm ProResist SILENCE® PRO	91973	147
Bratpfanne schmiedeeisern 24 cm	95724	160
Bratpfanne schmiedeeisern 28 cm	95728	160
Bratpfanne schmiedeeisern hoch 28 cm	95729	160
Brotmesser ARTESANO	12134	86
Brotmesser MASTERCLASS	12125	83
Brotmesser TRADITION	12107	79
Bräter rechteckig EXPERTISO	91946	141
Crêpes Pfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	91979	148
Crêpes Verteiler Silikon	10626	42
Crêpes Wender Silikon	10625	42
Dose mit Frischhaltedeckel 12 cm, H 12 cm	16557	114
Dose mit Frischhaltedeckel 12 cm, H 6 cm	16556	114
Dose mit Frischhaltedeckel 16 cm, H 12 cm	16559	114
Dose mit Frischhaltedeckel 16 cm, H 6 cm	16558	114
Dose mit Frischhaltedeckel 5 cm, H 6 cm	16551	114
Dose mit Frischhaltedeckel 8 cm, H 6 cm	16553	114
Eier-Pochierer	10642	72
Eierköpfer	12827	66
Eisportionierer	12741	67
Ersatzdraht mit Öse für Käseschneider	96075	164

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Ersatzklinge für Gourmethobel	95978	164
Ersatzklinge für Hobel CLASSIC	95941	165
Ersatzklinge für Hobel mit V-Klinge	96015	164
Ersatzklinge für Juliennehobel	95936	164
Ersatzklinge für Pendelschäler	95979	164
Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	12809	71
Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	12809	165
Fadenschneider	12714	63
Feinreibe	95004	100
Feinreibe CLASSIC	95020	103
Fischentschupper	12749	63
Flambierbrenner	12844	72
Fleischgabel Haken	10085	28
Fleischhammer	12820	70
Fleischmesser ARTESANO	12131	86
Fleischmesser MASTERCLASS	12122	82
Fleischmesser TRADITION	12104	78
Fleischplattierer	12819	70
Flexibler Wender mit Lochung Silikon 32 cm	10640	43
Fondantrichter	16229	123
Frischhaltedeckel aus Glas 10 cm	15728	109
Frischhaltedeckel aus Glas 12 cm	15729	109
Frischhaltedeckel aus Glas 16 cm	15730	109
Frischhaltedeckel aus Glas 20 cm	15731	109
Frischhaltedeckel aus Glas 24 cm	15732	109
Frischhaltedeckel aus Glas 28 cm	15733	109
Frischhaltedeckel aus Glas 5 cm	15726	109
Frischhaltedeckel aus Glas 8 cm	15727	109
Fruchtentkerner	12746	63
Gaze Sieb	24100	120
Gemüse- und Suppentopf 24 cm EXPERTISO	91945	140
Gemüse- und Suppentopf 24 cm SILENCE® PRO	91963	144
Gemüsehalter	95044	100
Gemüselöffel Haken	10064	26
Gemüselöffel VS 600	12615	32
Gemüsemesser ARTESANO	12130	86
Gemüsemesser MASTERCLASS	12120	82
Gemüsemesser TRADITION	12102	78
Gemüseseiher 40 cm	23120	122
Gewürzmühle	16574	115
Gießlöffel Haken	10062	26
Gießlöffel Silikon Rundgriff	10634	31
Glasdeckel Borosilikat 24 cm	91491	149
Glasdeckel Borosilikat 24 cm	91491	153
Glasdeckel Borosilikat 24 cm	91491	156
Glasdeckel Borosilikat 28 cm	91492	149
Glasdeckel Borosilikat 28 cm	91492	153
Glasdeckel Borosilikat 28 cm	91492	156

