

LOVE
COOK
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888

Das RÖSLE Pfannen-ABC

*Alles über unsere Antihafversiegelungen
und andere Pfannengeheimnisse.*

www.roesle.com

A

Antihftversiegelung
– es haftet nichts an,
ideal für Fisch und
Mehlspeisen.



C

Charakteristik –
nicht jede Pfanne ist
gleich und hat unter-
schiedliche Vorteile.



E

Edelstahl –
unser Material und
zum Anbraten von
Steaks unschlagbar.



B

Bratpfannen –
täglich im Einsatz,
ob Edelstahl oder
Aluminium.



D

Design – das Auge
isst mit. Unsere
Pfannen haben sogar
einen Designpreis.

F

Familiendition –
seit 1888 in der Küche
zu Hause. Wir wissen
was man braucht.

G

Getestet – alle
Pfannen werden von
unserer Qualitäts-
sicherung geprüft.



H

Herdarten – geeignet
für Elektro, Gas,
Ceran, Induktion
oder den Backofen.



I

Induktion –
alle RÖSLE-Pfannen
sind für Induktions-
herde geeignet.



J

Jeden Tag –
im Einsatz für Sie.
Ihre Lieblingspfanne
hält auch was aus.



K

Keramikversiegelung
– hält Temperaturen
bis 400°C aus. Ideal
fürs krosse Braten.

L

Liebe – geht durch
den Magen. Und bei
uns bis ins Detail.
Überzeugen Sie sich.



M

Material – ob Edelstahl oder Aluminium. Bei RÖSLE immer in bester Qualität.



N

Nicht ohne Öl!
Schütz die Pfanne

O

Oh... Lieblingspfanne – Was wollen wir heute schönes braten?

P

PTFE – auch bekannt als Teflon® - und bei RÖSLE sicher ohne PFOA. Garantiert.



Q

Qualität – seit 1888 sind wir in der Küche zu Hause. Vertrauen Sie uns.

**LOVE
COOK
LIVE**

R

RÖSLE – Willkommen in der Familie. Willkommen bei RÖSLE.



S

Spülmaschine – nicht jede Pfanne ist geeignet. Auf die Pflege kommt es an.



T

Temperament – unsere Pfannen mögen es süß oder scharf!



SINCE 1888

U

Unverwüchtlich – wie unsere Eisenpfanne. Wie die Pfanne von Oma.



V

Vielseitig – über 40 Pfannen zählt unser Sortiment – bis heute.



W

Wir sind für Sie da – bei Fragen rund um RÖSLE.

X

X-beliebig – eben nicht! Es kommt auch hier auf die Richtige an!

Y

Ypsilon-Griff – stabil und sicher in der Handhabung und ein echter Hingucker.



Z

Zu Heiß – Vorsicht vor Schockerhitzung. Die Pfanne langsam erhitzen.



PFANNENKUNDE

Was steckt unter der Versiegelung?

Das RÖSLE Pfannensortiment bietet eine breite Vielfalt an verschiedenen Pfannen und zugehörigen Versiegelungen. Welche Pfanne eignet sich für welches Gericht, **welche Temperaturen halten die jeweiligen Antihaftversiegelungen** aus und welche Größe ist die Richtige? Alle Pfannen und Töpfe aus dem Hause RÖSLE sind für alle gängigen Herdarten geeignet: Elektro, Gas, Ceran, Induktion sowie für den Backofen und teilweise auch den Grill.

Edelstahlpfannen



GANZ PUR – DIE VOLLE HITZE

Die RÖSLE-Pfannen mit Edelstahl eignen sich hervorragend zum scharfen Anbraten von Steaks und Kurzgebratenem sowie zum Schmoren oder Dünsten.

Der Pfannenkörper ist komplett aus Edelstahl und kann so die volle Hitze aufnehmen und an das Bratgut abgeben.

Auch der Einsatz auf dem Grill stellt kein Risiko dar. Sie hält Hitze aus!

