

LOVE
COOK
LIVE




SINCE 1888

So geht Kochen.

Die Liebe steckt oft in kleinen Details.

KÜCHENHELFER UND KOCHGESCHIRR 2020 – LUST AUF RÖSLE.





INNOVATION.
LEBENSFREUDE.
HEIMATLIEBE.
LEBENSQUALITÄT.
RÖSLE.

Mit Innovationen und neuen Ideen wollen wir unsere Kunden begeistern und gleichzeitig von der Qualität der RÖSLE-Produkte überzeugen. Die Liebe steckt oft in kleinen Details. Genauso wie im Leben. Ob in einer kleinen Geste, dem verschmitzten Lächeln, welches die Augen zum Leuchten bringt, oder einem Strauß selbst gepflückter Wiesenblumen. So versuchen wir unsere Produkte mit besonderen Details zu echten Lieblingsstücken zu machen. Jeden Tag. Mit all unserer Erfahrung, all unserem Herzblut und unserer ganzen Leidenschaft.




















Wir geben unsere Leidenschaft, damit die Dinge des täglichen Lebens in der Küche für Sie einfacher werden. Wir sind erst dann zufrieden, wenn Sie gerne zu einem RÖSLE-Küchenhelfer greifen. Wenn wir Ihnen in der täglichen Routine oder auch bei der Zubereitung für einen besonderen Anlass Arbeit abnehmen und bestimmte Tätigkeiten leicht von der Hand gehen. Erst dann ist unser Ziel erreicht, dem wir uns täglich verschreiben.

Ein gesundes Mahl aus frischen Zutaten vom Markt oder aus dem eigenen Garten, vom Bauern nebenan oder auch mal mit fernöstlichen Gewürzen. Uns geht es um den bewussten Genuss. Die Qualität der Produkte und den Spaß am Zubereiten. Denn ein gesundes Leben und zu wissen was man isst, ist echte Lebensqualität.

Lust auf frische Küche.
Lust auf RÖSLE.

Echt. Das ist RÖSLE. Auf allen Bildern kochen unsere Mitarbeiter.
Keine Models.



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

Alle Preise sind unverbindlich
empfohlene Verkaufspreise inkl. MwSt.
Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten.

Übersicht ist alles

Kapitel	Seite
RÖSLE-Werte	6
Unsere Auszeichnungen	9
Neuheiten 2020	10
Vor- und Zubereiten	22
Haken-Küchenlöffel	24
Rundgriff-Küchenlöffel	29
Vorlegeserie 600	32
Vorlegeserie 700	34
Zangen	36
Rühren und Wenden	40
Paletten	42
Drahtrührgeräte	46
Backhelfer	52
Spezialisten	58
Küchenspezialwerkzeuge	60
Schneidwaren	76
Messer <i>NEU</i>	78
Reiben und Hobel <i>NEU</i>	90
Scheren	96
Bestecke	98
Schneidunterlagen	100
Arbeiten und Aufbewahren	104
Schüsseln	106
Dosen und Mühlen	112
Siebe, Seiher und Trichter	116
Mechanische Küchengeräte	122

Kapitel	Seite
Messen	126
Messgeräte	128
Küchenausstattung	132
Offene Küche	134
Kochgeschirr	138
Edelstahl SILENCE®	140
Edelstahl MULTIPLY	146
Kupfer CHALET	150
Aluminium CADINI <i>NEU</i>	154
Aluminium RAISE	158
Eisen 1888	162
Gastronomie	166
Gastro Küchen- und Vorlegelöffel	170
Gastro Drahtrührgeräte	176
Gastro Reiben und Hobel	177
Gastro Schüsseln, Siebe und Seiher	178
Gastro Spezialwerkzeuge	181
Ersatzteile und Zubehör	182
Online-Service	198
Ansprechpartner	199
Allgäu – unsere Heimat	200
POS-Ausstattung	201
Inhaltsverzeichnisse	202

Worauf wir Wert legen

Für unsere Edelstahl-Artikel gewähren wir bis zu **20 Jahre Garantie**. Das ist nicht überall der Fall. Aber wir stehen hinter unseren Produkten und glauben an die Langlebigkeit und Qualität. Ob beim Material oder der Funktion. Alle RÖSLE-Artikel werden nach aktuellen Standards und Normen untersucht und auf Herz und Nieren geprüft. Die Qualitätssicherung ist ein wichtiger Bestandteil unserer Marke. Unsere Kunden müssen sich auf uns verlassen können.

Mit unserem Garantieverprechen wollen wir Ihnen dieses Versprechen zeigen.

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.



Unser Material ist Edelstahl. Hier sind wir zu Hause. Edelstahl ist ein mehrfach verarbeitbarer Rohstoff, der nicht im Müll landen muss und somit die Umwelt schont. Viele unserer Artikel sind unverpackt oder in Papierkartons. 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.



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 award 2019
winner



DESIGN
PLUS







NEUHEITEN 2020

Scharf und elegant

Was wird in der Küche wohl am häufigsten genutzt? Neben Tellern und Besteck ist es mit Abstand ein Messer. Ohne Messer ließe sich kein Brot mit frischer Butter schmieren, keine rote Zwiebel schälen, kein frischer Fisch filetieren oder auch kein Fleisch für ein saftiges Gulasch schneiden. Was liegt also näher, als sich dieser elementaren Thematik in voller Breite und Hingabe zu widmen. Drei neue Messerserien sind das Ergebnis. Allesamt stille, aber scharfe Gesellen!

Die bekannten RÖSLE-Reiben und -Hobel sind nicht weniger scharf als die neuen Messer. Säuregeätzt sind die Reibezähne glatt und scharf und raspeln alles, ob fein oder grob, in der gewünschten Form und Stärke. Ausgestattet mit neuen Griffen sind sie nun echte Mitglieder der Edelstahl-Familie.

Abgerundet wird das Neuheiten-Sortiment durch die Pfannenserie CADINI. Solide, robust und mit perfekten Wärmeleit-Eigenschaften ist Aluminium-Guss ein zuverlässiger Partner in der Küche. Ausgestattet mit unserer Antihaftversiegelung *ProResist* ist sogar der Einsatz von Edelstahl-Küchenhelfern möglich.

Messerserie TRADITION **NEU**

Klassiker der Messerkunst

Mit 8 verschiedenen Formen und Größen liefert die Einsteiger-Serie **TRADITION** eine große Bandbreite an Messern für den täglichen Gebrauch. Robust. Selbstsicher und ohne Allüren.

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.

Klingenlänge ca. 8cm

Art.-Nr. 12100

SPICKMESSER

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

Klingenlänge ca. 9cm

Art.-Nr. 12101

GEMÜSEMESSER

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

Klingenlänge ca. 9cm

Art.-Nr. 12102

UNIVERSALMESSER

Mit Wellenschliff. Schneidet mühelos Obst und Gemüse auch mit fester Schale, sowie harte Wurstsorten, wie z.B. Salami.

Klingenlänge ca. 13cm

Art.-Nr. 12103

FLEISCHMESSER

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

Klingenlänge ca. 18cm

Art.-Nr. 12104



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.

Klingenlänge ca. 20cm

Art.-Nr. 12105



SANTOKUMESSER

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

Klingenlänge ca. 17,5cm

Art.-Nr. 12106



BROTMESSER

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

Klingenlänge ca. 20cm

Art.-Nr. 12107



- Aus gehärtetem Spezialklingenstahl X50CrMoV15
- Der Kropf dient zusätzlich als Handschutz
- Ergonomischer Griff aus Kunststoff POM
- Genieteteter Griff in klassischer Optik

Messerserie ROCKWOOD **NEU**

Schnittkunst in der Küche

Die Serie **ROCKWOOD** wartet mit 7 Mitschneidern auf, von Koch- über Gemüsemesser, allesamt geschmiedete Messer mit ansprechendem Griffdesign aus Pakkaholz.

SCHÄLMESSER

Die kurze, leicht gebogene Klinge passt sich den Rundungen von Obst und Gemüse an und ist somit hervorragend zum Schälen und Dekorieren geeignet.

Klingenlänge ca. 8cm

Art.-Nr. 12110



GEMÜSEMESSER

Besonders gut geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse. Die gerade Klinge ermöglicht präzises Schneiden.

Klingenlänge ca. 9cm

Art.-Nr. 12111



UNIVERSALMESSER

Universell einsetzbares Messer mit Wellenschiff. Ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse auch mit fester Schale sowie harten Wurstsorten, wie z.B. Salami.

Klingenlänge ca. 13cm

Art.-Nr. 12112



FLEISCHMESSER

Die mittelspitze, stabile, schlanke Klinge schneidet und tranchiert rohes wie gebratenes Fleisch und Schinken. Durch den exakten Schnitt werden Fleisch- und Schinkenfasern sauber durchtrennt, tranchierte Braten bleiben saftig.

Klingenlänge ca. 18cm

Art.-Nr. 12113



- Geschmiedete Messer
- Aus Spezialklingenstahl X50CrMoV15
- Der Kropf dient zusätzlich als Handschutz
- Ergonomischer Griff aus Pakkaholz mit feinen Maserungen

KOCHMESSER

Starkes Messer für die Grundausstattung jeder Küche. Mit breiter, mittelspitzer Klinge zum Schneiden von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse. Auch zum Hacken und Wiegen von Kräutern und Nüssen bestens geeignet.

Klingenlänge ca. 20cm

Art.-Nr. 12114



SANTOKUMESSER

Vielseitiges Küchenmesser für den universellen Einsatz nach traditioneller, asiatischer Art. Fleisch, Gemüse und Fisch werden dank der äußerst scharfen Klinge in besonders feine Scheiben geschnitten. Durch den Kullenschliff haftet nichts an der Klinge an.

Klingenlänge ca. 17,5cm

Art.-Nr. 12115



BROTMESSER

Der beidseitige Wellenschliff schneidet Brot, Brötchen und Baguette in glatte, gerade Scheiben. Auch harte Krusten werden einfach aufgebrochen und geteilt.

Klingenlänge ca. 22cm

Art.-Nr. 12116



Messerserie **MASTERCLASS**

NEU

Made in Solingen

Das Highlight ist zweifelsfrei die Serie **MASTERCLASS**. Made in Solingen und damit ein echter Garant für Schärfe, Präzision und echte Handwerkskunst. Abgerundet durch eine Edelstahlplakette mit RÖSLE-Prägung. Punktlandung.



GEMÜSEMESSER

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

Klingenlänge ca. 9cm

Art.-Nr. 12120

UNIVERSALMESSER

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.

Klingenlänge ca. 13cm

Art.-Nr. 12121



MADE IN SOLINGEN.

Ein Garant für Qualität in Material, Fertigung und Präzision. Wo Made in Solingen drauf steht 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.



- Aus gehärtetem Spezialklingenstahl X50CrMoV15
- Ergonomischer Griff aus Nussbaumholz
- Mit Logoprägung
- Made in Solingen

FLEISCHMESSER

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

Klingenlänge ca. 18cm

Art.-Nr. 12122



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.

Klingenlänge ca. 20cm

Art.-Nr. 12123

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.

Klingenlänge ca. 17,5cm

Art.-Nr. 12124



BROTMESSER

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

Klingenlänge ca. 20cm

Art.-Nr. 12125

Reiben und Hobel **NEU**

Geraspelt und in Scheiben

Komplett aus Edelstahl ist der neue Griff die perfekte Ergänzung zu den säuregeätzten Schneidezähnen der Reiben. Ergonomisch geformt liegt er sicher in der Hand. Die typische RÖSLE-Aufhängeöse rundet das neue Erscheinungsbild ab.

MITTELREIBE

Optimal geeignet zum Reiben von festeren Gemüsesorten, wie z.B. Gurken, Karotten, Rote Beete und Kohlrabi. Auch für Schokolade und Käse hervorragend einsetzbar. Mit speziell geätzten Reibezähnen für beste Reibergebnisse.

Art.-Nr. 95005



FEINREIBE

Ideal für Hartkäse, wie z.B. Parmesan für die perfekte Pasta, aber auch beim Backen zum Reiben von Gewürzen, Schokolade oder Ingwer. Die speziell geätzten Reibezähne ermöglichen schnelles, zügiges Reiben.

Art.-Nr. 95004



GROBREIBE

Unverzichtbar bei Rohkostsalaten, z.B. Waldorfsalat, oder für selbstgemachte Schweizer Rösti aus rohen Kartoffeln. Die speziell geätzten Reibezähne sorgen für beste Reibergebnisse ohne großen Kraftaufwand.

Art.-Nr. 95006





HOBEL MIT V-KLINGE

Die V-förmige, extrem scharfe Klinge schneidet selbst Tomaten einfach und sauber. Auch für hauchdünn geschnittenes Gemüse-Carpaccio oder zum Hobeln von Kartoffeln für Gratin bestens geeignet. Klinge fünffach verstellbar bis zu 5 mm. Klinge austauschbar. Einfache Reinigung, keine Schmutzkecken. Inkl. Gemüsehalter und Schutzcover.

Art.-Nr. 95008

- Platine und Griff aus Edelstahl 18/10
- Mit hochwertigem, ergonomischen Edelstahlgriff
- Mit Silikonstandfuß für rutschfreies Arbeiten in jeder Position
- Die An- und Auslauf-fläche erleichtern das Ansetzen und optimieren den Reibvorgang
- Inkl. Schutzcover

JULIENNEHOBEL

Der Hobel schneidet Gemüse in Streifen nach Art „Julienne“, als Suppeneinlage, für asiatische Salate oder Wok-Gerichte. Durch die austauschbaren Einsätze können verschieden breite Stifte gehobelt werden. Ein dritter Einsatz ohne Trennmesser ermöglicht das Hobeln von Scheiben. Inkl. drei Einsätze und Schutzcover.

Art.-Nr. 95007



MULTIFUNKTIONSREIBE

Kompakt und voller Energie alles klein zu raspeln was ihr zwischen die Klingen kommt, beinhaltet sie alles, was man zur Hand braucht und lässt sich zudem schnell und unkompliziert in der Küchenschublade verstauen. Die Dreikantriebe vereint Fein- und Grobreibe sowie den Hobel in einem Gerät und bietet für jeden Einsatzzweck die richtige Funktion. Die scharfen Klingen und geätzten Reibebezüge sorgen für beste Reibeergebnisse ohne großen Kraftaufwand. Trotz ihrer Vielfalt ist sie handlich und kann leicht verstaut werden. Die Hobelfläche kann zur Reinigung abgenommen werden.

Art.-Nr. 95009



Bratpfannen CADINI **NEU**

Solide aus Aluminiumguss

Ein knuspriges Rösti, fluffige Pancakes oder ein krosses Fischfilet – all das gelingt mit der Bratpfanne aus Aluminiumguss mit Antihaftversiegelung *ProResist* hervorragend. In drei Größen für die unterschiedlichen Ansprüche erhältlich.



BRATPFANNE CADINI

Pfannenkörper aus Aluminiumguss mit perfekten Wärmeleit-Eigenschaften. Der stabile Kunststoffgriff ist temperaturbeständig bis 70 °C. Die Antihaftversiegelung *ProResist* ist besonders robust und kratzfest und ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne. Mit vollflächigem Induktionsboden und somit für Elektro-, Ceran-, Gas- und Induktionskochfelder geeignet.

Ø 20 cm – Art.-Nr. 91750

Ø 24 cm – Art.-Nr. 91751

Ø 28 cm – Art.-Nr. 91752









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 der Küchenleiste möglich, zudem rutscht kein Schöpfer in den heißen Topf. Praktisch und praktisch unverwüstlich.

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

Haken-Pfannenschaufel

Sobald in der Pfanne gebraten, gegart oder geköchelt wird, kommt sie zum Einsatz: die Pfannenschaufel mit praktischer Lochung. Unspektakulär, aber doch unverzichtbar. Schnitzel, Frikadellen oder Bratkartoffeln, der Griff zur Pfannenschaufel ist eine Selbstverständlichkeit. Das dünne Blatt gleitet sanft auch unter empfindliche Speisen wie Spiegeleier oder Griesschnitten und dank der abgerundeten Kanten liegt der lange Griff gut in der Hand. Die ergonomische Winkelstellung von Stiel und Funktionsteil unterstützt das Herausheben von Aufläufen auch aus tieferen Formen. Und bei Speisen aus dem Backrohr, wie Ofengemüse oder selbstgemachte Pizza, ist die Pfannenschaufel zum Wenden, Heben und Servieren ein zuverlässiger Helfer.



Clever

Haken zur praktischen Aufbewahrung an der Offenen Küchenleiste

Stabil

in 3 mm Materialstärke, mit leichter Wölbung für außerordentliche Stabilität

Abgerundet

Die Kanten sind abgerundet, der Griff liegt angenehm in der Hand

Gelocht

Öl und Fett kann beim Herausheben der Speisen ablaufen

- Aus Edelstahl 18/10
- Abgerundeter Haken zur Aufbewahrung und zum schnellen Zugriff in der Offenen Küche
- Stabiler Stiel mit 3 mm Materialstärke, mit leichter Wölbung und abgerundeten Kanten, für eine angenehme Handhabung
- Ergonomische Winkelstellung von Stiel und Funktionsteil
- Nahtlose Verbindung zwischen Funktionsteil und Griff
- Schmal zulaufendes Funktionsteil, gleitet geschmeidig unter das Bratgut
- Spülmaschinengeeignet


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.


FORM
'94 

Art.-Nr. 10006 | Ø 6 cm
LxBxH 25,5x6,7x5 cm | Inhalt 0,04 L |  ca. 130g




Art.-Nr. 10007 | Ø 7 cm
LxBxH 27,5x7x6 cm | Inhalt 0,07 L |  ca. 150g




Art.-Nr. 10008 | Ø 8 cm
LxBxH 30x8,5x7 cm | Inhalt 0,12 L |  ca. 175g



Art.-Nr. 10009 | Ø 9 cm
LxBxH 32x9,5x8 cm | Inhalt 0,16 L |  ca. 220g




Art.-Nr. 10010 | Ø 10 cm
LxBxH 34,5x10,7x8,5 cm | Inhalt 0,23 L |  ca. 240g



DOSIERLÖFFEL

Zum Schöpfen und Dosieren von Flüssigkeiten aller Art. Besonders ideal für Salatdressing. Die Schnapen des Dosierlöffels sorgen für ein exaktes Ausgießen.