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Glasdeckel Borosilikat 32 cm	91502	149
Glasdeckel Borosilikat 32 cm	91502	153
Glasdeckel Borosilikat 32 cm	91502	156
Gourmet-Thermometer	16245	130
Gourmetbesen 27 cm	95563	49
Gourmethobel	12742	101
Gourmetzange 23 cm	12915	36
Gourmetzange 30 cm	12916	36
Gourmetzange 40 cm	12917	36
Gourmetzange Silikon 23 cm	12985	36
Gourmetzange Silikon 30 cm	12987	36
Grillspachtel	12565	42
Grillzange gebogen	12374	37
Grobreibe	95006	100
Grobreibe CLASSIC	95022	103
Grätenzange	12910	36
Hobel CLASSIC	95028	103
Hobel mit V-Klinge	95008	100
Hähnchenbräter	12370	72
Juliennehobel	95007	101
Julieneschäler	12727	62
Kaffeedose mit Frischhaltedeckel 10 cm, H 20 cm	16555	114
Kaffeemaß	95153	131
Kapselheber	12750	68
Kartoffelpresse	16285	126
Kartoffelstampfer	12780	70
Kinderbesteck „Kleiner Roboter“	95065	96
Kinderbesteck „Waldfreunde“	95066	96
Knoblauchpresse mit Abstreifer	12895	69
Knoblauchpresse schmal	12896	69
Kochlöffel mit Loch Silikon Rundgriff	10631	31
Kochmesser ARTESANO	12132	86
Kochmesser MASTERCLASS	12123	82
Kochmesser TRADITION	12105	79
Kochtopf 16 cm CHARM	91931	136
Kochtopf 16 cm EXPERTISO	91941	140
Kochtopf 16 cm SILENCE® PRO	91961	144
Kochtopf 20 cm CHARM	91932	136
Kochtopf 20 cm EXPERTISO	91942	140
Kochtopf 20 cm ProResist CADINI	91761	152
Kochtopf 20 cm SILENCE® PRO	91962	144
Kochtopf 24 cm CHARM	91933	136
Kochtopf 24 cm EXPERTISO	91943	140
Kochtopf 24 cm ProResist CADINI	91762	152
Kochtopf 24 cm SILENCE® PRO	91964	144
Komfort-Silikongriffe 2er-Set CADINI	91488	153
Komfort-Silikongriffe 2er-Set CADINI	91488	165
Kräuterduche mit Wiegemesser	12212	120