Wenn keine Antihaftversiegelung vorhanden ist, wird oft mehr Fett benutzt. Bei der richtigen Hitze wird dies allerdings nicht benötigt und das Steak absolut perfekt. Bratkartoffeln sind ebenfalls heimisch in der Edelstahlpfanne.



VORTEILE:

- Ideal für hohe Temperaturen
- Langlebig und robust, da sich keine Versiegelung abnutzen kann
- Ideal zum scharfen Anbraten und weiteren Schmoren im Backofen

SERIEN:

SILENCE® Kochgeschirr-Serie

ELEGANCE Kochgeschirr-Serie

MOMENTS Kochgeschirr-Serie

Pfannen aus Mehrschichtmaterial



VIELSCHICHTIG UND GLEICHZEITIG VIELSEITIG

Das Geheimnis steckt in seinem Mehrschichtmaterial. Die Kombination aus Edelstahl und Aluminium ist eine Verbindung, die dafür sorgt, dass sich die Hitze schnell und gleichmäßig vom Boden bis in die Wände verteilt. So werden die Nährstoffe geschont und die zubereiteten Lebensmittel schmecken voller und natürlicher.

Entscheidung nach Gusto: Für kurzes, scharfes Anbraten genügt der kurze Griff zur unbeschichteten Pfanne, für fettarmes Braten der Griff zur Pfanne mit Antihafversiegelung. Letztlich keine Frage des Entweder-Oder, sondern des Sowohl-als-Auch.

DER AUFBAU IST IM GRUNDE WIE FOLGT:

Es sind 3-Schichten, die hier zum Einsatz kommen. **Edelstahl** im Inneren der Pfanne, **in der Mitte ein Aluminiumkern**, welcher für die Wärmeleitung verantwortlich ist.

Außen kommt ein erneuter **Edelstahlmantel** oder eine **Kupferschicht** zum tragen. Der gesamte Pfannenkörper ist hier wesentlich dicker als bei einer klassischen Edelstahlpfanne – dafür geht die Wärme durch die gesamte Pfanne. **Ganz gleichmäßig.**

In der Serie Chalet vereint Rösle das Kupfer mit Edelstahl und Aluminium. Warum? Weil Kupfer äußerst edel aussieht und über eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit verfügt. Der Edelstahlanteil sorgt zudem für beste Brateigenschaften.

VORTEILE:

- Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Pfannenkörper
- Eine aufeinander abgestimmte Materialkombination für perfekte Bratergebnisse
- Mit oder ohne Antihafversiegelung verfügbar

SERIEN:

MULTIPLY Kochgeschirr-Serie

CHALET Kochgeschirr-Serie



Aluminium-Pfannen

Die weitverbreiteten Pfannen aus Aluminium gibt es in verschiedenen Ausführungen. Ob einfach gepresst, aufwendig geschmiedet oder solide gegossen. Je nach Einsatz und Geldbeutel gibt es hier für jeden das Richtige.

Das Aluminium macht sie in der täglichen Anwendung leichter als eine Edelstahlpfanne und daher für viele angenehm in der Handhabung, wie z.B. beim Schwenken oder Wenden von Pfannkuchen.

Die thermischen Vorteile sowie die Leichtigkeit des Materials machen die Pfanne zum Lieblingshelfer bei der Zubereitung - Jeden Tag.

Je nach Bodenplatte sind manche Aluminium-Pfannen im Handel nicht für Induktionsherde geeignet.

Alle Pfannen aus dem Hause RÖSLE sind jedoch für alle Herdarten geeignet - natürlich auch für Induktion.

Kein Anhaften!

.. und kaum Fett notwendig.
Temperaturbeständig bis 260 °C



ALUMINIUM-GUSS BRATPFANNEN

Das Aluguss-Material zeichnet sich vor allem durch eine massive Bodenstärke und eine solide Wandstärke aus. Neben der hervorragenden Wärmeleitungs- und -speicherung macht ein stabiler Griff die Pfanne zum komfortablen Partner in der Küche.