FORM
'94


Art.-Nr. 10001 | Ø 6 cm
LxBxH 25,5x6,6x5,2 cm | Inhalt 0,04 L |  ca. 130g



SAUCENLÖFFEL

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

FORM
'94


Art.-Nr. 10060
LxBxH 25,5x8x4 cm |  ca. 130g
Funktionsteil 6,5x5,5 cm



GISSLÖFFEL

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

FORM
'94

Art.-Nr. 10062
LxBxH 31,5x6x3,6 cm |  ca. 158g
Funktionsteil 8,5x6 cm



KOMPETENZ AM HAKEN: HAKEN-KÜCHENLÖFFEL

FORM
94

BLANCHIERLÖFFEL

Zum Blanchieren von Gemüse oder Früchten. Hochgezogener Rand gegen Abrutschen der Speisen. Der flache Boden nimmt auch empfindliches Blanchiergut sicher auf.



Art.-Nr. 10041 | Ø 11 cm
LxBxH 33,5x11x7,8 cm | \square ca. 209 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.



Art.-Nr. 10050 | Ø 10 cm
LxBxH 33x10x6,5 cm | \square ca. 175 g



Art.-Nr. 10052 | Ø 12 cm
LxBxH 36,5x12x7,3 cm | \square ca. 210 g

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.



Art.-Nr. 10057 | Ø 12 cm
LxBxH 37x12x6,2 cm | \square ca. 201 g

FORM
94

PFANNENSCHAUFEL

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



Art.-Nr. 10070
LxBxH 33,5x7,5x2,7 cm | \square ca. 160 g
Funktionsteil 10,5x7,5 cm

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.



Art.-Nr. 10071
LxBxH 33x7,5x3,2 cm | \square ca. 160 g
Funktionsteil 10,5x7,5 cm



HAKEN-KÜCHENLÖFFEL: KOMPETENZ AM HAKEN



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.

Art.-Nr. 10087 | Ø 7 cm
L×B×H 29,5×6,7×5 cm | ca. 155 g



FORM
'94



FISCH- UND SPARGELHEBER

Geeignet zum Herausheben von Spargel, Kochfisch, Kartoffelscheiben und Gemüse. Durch das gebogene Blatt bleiben die Speisen sicher auf dem Heber.

Art.-Nr. 10120
L×B×H 38×15,8×3,5 cm | ca. 317 g
Funktionsteil 11,5×15 cm



FORM
'94



WEISSWURSTHEBER

Einzigartig bei RÖSLE: Zum stilechten und behutsamen Heben von Weißwürsten aus Töpfen, Kesseln und Terrinen. Perfekt angepasster Heber an die typische Form der Weißwurst. In attraktiver Geschenkverpackung.

Art.-Nr. 10124
 L×B×H 34×12×4 cm | ca. 400 g
Funktionsteil 11,5×3,6 cm



FLEISCHGABEL

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

Art.-Nr. 10085
L×B×H 34,5×3,4×3,2 cm | ca. 133 g
Funktionsteil 9,5×3,2 cm



FORM
'94



MODERNE KLASSIKER: RUNDGRIF-F-KÜCHENLÖFFEL

SCHÖPFLÖFFEL

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



Art.-Nr. 10609 | Ø 9 cm
L×B×H 33,9×9,8×8 cm | Inhalt 0,16 L | \square ca. 257 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.



Art.-Nr. 10652 | Ø 12 cm
L×B×H 37×12×8,2 cm | \square ca. 250 g



PFANNENSCHAUFEL GELOCHT

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



Art.-Nr. 10671
L×B×H 33,4×7,5×3,4 cm | \square ca. 200 g
Funktionsteil 10,5×7,5 cm



SEIHLÖFFEL

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



Art.-Nr. 95681 | Ø 12 cm
L×B×H 39,5×12×9,2 cm | \square ca. 197 g



Art.-Nr. 95682 | Ø 14 cm
L×B×H 41×14×10,7 cm | \square ca. 209 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.



Art.-Nr. 95791 | Ø 12 cm
L×B×H 39,5×12×8,8 cm | \square ca. 198 g



Art.-Nr. 95792 | Ø 14 cm
L×B×H 41,5×14×10 cm | \square ca. 210 g



RUNDGRIFF-KÜCHENLÖFFEL: MODERNE KLASSIKER



PORTIONSLÖFFEL SILIKON

Zum Portionieren oder Umrühren von Speisen in Pfannen und Töpfen. Ideal geeignet für Arbeiten in Pfannen mit Antihftversiegelung. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 10627

L×B×H 32,5×7,7×5cm | Inhalt 0,08 L |  ca. 200g




4



MULTIFUNKTIONSLÖFFEL SILIKON

Zum Abtropfen, Portionieren oder Umrühren von Speisen in Pfannen und Töpfen. Ideal geeignet für Arbeiten in Pfannen mit Antihftversiegelung. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 10628

L×B×H 34×8,2×5,5cm |  ca. 200g




4



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 vor Kratzern. Ideal für Kochgeschirr mit Antihftversiegelung. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 10629

L×B×H 32,5×7×6,5cm |  ca. 200g



4



SAUCENLÖFFEL SILIKON

Zum Ausgießen von Saucen aller Art. Die beiden Schnaupen in der Laffe mit Schüttrand ermöglichen schnelles und genaues Ausgießen ohne zu tropfen. Der Silikonrand schützt Pfannen und Töpfe vor Kratzern. Ideal für Kochgeschirr mit Antihftversiegelung. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 10633

L×B×H 27×8,5×5cm | Inhalt 0,04 L |  ca. 170g




4



GISSLÖFFEL SILIKON

Zum Übergießen und Portionieren von Speisen im Bratrohr, Pfannen und Töpfen. Ideal geeignet für Arbeiten in Pfannen mit Antihftversiegelung. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 10634

L×B×H 33×6×3,6cm | Inhalt 0,03 L |  ca. 200g



4

MODERNE KLASSIKER: RUNDGRIF-F-KÜCHENLÖFFEL

PFANNENWENDER SILIKON

Zum Wenden, Teilen, Heben und Portionieren in Pfannen mit Antihftversiegelung. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



Art.-Nr. 10635

LxBxH 34,5x7,1x3,5cm | \square ca. 190g
Funktionsteil 11x7,5cm



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 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



Art.-Nr. 10637

LxBxH 34,5x6,8x2,5cm | Inhalt 0,03 L | \square ca. 200g



KOCHLÖFFEL SILIKON

Das ideale Werkzeug zum Rühren, Aufschlagen und Unterheben. Die Drähte des Funktionsteils sind komplett mit Silikon ummantelt, dadurch ist der Kochlöffel besonders geeignet für Kochgeschirr mit Antihftversiegelung. Die Edelstahl-Silikon-Verbindung ist bis 260 °C temperaturbeständig.



Art.-Nr. 95674

LxBxH 31,5x5,5x1,6cm | \square ca. 100g



KOCHLÖFFEL MIT LOCH SILIKON

Zum Rühren, Vermengen und Unterheben. Ideal geeignet für Arbeiten in Pfannen mit Antihftversiegelung. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



Art.-Nr. 10631

LxBxH 32,5x5,5x1,5cm | \square ca. 127g



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

L×B×H 30,2×9,2×6,9cm | Inhalt 0,05 L | \square ca. 176g



4 00042931126023



VORLEGE-PORTIONSLOEFFEL VS 600

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

Art.-Nr. 12604 | \emptyset 7cm

L×B×H 25,5×5,9×7,7cm | Inhalt 0,07 L | \square ca. 117g



4 00042931126047



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

L×B×H 18×6,5×4cm | Inhalt 0,04 L | \square ca. 61g
Funktionsteil 5×6,5cm



4 00042931126078



GEMÜSELÖFFEL VS 600

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

Art.-Nr. 12615

L×B×H 24×5,8×3,2cm | \square ca. 85g
Funktionsteil 7,5×5,8cm



4 00042931126153



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

\square L×B×H 31,5×6,5×3,5cm | \square ca. 225g



4 00042931126412



VORLEGESERIE 700: AUF HOCHGLANZ POLIERT



SAUCENLÖFFEL VS 700

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

Art.-Nr. 24063

L×B×H 29,7×7×5,4cm | Inhalt 0,05 L | \square ca. 130g
Funktionsteil 6x7cm



DRESSINGLÖFFEL VS 700

Die runde Laffe mit rundum laufendem Schüttrand sorgt für exaktes Ausgießen. Der Stiel steht im rechten Winkel zur Laffe, dadurch ist dieser Löffel gut für schlanke Gefäße geeignet. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 24064 | \varnothing 6cm

L×B×H 29,5×6,3×5,1cm | Inhalt 0,04 L | \square ca. 141g



SPAGHETTIHEBER VS 700

Durch den gezackten Rand und das Ablaufloch in der Mitte der Laffe können Nudeln einfach herausgehoben, portioniert und vorgelegt werden. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 24065

L×B×H 32,5×6,5×5,4cm | \square ca. 137g
Funktionsteil 8,5×6,5cm



GISSLÖFFEL VS 700

Der Stiel steht in einem sehr flachen Winkel zur ovalen Laffe, dadurch ist der Löffel gut geeignet zum Vorlegen am Buffet oder zum Übergießen von Speisen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 24066

L×B×H 35,2×7×5,6cm | \square ca. 117g
Funktionsteil 10x7cm



AUF HOCHGLANZ POLIERT: VORLEGESERIE 700

GEMÜSELÖFFEL VS 700

Zum Vorlegen und Portionieren von Beilagen aller Art. Durch die Öffnungen in der Laffe können Flüssigkeiten ablaufen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.



Art.-Nr. 24067

L×B×H 35,5×7×4,9cm | $\bar{\square}$ ca. 160g
Funktionsteil 10×7cm



SCHÖPFLÖFFEL VS 700

Mit rundum Schüttrand für exaktes, tropffreies Ausgießen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.



Art.-Nr. 24068 | \emptyset 10cm

L×B×H 36,2×10×8,2cm | Inhalt 0,04 L | $\bar{\square}$ ca. 230g



FLEISCHGABEL VS 700

Durch die langen, spitz geschliffenen Zinken lassen sich Speisen gut herausnehmen, wenden oder der Garzustand prüfen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.



Art.-Nr. 24069

L×B×H 35,5×3,1×3cm | $\bar{\square}$ ca. 160g
Funktionsteil 10×3cm



PFANNENSCHAUFEL GELOCHT VS 700

Zum Zerteilen, Portionieren und Vorlegen von Speisen, wie z.B. Aufläufen. Durch die großen Löcher in der Laffe können Flüssigkeiten schnell ablaufen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.



Art.-Nr. 24070

L×B×H 38×8,9×2,9cm | $\bar{\square}$ ca. 183g
Funktionsteil 12×9cm

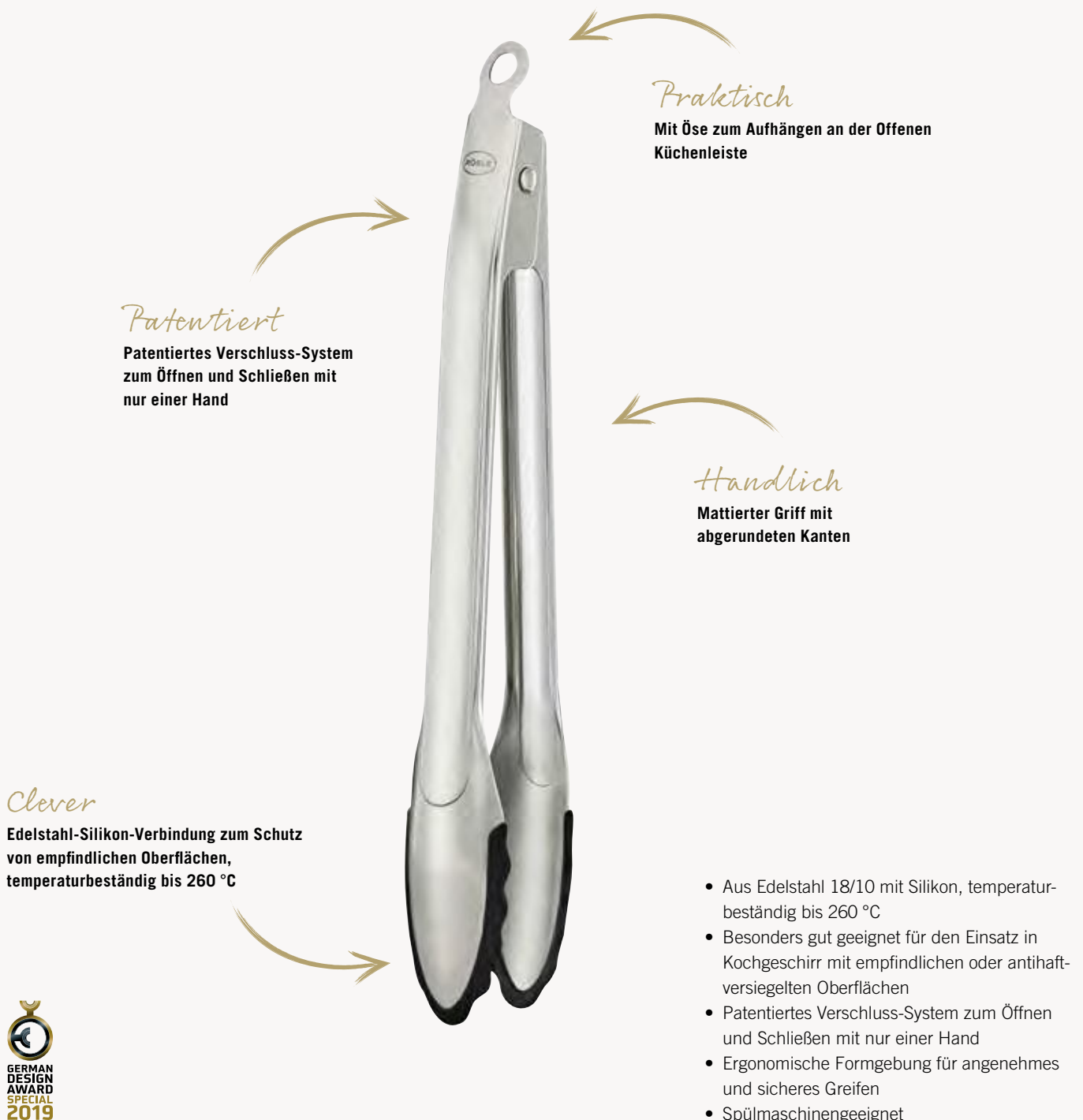




Zangen

Gourmetzange Silikon

Offnen 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 Verschlusssystem 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 | 23 cm
L×B×H 26,5×4×3 cm | ca. 170 g



Art.-Nr. 12916 | 30 cm
L×B×H 32,5×4×3 cm | ca. 189 g



Art.-Nr. 12917 | 40 cm
L×B×H 42,8×4×3 cm | ca. 231 g



GOURMETZANGE SILIKON

Das patentierte Verschlusssystem erlaubt ein Öffnen und Schließen mit nur einer Hand. Der Silikonüberzug verhindert ein Verkratzen von beschichtetem Kochgeschirr. Temperaturbeständig bis 260 °C.



Art.-Nr. 12985 | 23 cm
L×B×H 26,5×4×3 cm | ca. 175 g



Art.-Nr. 12987 | 30 cm
L×B×H 32,5×4×3 cm | ca. 200 g



GRÄTZANGE

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

Art.-Nr. 12910 | 15 cm
L×B×H 15×2×2,3 cm | ca. 55 g



SPAGHETTIZANGE

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

Art.-Nr. 12920 | 30 cm
L×B×H 31,5×8,9×4,9 cm | ca. 156 g



KRÄFTIG ZUPACKEN: ZANGEN

PATISSERIEZANGE

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



Art.-Nr. 12927 | 18 cm
LxBxH 18x3x1,8cm | ca. 28g



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.



Art.-Nr. 12925 | 31 cm
LxBxH 31x6,5x2cm | ca. 125g



SPITZZANGE SILIKON



Fisch, Fleisch, Gemüse und kleines Bratgut können einfach aufgegriffen und gewendet werden. Die schmal zulaufende Silikonspitze schützt empfindliche Oberflächen wie Pfannen mit Antihafversiegelungen. Temperaturbeständig bis 260 °C.



Art.-Nr. 12986 | 32 cm
LxBxH 31,5x6,5x2cm | ca. 129g



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.



Art.-Nr. 12374 | 35,5 cm
LxBxH 35x7,8x5,6cm | ca. 178g



GRILLZANGE GERADE

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.



Art.-Nr. 12378 | 37 cm
 LxBxH 36,5x7,5x1,6cm | ca. 183g







RÜHREN UND WENDEN

Flexibel aus dem Handgelenk

Ob beim Backen oder Kochen, unsere Paletten, Schneebesens 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 Antihafversiegelungen 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 Schlagbesens doppelt so viel Drähte wie ein Schneebesen, um richtig viel Luft in den perfekten Eischnee zu schlagen. Die flexiblen Quirlbesens mixen Shakes oder Milchpulver schaumig und glatt ohne Rückstände.



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 260 °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.

Art.-Nr. 10626

L×B×H 18×12×1,2cm |  ca. 72g




4



CRÊPES WENDER SILIKON

Ideal zum Wenden von Crêpes, aber auch zum Glattstreichen von Teigen, Cremes, Glasuren, oder zum Wenden von Fleisch, Fisch oder Spiegeleiern. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 10625

L×B×H 32,5×3×1,6cm |  ca. 125g




4



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

L×B×H 23×10×2,5cm |  ca. 205g
Klingenlänge 11 cm | Klingbreite 10cm




4



STREICH-PALETTE GERADE

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

Art.-Nr. 12552

L×B×H 39×3,5×1,9cm |  ca. 153g
Klingenlänge 25 cm | Klingbreite 3,5cm

FORM
'94




4



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

L×B×H 37,5×3,5×7cm |  ca. 160g
Klingenlänge 25 cm | Klingbreite 3,5cm

FORM
'94



4

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.



Art.-Nr. 12564 | 26 cm
L×B×H 26×6,5×4,5 cm | ca. 141 g
Klingenlänge 13,5 cm | Klingenbreite 6,5 cm



Art.-Nr. 12543 | 32 cm
L×B×H 31,5×6,5×4,7 cm | ca. 190 g
Klingenlänge 17,5 cm | Klingenbreite 6,5 cm



SANDWICH-PALETTE GEKRÖPFT SILIKON

Zum Herausheben und Wenden von Speisen aus der Pfanne oder vom Blech. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



Art.-Nr. 10636 | 26 cm
L×B×H 26×6,5×4 cm | ca. 135 g
Klingenlänge 14 cm | Klingenbreite 6,5 cm

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.