Inhaltsverzeichnis

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE	PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Kugelausstecher	12710	63	Reibe-Einsatz mittel	16685	102
Käsehobel	12738	64	Reiniger für Glaskeramik-Kochflächen	12830	71
Käsemesser	12724	64	Restehalter	95035	101
Käsemühle	16684	102	Rührbesen CLASSIC 35 cm	95634	50
Käseschneider	12723	64	Rührbesen CLASSIC 40 cm	95635	50
Küchenschere	96290	64	Rührbesen CLASSIC 45 cm	95636	50
Küchensieb feinmaschig 12 cm Rundgriff	95252	118	Salatbesteck 2-tlg. VS 600	12641	32
Küchensieb feinmaschig 16 cm Rundgriff	95256	118	Salatschleuder mit Glasdeckel	15695	108
Küchensieb feinmaschig 20 cm Rundgriff	95260	118	Sandwich-Palette gekröpft 32 cm	12543	43
Küchensieb feinmaschig 24 cm Rundgriff	95264	118	Sandwich-Palette gekröpft Silikon 26 cm	10636	43
Küchensieb feinmaschig CLASSIC 12 cm Drahtgriff	95162	119	Sandwich-Palette gekröpft mit Lochung 32 cm	12547	43
Küchensieb feinmaschig CLASSIC 16 cm Drahtgriff	95166	119	Sandwich-Palette gekröpft mit Lochung Silikon	10632	43
Küchensieb feinmaschig CLASSIC 20 cm Drahtgriff	95170	119	Santokumesser ARTESANO	12133	86
Küchensieb feinmaschig CLASSIC 24 cm Drahtgriff	95174	119	Santokumesser MASTERCLASS	12124	82
Küchensieb grobmaschig 20 cm Rundgriff	95270	118	Santokumesser TRADITION	12106	79
Küchensieb grobmaschig CLASSIC 20 cm Drahtgriff	95190	119	Saucenlöffel Haken	10060	26
Küchenwaage digital	16232	130	Saucenlöffel Silikon Rundgriff	10633	30
Messbecher 10 cm	24037	131	Schaumlöffel flach fein gelocht 12 cm Haken	10057	27
Messbecher 12 cm	24038	131	Schaumlöffel flach grob gelocht 10 cm Haken	10050	27
Messerblock KNIFE X	15041	90	Schaumlöffel flach grob gelocht 12 cm Haken	10052	27
Messerblock MOVE X	15040	90	Schaumlöffel flach grob gelocht 12 cm Rundgriff	10652	29
Messerblock MOVE X schwarz	15042	90	Schlagbesen 27 cm	95610	48
Messerschärfer	15045	90	Schlagbesen 32 cm	95611	48
Mittelreibe	95005	100	Schlagbesen CLASSIC 30 cm	95632	50
Mittelreibe CLASSIC	95021	103	Schlagbesen CLASSIC 35 cm	95633	50
Multifunktionslöffel Silikon Rundgriff	10628	30	Schneebesen 17 cm	95598	46
Multifunktionsreibe	95009	101	Schneebesen 22 cm	95599	46
Multischneider	16272	126	Schneebesen 27 cm	95600	46
Multischäumer	12961	51	Schneebesen 32 cm	95601	46
Muskatreibe	95068	102	Schneebesen CLASSIC 25 cm	95630	50
Mörser Granit	12978	115	Schneebesen CLASSIC 30 cm	95631	50
Nussknacker	12781	68	Schneebesen Silikon pink 27 cm	13586	46
Passetout mit Gegengriff	16252	126	Schneebesen Silikon schwarz 22 cm	95605	46
Patisseriezange	12927	37	Schneebesen Silikon schwarz 27 cm	95606	46
Pellkartoffelgabel	12754	67	Schneidauflagen 35 x 25 cm 2er-Set	15014	94
Pendelschäler für Linkshänder	12734	62	Schneidbrett 36 x 24 x 3 cm	15032	94
Pendelschäler für Rechtshänder	12732	62	Schneidbrett 48 x 32 x 3,5 cm	15033	94
Pendelschäler quer	12735	62	Schälmesser TRADITION	12100	78
Pfannen-/Woklöffel Silikon Rundgriff	10637	31	Schöpflöffel 10 cm Haken	10010	26
Pfannenschaufel Haken	10070	27	Schöpflöffel 6 cm Haken	10006	26
Pfannenschaufel gelocht Haken	10071	27	Schöpflöffel 7 cm Haken	10007	26
Pfannenschaufel gelocht Rundgriff	10671	29	Schöpflöffel 8 cm Haken	10008	26
Pfannenwender Silikon Rundgriff	10635	31	Schöpflöffel 9 cm Haken	10009	26
Pizzarad	12717	65	Schöpflöffel 9 cm Rundgriff	10609	29
Pizzaschneider	12718	65	Schüssel hoch 12 cm	15672	108
Portionslöffel Silikon Rundgriff	10627	30	Schüssel hoch 16 cm	15676	108
Quirlbesen 22 cm	95571	49	Schüssel hoch 20 cm	15680	108
Quirlbesen 27 cm	95572	49	Schüssel hoch 24 cm	15684	108