So kann eigentlich jedes Gericht gelingen. Ausgestattet mit einer Antihaftversiegelung sind auch leicht haftende Speisen einfach zubereitet. Serie Cadini - mit **ProResist®** Antihaftversiegelung.



ALUMINIUM-PFANNE GESCHMIEDET

Der Pfannenkörper aus geschmiedetem Aluminium zeichnet sich durch eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung aus. Ein genieteteter Edelstahlgriff sorgt dabei für einen sicheren Halt und sieht gleichermaßen chic und modern aus.

Passend für jede Küche.

Serie Raise z.B. mit **ProPlex®** Antihaftversiegelung

VORTEILE BEIDER PFANNEN:

- Sehr leicht in der Handhabung
- Schnelles Aufheizen
- Allround-Talent für den täglichen Gebrauch
- PFOA-freie Antihaftversiegelungen:

ProPlex® oder **ProResist®**

SERIEN:

RAISE Bratpfannen Ø 20, 24, 26, 28 und 32 cm

CADINI Bratpfannen Ø 20, 24, und 28 cm

Eisenpfannen

...dürften in keiner Küche fehlen

**DIE KÖNIGIN DER PFANNEN.
LIEBT BRATKARTOFFELN UND VIELES MEHR.**

Die Eisenpfanne darf in keiner Küche fehlen und ist ein Muss für jeden Koch. Das Erstaunliche: sie wird im Laufe der Zeit immer besser. Denn die Patina, die sich auf dem Boden bildet, wirkt wie eine natürliche Antihaftversiegelung, d. h. man braucht mit immer weniger Fett.



Eisen fällt neben der hohen Funktionalität durch eine vielseitige Verwendbarkeit auf. Professionelle Köche kennen das Geheimnis der Eisenpfannen: das Material macht's! Wie schon bei unseren Großmüttern, oder auf den alten Berghütten – die alten Eisenpfannen, seit Jahren benutzt, geben dem Fleisch eine eigene Note und dazu die richtige Kruste. **Ausprobieren lohnt sich.**

Die Patina

wirkt wie eine natürliche Antihaftversiegelung. Für Jahre.



Tip:

- Die Eisenpfanne muss vor dem Erstgebrauch eingebrannt werden. Anfangs benötigt sie viel Fett. Denn die Patina, die wie eine Antihaftversiegelung wirkt, bildet sich erst mit der Zeit. Je länger Sie diese Pfanne nutzen, desto weniger Fett brauchen Sie.

VORTEILE:

- Hochwertig verarbeitetes Material
- Ideal zum Braten, Rösten und für Kurzgebratenes
- Extrem lange Lebensdauer bei Beachtung aller Pflegehinweise
- Für alle gängigen Herdarten und auf dem Grillrost geeignet
- Körper durchgängig aus einem Material, für eine gleichmäßige, energiesparende Wärmeleitung und -speicherung
- Ideal z.B. für perfekte Steaks oder Bratkartoffeln - wie bei Oma

SERIEN:

Bratpfannen Schmiedeeisern Ø 24, 28, 32 cm

JEDER TOPF HAT SEINEN DECKEL

Unsere Pfannen die richtige Versiegelung

Pfannen mit Keramikversiegelung ProCera

Der Edelstahlpfannenkörper mit einem dicken Aluminiumkern bietet eine perfekte Wärmeverteilung und nimmt die Hitze richtig in sich auf. Die Keramikversiegelung hält eine robuste Oberfläche dagegen, welche das Anhaften verhindert und den Einsatz von wenig Fett ermöglicht. Eine langsame Hitzezufuhr und die spätere Reinigung per Hand garantieren eine lange Lebensdauer.

Tipp: Die Keramik-Pfannen immer langsam und nie leer erhitzen. Die Oberfläche ist zwar robust, kann aber durch eine Schockerhitzung (Power Boost) ihre Antihaft-Eigenschaften zerstören.