Art.-Nr. 12547 | 32 cm
 L×B×H 32×6,5×5 cm | ca. 174 g
Klingenlänge 17,5 cm | Klingenbreite 6,5 cm



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 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



Art.-Nr. 10632 | 26 cm
 L×B×H 26×6,5×3,5 cm | ca. 130 g
Klingenlänge 14 cm | Klingenbreite 6,5 cm



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 260 °C. Langlebige Edelstahl-Silikon-Verbindung.



Art.-Nr. 10640
L×B×H 32×5×2,5 cm | ca. 125 g
Klingenlänge 20 cm | Klingenbreite 5 cm



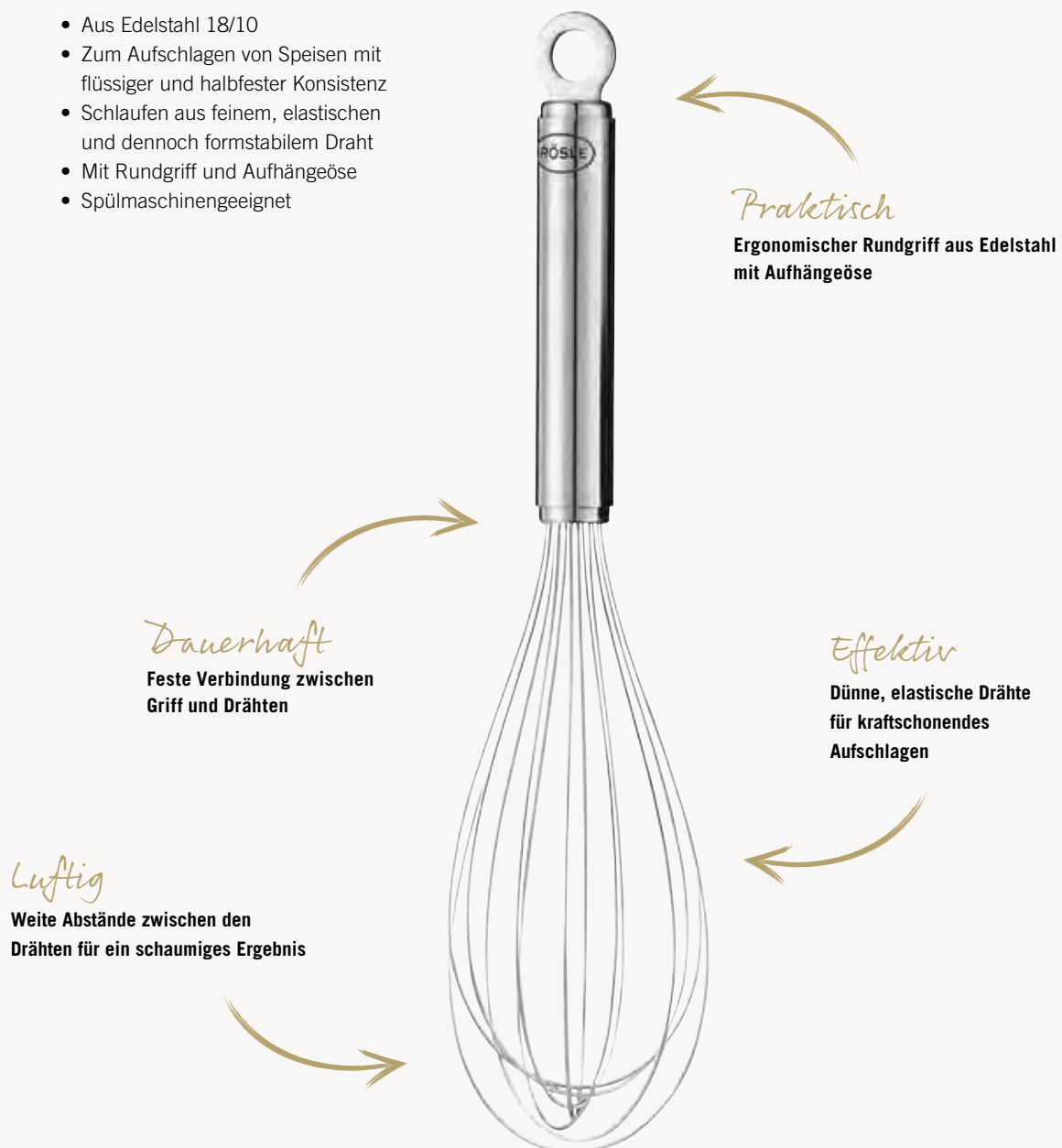


Drahtrührgeräte

Schneebeesen

Mit dem RÖSLE-Schneebeesen wird Aufschlagen, Verquirlen und Unterrühren zu einem Kinderspiel. Dank der dünnen Drähte entsteht – ohne großen Kraftaufwand – lockerer, luftiger Pfannkuchenteig. Auch beim Verfeinern und Unterrühren von Crème Fraîche in Suppen und Saucen, beim Verquirlen von Eiweißpulver oder beim Unterrühren von Kurkuma in Orangensaft kommt der Schneebeesen zum Einsatz. Mit dem Edelstahlgriff kann schonend aus dem Handgelenk gearbeitet werden. So gelingen feine Cremes zum Nachtisch genauso wie Sahne für den Zwetschkuchen und Milchschaum für leckeren Cappuccino.

- Aus Edelstahl 18/10
- Zum Aufschlagen von Speisen mit flüssiger und halbfester Konsistenz
- Schlaufen aus feinem, elastischen und dennoch formstabilem Draht
- Mit Rundgriff und Aufhängeöse
- Spülmaschinengeeignet



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 | 17 cm
L×B×H 17×1,7×3,1 cm | ca. 65 g
6 Schlaufen



Art.-Nr. 95599 | 22 cm
L×B×H 22×4,5×4,5 cm | ca. 110 g
7 Schlaufen



Art.-Nr. 95600 | 27 cm
L×B×H 27×6×6 cm | ca. 118 g
7 Schlaufen



Art.-Nr. 95601 | 32 cm
L×B×H 32×7,5×7,1 cm | ca. 140 g
7 Schlaufen



SCHNEEBESEN SILIKON

Zum Aufschlagen von Speisen mit flüssiger und halbfester Konsistenz. Ideal für Suppen, Saucen, Cremes und Pfannkuchenteig. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 95605 | 22 cm
L×B×H 22×4,5×4,5 cm | ca. 103 g
6 Schlaufen



Art.-Nr. 95606 | 27 cm
L×B×H 27×6,5×6,5 cm | ca. 110 g
6 Schlaufen



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 | 27 cm
L×B×H 28×6,2×5,3 cm | ca. 220 g
12 Schlaufen



Art.-Nr. 95611 | 32 cm
L×B×H 32,5×8×8 cm | ca. 235 g
12 Schlaufen



AUFGEMISCHT: DRAHTRÜHRGERÄTE

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 | 27 cm
L×B×H 27,5×4×4 cm | ca. 90 g
6 Schlaufen



TELLERBESEN

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.

FORM
'94



Art.-Nr. 95651 | 22 cm
L×B×H 23×6×2,5 cm | ca. 61 g
4 Schlaufen



Art.-Nr. 95652 | 27 cm
L×B×H 27,5×6×4 cm | ca. 90 g
4 Schlaufen



TELLERBESEN SILIKON

Durch die an flache Gefäße angepasste Form können kleine Mengen verrührt werden. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



Art.-Nr. 95656 | 27 cm
L×B×H 27,5×6×4 cm | ca. 80 g
4 Schlaufen



QUIRLBESEN

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, Tortenguss oder Eiweißpulver in schmalen Gefäßen gut geeignet.

FORM
'94



Art.-Nr. 95571 | 22 cm
L×B×H 22×4,5×4,5 cm | ca. 75 g



Art.-Nr. 95572 | 27 cm
L×B×H 27×4,8×4,8 cm | ca. 110 g




DRAHRÜHRGERÄTE: AUFGEMISCHT




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 | 22 cm
L×B×H 22×8×6,5 cm |  ca. 110g




Art.-Nr. 95542 | 27 cm
L×B×H 27×8,5×8 cm |  ca. 135g



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 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Art.-Nr. 95545 | 27 cm
L×B×H 27×8,8×7,5 cm |  ca. 140g



MULTISCHÄUMER

Schäumt in zwei Geschwindigkeiten: schnell für Milchschaum und Milchshakes, langsam für Vinaigrettes. Antriebswelle aus speziell gehärtetem Stahl. Betrieb mit 2 AAA-Batterien. Mit Aufhängering für die Offene Küche. Aus Edelstahl 18/10.

Art.-Nr. 12961
 L×B×H 23,5×2,5×2,5 cm |  ca. 173g
Grifflänge 10 cm







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

Dekorativ

Gewelltes Rad für dekoratives Muster

Solide


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

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 | 2,5 cm
L×B×H 22,3×2,9×0,9 cm |  ca. 26 g
Borstenbreite 2,5 cm



Art.-Nr. 12468 | 3,5 cm
L×B×H 23,3×4,3×8 cm |  ca. 35 g
Borstenbreite 3,5 cm




Art.-Nr. 12469 | 4,5 cm
L×B×H 25,6×4,9×10 cm |  ca. 48 g
Borstenbreite 4,5 cm



BACKPINSEL SILIKON


Durch die breite Borstenfläche des Kopfes bietet der Pinsel extra große Speicherkapazität. Temperaturbeständig von -30 °C bis +230 °C. Mit praktischem Drahtgriff.

Art.-Nr. 12428 | 4,5 cm
L×B×H 26,5×4,8×0,9 cm |  ca. 53 g
Borstenbreite 4,5 cm



SPRITZBEUTEL


Der aus hochwertigem Baumwollgewebe gefertigte, mehrfach beschichtete Spritzbeutel ist kochfest, undurchlässig und lebensmittelecht.

Art.-Nr. 94344 | 40 cm
L×B×H 40×22,5×0,2 cm |  ca. 24 g



SPRITZTÜLLEN

Zum exakten Spritzen von Sahne und Cremes, zum Füllen von Pralinen und für Dekorationen. Set aus 6 verschiedenen Edelstahl-Spritztüllen für vielseitige Muster.


Art.-Nr. 94330 | 4-tlg.
L×B×H 7,5×3,2×3,2 cm |  ca. 45 g




SÜSS UND HERZHAFT SELBSTGEMACHT: BACKHELFER

TEIGSCHABER WEISS


Das Vorderteil des Teigschabers besteht aus strapazierfähigem Silikon, das temperaturbeständig von -30 °C bis +230 °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 | 20 cm
LxBxH 20x2,75x0,7 cm |  ca. 35 g




Art.-Nr. 12475 | 26 cm
LxBxH 26x2,75x0,7 cm |  ca. 40 g



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




Art.-Nr. 12460 | 32 cm
LxBxH 32x7,5x1,1 cm |  ca. 160 g




TEIGSCHABER SCHWARZ


Das Vorderteil des Teigschabers besteht aus strapazierfähigem Silikon, das temperaturbeständig von -30 °C bis +230 °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 | 20 cm
LxBxH 20x2,75x0,7 cm |  ca. 35 g




Art.-Nr. 12438 | 26 cm
LxBxH 26x2,75x0,7 cm |  ca. 40 g



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




Art.-Nr. 12437 | 32 cm
LxBxH 32x7,5x1,1 cm |  ca. 160 g



TEIGRÄDCHEN

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

Art.-Nr. 12720 | Ø 7 cm
LxBxH 19,8x7x1,9 cm |  ca. 136 g



BACKHELFER: SÜSS UND HERZHAFT SELBSTGEMACHT



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.

Art.-Nr. 12465 | 68x53cm
LxBxH 68x53x1cm | ca. 230g
 LxBxH 53x9,5x3,5cm | ca. 328g



4 0042931124654



SPACHTEL

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

Art.-Nr. 12988
LxBxH 15x11,5x2,5cm | ca. 136g
 LxBxH 16x15,5x3cm | ca. 180g



4 0042931129888









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, Kräuterdusche 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

Knoblauchpresse mit Abstreifer

Nicht zuletzt dank der italienischen Küche ist Knoblauch aus unseren Gerichten nicht mehr wegzudenken. Manche lieben ihn und es kann nicht genug sein, manche verzichten lieber darauf, aber unbestritten ist, dass Knoblauch immer dann mit von der Partie ist, wenn es um einen aromatischen Geschmack geht. Und hier kommt sie ins Spiel: die RÖSLE-Knoblauchpresse. Die ungeschälte Knoblauchzehe einlegen, zusammenpressen und beim Öffnen wird der gepresste Knoblauch direkt abgestreift und fällt ab. Nach der Reinigung unter fließendem Wasser oder auch in der Spülmaschine wartet sie nur auf ihren nächsten Einsatz, wenn es mal wieder ein bisschen würziger sein soll.




KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: SCHÄLEN UND ABZIEHEN



GRAPEFRUIT- UND ORANGENSCHÄLER

Der beidseitig geschärfte Ziselierhaken dient zum Aufreißen der Schale und zum Dekorieren. Die gebogene, gezahnte Klinge erleichtert das Herausschneiden des Fruchtfleisches aus der geteilten Frucht in einem Stück.

Art.-Nr. 12728

L×B×H 22×2×1,9cm |  ca. 91g
Grifflänge 10cm




4 0042931127280



JULIENNESCHÄLER

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

Art.-Nr. 12727

L×B×H 17,5×6×1,9cm |  ca. 110g
Grifflänge 10cm




4 0042931127273



PENDELSCHÄLER EXTRA FEIN

Mit der beweglichen, scharf geschliffenen Klinge lassen sich feine Streifen von Gemüse oder Obst abziehen. Die auf beiden Seiten geschliffene Klinge ermöglicht ein Arbeiten von und zum Körper. Geeignet für Rechts- und Linkshänder.

Art.-Nr. 12729

L×B×H 19×2×1,9cm |  ca. 100g
Grifflänge 10cm




4 0042931127297



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

L×B×H 19×2×1,9cm |  ca. 110g
Grifflänge 10cm




4 0042931127327



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

L×B×H 19×2×1,9cm |  ca. 110g
Grifflänge 10cm




4 0042931127341

SCHÄLEN UND ABZIEHEN: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

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 austauschbar.

Art.-Nr. 12735

L×B×H 17,5×6×1,9cm |  ca. 110g
Grifflänge 10cm




4



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

L×B×H 20×2×1,9cm |  ca. 110g
Grifflänge 10 cm




4



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.

Art.-Nr. 12736

L×B×H 20×2×1,9cm |  ca. 85g
Grifflänge 10 cm




4



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.

Art.-Nr. 12749

L×B×H 21×5×3,2cm |  ca. 97g
Grifflänge 10 cm



4




KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: AUSSTECHEN UND DEKORIEREN



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.

Art.-Nr. 12714

L×B×H 15,5×2×1,9cm |  ca. 90g
Grifflänge 10cm




4 004293 127143



FRUCHTENTKERNER

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

Art.-Nr. 12746 | Ø 2cm

L×B×H 22,4×3,4×3,3cm |  ca. 101g
Grifflänge 10cm




4 004293 127464



KUGELAUSSTECHECHER

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

Art.-Nr. 12710 | Ø 3cm

L×B×H 17×3×2cm |  ca. 88g
Grifflänge 10cm




4 004293 127105



ZISELIERMESSER

Durch die feine Schneide lassen sich fantasievolle Muster in Karotten, Gurken und Zucchini zaubern. Auch geeignet für Früchte, Schokoladen oder Eisbomben.

Art.-Nr. 12716

L×B×H 16,5×2×1,9cm |  ca. 80g
Grifflänge 10cm




4 004293 127167



BUTTERSPACHTEL

Ideal zum Aufnehmen von Butter, aber auch zum Verteilen auf Brot und Brötchen. Abgestimmt auf die RÖSLE-Butterdose lässt sich die Butter leicht herausschaben. Mit Rundgriff und Aufhängeöse für die griffbereite Aufbewahrung.

Art.-Nr. 12218

L×B×H 16×3,4×1,3cm |  ca. 80g
Grifflänge 9cm



4 004293 122186

DER RICHTIGE SCHNITT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

FRÜHSTÜCKSMESSER

Die breite Edelstahl-Klinge bietet ausreichend Fingerfreiheit beim Schneiden und Streichen. Der scharfe Wellenschliff schneidet leicht und sauber. Mit dem flachen Klingenende lässt sich auch aus hohen, engen Gefäßen Aufstrich gut entnehmen.



Art.-Nr. 12773

L×B×H 22,5×3,2×1,6cm | ca. 75g
Grifflänge 10 cm



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

L×B×H 28×3×1,9cm | ca. 110g
Grifflänge 10 cm



FORM
94

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

L×B×H 29,5×4,5×1,9cm | ca. 125g
Klingenlänge 18cm | Klingenbreite 4,5cm
Grifflänge 10 cm



KRÄUTERMESSER

Perfekt, um frische Kräuter geschickt und präzise zu schneiden oder wiegend zu zerkleinern. Aus geschmiedetem Klingen-Spezialstahl mit genietetem Walnussholz-Griff. Perfekt ausbalanciert und extrem scharf für eine sichere und professionelle Handhabung.



Art.-Nr. 12977

L×B×H 23×6×1,9cm | ca. 110g
 L×B×H 27,5×9×2,5cm | ca. 185g
Grifflänge 11 cm



WIEGEMESSER MIT BAMBUSBRETT

Ergonomisch geformtes Einhand-Wiegemesser aus Edelstahl 18/10 mit zwei scharfen Klingen; Schneidbrett aus Bambus mit Edelstahlgriff, Gummifüßen und Mulde. Ideal für Salatdressings, Kräuterquark oder zum Verfeinern frischer Gerichte und Salate.