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Schüssel hoch 28 cm	15688	108
Schüssel hoch 8 cm	15668	108
Schüssel konisch 16 cm	15816	110
Schüssel konisch 20 cm	15820	110
Schüssel konisch 27 cm	15827	110
Schüssel konisch 31 cm	15831	110
Schüssel konisch 35 cm	15835	110
Schüssel konisch 40 cm	15840	110
Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel	16273	126
Schüssel-Set 3-tlg.	15700	108
Seiher faltbar schwarz 24 cm	16124	122
Seiher konisch 24 cm	16024	122
Seiher konisch 28 cm	16028	122
Seihlöffel 12 cm Rundgriff	95681	29
Seihlöffel 14 cm Rundgriff	95682	29
Servierpfanne 24 cm ProResist SILENCE® PRO	91976	148
Servierpfanne 28 cm ProResist CADINI	91759	152
Servierpfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	91977	148
Siebeinlage 1 mm	16265	127
Siebeinlage 2 mm	16266	127
Siebeinlage 3 mm	16267	127
Siebeinlage 4 mm	16268	127
Siebeinlage 8 mm	16269	127
Sieblöffel grobmaschig 14 cm Rundgriff	95792	29
Spachtel	12988	56
Spaghettiheber Haken	10087	27
Spaghettiheber Silikon Rundgriff	10629	30
Spaghettizange	12920	36
Sparschäler für Rechts- und Linkshänder	12736	63
Spickmesser TRADITION	12101	78
Spiralbesen 22 cm	95541	48
Spiralbesen 27 cm	95542	48
Spiralbesen Silikon 27 cm	95545	48
Spitzsieb 18 cm	23218	120
Spitzzange	12925	37
Spitzzange Silikon	12986	37
Spritzschutz 24/28 cm	91512	149
Spritzschutz 24/28 cm	91512	153
Spritzschutz 24/28 cm	91512	156
Spätzlehobel	95030	101
Spülbürste antibakteriell	12808	71
Stielkasserolle 16 cm CHARM	91930	136
Stielkasserolle 16 cm EXPERTISO	91940	140
Stielkasserolle 16 cm SILENCE® PRO	91960	147
Streich-Palette gekröpft 38 cm	12558	42
Streich-Palette gerade 39 cm	12552	42
Stövchen	21020	73
Teesieb feinmaschig 8 cm Rundgriff	95248	118

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Teesieb feinmaschig CLASSIC 8 cm Drahtgriff	95158	119
Teigrädchen	12720	55
Teigschaber pink 26 cm	13582	54
Teigschaber pink klein 26 cm	13581	54
Teigschaber schwarz 20 cm	12435	55
Teigschaber schwarz 26 cm	12436	55
Teigschaber schwarz 32 cm	12437	55
Teigschaber schwarz klein 26 cm	12438	55
Teigschaber weiß 20 cm	12450	55
Teigschaber weiß 26 cm	12455	55
Teigschaber weiß 32 cm	12460	55
Teigschaber weiß klein 26 cm	12475	55
Tellerbesen 22 cm	95651	49
Tellerbesen 27 cm	95652	49
Tellerbesen Silikon 27 cm	95656	49
Tomaten- und Kiwischäler	12739	62
Tomaten- und Mozzarellaschneider	12755	66
Topf-Set 4-tlg. CHARM	91935	136
Topf-Set 4-tlg. EXPERTISO	91947	141
Topf-Set 4-tlg. SILENCE® PRO	91965	144
Topf-Set 5-tlg. SILENCE® PRO	91966	146
Topfuntersetzer	91519	73
Tortennmesser	12568	64
Tortenschaufel VS 600	12640	33
Trichter konisch 12 cm	24098	123
Universalmesser mit Wellenschliff MASTERCLASS	12121	82
Universalmesser mit Wellenschliff TRADITION	12103	78
Vorlege-Portionslöffel VS 600	12604	32
Vorlege-Saucenlöffel VS 600	12607	32
Vorlegegabel VS 600	12622	33
Vorlegelöffel VS 600	12602	32
Wokpfanne 32 cm ProResist CADINI	91757	152
Zangen-Dosenöffner	12757	68
Zitronenpresse	12802	69





LOVE
COOK
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888



052607/CBS/10222/0.1

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Str. 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland
Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912 190



MARKEN
PARTNER



www.roesle.com

 facebook.com/roesle

 instagram.com/roesle_official

 pinterest.de/roesle_official

 youtube.com/user/wwwROESLEde