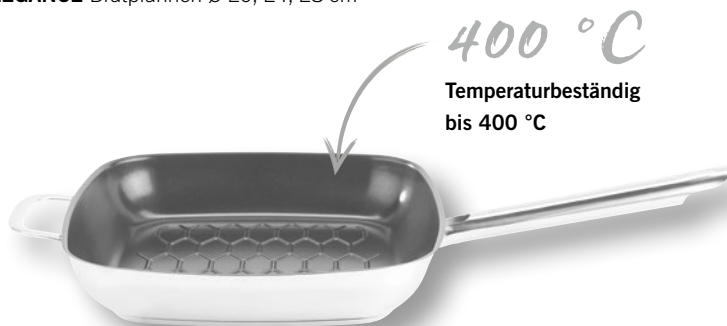
Die Reinigung in der Spülmaschine ist bei einer Keramik-Oberfläche nicht möglich. Die aggressiven Reinigungssubstanzen greifen die Oberfläche an und können ebenfalls die Antihaft-Eigenschaften beschädigen. Wir empfehlen hier die Reinigung per Hand im Spülbecken.

VORTEILE:

- Ideal für Fleisch, Gemüse, Röstgerichte
- Robust und temperaturbeständig bis 400 °C
- PTFE- und PFOA-frei

SERIEN:

ELEGANCE Bratpfannen Ø 20, 24, 28 cm



Übersicht Fette

Bei Temperaturen über 215 °C empfehlen wir Ihnen ein Produkt mit einer unbeschichteten Oberfläche, Keramikversiegelung oder Emaille-Versiegelung, diese Versiegelungen sind hitzebeständig bis 400 °C.

▶ **Keine Hitze (nicht zum Braten geeignet)**

Kürbiskernöl, Leinöl, Traubenkernöl (kaltgepresst), Walnussöl, Native Olivenöle (kaltgepresst)

Ideal für: Salate, Dressings, kalte Gerichte

▶ **Mittlere Temperaturen (ca. 160 – 180 °C)**

Distelöl, Butter

Ideal für: Gemüse, Fleisch, Fisch

▶ **Hohe Temperaturen (ca. 195 – 230 °C)**

Rapsöl (raffiniert), Butterschmalz, Ghee, Erdnussöl (raffiniert), Palmfett, Kokosfett, Sesamöl

Ideal für: Frittieren, Wok-Küche, Bratkartoffeln, Schnitzel, Steak, Kotelett

*Für jeden Tag
und als Lieblingspfanne!*

BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG

Eine Antihaf-versiegelung erleichtert das Anbraten von feinen Speisen, die leicht anhaften können und ist aus den heutigen Küchen kaum mehr weg zu denken. Dank der namengebenden Eigenschaften ist der Einsatz von kaum Fett nötig.

Die Oberfläche ist eher weich, daher sind schnell Kratzer oder Streifen sichtbar – wir empfehlen deshalb den Einsatz von Silikon-Küchenhelfern. Diese sind einfach sanfter zur Oberfläche. Die Antihaf- oder auch Teflon®-Beschichtung ist bei RÖSLE immer ohne PFOA und hält Temperaturen bis 260 °C stand. Also für den täglichen Einsatz am Herd bestens gerüstet. Die Versiegelungen sind auf Edelstahl- oder Aluminiumpfannenkörpern, je nach Serie, erhältlich.

Wir haben 3 verschiedene Antihafversiegelungen im Sortiment – und jede hat Ihre eigenen Vorteile.

VORTEILE ALLER BESCHICHTUNGEN:

- Je nach Pfannenkörper spülmaschinengeeignet
- Ideal für leicht haftendes Bratgut wie Fisch oder Mehlspeisen
- PFOA-frei
- Fettarmes Braten für eine gesunde und leichte Küche

Warum Silicium-Carbid-Partikel?