Art.-Nr. 15021

L×B×H 25,5×28×5cm | ca. 855g
Ø Bambusbrett 24,5cm




KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: DER RICHTIGE SCHNITT



KÄSEHOBEL

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

Art.-Nr. 12738


L×B×H 24×7,5×2,9cm |  ca. 110g
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


L×B×H 25,2×2×1,9cm |  ca. 139g
Grifflänge 10cm



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 | Ø 7 cm




L×B×H 20×7×1,9cm |  ca. 156g
Grifflänge 10cm



KNOBLAUSCHNEIDER

Edelstahlmesser schneiden kleine, feine Würfel. So verliert der Knoblauch keine ätherischen Öle und entfaltet seinen natürlichen Geschmack. Inklusive Aufbewahrungsmöglichkeit für Knoblauchzehen im Inneren. Zur Reinigung zerlegbar.

Art.-Nr. 12897 | Ø 7 cm




L×B×H 7,5×7,5×6,8cm |  ca. 155g
 L×B×H 7,5×8×7cm |  ca. 185g



ANANASSCHNEIDER

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.

Art.-Nr. 12803 | Ø 8,5 cm

L×B×H 27×11,5×8,5cm |  ca. 330g
 L×B×H 28×11,5×9cm |  ca. 390g



DER RICHTIGE SCHNITT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

APFEL- UND BIRNENTEILER

Obst oder Gemüse wird in acht gleichgroße 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 | Ø 9,2 cm
LxBxH 16x10,6x5 cm | ca. 135 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 Haltegriffe für sicheres Greifen und Arbeiten.



Art.-Nr. 12755 | Ø 10 cm
LxBxH 16x10x5 cm | ca. 220 g
 LxBxH 17x10x5 cm | ca. 280 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 18x5,5x4,5 cm | ca. 120 g
Grifflänge 10 cm

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 | Ø 4 cm
LxBxH 14x4,6x4,1 cm | ca. 50 g
 LxBxH 16,5x5x4,5 cm | ca. 70 g


KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: ALLZEIT BEREIT



EISPORTIONIERER

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

Art.-Nr. 12741


L×B×H 20,8×4,2×2,3cm |  ca. 122 g
Grifflänge 10cm



PELLKARTOFFELGABEL

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

Art.-Nr. 12754


L×B×H 17×1,9×1,9cm |  ca. 75 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.

Art.-Nr. 12778

L×B×H 35×2×1,9cm |  ca. 111 g
Grifflänge 10cm



GEÖFFNET UND GEKNACKT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE



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

L×B×H 20×10,5×2cm | ca. 250g



4

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

L×B×H 20×7,1×5cm | ca. 305g
Grifflänge 9cm



4

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

L×B×H 17,5×5×1,9cm | ca. 115g
Grifflänge 10cm



4



KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: GUT GEPRESST



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.



Art.-Nr. 12895

L×B×H 20×3,3×5,5cm | \square ca. 360g



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.



Art.-Nr. 12896

L×B×H 18×5,7×3,1cm | \square ca. 395g

Grifflänge 12cm



ZITRONENPRESSE

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

Art.-Nr. 12802

L×B×H 18×14×12,5cm | Inhalt 0,5L | \square ca. 380g

\square L×B×H 16×15,5×10,5cm | \square ca. 490g




GUT GEPRESST: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

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 Aufrauen der Fleischstücke.

Art.-Nr. 12820

L×B×H 27,7×5,9×5,1 cm |  ca. 421 g
Grifflänge 12 cm




4

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

L×B×H 32×9×9,6 cm |  ca. 720 g
Grifflänge 14 cm




4

KARTOFFELSTAMPFER

Das Lochbild des zweiarmigen 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 | Ø 8,5 cm

L×B×H 26×9,1×8,4 cm |  ca. 239 g
Grifflänge 10 cm



Stahl-
Innovationspreis
1997 **FORM**
'96



4


KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: BLITZEBLANK IM NU



SPÜLBÜRSTE

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

Art.-Nr. 12800




L×B×H 24,5×6,4×6,8cm |  ca. 124g
Grifflänge 17cm



ERSATZKOPF FÜR SPÜLBÜRSTE

Wechselkopf für Spülbürste Art.-Nr. 12800.

Art.-Nr. 12810


L×B×H 11,5×6,4×5,8cm |  ca. 37g
 L×B×H 11,5×6,5×6cm |  ca. 50g



SPÜLBÜRSTE ANTIBAKTERIELL

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

Art.-Nr. 12808




L×B×H 24,5×6,4×6,8cm |  ca. 124g
Grifflänge 17cm



ERSATZKOPF FÜR SPÜLBÜRSTE ANTIBAKTERIELL

Wechselkopf für Spülbürste antibakteriell Art.-Nr. 12808.

Art.-Nr. 12809


L×B×H 11,5×6,4×5,8cm |  ca. 37g
 L×B×H 11,5×6,5×6cm |  ca. 50g



BLITZEBLANK IM NU: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

FLASCHENBÜRSTE

Zum Reinigen von Trinkflaschen aller Art und von hohen Gefäßen. Langer und flexibler Stiel aus Kunststoff beugt Beschädigungen vor. Spezielle Borstenanordnung für optimale Reinigung von Flaschenböden und -hals. Bürstenkopf austauschbar. Borstenlänge: 14 bis 18mm.

Art.-Nr. 12874 | Ø 5 cm
LxBxH 36x4,9x4,9cm |  ca. 109g
Grifflänge 9cm






4

ERSATZKOPF FÜR FLASCHENBÜRSTE

Wechselkopf für Flaschenbürste Art.-Nr. 12874

Art.-Nr. 12833

LxBxH 9,1x4,9x4,9cm |  ca. 80g
 LxBxH 9,5x5,5x5,5cm |  ca. 110g




4

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.

Art.-Nr. 12830

LxBxH 19,5x5x1,9cm |  ca. 170g
Grifflänge 10cm



4




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 Feuerzeuggas. TÜV/GS geprüft. Mit Kindersicherung. Lieferung unbefüllt.

Art.-Nr. 12844

L×B×H 16,6×13×5,4 cm |  ca. 260 g

 L×B×H 20×13×4,5 cm |  ca. 350 g




4





EIER-POCHIERER

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

Art.-Nr. 10642 | Ø 8,5 cm

L×B×H 14×13×8 cm |  ca. 110 g

 L×B×H 22×9,5×8,5 cm |  ca. 180 g




4



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. Komplette aus Edelstahl 18/10.

Art.-Nr. 12370

L×B×H 30×12,5×11 cm |  ca. 306 g



4

AUFGETISCHT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE


STÖVCHEN

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



4

Art.-Nr. 21020 | Ø 17cm

LxBxH 17x17x6cm |  ca. 275g

 LxBxH 11,5x6,3x5cm |  ca. 294g




TOPFUNTERSETZER



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



4

Art.-Nr. 91519 | Ø 9,2cm

LxBxH 17,6x17x1,9cm |  ca. 410g

 LxBxH 19,5x17,5x2,5cm |  ca. 480g







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. Verteilt auf 3 unterschiedliche Serien wird das RÖSLE-Sortiment um neue schnittige Gesellen erweitert. Alle Messer sind aus Klingenspezial-Stahl gefertigt und perfekt ausbalanciert. Ob in klassischer Nietenoptik oder mit handverlesenem Nussbaumholz, alle Griffe sind ergonomisch geformt und liegen sicher in der Hand. Zum Schneiden der kleinen Zwiebel, des frischen Fischfilets oder eines knusprigen Baguettes – ein neues und breites Sortiment, bestehend aus allen relevanten Klingenspezial-Formen, lässt die Herzen aller Messer-Freunde höher schlagen.

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 Grundausrüstung in jeder Küche gehört. Die große, breite Klinge fällt als erstes ins Auge und vermittelt den Eindruck, dass damit eher die größeren 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



NEU

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 | 8 cm
 L×B×H 20,5×1,7×2,7 cm |  ca. 105 g
 L×B×H 27,5×6,8×2,7 cm |  ca. 160 g






4 004293 121004



NEU

SPICKMESSER

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

Art.-Nr. 12101 | 9 cm
 L×B×H 20,5×1,7×2,7 cm |  ca. 108 g
 L×B×H 27,5×6,8×2,7 cm |  ca. 163 g






4 004293 121011



NEU

GEMÜSEMESSER

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

Art.-Nr. 12102 | 9 cm
 L×B×H 20,5×1,7×2,7 cm |  ca. 106 g
 L×B×H 27,5×6,8×2,7 cm |  ca. 161 g






4 004293 121028



NEU

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 | 13 cm
 L×B×H 24,5×1,7×2,7 cm |  ca. 118 g
 L×B×H 27,5×6,8×2,7 cm |  ca. 175 g






4 004293 121035



NEU

FLEISCHMESSER

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

Art.-Nr. 12104 | 18 cm
 L×B×H 30,3×2,3×3,3 cm |  ca. 220 g
 L×B×H 37,5×7,5×2,7 cm |  ca. 310 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.



Art.-Nr. 12105 | 20 cm
 LxBxH 33x2,3x5 cm | \square ca. 300g
 \square LxBxH 37,5x7,5x2,7 cm | \square ca. 390g

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.



Art.-Nr. 12106 | 17,5 cm
 LxBxH 31,4x2,3x5,1 cm | \square ca. 295g
 \square LxBxH 37,5x7,5x2,7 cm | \square ca. 385g

BROTMESSER

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



Art.-Nr. 12107 | 20 cm
 LxBxH 25x9x8 cm | \square ca. 232g
 \square LxBxH 32,5x2,3x3,4 cm | \square ca. 322g





Messerserie ROCKWOOD

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 geschmiedetem Spezialstahl X50CrMoV15 für ermüdungsfreies Arbeiten

Sicher

Kropf zwischen Klinge und Griff als Handschutz

Angenehm

Ergonomischer Griff aus Pakkaholz mit feinen Maserungen

- Aus geschmiedetem Spezialklingenstahl X50CrMoV15
- Universell einsetzbares Allzweckmesser aus der asiatischen Küche
- Scharfes Messer für hauchdünne Scheiben
- Ergonomisch geformter Griff aus Pakkaholz
- Kropf zwischen Klinge und Griff für gute Balance und als Fingerschutz
- Handreinigung




MESSERSERIE ROCKWOOD: SCHNITTIG IN DER KÜCHE



NEU

SCHÄLMESSER

Die kurze, leicht gebogene Klinge passt sich den Rundungen von Obst und Gemüse an und ist somit hervorragend zum Schälen und Dekorieren geeignet.

Art.-Nr. 12110 | 8cm
 L×B×H 20,5×1,7×2,7cm |  ca. 105g
 L×B×H 27,5×6,8×2,7cm |  ca. 160g






4 004293 121103



NEU

GEMÜSEMESSER

Besonders gut geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse. Die gerade Klinge ermöglicht präzises Schneiden.

Art.-Nr. 12111 | 9cm
 L×B×H 20,5×1,7×2,7cm |  ca. 106g
 L×B×H 27,5×6,8×2,7cm |  ca. 161g






4 004293 121110



NEU

UNIVERSALMESSER MIT WELLENSCHLIFF

Universell einsetzbares Messer mit Wellenschliff. Ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse auch mit fester Schale sowie harten Wurstsorten wie z.B. Salami.

Art.-Nr. 12112 | 13cm
 L×B×H 24,5×1,7×2,6cm |  ca. 118g
 L×B×H 27,5×6,8×2,7cm |  ca. 173g






4 004293 121127



NEU

FLEISCHMESSER

Die mittelspitze, stabile, schlanke Klinge schneidet und tranchiert rohes wie gebratenes Fleisch und Schinken. Durch den exakten Schnitt werden Fleisch- und Schinkenfasern sauber durchtrennt, tranchierte Braten bleiben saftig.

Art.-Nr. 12113 | 18cm
 L×B×H 30,3×2,3×3,3cm |  ca. 220g
 L×B×H 37,5×7,5×2,7cm |  ca. 310g






4 004293 121134



NEU

KOCHMESSER

Starkes Messer für die Grundausstattung jeder Küche. Mit breiter, mittelspitzer Klinge zum Schneiden von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse. Auch zum Hacken und Wiegen von Kräutern und Nüssen bestens geeignet.

Art.-Nr. 12114 | 20cm
 L×B×H 33,8×2,3×5cm |  ca. 300g
 L×B×H 37,5×7,5×2,7cm |  ca. 390g



4 004293 121141

SCHNITTIG IN DER KÜCHE: MESSERSERIE ROCKWOOD

SANTOKUMESSER

Vielseitiges Küchenmesser für den universellen Einsatz nach traditioneller, asiatischer Art. Fleisch, Gemüse und Fisch werden dank der äußerst scharfen Klinge in besonders feine Scheiben geschnitten. Durch den Kullenschliff haftet nichts an der Klinge an.



Art.-Nr. 12115 | 17,5 cm
LxBxH 31,4x2,3x5,1 cm | ca. 295 g
 LxBxH 37,5x7,5x2,7 cm | ca. 385 g

BROTMESSER

Der ausgeprägte Wellenschliff schneidet Brot, Brötchen und Baguette in glatte, saubere Scheiben. Auch harte Krusten werden einfach aufgebrochen und geteilt.



Art.-Nr. 12116 | 20 cm
LxBxH 34,5x2,3x3,4 cm | ca. 244 g
 LxBxH 37,5x7,5x2,7 cm | ca. 334 g





Messerserie MASTERCLASS

Brotmesser

Der Duft von frisch gebackenem Brot beim Sonntags-Frühstück 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

Schnittig

Klinge aus gehärtetem Spezialstahl
X50CrMoV15 für ermüdungsfreies
Arbeiten

Angenehm

Ergonomischer Griff aus Nussbaumholz mit
geprägtem Logo



- 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



NEU

GEMÜSEMESSER

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

Art.-Nr. 12120 | 9 cm

L×B×H 20,8×2×2,3 cm | ca. 65 g

L×B×H 29,2×6,9×2,7 cm | ca. 120 g



4 0042931121202



NEU

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 | 13 cm

L×B×H 23,3×2×2,3 cm | ca. 67 g

L×B×H 29,2×6,9×2,7 cm | ca. 122 g



4 0042931121219



NEU

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 | 18 cm

L×B×H 32×2,5×3,3 cm | ca. 148 g

L×B×H 37,6×7,7×2,9 cm | ca. 240 g



4 0042931121226



NEU

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 | 20 cm

L×B×H 32,7×2,5×3,3 cm | ca. 173 g

L×B×H 37,6×7,7×2,9 cm | ca. 240 g



4 0042931121233



NEU

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 | 17,5 cm

L×B×H 31,5×2,5×4,8 cm | ca. 185 g

L×B×H 37,6×7,7×2,9 cm | ca. 275 g



4 0042931121240

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.

NEU



Art.-Nr. 12125 | 20cm

LxBxH 34,8x2,5x3,3cm |  ca. 170g

 LxBxH 37,6x7,7x2,9cm |  ca. 260g





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




NEU

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. Mit speziell geätzten Reibezähnen für leichtes Reiben. Platine und Griff aus Edelstahl 18/10. Inkl. Schutzcover.

Art.-Nr. 95004

L×B×H 36×7,7×2 cm |  ca. 180g



4 0042931950048




NEU

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

L×B×H 36×7,7×2 cm |  ca. 180g



4 0042931950055




NEU

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

L×B×H 36×7,7×2 cm |  ca. 180g



4 0042931950062




NEU

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 fünfmal verstellbar bis zu 5 mm. Klinge auswechselbar. Einfache Reinigung, keine Schmutzcken. Platine und Griff aus Edelstahl 18/10. Inkl. Gemüsehalter und Schutzcover.

Art.-Nr. 95008

L×B×H 46×13×2,7 cm |  ca. 1 kg




4 0042931950086





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

L×B×H 13×10,7×5,8 cm |  ca. 100g

 L×B×H 18×17×6 cm |  ca. 110g




4 0042931950444

GERASPELT UND IN SCHEIBEN: REIBEN UND HOBEL

JULIENNEHOBEL

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

Art.-Nr. 95007

LxBxH 43,5x9,8x2cm |  ca. 950g



4


NEU



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.

Art.-Nr. 95009

LxBxH 25x8x8cm |  ca. 370g



4


NEU



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.

Art.-Nr. 95030

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




4



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 Resthalter ermöglicht auch bei kleinen Reststücken ein sicheres Arbeiten.

Art.-Nr. 12742

LxBxH 27,7x6,7x4,4cm |  ca. 235g
Grifflänge 10cm




4



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 Gemüseschlieten Art.-Nr. 95044).

Art.-Nr. 95035

LxBxH 12x8x2,2cm |  ca. 45g



4




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

L×B×H 18×2,7×3 cm |  ca. 130 g



4






KÄSEMÜHLE

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



Art.-Nr. 16684

L×B×H 15,5×6×11,7 cm |  ca. 400 g

 L×B×H 16×6,5×12,5 cm |  ca. 480 g




4





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

L×B×H 15,5×9,6×5,9 cm |  ca. 142 g

 L×B×H 16,5×10,5×6,5 cm |  ca. 200 g



4




SCHEREN: UNENTBEHRLICH



KÜCHENSCHERE

Die gehärtete, 10cm 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

L×B×H 22×8,2×1,3cm |  ca. 124g
Grifflänge 12cm






4



KRÄUTERSCHERE

Spitze Klinge mit Mikroverzahnung für ein sauberes und exaktes Schneiden, z.B. von Kräutern direkt an der Pflanze sowie für unterschiedlichste Materialien in der Küche. Dank des kleinen Hakens können Kräuter wie z.B. Rosmarin oder Petersilie entblättert werden.

Art.-Nr. 12643 | 16cm

L×B×H 16,4×7,4×0,9cm |  ca. 60g
 L×B×H 21×11×2cm |  ca. 120g
Grifflänge 7cm






4



HAUSHALTSSCHERE

Breite und robuste Klinge mit Mikroverzahnung für sicheres und gezieltes Schneiden. Idealer Einsatz zum Schneiden von Verpackungen, Schnittblumen, Schnur. Mittelteil zum Schneiden von Draht und Kunststoff geeignet.

Art.-Nr. 12644 | 19cm

L×B×H 19,4×8×1,2cm |  ca. 100g
 L×B×H 23,5×13×2,5cm |  ca. 180g
Grifflänge 8cm






4



UNIVERSALSCHERE

Dank der langen und eleganten Klinge gelingt ein sauberes und exaktes Schneiden von Folien, Papier und anderen Materialien, die im täglichen Gebrauch anfallen. Der Kunststoffgriff liegt angenehm in der Hand.

Art.-Nr. 12645 | 23cm

L×B×H 23,2×8×1,2cm |  ca. 125g
 L×B×H 28×12×2,5cm |  ca. 210g
Grifflänge 8cm



4



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.