Silicium-Carbid-Partikel sind extrem hart. Sie haben einen Härtegrad von 9,5. Zum Vergleich: Diamanten haben einen Härtegrad von 10. Daher ermöglichen diese Partikel auch den Einsatz von Edelstahl-Küchenhelfern.

ProPlex®

Hiermit machen Sie alles richtig. Die Versiegelung kümmert sich hervorragend um Ihr Bratgut und ist für den täglichen Gebrauch ideal. Für Fischfilets, Geflügel oder Mehlspeisen. Und auch die bekommen eine leckere Farbe.

SERIEN:

MULTIPLY Bratpfannen Ø 24, 28 cm

CHALET Brat- und Servierpfannen Ø 24, 28 cm

ELEGANCE Bratpfannen Ø 20, 24, 28, 32 cm

MOMENTS Bratpfannen Ø 20, 24, 28, 32 cm

RAISE Bratpfannen Ø 20, 24, 28, 32 cm



Product

Optimiert für Induktion.

Wie der Name schon verspricht: Integrierte Edelstahlpartikel sorgen für eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung. Das funktioniert auch auf allen anderen Herdarten – aber bei den magnetischen Induktionskochfeldern eben besonders gut. Dazu kommt ein bronzener Farbton der unseren Silence-Pfannen sehr gut steht.

SERIEN:

SILENCE® Brat-, Servier- und Schmorpfannen

Ø 24, 28, 32 cm

Crêpes Pfanne Ø 28 cm



ProResist®

Widerstand ist zwecklos.

Die Robuste unter den Versiegelungen – eingearbeitete Silicium-Carbid-Partikel machen die Oberfläche hart im Nehmen und ermöglichen den Einsatz von Edelstahl-Küchenhelfern. Die Struktur ist etwas rauer – was das Bratergebnis aber keinesfalls beeinträchtigt. Im Gegenteil. **Röstaromen für den Saucenansatz sind für den Geschmack wie das Salz in der Suppe.**



SERIEN:

MULTIPLY Bratpfannen Ø 24, 28 cm

SILENCE® Brat-, Servier- und Schmorpfannen Ø 24, 28, 32 cm

CADINI Bratpfannen Ø 20, 24, 28 cm

PFLEGEHINWEISE

Allgemeine Pfannenpflege

Eventuell vorhandene Aufkleber vor dem ersten Einsatz entfernen und die Pfanne sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Um Energie zu sparen immer den Bodendurchmesser und die Größe der Kochplatte aufeinander abstimmen. Damit wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet und es geht keine Hitze unnötig verloren.

Um die Oberflächen zu schützen sollte nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen in der Pfanne hantiert werden. Gebrauchsspuren, wie leichte Kratzer, beeinträchtigen die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht. Sehen aber auch nicht schön aus.

Eingetrocknete Speisereste einfach im Wasser einweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. Verwendet werden können haushaltsübliche Edelstahlreiniger, jedoch nicht bei Pfannen mit Antihafversiegelung. Bitte nutzen Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel, dies würde die Oberflächen beschädigen. Die Pfannen sollten möglichst bald nach Gebrauch mit heißem Wasser gereinigt werden.

Tip:

Pfanne nie ohne Inhalt erhitzen. 1 Tropfen Öl als Indikator genügt, um Ihr Kochgeschirr vor Überhitzung zu schützen. Beginnt das Öl in Ihrem Kochgeschirr zu rauchen, verringern Sie die Hitze. Die Pfanne ist einsatzbereit.

Frische Crêpes - Basisrezept



Zutaten:

Für den Teig:

- 100 g Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- 200 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 EL Öl

Idee für eine feine Füllung:

- 500 g Frische Beeren
(z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren)
- 1 Bio-Limette

- 250 g Quark
- 150 g Mascarpone
- 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Milch, 1 Ei Öl, 1 Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Schüssel zur Seite stellen und ca. 10 Min. quellen lassen.

Die **RÖSLE Crêpes Pfanne** (oder eine Pfanne mit Antihafversiegelung) leicht mit Öl auspinseln und langsam erhitzen. Eine Teigportion zügig in der

Pfanne verteilen - ob mit dem **RÖSLE Teigverteiler** oder durch schwenken der Pfanne - und auf beiden Seiten hellbraun backen. In der Zwischenzeit die Beeren waschen und verlesen, z.B. die Erdbeeren in Scheiben oder Viertel schneiden.

Die Limette waschen und abtrocknen, anschließend die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Dann den Limettensaft- und Abrieb zusammen mit Quark, Mascarpone, Zimt und Vanillezucker vermengen, bis eine schöne Creme entsteht.

Die frischen Crêpes mit der Creme bestreichen, die Beeren darauf verteilen und locker einrollen.

Mit Puderzucker bestäuben und genießen!

PFANNE IST NICHT GLEICH PFANNE

Und das ist auch gut so.

Welche Pfanne und Form eignet sich für was, wann braucht man einen hohen Rand, wann besser keinen...?

Auch RÖSLE hat aktuell ein sehr breites Spektrum an diversen Pfannenarten. Da kann man schon mal den Überblick verlieren. Für die meisten Größen unserer Pfannen haben wir zudem passende Deckel im Sortiment. Die Produkttiefe je Serie variiert. Daher einfach beim Fachhändler oder online nachsehen, ob es die gewünschte Pfanne in der jeweiligen Serie gibt.

Bratpfannen - Die Klassiker

- Ein Langstielgriff ab 32 cm mit Gegengriff
- Randhöhe ca. 4-6 cm je nach Serie
- Mit Aufhängeöse
- Gut zum Schwenken



Servierpfannen - vom Herd auf den Tisch

- 2 kurze Griffe
- Meist höher im Rand ca. 7 cm
- Platzsparender im Schrank
- Ideal zum Servieren am Tisch
- Auch für größere Mengen



Schworpfannen - inklusive Deckel und hohem Rand

- 2 kurze Griffe
- Um ca. 2 cm höher als die Servierpfanne
- Richtig viel Platz für Saucen, Pasta, Rouladen
- Bei Rösle inkl. Glasdeckel



Crepes Pfannen - niedrige Bratpfanne

- Mit Langstielgriff
- flacher Rand für Crêpes oder Fischfilets
- Einfaches Wenden möglich



Schleumer - und Fischpfanne ovale Form

- 2 seitlich versetzte, kurze Griffe
- Ovale Form
- Ideal für ganze Fische, lange Filets oder Zucchini und Spargel

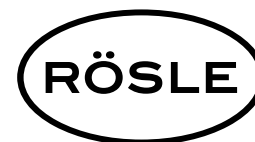


Grillpfanne - mit RÖSLE Wabenmuster

- 2 kurze Griffe
- Für die richtigen Muster auf dem Grillgut
- Aus Gusseisen oder Edelstahl



IM ÜBERBLICK



SINCE 1888

PFANNEN SERIE	Ohne Versiegelung	Keramik versiegelung	ProPlex®	ProInduct	ProResist®
Material Edelstahl					
SILENCE®	X			X	X
ELEGANCE		X	X		
MOMENTS			X		
Mehrschichtmaterial					
MULTIPLY	X		X		X
CHALET - Kupfer	X		X		
Material Aluminium					
RAISE			X		
CADINI					X
Material Eisen					
Schmiedeeisern	X				
Gusseisern	X				

Tipps für zu Hause!

Kaufen Sie sich am besten eine Bratpfanne ohne Versiegelung - zum scharfen Anbraten.
Zusätzlich empfehlen wir eine mit Antihafversiegelung, für alle empfindlichen Speisen, die leicht anhaften.
Und schon kann es los gehen!

- facebook.com/roesle
- instagram.com/roesle_official

www.roesle.com

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



MARKEN
PARTNER