📦 L×B×H 21×16×3,2cm | 📖 ca. 290g



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.

📦 L×B×H 21×16×3,2cm | 📖 ca. 290g







Schneidunterlagen

Schneidbrett mit Edelstahlgriff

Beim Schneiden von Tomaten und Gurken für einen leckeren, griechischen Salat oder von Schweinefilet für Geschnetzeltes 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 2,5cm
- 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 runde Vertiefung (15031) eignet sich hervorragend zum Sammeln von Schnittresten oder als Servierbrett für Gewürze wie Salz und Pfeffer. Die Bretter haben eine nach hinten abfallende Schneidfläche, um Flüssigkeiten aufzufangen. Mit Silikonfüßen.

Art.-Nr. 15031 | 28x20 cm
LxBxH 28x20x2,5 cm |  ca. 650g


Art.-Nr. 15032 | 36x24 cm
LxBxH 36x24x3 cm |  ca. 1.100g

Art.-Nr. 15033 | 48x32 cm
LxBxH 48x32x3,5 cm |  ca. 2.500g



SCHNEIDAUFLAGEN 4ER-SET

Flexible, 2 mm dünne, platzsparende Unterlage in vier Farben, mit Symbolen für Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse. Erleichtert das Befüllen von Töpfen und Schüsseln. Aus antibakteriellem, lebensmittelechten Kunststoff. Rutschfeste Unterseite für sicheres Arbeiten. Messerschonende Oberseite.

Art.-Nr. 15015
LxBxH 35x25x2 cm |  ca. 152g









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
- Spülmaschinengeeignet



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 | Ø 8 cm
L×B×H 8,6×8,6×5,6 cm | Inhalt 0,2 L | ca. 105 g

Art.-Nr. 15672 | Ø 12 cm
L×B×H 12,8×12,8×7,7 cm | Inhalt 0,7 L | ca. 227 g

Art.-Nr. 15676 | Ø 16 cm
L×B×H 17×17×10,1 cm | Inhalt 1,6 L | ca. 388 g

Art.-Nr. 15680 | Ø 20 cm
L×B×H 21×21×12,5 cm | Inhalt 3,1 L | ca. 602 g

Art.-Nr. 15684 | Ø 24 cm
L×B×H 25×25×15,5 cm | Inhalt 5,4 L | ca. 835 g

Art.-Nr. 15688 | Ø 28 cm
L×B×H 29,5×29,5×17,3 cm | Inhalt 8,5 L | ca. 1.101 g



DESIGN **PLUS** FORM '95



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
 L×B×H 27,5×26×15,5 cm | ca. 2.200 g



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 | Ø 24 cm
L×B×H 27×25,6×18,7 cm | Inhalt 5,4 L | ca. 1.652 g
 L×B×H 26,5×26,5×18,5 cm | ca. 2.050 g



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.



Art.-Nr. 15726 | Ø 5 cm
LxBxH 7,1x6x1,4 cm | \square ca. 25 g



Art.-Nr. 15727 | Ø 8 cm
LxBxH 10x9,1x1,6 cm | \square ca. 58 g



Art.-Nr. 15728 | Ø 10 cm
LxBxH 12x11,1x1,6 cm | \square ca. 84 g



Art.-Nr. 15729 | Ø 12 cm
LxBxH 14,4x13,2x1,6 cm | \square ca. 125 g



Art.-Nr. 15730 | Ø 16 cm
LxBxH 18,5x17,5x1,8 cm | \square ca. 266 g



Art.-Nr. 15731 | Ø 20 cm
LxBxH 23x22x1,8 cm | \square ca. 400 g



Art.-Nr. 15732 | Ø 24 cm
LxBxH 27x22,6x1,8 cm | \square ca. 565 g



Art.-Nr. 15733 | Ø 28 cm
LxBxH 30,5x29,5x1,8 cm | \square ca. 692 g



SCHÜSSELN: KRAFTVOLL IM HINTERGRUND



WASSERBADSCHÜSSEL

Zum Aufwärmen und Abkühlen aller Gerichte, die dabei mit dem Wasser selbst nicht in Berührung kommen dürfen. Geeignet zum Schmelzen von Schokolade und Zubereiten von Saucen.

Art.-Nr. 15370 | Ø 20 cm
L×B×H 42,5×21×12 cm | ca. 530g



DESIGN PLUS



4 0042931153708



SCHÜSSEL KONISCH

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

Art.-Nr. 15816 | Ø 16 cm
L×B×H 16,4×16,4×6,2 cm | Inhalt 0,7 L | ca. 149g

Art.-Nr. 15818 | Ø 18 cm
L×B×H 18×18×7 cm | Inhalt 1 L | ca. 240g

Art.-Nr. 15820 | Ø 20 cm
L×B×H 20,8×20,8×8,2 cm | Inhalt 1,5 L | ca. 290g

Art.-Nr. 15822 | Ø 22 cm
L×B×H 22,5×22,5×9 cm | Inhalt 2 L | ca. 345g

Art.-Nr. 15827 | Ø 27 cm
L×B×H 27×27×11 cm | Inhalt 3,5 L | ca. 486g

Art.-Nr. 15831 | Ø 31 cm
L×B×H 31×31×12,5 cm | Inhalt 5,6 L | ca. 640g

Art.-Nr. 15835 | Ø 35 cm
L×B×H 35,5×35,5×14 cm | Inhalt 8,3 L | ca. 820g

Art.-Nr. 15840 | Ø 40 cm
L×B×H 40×40×16,5 cm | Inhalt 11,8 L | ca. 1.377g



4 0042931158161



4 0042931158185



4 0042931158208



4 0042931158222



4 0042931158277



4 0042931158314



4 0042931158352



4 0042931158406





Dosen und Mühlen

Butterdose Französisch

Croissant, Baguette und Café au lait – allein der Klang der französischen Köstlichkeiten verleiht einem das Flair der Straßen von Paris. Denn so sieht ein klassisches, französisches Frühstück aus, das in den Cafés gereicht wird. Dazu etwas Marmelade, Honig und frische Butter und das Feingebäck schmeckt noch besser. A propos frische Butter, streichart soll sie sein. Das verspricht die RÖSLE-Butterdose. Nach französischer Art wird die Butter in den Deckel gestrichen, anschließend etwas kaltes Wasser in das Unterteil gegeben, der Deckel aufgesetzt, et voilà, die Dose ist luftdicht verschlossen. Die Butter bleibt frisch, haltbar und zu jederzeit streichart. Bon appétit!



Dicht
Edelstahldeckel mit Silikonrand

Durchdacht
Schmale Ausführung für die schmalen Fächer der Kühlschranktür

RÖSLE-like
Butterdose aus doppelwandigem
Edelstahl 18/10

- Butterdose aus doppelwandigem Edelstahl 18/10
- Deckel aus Edelstahl 18/10 mit Silikonrand
- In den Deckel können 250g Butter eingefüllt werden
- Passend für die schmalen Fächer in der Kühlschranktür
- Wasser sollte alle 2 bis 3 Tage gewechselt werden
- Spülmaschinengeeignet



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. Durch den flachen Deckel können die Dosen gut gestapelt werden.

Art.-Nr. 16551 | Ø 5 cm, Höhe 6,5 cm
L×B×H 7,4×6,2×6,5 cm | Inhalt 0,1 L | ca. 69 g
 L×B×H 7,3×7,1×7,3 cm | ca. 92 g



Art.-Nr. 16553 | Ø 8 cm, Höhe 6,5 cm
L×B×H 10,5×9,3×6,5 cm | Inhalt 0,3 L | ca. 186 g
 L×B×H 10,1×9,3×7,3 cm | ca. 226 g



Art.-Nr. 16554 | Ø 8 cm, Höhe 12,5 cm
L×B×H 10,5×9,3×12,5 cm | Inhalt 0,6 L | ca. 273 g
 L×B×H 10,1×9,3×13,3 cm | ca. 330 g



Art.-Nr. 16556 | Ø 12 cm, Höhe 6,5 cm
L×B×H 14,6×13,3×6,5 cm | Inhalt 0,7 L | ca. 360 g
 L×B×H 13,6×13,6×7,3 cm | ca. 412 g



Art.-Nr. 16557 | Ø 12 cm, Höhe 12,5 cm
L×B×H 14,6×13,3×12,5 cm | Inhalt 1,4 L | ca. 488 g
 L×B×H 13,6×13,6×13,3 cm | ca. 573 g



Art.-Nr. 16558 | Ø 16 cm, Höhe 6,5 cm
L×B×H 18,9×17,7×6,5 cm | Inhalt 1,2 L | ca. 601 g
 L×B×H 17,7×17,5×7,3 cm | ca. 706 g



Art.-Nr. 16559 | Ø 16 cm, Höhe 12,5 cm
L×B×H 18,9×17,7×12,5 cm | Inhalt 2,4 L | ca. 788 g
 L×B×H 17,7×17,5×13,3 cm | ca. 920 g



KAFFEEDOSE MIT FRISCHHALTEDECKEL

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

Art.-Nr. 16555 | Ø 10 cm, Höhe 20 cm
L×B×H 12,5×11×20 cm | Inhalt 1,5 L | ca. 486 g
 L×B×H 11,5×11,9×20,8 cm | ca. 587 g



FRISCH UND WÜRZIG: DOSEN UND MÜHLEN

AUFBEWAHRUNGSDOSEN SILIKON, 3ER-SET

Drei kleine Aufbewahrungsdosen für den vielseitigen Einsatz. Bestens geeignet zum Einfrieren und Aufbewahren von frischen, gehackten Kräutern und Gewürzen oder für ein selbstgemachtes kleines Eis. Gefrorene Kräutermischungen können einfach herausgedrückt werden. Mit Schraubdeckel. Ideal auch für unterwegs.



Art.-Nr. 12215 | Ø 6 cm, Höhe 6 cm
LxBxH 5,9x5,9x5,8 cm | Inhalt 0,042 L | $\bar{\mu}$ ca. 33 g
☞ LxBxH 6x6x11,7 cm | $\bar{\mu}$ ca. 110 g



4

BUTTERDOSE MIT FRISCHHALTEDECKEL

Butterdose aus doppelwandigem Edelstahl mit aromadichtem Glasdeckel mit Silikonrand. Die Butterdose passt perfekt in das Seitenfach vom Kühlschrank. Für 250 g Butter oder auch für Frischkäse, Dips und Antipasti. Zum Kühlen oder Servieren.



Art.-Nr. 12217
LxBxH 8,3x21x5,4 cm | Inhalt 0,5 L | $\bar{\mu}$ ca. 395 g
☞ LxBxH 9x23x6 cm | $\bar{\mu}$ ca. 480 g



4

BUTTERDOSE FRANZÖSISCH



Die Butter in den Deckel streichen, anschließend etwas kaltes Wasser in das Unterteil geben, den Deckel mit der Butter aufsetzen und somit die Dose luftdicht verschließen. Die Butter bleibt frisch, haltbar und streichart.



Art.-Nr. 12226
LxBxH 8,3x21x5,4 cm | Inhalt 0,5 L | $\bar{\mu}$ ca. 520 g
☞ LxBxH 9x23x6 cm | $\bar{\mu}$ ca. 600 g



4

GEWÜRZMÜHLE

Keramik-Mahlwerk mit Drehregler für 5 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 Gewürz-Rückstände auf dem Tisch.



Art.-Nr. 16575 | Ø 6 cm
LxBxH 6x6x17,5 cm | $\bar{\mu}$ ca. 245 g
☞ LxBxH 7x7x22 cm | $\bar{\mu}$ ca. 290 g



4

GRANITMÖRSER

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



Art.-Nr. 12978 | Ø 14 cm
LxBxH 14x14x8 cm | Tiefe 5 cm | $\bar{\mu}$ ca. 2,2 kg
☞ LxBxH 17x16x14 cm | $\bar{\mu}$ ca. 2,4 kg



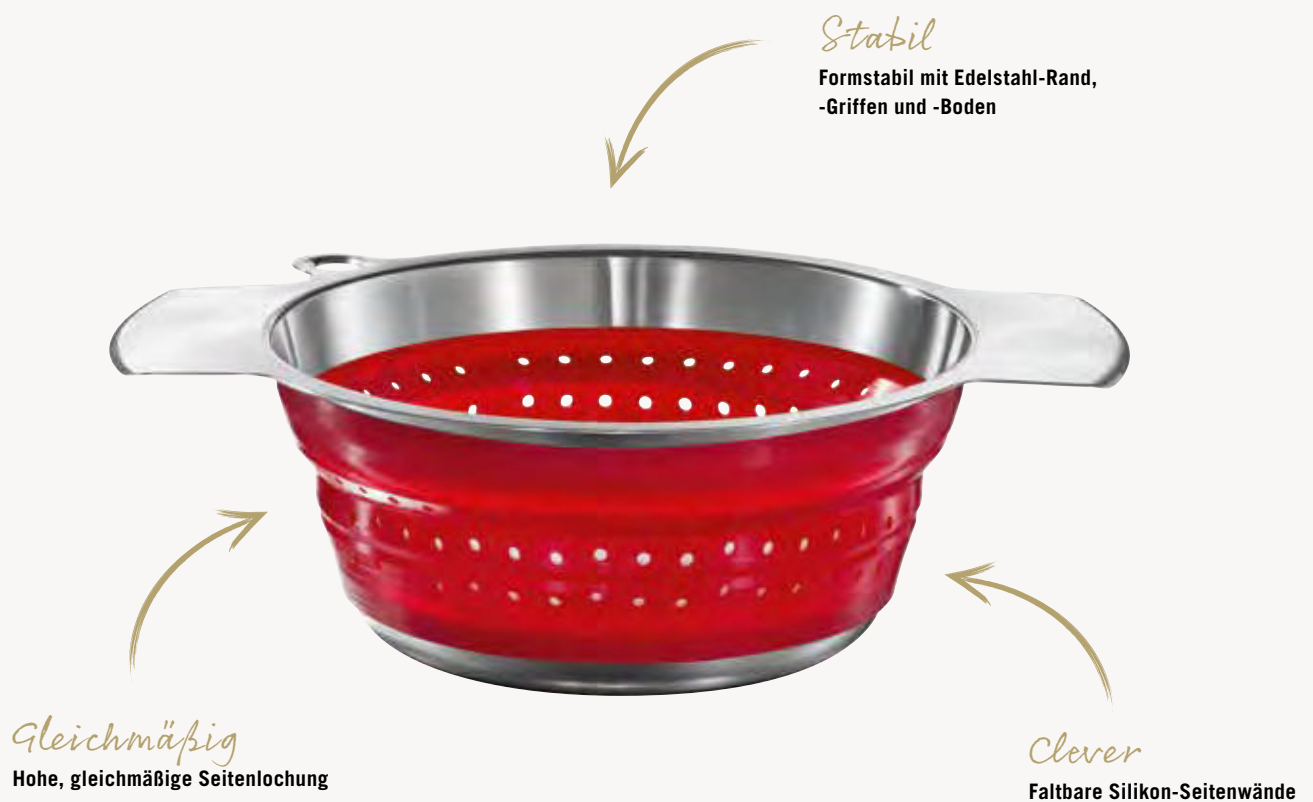
4



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 Silikon-Seitenwänden
- Platzsparend aufzubewahren
- Können gefaltet in der Spülmaschine gereinigt werden




SIEBE: DIE RICHTIGE MASCHE



TEESIEB FEINMASCHIG

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

Art.-Nr. 95248 | Ø 8 cm
L×B×H 20×8×5 cm | Inhalt 0,07 L |  ca. 53 g
Maschenweite 0,33 mm





4





KÜCHENSIEB FEINMASCHIG

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

Art.-Nr. 95252 | Ø 12 cm
L×B×H 29×12×7 cm | Inhalt 0,25 L |  ca. 150 g
Maschenweite 0,5 mm

Art.-Nr. 95256 | Ø 16 cm
L×B×H 37×16×10 cm | Inhalt 0,6 L |  ca. 253 g
Maschenweite 0,5 mm

Art.-Nr. 95260 | Ø 20 cm
L×B×H 42×20×13,5 cm | Inhalt 1,25 L |  ca. 330 g
Maschenweite 0,5 mm

Art.-Nr. 95264 | Ø 24 cm
L×B×H 50×24×14,5 cm | Inhalt 2 L |  ca. 445 g
Maschenweite 0,5 mm



4



4



4





4



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.

Art.-Nr. 95270 | Ø 20 cm
L×B×H 42×20×13,5 cm | Inhalt 1,25 L |  ca. 330 g
Maschenweite 1,6 mm

Art.-Nr. 95274 | Ø 24 cm
L×B×H 50×24×14,5 cm | Inhalt 2 L |  ca. 500 g
Maschenweite 1,6 mm



4




4



STÖSSEL KONISCH

Konischer Stößel zum Passieren von Brühen, Suppen und Saucen durch Spitzsiebe oder konische Küchensiebe. Aus massivem Buchenholz.

Art.-Nr. 95238 | Ø 8 cm
L×B×H 25,5×8,1×8,1 cm |  ca. 220 g



4

DIE RICHTIGE MASCHKE: SIEBE

DESIGN
PLUS

SPITZSIEB

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



Art.-Nr. 23214 | Ø 14 cm

LxBxH 31,5x15x11,7 cm | Inhalt 0,7 L | \square ca. 218 g



Art.-Nr. 23218 | Ø 18 cm

LxBxH 41x19,8x16 cm | Inhalt 1,5 L | \square ca. 380 g



Art.-Nr. 23220 | Ø 20 cm

LxBxH 47x22x18 cm | Inhalt 2,2 L | \square ca. 417 g



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 aus dem Topf geholt. Dank seiner Größe auch als Tee-Ei in Tassen und Gläsern verwendbar.



Art.-Nr. 12213 | Ø 5 cm

LxBxH 4,6x4,6x9,2 cm | \square ca. 47 g

\square LxBxH 5x5x14 cm | \square ca. 56 g



KRÄUTERDUSCHE MIT WIEGEMESSER

Zum bequemen 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 | Ø 8 cm

LxBxH 7,8x7,8x22 cm | \square ca. 141 g

\square LxBxH 8x8x15,3 cm | \square ca. 295 g





SEIHER: STANDHAFT ODER FALTBAR



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 | Ø 24 cm
L×B×H 32,5×25,5×11 cm | Inhalt 3,4 L |  ca. 439 g

Art.-Nr. 16028 | Ø 28 cm
L×B×H 36×29,5×12,5 cm | Inhalt 5,5 L |  ca. 570 g



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. Boden mit Dreipunktauflage.

Art.-Nr. 16124 | Ø 24 cm
L×B×H 32,5×25,5×10,5 cm | Inhalt 3,4 L |  ca. 460 g



SEIHER FALTBAR ROT

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. Boden mit Dreipunktauflage.

Art.-Nr. 16125 | Ø 24 cm
L×B×H 32,5×25,5×10,5 cm | Inhalt 3,4 L |  ca. 460 g






AUF DEN PUNKT: TRICHTER

FONDANTRICHTER

Einfach zu dosieren, einfach zu befüllen. Mit Innenskalierung. Am ergonomischen Griff perfekt einstellbare Durchflussmenge. Mit zwei auswechselbaren 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 | Ø 19 cm

L×B×H 25×23×19 cm | Inhalt 1,2 L |  ca. 795 g

 L×B×H 23,5×22,5×20,5 cm |  ca. 1,2 kg




4

TRICHTER

Konische Form mit seitlichem Griff und herausnehmbarem Siebeinsatz.

Art.-Nr. 24098 | Ø 12 cm

L×B×H 15×12,7×11,5 cm |  ca. 133 g



4

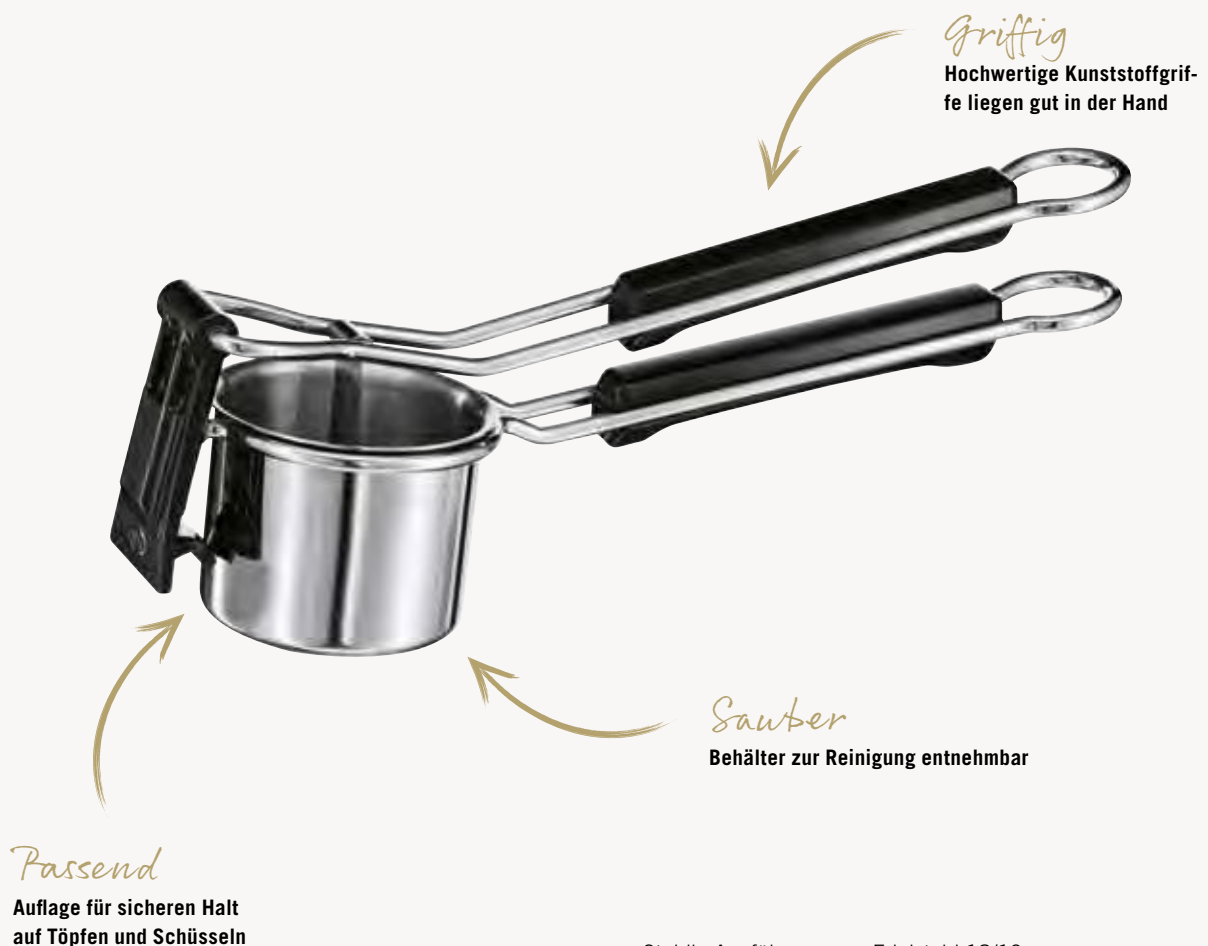


Mechanische Küchengeräte

Kartoffelpresse

Selbstgemachtes Kartoffelpüree gehört definitiv zum absoluten Soulfood. Ist das Wetter schlecht oder man braucht die perfekte Allzweckwaffen-Beilage zu herzhaften Fleischpflanzerl – ein frisches Kartoffelpüree mit etwas Muskat und echter Butter. Da braucht man nicht mehr viel dazu zu sagen.

Die RÖSLE-Kartoffelpresse hat ein optimiertes Übersetzungsverhältnis von Griff und Kraftaufwand und garantiert ein kraftschonendes Arbeiten. Die Auflagevorrichtung am vorderen Teil lässt sich direkt auf Töpfen oder Schüsseln aufsetzen. Aufklappen. Einfüllen. Pressen und genießen.



- Stabile Ausführung aus Edelstahl 18/10 mit hochwertigen Kunststoffgriffen
- Geringer Kraftaufwand beim Pressen von gekochten Kartoffeln durch speziell gearbeitete Hebelverhältnisse
- Mit Auflage für sicheren Halt auf Töpfen und Schüsseln
- Zur Reinigung kann der Behälter entnommen werden
- Spülmaschinengeeignet

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 | Ø 9,5 cm
 L×B×H 33×9,5×13,5 cm | $\bar{\square}$ ca. 700 g
 \square L×B×H 34,7×13×10 cm | $\bar{\square}$ ca. 900 g



4



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 | Ø 13 cm
 L×B×H 13×13×12 cm | Inhalt 0,6 L | $\bar{\square}$ ca. 580 g
 \square L×B×H 15,5×14×16 cm | $\bar{\square}$ ca. 810 g



4



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 | Ø 13 cm
 L×B×H 13×13×9,5 cm | Inhalt 0,6 L | $\bar{\square}$ ca. 165 g



4



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 | Ø 22 cm
 L×B×H 44,5×23,5×19,5 cm | Inhalt 3,1 L | $\bar{\square}$ ca. 1,25 kg
 \square L×B×H 44,5×27,5×14 cm | $\bar{\square}$ ca. 2 kg



4

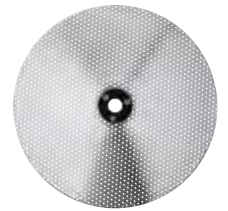
VON HAND GEMACHT: MECHANISCHE KÜCHENGERÄTE

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.



Art.-Nr. 16265 | Ø 14 cm
LxBxH 13,5×13,5×1,7 cm | Loch-Ø 1 mm | \square ca. 75 g

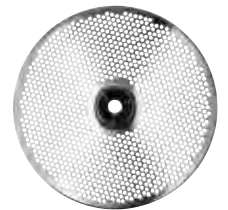


SIEBEINLAGE 2 MM

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



Art.-Nr. 16266 | Ø 14 cm
LxBxH 13,5×13,5×1,7 cm | Loch-Ø 2 mm | \square ca. 75 g

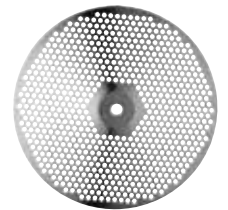


SIEBEINLAGE 3 MM

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



Art.-Nr. 16267 | Ø 14 cm
LxBxH 13,5×13,5×1,7 cm | Loch-Ø 3 mm | \square ca. 75 g

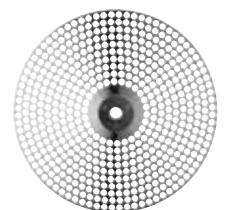


SIEBEINLAGE 4 MM

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



Art.-Nr. 16268 | Ø 14 cm
LxBxH 13,5×13,5×1,7 cm | Loch-Ø 4 mm | \square ca. 75 g

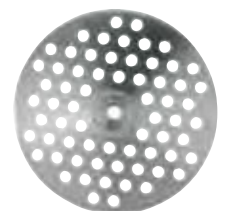


SIEBEINLAGE 8 MM

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



Art.-Nr. 16269 | Ø 14 cm
LxBxH 13,5×13,5×1,7 cm | Loch-Ø 8 mm | \square ca. 75 g







PRÄZISION UND FUNKTION

Unsere Messgeräte

Beim Kochen lassen sich viele Gerichte mit Gefühl und Enthusiasmus kreieren. Beim Backen kommt es allerdings mehr auf Genauigkeit an. Das perfekte Verhältnis der Zutaten ist wichtig, damit am Ende auch ein genießbares Ergebnis auf dem Tisch steht.

Unsere digitale Küchenwaage mit Slide-Mechanismus ist genau dafür ausgebildet. Präzision ist ihre Leidenschaft und ist somit der ideale Partner in der Küche. Die Schokolade soll den richtigen Glanz behalten? Auf die Temperatur kommt es an. Der Milchschaum soll den perfekten Stand haben? Auf die Temperatur kommt es an. Ein Griff zum Gourmet-Thermometer und das Ergebnis ist wie es sein soll!



unit

3.2

tara

Messgeräte

Digitale Küchenwaage mit Slide-Mechanismus

Präzision und Design vereint in einer Küchenwaage. Ausgezeichnet mit dem renommierten RedDot Designpreis ist die RÖSLE-Küchenwaage eine echte Augenweide in der modernen Küche. Die abgerundeten Kanten greifen die Idee des klassischen Rundgriffs auf und schlagen somit die optische Verbindung zu den klassischen RÖSLE-Küchenhelfern. Die Wiegefläche aus Edelstahl hat eine Anti-Fingerprint-Beschichtung und lässt sich über einen raffinierten Slide-Mechanismus an- und ausschalten. Beim Backen und Kochen ein unverzichtbarer Helfer in jeder Küche. Ob für saftigen Marmorkuchen, kunstvoll verzierte Torten oder moderne Cookies aus Avocado und Banane.

- Digitale Küchenwaage mit Wiegefläche aus Edelstahl und Korpus aus Kunststoff ABS
- Slide-Mechanismus zum An- und Ausschalten
- Hohe Tragekraft bis 5 kg
- Höchste Wiegepräzision +/- 1 g/0.1 oz
- LCD-Display mit Tara-/Zuwiegefunktion
- Wiegeeinheiten in g, ml, oz, fl'oz und lb
- Inkl. 4xAAA 1,5V Batterien
- Automatische Abschaltung nach 5 Minuten

Gewichtig
Hohe Tragekraft bis 5 kg



Digital
Mit LCD-Display für genaue
Angabe im Grammbereich

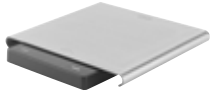
Genau
Höchste Wiegepräzision max. +/- 1 g

Geschmeidig
Mit Slide-Mechanismus
zum An- und Ausschalten



reddot award 2017
winner

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.öz. Automatisches Ausschalten nach 5 Min. Batterien inkl.



Art.-Nr. 16232

L×B×H 20×17,5×2 cm | ca. 620 g

L×B×H 21×20×4 cm | ca. 780 g



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

L×B×H 22,7×2×1,7 cm | ca. 30 g

L×B×H 23×5,5×3 cm | ca. 40 g



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

L×B×H 5×14,5×2 cm | ca. 140 g

L×B×H 7,5×20×3 cm | ca. 210 g



PRÄZISE MASSHALTEN: MESSGERÄTE

KAFFEEMASS

Genormtes Maß zum Abmessen von gemahlenem Kaffee.



Art.-Nr. 95153 | Ø 3,8 cm
LxBxH 17,5x3,7x2,5 cm | \square ca. 35 g
Inhalt 0,0185 L/7 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 | Ø 9 cm
LxBxH 11,5x13x8,8 cm | Inhalt 0,5 L | \square ca. 185 g



Art.-Nr. 24038 | Ø 11 cm
LxBxH 13,5x15x11 cm | Inhalt 1 L | \square ca. 300 g







AUSSTATTUNG UND ORDNUNG

Alles im Blick und schnell zur Hand

Die Küche wurde in den letzten Jahren immer mehr zum zentralen Mittelpunkt im Haus. Hier kann man zusammen ein feines Essen vorbereiten, gemeinsam alle Zutaten schneiden, putzen und nebenbei ein schönes Glas Wein trinken. Die Küche ist das Herz des Hauses und hier pulsiert das Leben. Zum Frühstück, Mittagessen, zum Brunch mit guten Freunden oder zu den klassischen Feiertagen wie Weihnachten oder Muttertag.

Um beim Arbeiten alles griffbereit zu haben, sind die zeitlosen Edelstahl-Leisten der Offenen Küche einfach ideal und sie sind dank der flexibel verschiebbaren Montageflächen auch auf Fliesenspiegel einfach anzubringen. In verschiedenen Längen verfügbar lassen sich viele Varianten gestalten. Ob eine lange Leiste, oder 3 Leisten versetzt übereinander, direkt an der Wand, auf Holzleisten oder als Handtuchhalter im Bad. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

Passend dazu gibt es Einzelhaken oder Magnethalter – so lassen sich Rundgriff-Küchenhelfer mit Aufhängeöse oder der klassische Hakenlöffel sowie die edle Küchenwaage bunt gemischt und in der persönlichen Lieblingsordnung anbringen.

Die Offene Küche ist offen für alles. Am liebsten für gemeinsamen Koch- und Backspaß mit der Familie oder guten Freunden.



Küchenausstattung

Papierrollenhalter stehend

Qualität, die man spürt und sieht. Kein wackeliges Gestell, das einem beim Abreißen entgegen kommt. Der solide Sockel aus Edelstahl bringt ein hohes Eigengewicht mit und steht sicher und gewichtig auf der Arbeitsfläche. Die Küchentücher können spielend leicht mit einer Hand abgerissen werden. Flexibel passt er sich außerdem an die verschiedenen Höhen der Küchenpapierrollen an, bis zu 30cm Höhe und 17cm Durchmesser. Im zeitlosen Edelstahl-Design fügt er sich in jedes Küchenumfeld ein und ist ein beständiger Helfer an Ihrer Seite.

- Aus Edelstahl 18/10 und Kunststoff
- Für alle Rollengrößen bis 17cm Durchmesser und 22 bis 30cm Höhe
- Passt sich direkt der Höhe der Papierrolle an
- Küchenpapier kann mit einer Hand abgerissen werden
- Standfuß mit hohem Eigengewicht und Silikonbeschichtung für festen Stand

Anpassungsfähig
Passt sich der Höhe der Rolle an;
von 22 bis 30 cm

Mächtig
Auch für große Küchenrollen bis \varnothing 17 cm

Stabil
Fuß mit hohem Eigengewicht für festen Stand beim Abreißen



OFFENE KÜCHE: ORDENTLICH UND GRIFFBEREIT



KÜCHENLEISTE MIT WANDBEFESTIGUNGS-SET

Die Küchenleiste mit Wandbefestigungs-Set stellt die Basis der Offenen Küche dar. Gefertigt aus 3 mm starkem, matt geschliffenen Edelstahl. Die Wandbefestigung kann flexibel an der Wand platziert werden. Leisten können unsichtbar verbunden werden. Inkl. zwei Wandbefestigungen.

Art.-Nr. 19450 | 40 cm

L×B×H 40×2,5×3,6 cm | Nutzlänge 34 cm | ca. 270 g

L×B×H 42,5×4,8×3,7 cm | ca. 340 g

Art.-Nr. 19451 | 50 cm

L×B×H 50×2,5×3,6 cm | Nutzlänge 44 cm | ca. 357 g

L×B×H 52,5×4,8×3,7 cm | ca. 400 g

Art.-Nr. 19452 | 60 cm

L×B×H 60×2,5×3,6 cm | Nutzlänge 54 cm | ca. 420 g

L×B×H 62×3,5×7 cm | ca. 460 g



4



4



4



EINZELAUFHÄNGUNG

Mit der Einzelaufhängung können auch schmale Randzonen genutzt werden, die zur Anbringung der Küchenleisten nicht ausreichend Platz bieten.

Art.-Nr. 19530

L×B×H 3,3×5×2,5 cm | ca. 40 g

L×B×H 12×8×3,5 cm | ca. 51 g



4



EINZELHAKEN 2ER-PACK

Zum Aufhängen von Küchengeräten mit Lochung oder Ring.



Art.-Nr. 19060

L×B×H 4×2×3,1 cm | ca. 42 g

L×B×H 11,5×7,2×3,1 cm | ca. 50 g



4



DOPPELHAKEN 2ER-PACK

Zum Aufhängen von Küchengeräten mit Lochung oder Ring.



Art.-Nr. 19061

L×B×H 4×2×3,1 cm | ca. 52 g

L×B×H 11,5×7,2×3,1 cm | ca. 60 g



4

ORDENTLICH UND GRIFFBEREIT: OFFENE KÜCHE



MAGNETHALTER 2ER-PACK

Der integrierte Magnet dient zum Aufhängen von Messern, Scheren, Paletten etc.



Art.-Nr. 19063

L×B×H 5,7×2,5×1,6 cm | ca. 70g

L×B×H 10×8×1,7 cm | ca. 90g



PAPIERROLLENHALTER STEHEND

Spielend leicht mit einer Hand Küchentücher abreißen und Rollen auswechseln. Passt sich automatisch der Papierrollenhöhe an. Für alle Rollengrößen bis 17 cm Durchmesser und 22 bis 30 cm Höhe. Standfuß mit hohem Eigengewicht und Silikonbeschichtung für festen Stand. Aus Edelstahl 18/10 und Kunststoff.



Art.-Nr. 19089

L×B×H 20,5×23×25 cm | ca. 2kg

L×B×H 24×21×26,5 cm | ca. 2,5kg

KOCHBUCHHALTER

Praktischer Halter aus Edelstahl und Kunststoff im modernen Design. Für Kochbücher bis Größe DIN A4 und Tablet-PCs bis 11,8". Belastbar bis 4 kg. Einfache Handhabung. Nach Gebrauch wird der Halter zusammengeklappt und kann platzsparend in der Schublade oder im Regal verstaut werden.



Art.-Nr. 19091

L×B×H 25×18×2 cm | ca. 450g







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 Freunde aus der Küche, die je nachdem, wieviele hungrige Mäuler gespannt warten, zum Einsatz kommen. Nach Vorliebe kann in der Edelstahlpfanne gebraten, im Kupfertopf 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 beliebten Serien SILENCE®, CHALET oder MULTIPLY, denn wer selber kocht, kommt um Topf und Pfanne nicht herum.



Serie Edelstahl SILENCE®

Die beliebte Serie präsentiert sich in voller Bandbreite. Unter anderem mit Brat-, Servier- und Schmorpfannen sowie Töpfen, Dampfgeräten und Bräter. Alles aus zeitlosem Edelstahl, beschichtet und unbeschichtet. Der Name Silence ist hier Programm. Die Deckel der Töpfe sind stilvoll mit Silikon eingefasst. Das bedeutet, auch bei kochendem Wasser gibt es keinerlei Geräusche. Ein weiteres Plus des Silikonabschlusses: Aromastoffe können nicht so leicht entweichen und bleiben dem Gargut erhalten.

Messbar

Innenskalierung zur einfachen und direkten Abmessung von Flüssigkeiten

Leise

Die Silikonumfassung verhindert das Klappern der Deckel



KOCHTOPF SILENCE®

Ergonomisch

Gute Handhabung durch ergonomisch gestaltete Griffe aus Edelstahlguss

Universell

Gekapselter Sandwichboden mit Aluminiumkern, für alle gängigen Herdarten geeignet

- Töpfe aus Edelstahl 18/10
- Mit Innenskalierung
- Gekapselter Sandwichboden mit 5 mm Aluminiumkern zur idealen Wärmespeicherung sowie schnellen und gleichmäßigen Wärmeverteilung
- Ergonomische Griffe aus hochglanzpoliertem Edelstahlguss erleichtern die Handhabung
- Topfdeckel aus gehärtetem Glas mit Silikonumfassung für dichte Auflage auf dem Topf; temperaturbeständig bis 180 °C
- Thermometer zur Kontrolle der Garprozesse zusätzlich erhältlich (Art.-Nr. 91389)
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für folgende Herdarten: Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen



reddot award 2014
honourable mention



DESIGNPREIS
DER
BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND
2014
NOMINIERT



SERIE SILENCE®: GLANZVOLLER EDELSTAHL



BRATENTOPF

Zum Zubereiten von Gulasch, Suppenfleisch und großen Schmorstücken. Durch den hohen Rand spritzt weder Fett noch Flüssigkeit heraus. Mit Innenskalierung. Dichtschließender Aromadeckel aus Glas, temperaturbeständig bis 180 °C.

Art.-Nr. 91393 | Ø 16 cm / Boden-Ø 14,8 cm
L×B×H 25×17,5×12,5 cm | Inhalt 1,5 L | \bar{h} ca. 1,3 kg
📦 L×B×H 26,5×19,5×10,5 cm | \bar{h} ca. 1,5 kg



Art.-Nr. 91394 | Ø 20 cm / Boden-Ø 18,8 cm
L×B×H 29,5×21,5×14 cm | Inhalt 2,8 L | \bar{h} ca. 1,7 kg
📦 L×B×H 32,5×23×12 cm | \bar{h} ca. 2,1 kg



Art.-Nr. 91395 | Ø 24 cm / Boden-Ø 22,8 cm
L×B×H 34×26×15 cm | Inhalt 4,3 L | \bar{h} ca. 2,2 kg
📦 L×B×H 37,5×26,5×12,5 cm | \bar{h} ca. 2,6 kg



KOCHTOPF

Universaltopf zum Anbraten von Fleisch und zum Kochen von Knödeln, Gemüse und Teigwaren. Mit Innenskalierung. Dichtschließender Aromadeckel aus Glas, temperaturbeständig bis 180 °C.



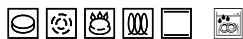
Art.-Nr. 91396 | Ø 16 cm / Boden-Ø 14,8 cm
L×B×H 25×17,5×15 cm | Inhalt 2 L | \bar{h} ca. 1,3 kg
📦 L×B×H 26,5×19,5×13 cm | \bar{h} ca. 1,6 kg



Art.-Nr. 91397 | Ø 20 cm / Boden-Ø 18,8 cm
L×B×H 30×22×16,5 cm | Inhalt 3,6 L | \bar{h} ca. 1,8 kg
📦 L×B×H 33×23,5×14,5 cm | \bar{h} ca. 2,1 kg



Art.-Nr. 91398 | Ø 24 cm / Boden-Ø 22,8 cm
L×B×H 34×25×18 cm | Inhalt 5,9 L | \bar{h} ca. 2,4 kg
📦 L×B×H 37×27×16 cm | \bar{h} ca. 2,8 kg



TOPF-SET 4-TLG.

Für Pasta, Braten und Gemüse – das attraktive Set für alle Anlässe. Für Einsteiger und Fortgeschrittene. Bestehend aus Bratentopf Ø 20 cm, Kochtopf Ø 16 cm, 20 cm und 24 cm, inklusive Deckelthermometer. Mit Innenskalierung. Dichtschließende Aromadeckel aus Glas, temperaturbeständig bis 180 °C.

Art.-Nr. 91390
📦 L×B×H 55×31,5×22,5 cm | \bar{h} ca. 8,4 kg



STIELKASSEROLLE

Für die Zubereitung kleiner Gerichte zu jeder Mahlzeit. Zum Aufwärmen von Suppen, Gemüse und Saucen, aber auch für leckeren Pudding oder geliebtes Porridge – die praktische Stielkasserolle ist ein Allround-Talent, das in keiner Küche fehlen darf. Mit Innenskalierung. Silikongriff temperaturbeständig bis 260 °C.

Art.-Nr. 91497 | Ø 16 cm / Boden-Ø 14,5 cm
L×B×H 34,5×17,5×10 cm | Inhalt 1,5 L | \bar{h} ca. 950 g
📦 L×B×H 36,5×18,5×10,5 cm | \bar{h} ca. 1,3 kg



GLANZVOLLER EDELSTAHL: SERIE SILENCE®



BRATPFANNE

Bratpfanne aus Edelstahl mit gekapseltem Sandwichboden mit Aluminiumkern und silikonummanteltem, ergonomischen Edelstahlgriff. Ideal zum scharfen Anbraten von z.B. Steaks.



Art.-Nr. 91472 | Ø 24 cm / Boden-Ø 19 cm
LxBxH 46,5x25,5x9cm | Inhalt 2,2 L | \bar{h} ca. 1,2 kg



Art.-Nr. 91473 | Ø 28 cm / Boden-Ø 23 cm
LxBxH 51x29,5x9,5cm | Inhalt 3,3 L | \bar{h} ca. 1,5 kg



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Hochwertige Pfanne, bestens geeignet zum Anbraten von Fleisch, zur Zubereitung luftiger Pfannkuchen oder zum Dünsten von zartem Gemüse. Mit Premium-Antihaftversiegelung *ProResist* mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel für eine besonders harte Oberfläche. Ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne.



Art.-Nr. 91505 | Ø 20 cm / Boden-Ø 15 cm
LxBxH 39x21,5x8,5cm | Inhalt 1,4 L | \bar{h} ca. 1,1 kg



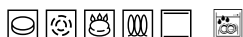
Art.-Nr. 91506 | Ø 24 cm / Boden-Ø 19 cm
LxBxH 46,5x25,5x9cm | Inhalt 2,2 L | \bar{h} ca. 1,5 kg



Art.-Nr. 91507 | Ø 28 cm / Boden-Ø 23 cm
LxBxH 51x29,5x9,5cm | Inhalt 3,3 L | \bar{h} ca. 1,55 kg



Art.-Nr. 91503 | Ø 32 cm / Boden-Ø 26 cm
LxBxH 59,5x33,5x9,7cm | Inhalt 4,4 L | \bar{h} ca. 2,2 kg
mit Gegengriff



SCHLEMMER- UND FISCHPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Frischer Fisch wird leicht und köstlich gebraten. Die ovale Form bietet ausreichend Platz, um den Fisch in der Pfanne schonend zu wenden. Für Fleisch und Gemüse ebenfalls bestens geeignet. Dank der versetzt angeordneten Griffe auch im Backofen einsetzbar. Mit Premium-Antihaftversiegelung *ProResist*, zur Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern.



Art.-Nr. 91513 | 37,5x25 cm / Boden 30x17,5 cm
LxBxH 39,7x31,6x6,4cm | Inhalt 3 L | \bar{h} ca. 1,8 kg



CRÊPES PFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PROINDUCT

Für süße Desserts oder herzhaft Kombinationen. Ob klassisch mit Zimt und Zucker, mit Schokolade, als Crêpes Suzettes oder mit Schinken und Käse – die Gerichte werden dank der für Induktionsherde optimierten Antihafversiegelung *ProInduct* gleichmäßig braun und lecker. Auch zum Anbraten von z.B. Spiegeleiern oder Lachssteaks bestens geeignet.



Art.-Nr. 91510 | Ø 28 cm / Boden-Ø 25,5 cm
LxBxH 52x29,5x7,5cm | \bar{h} ca. 1,56 kg
LxBxH 52,5x30x7,5cm | \bar{h} ca. 1,8 kg



SERIE SILENCE®: GLANZVOLLER EDELSTAHL



SERVIERPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

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

Art.-Nr. 91515 | Ø 24 cm / Boden-Ø 19 cm
L×B×H 34,5×25,5×7,5 cm | Inhalt 2,8 L | \square ca. 1,2 kg



Art.-Nr. 91517 | Ø 28 cm / Boden-Ø 23 cm
L×B×H 39×29,5×8 cm | Inhalt 4 L | \square ca. 1,59 kg



SCHMORPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Zum Braten und Schmoren von größeren Fleischstücken oder zum Überbacken von Aufläufen. Anschließend direkt auf dem Tisch servieren. Mit Premium-Antihftversiegelung *ProResist* mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel für eine besonders harte Oberfläche. Ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne. Mit Glasdeckel.

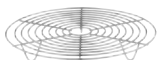
Art.-Nr. 91514 | Ø 28 cm / Boden-Ø 25,5 cm
L×B×H 38×29,5×16 cm | Inhalt 5 L | \square ca. 2,5 kg
 \square L×B×H 39×30,5×12,5 cm | \square ca. 3,05 kg



AROMA DAMPFGARER

Aus Edelstahl 18/10; mit dichtschießendem Deckel aus gehärtetem Glas und rundumlaufender Silikon-Dichtlippe, temperaturbeständig bis 180 °C. Zum Dämpfen, Warmhalten und Aufwärmen. So wird Gemüse unvergleichlich zart, Klöße werden locker und Geflügel bleibt saftig. Inkl. Deckelthermometer und Ablagerost mit Silikonauflage.

Art.-Nr. 91373 | Ø 28 cm / Boden-Ø 22,5 cm
L×B×H 37×29,5×16 cm | Inhalt 4,7 L | \square ca. 2,76 kg
 \square L×B×H 39×30×14 cm | \square ca. 3,16 kg



BRÄTER RECHTECKIG

Aus Edelstahl 18/10; mit Glasdeckel, temperaturbeständig bis 180 °C. Zur Verwendung auf dem Herd und dank der klappbaren Griffe auch im Backofen als Bräter oder Dampfgarer. Zum Garen, Schmoren oder Braten, für Aufläufe und Überbackenes. Mit Einsatz zum Dämpfen, Auftauen und Warmhalten.

Art.-Nr. 91372 | 40x28 cm / Boden 30,5x20,5 cm
L×B×H 40×28,5×15,5 cm | Inhalt 6,7 L | \square ca. 5,2 kg
 \square L×B×H 48×32×14,5 cm | \square ca. 5,57 kg



GLANZVOLLER EDELSTAHL: SERIE SILENCE®

DECKELTHERMOMETER

Für Töpfe der Serie SILENCE®. Temperaturbereich von +10 °C bis +120 °C.



Art.-Nr. 91389 | Ø 2,7 cm
LxBxH 4,1x2,6x2,6 cm | \square ca. 10g
 \square LxBxH 10,5x5,1x3,1 cm | \square ca. 20g



SPRITZSCHUTZ

Aus Edelstahl 18/10, mit Luftauslass-Erhebungen und Silikonrand, temperaturbeständig bis 260 °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 | Ø 30 cm
LxBxH 30x30x6 cm | \square ca. 557g
 \square LxBxH 31,5x30x6,5 cm | \square ca. 830g



GLASDECKEL AUS BOROSILIKAT

Passend für Brat- und Servierpfannen mit Durchmesser 24, 28 und 32 cm. Temperaturbeständig bis 260 °C, unempfindlich bei Temperaturwechsel. Sie bieten dank ihrer Höhe ausreichend Platz auch für großes Bratgut. Mit ergonomischem Griff aus Edelstahl.



Art.-Nr. 91491 | Ø 24 cm
LxBxH 25,5x25,5x8,5 cm | \square ca. 1 kg
 \square LxBxH 28x26,5x9 cm | \square ca. 1,255 kg



Art.-Nr. 91492 | Ø 28 cm
LxBxH 29,3x29,3x9,5 cm | \square ca. 1,4 kg
 \square LxBxH 32x30,5x10 cm | \square ca. 1,656 kg



Art.-Nr. 91502 | Ø 32 cm
LxBxH 33,5x33,5x10 cm | \square ca. 1,95 kg
 \square LxBxH 36x35x11 cm | \square ca. 2,35 kg





Serie Edelstahl MULTIPLY

Das Geheimnis dieser Serie steckt in seinem Mehrschichtmaterial. Die Kombination Edelstahl-Aluminium-Edelstahl ist eine Verbindung, die dafür sorgt, dass sich die Hitze schnell und gleichmäßig vom Boden bis in die Topfwände verteilt. So werden die Nährstoffe geschont und die zubereiteten Lebensmittel schmecken voller und natürlicher. Und ganz nebenbei spart man auch Zeit und Energie.

Tropffrei

**Mit Schüttrand
für perfektes Ausgießen**

Kompakt

**Edelstahl-Deckel mit dichtem
Abschluss für nährstoffschonendes
Kochen und Garen mit wenig
Wasser**



Griffig

**Ergonomische Griffe für sicheres
Greifen und Transportieren**

Wärmeleitend

**Mit der Materialkombination
aus Edelstahl mit Aluminiumkern
gelangt die Wärme schnell
bis in die Topfwände**

BRATENTOPF MULTIPLY

- Spezielle, dreischichtige Materialkombination, aus Edelstahl mit Aluminiumkern, für gute Wärmeleitung bis in die Topfwände
- Kompakter, dicht abschließender Deckel aus Edelstahl für nährstoffschonendes Kochen und Garen mit wenig Wasser
- Schüttrand für tropffreies Ausgießen
- Angenehme Griffe für gutes Greifen und Transportieren
- Qualitativ hochwertige Verarbeitung
- Spülmaschinene geeignet
- Geeignet für folgende Herdarten:
Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen



SERIE MULTIPLY: VIELSEITIG IN MEHRSCICHTMATERIAL



BRATENTOPF

Zum Anbraten und Schmoren von Fleisch. Der Topf ist niedriger als ein Kochtopf mit gleichem Durchmesser, zum besseren Hantieren mit großen Fleischstücken. Mit Innenskalierung.

Art.-Nr. 91610 | Ø 16 cm / Boden-Ø 14,5 cm
L×B×H 25,5×17,5×13 cm | Inhalt 1,5 L | \square ca. 1,2 kg
 \square L×B×H 26×18,5×11,3 cm | \square ca. 1,4 kg



4

Art.-Nr. 91612 | Ø 20 cm / Boden-Ø 18,5 cm
L×B×H 30×21,5×15 cm | Inhalt 2,8 L | \square ca. 1,6 kg
 \square L×B×H 30×23×20 cm | \square ca. 1,9 kg



4

Art.-Nr. 91614 | Ø 24 cm / Boden-Ø 22 cm
L×B×H 34,2×25,2×16 cm | Inhalt 4,7 L | \square ca. 2,2 kg
 \square L×B×H 32,5×27×14 cm | \square ca. 2,5 kg



4



KOCHTOPF

Der universelle Topf zum Kochen, Braten und Dünsten. Geeignet für Fleisch, Gemüse und Teigwaren. Mit Innenskalierung.

Art.-Nr. 91620 | Ø 16 cm / Boden-Ø 14,5 cm
L×B×H 25,5×17,5×16,5 cm | Inhalt 2,2 L | \square ca. 1,4 kg
 \square L×B×H 29×18,5×14,5 cm | \square ca. 1,9



4

Art.-Nr. 91622 | Ø 20 cm / Boden-Ø 18,5 cm
L×B×H 31×21,5×18,5 cm | Inhalt 4 L | \square ca. 1,9 kg
 \square L×B×H 32×23×16,5 cm | \square ca. 2,5 kg



4

Art.-Nr. 91624 | Ø 24 cm / Boden-Ø 22 cm
L×B×H 34,5×26×16 cm | Inhalt 6,8 L | \square ca. 2,7 kg
 \square L×B×H 35×27×18 cm | \square ca. 3,4 kg



4



TOPF-SET 4-TLG.

Die Grundausrüstung für jede Küche. Hochwertiges Set, bestehend aus Bratentopf Ø 20 cm, Kochtopf Ø 16, 20 und 24 cm. Mit Innenskalierung.

Art.-Nr. 91690
 \square L×B×H 56,5×28×24 cm | \square ca. 8,3 kg



4



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 Innenskalierung.

Art.-Nr. 91630 | Ø 16 cm / Boden-Ø 14,5 cm
L×B×H 36×17,5×12 cm | Inhalt 1,5 L | \square ca. 800g
 \square L×B×H 39,5×18,5×10,5 cm | \square ca. 1,2 kg



4

Art.-Nr. 91632 | Ø 20 cm / Boden-Ø 18,5 cm
L×B×H 40×21,5×10 cm | Inhalt 2,3 L | \square ca. 1,1 kg
 \square L×B×H 43,5×23,5×12,5 cm | \square ca. 1,6 kg



4



VIELSEITIG IN MEHRSCICHTMATERIAL: SERIE MULTIPLY

SAUTEUSE

Zum Reduzieren, Einkochen, Zubereiten von Saucen oder zum Schwenken von Gemüse in Butter. Die konische Form unterstützt die Zubereitung und das Aufschlagen von Saucen oder Cremes, wie z.B. Zabaione. Auch zum Schmelzen von Schokolade bestens geeignet. Mit Innenskalierung.



Art.-Nr. 91641 | Ø 16 cm / Boden-Ø 11,5 cm
LxBxH 37x17,5x6,5cm | Inhalt 0,7 L | \square ca. 1 kg
 \square LxBxH 39,5x17,5x6,5cm | \square ca. 671g



Art.-Nr. 91643 | Ø 20 cm / Boden-Ø 14 cm
LxBxH 41x22x7,5cm | Inhalt 1,4 L | \square ca. 850g
 \square LxBxH 43x23x9cm | \square ca. 1,4 kg



BRATPFANNE

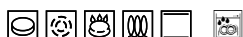
Die perfekte Wahl zum scharfen Anbraten von Fleisch, aber auch für Spiegeleier und Gemüse bestens geeignet.



Art.-Nr. 91652 | Ø 24 cm / Boden-Ø 18,5 cm
LxBxH 48x25,5x4,5cm | Inhalt 1,3 L | \square ca. 1 kg
 \square LxBxH 51x26x10cm | \square ca. 1,7 kg



Art.-Nr. 91654 | Ø 28 cm / Boden-Ø 22 cm
LxBxH 52x29,5x5cm | Inhalt 2 L | \square ca. 1,25 kg
 \square LxBxH 54x31x11cm | \square ca. 2 kg



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PROPLEX®

Bratpfanne aus Mehrschichtmaterial mit Antihafversiegelung *ProPlex*®, temperaturbeständig bis 260 °C. Der Allrounder für den täglichen Gebrauch. Fettarm gebraten gelingen Fischfilets, Geflügel oder Mehlspeisen ohne anzuhafte.



Art.-Nr. 91662 | Ø 24 cm / Boden-Ø 18,5 cm
LxBxH 48x25,5x4,5cm | Inhalt 1,3 L | \square ca. 1 kg
 \square LxBxH 51x26x10cm | \square ca. 1,7



Art.-Nr. 91664 | Ø 28 cm / Boden-Ø 22 cm
LxBxH 52x29,5x5cm | Inhalt 2 L | \square ca. 1,3 kg
 \square LxBxH 54x31x11cm | \square ca. 2 kg



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Bratpfanne mit Premium-Antihafversiegelung *ProResist* mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel für eine besonders robuste Oberfläche. Ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne. Zum Anbraten von feinen Speisen, die leicht anhaften können, aber auch für feine Röstaromen, z.B. für den Saucenansatz.



Art.-Nr. 91663 | Ø 24 cm / Boden-Ø 18,5 cm
LxBxH 48x25,5x4,5cm | Inhalt 1,3 L | \square ca. 1 kg
 \square LxBxH 51x26x10cm | \square ca. 1,7



Art.-Nr. 91665 | Ø 28 cm / Boden-Ø 22 cm
LxBxH 52x29,5x5cm | Inhalt 2 L | \square ca. 1,3 kg
 \square LxBxH 54x31x11cm | \square ca. 2 kg





Serie Kupfer CHALET

Kupfer wurde bereits vor 10.000 Jahren verarbeitet und zählt zu den ältesten Metallen der Menschheit. In der Serie CHALET vereint Rösle das Kupfer mit Edelstahl und Aluminium. Warum? Weil Kupfer äußerst edel aussieht und über eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit verfügt. Ebenso wie Aluminium, das noch dazu sehr leicht ist. Der Edelstahlanteil sorgt zudem für herausragende Brateigenschaften. Mit Antihaftversiegelung oder ohne ist eine Entscheidung nach Gusto: Für kurzes, scharfes Anbraten genügt der Griff zur unbeschichteten Pfanne, für fettarmes Braten der Griff zur Pfanne mit Antihaftversiegelung. Letztlich keine Frage des Entweder-Oder, sondern des Sowohl-als-Auch.

ProPlex®

Die mikroskopisch kleinen Hartminerale der Antihaftversiegelung *ProPlex®* schützen die Oberfläche effektiv vor Abnutzung und Kratzern

**BRATPFANNE CHALET
MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PROPLEX®**



Traditionell

**Klassisches Kupfer
kombiniert mit moderner
Kochtechnologie**

Rustikal

Ergonomisch geformter Gussgriff

- Aus Mehrschichtmaterial:
Edelstahl, Aluminium und Kupfer
- Brat- und Servierpfanne mit Antihaftversiegelung *ProPlex®*, temperaturbeständig bis 260 °C
- Praktischer, rundumlaufender Schüttrand zum tropffreien Ausgießen
- Solide, ergonomische Gussgriffe für gutes Greifen und Transportieren
- Handreinigung
- Geeignet für folgende Herdarten:
Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen






SERIE CHALET: MODERNES KUPFER-DESIGN






BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PROPLEX®

Für die bekömmliche Zubereitung von leicht haftendem Bratgut, wie z.B. Mehlspeisen sowie Fisch, Fleisch und Gemüse, mit nur wenig Fett. Der ideale Begleiter im Kochalltag für eine effiziente und schonende Zubereitung.

Art.-Nr. 91919 | Ø 24 cm / Boden-Ø 20 cm
L×B×H 43×25,5×10 cm | Inhalt 2,7 L |  ca. 1,5 kg
 L×B×H 44,5×27,5×10,5 cm |  ca. 2 kg



4

Art.-Nr. 91920 | Ø 28 cm / Boden-Ø 22 cm
L×B×H 47×29,5×10,5 cm | Inhalt 3,9 L |  ca. 1,85 kg
 L×B×H 48×31,5×11 cm |  ca. 2,5 kg






4






SERVIERPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PROPLEX®

Frisch vom Herd werden Fleisch- und Gemüsegerichte, Nudelpfannen oder Eier- und Mehlspeisen auf dem Tisch serviert. Auch zum Gratинieren im Backofen geeignet.

Art.-Nr. 91921 | Ø 24 cm / Boden-Ø 20 cm
L×B×H 33×25,5×8 cm | Inhalt 2,5 L |  ca. 1,4 kg
 L×B×H 33,5×27,5×10,5 cm |  ca. 1,8 kg



4

Art.-Nr. 91922 | Ø 28 cm / Boden-Ø 22 cm
L×B×H 35×29,5×9 cm | Inhalt 3,6 L |  ca. 1,8 kg
 L×B×H 36×31,5×10 cm |  ca. 2,3 kg






4






BRATPFANNE

Fleisch wird auf den Punkt genau gebraten, Gemüse mit Biss gezaubert und Beilagen gelangen perfekt dank der gleichmäßigen Wärmeleitung.

Art.-Nr. 91910 | Ø 24 cm / Boden-Ø 20 cm
L×B×H 43×25,5×11 cm | Inhalt 2,7 L |  ca. 1,4 kg
 L×B×H 44,5×27,5×10,5 cm |  ca. 1,9 kg



4

Art.-Nr. 91911 | Ø 28 cm / Boden-Ø 23,4 cm
L×B×H 47×29,5×10,5 cm | Inhalt 3,9 L |  ca. 1,8 kg
 L×B×H 48×31,5×11 cm |  ca. 2,4 kg






4






SERVIERPFANNE

Frisch zubereitet können die Speisen mit der Pfanne direkt am Tisch serviert werden. Das Umfüllen entfällt und das Essen bleibt lange heiß.

Art.-Nr. 91912 | Ø 24 cm / Boden-Ø 20 cm
L×B×H 33×25,5×8 cm | Inhalt 2,5 L |  ca. 1,4 kg
 L×B×H 33,5×27,5×10,5 cm |  ca. 1,8 kg



4

Art.-Nr. 91913 | Ø 28 cm / Boden-Ø 22 cm
L×B×H 35×29,5×9 cm | Inhalt 3,6 L |  ca. 1,8 kg
 L×B×H 36×31,5×10 cm |  ca. 2,3 kg



4




MODERNES KUPFER-DESIGN: SERIE CHALET

EDELSTAHL- UND KUPFERPFLEGEMITTEL

Reinigt schnell angelaufene Stellen ohne Streifen, Schmutz und fettige Ablagerungen.



Art.-Nr. 91917 | 0,5L
LxBxH 8x5,5x17 cm |  ca. 0,5g





Serie Aluminium CADINI

Wer Pfannengerichte liebt greift gerne zur Aluminiumguss-Pfanne. Einfach in der Handhabung, ist der beliebte Allrounder ein Garant beim Schmoren, Braten und Garen. So kann eigentlich jedes Gericht gelingen. Das Aluguss-Material zeichnet sich durch eine massive Bodenstärke und eine solide Wandstärke aus. Neben der hervorragenden Wärmeleitung und -speicherung macht ein stabiler Griff die Pfanne zum komfortablen Partner in der Küche. Und dank der widerstandsfähigen Antihaftversiegelung *ProResist* sind auch leicht haftende Speisen einfach zuzubereiten. Kein Wunder, dass sowohl Profi- als auch Hobbyköche zu dieser Pfanne greifen.

ProResist

Die Robuste, mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel, zur Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne

BRATPFANNE CADINI MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST



Massiv

Der starke Boden verteilt die Wärme gleichmäßig, auch an die äußeren Ränder

Solide

Stabiler und kompakter Griff aus schwarzem Kunststoff, temperaturbeständig bis 70 °C

- Aus Aluminiumguss mit Antihaftversiegelung *ProResist*, temperaturbeständig bis 260 °C
- Mit massiver Bodenstärke und solider Wandstärke
- Hervorragende Wärmeleitung und -speicherung im gesamten Pfannenkörper
- Solider Griff aus Kunststoff (temperaturbeständig bis 70 °C im Backofen)
- Handreinigung empfohlen
- Made in Italy
- Geeignet für folgende Herdarten:
Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen




SERIE CADINI: SOLIDE AUS ALUMINIUMGUSS





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-Partikel für eine besonders harte Oberfläche. Ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne.

Art.-Nr. 91750 | Ø 20 cm / Boden-Ø 14 cm
LxBxH 40x21x7 cm | Inhalt 1,1 L |  ca. 855 g

Art.-Nr. 91751 | Ø 24 cm / Boden-Ø 18 cm
LxBxH 44x25,5x8 cm | Inhalt 1,8 L |  ca. 1,1 kg

Art.-Nr. 91752 | Ø 28 cm / Boden-Ø 20 cm
LxBxH 48,5x29x9 cm | Inhalt 2,4 L |  ca. 1,45 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®



- 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 Antihafversiegelung *ProPlex®*, so gelingen auch sensible Speisen auf den Punkt.

Art.-Nr. 91400 | Ø 20 cm / Boden-Ø 13 cm
L×B×H 38×21×7,5 cm | Inhalt 1,2 L |  ca. 626 g




Art.-Nr. 91401 | Ø 24 cm / Boden-Ø 17 cm
L×B×H 47,5×24,5×8 cm | Inhalt 1,9 L |  ca. 872 g




Art.-Nr. 91402 | Ø 26 cm / Boden-Ø 19,5 cm
L×B×H 49×26,5×9,5 cm | Inhalt 2,3 L |  ca. 990 g



Art.-Nr. 91403 | Ø 28 cm / Boden-Ø 21 cm
L×B×H 51×28,5×10 cm | Inhalt 2,7 L |  ca. 1,2 kg



Art.-Nr. 91404 | Ø 32 cm / Boden-Ø 24 cm
L×B×H 60×32,5×10,5 cm | Inhalt 3,8 L |  ca. 1,6 kg
mit Gegengriff







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

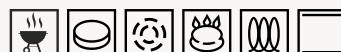
Robust

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 | Ø 24 cm / Boden-Ø 18 cm
L×B×H 46,5×23,5×13 cm | Inhalt 0,75 L |  ca. 1,2 kg




Art.-Nr. 95728 | Ø 28 cm / Boden-Ø 21 cm
L×B×H 52,5×27,5×13 cm | Inhalt 1,25 L |  ca. 1,5 kg



Art.-Nr. 95729 | Ø 28 cm / Boden-Ø 21 cm
L×B×H 52×28×17 cm | Inhalt 2 L |  ca. 1,5 kg
Randhöhe 4,5 cm



Art.-Nr. 95732 | Ø 32 cm / Boden-Ø 24 cm
L×B×H 61,5×31×16 cm | Inhalt 1,75 L |  ca. 2 kg









IN DER PROFIKÜCHE ZU HAUSE

Stabil und einsatzbereit

In der Profiküche herrschen andere Anforderungen und auch die Mengen sind meist doch etwas größer als am heimischen Herd. Speziell für diese Voraussetzungen wurden unsere Küchenhelfer angepasst und können somit den täglichen und harten Bedingungen einer Gastronomie-Küche Stand halten. Verlängerte und massiv verstärkte Griffe, eine erhöhte Anzahl an Drähten und vergrößerte Durchmesser von Sieben und Seihern sind nur einige dieser Merkmale. Unsere Schöpflöffel gibt es in verschiedenen Größen – zum Umfüllen in andere Behälter oder zum Portionieren. Markierungen helfen dem Gastronom bei Inhalt, Füllmenge und Mengenplanung. Auch hier denken wir einen Schritt weiter.

In Abstimmung mit professionellen Köchen und Küchenchefs wurde auf die geforderten Ansprüche eingegangen. Wo es in der Familienküche aufhört, fängt es in der Profiküche an.

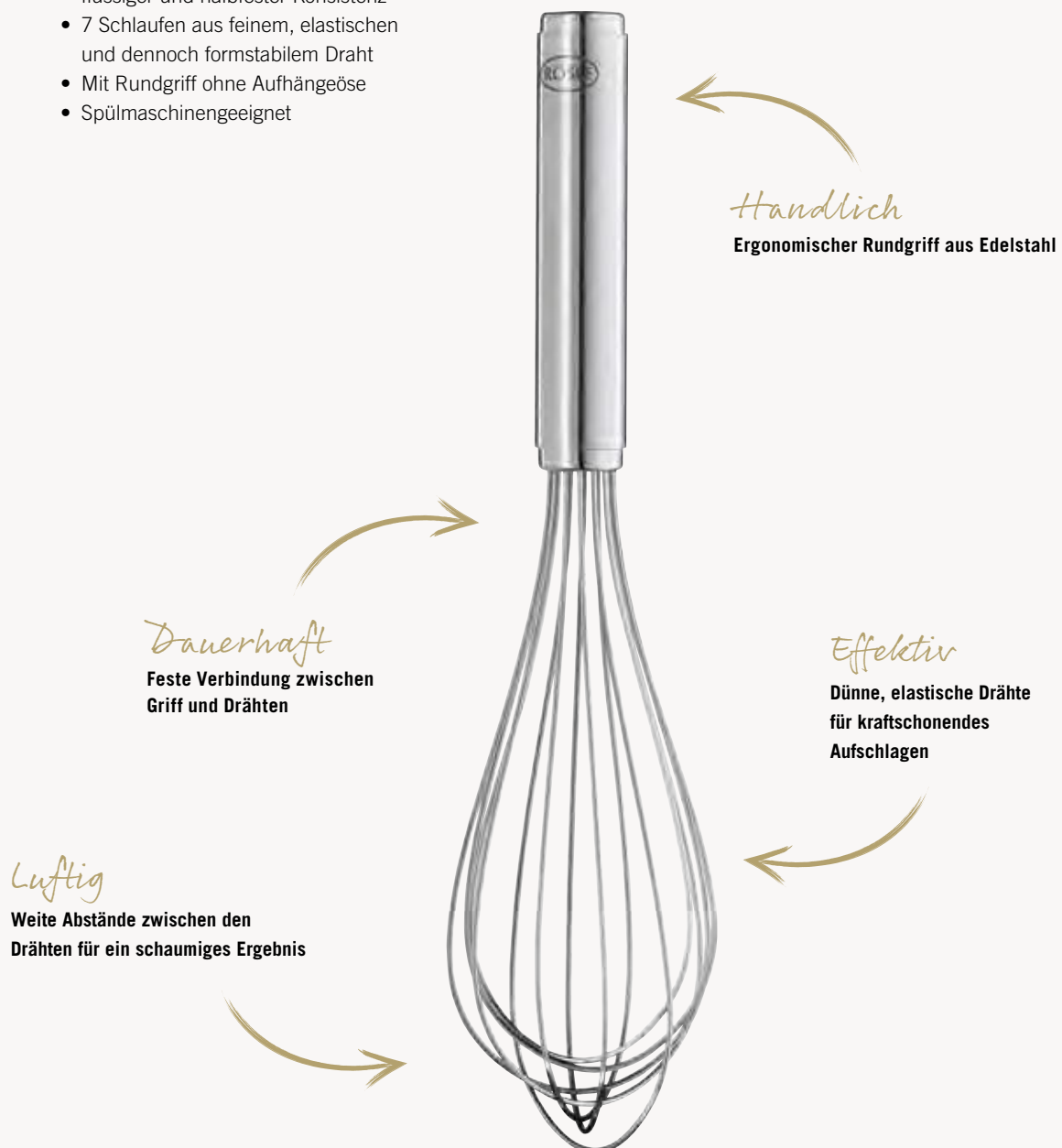


Gastronomie

Schneebeesen – Spezialausführung

Damit geht es allen Schaumschlägern an den Kragen und wahre Können kommen zum Zuge. Die verstärkten Drähte eignen sich hervorragend zum Aufschlagen von Speisen mit fester Konsistenz, wie z.B. ein cremiges Kartoffelpüree oder feine Kuchenteige aus der Patisserie. Um den Griff sicher in der Hand zu haben, endet dieser mit einer glatten Edelstahlkappe statt mit der klassischen Aufhängeöse. Stabile Ausführung, die den täglichen, harten Anforderungen in der professionellen Küche mit Bravour gewachsen ist.

- Aus Edelstahl 18/10
- Zum Aufschlagen von Speisen mit flüssiger und halbfester Konsistenz
- 7 Schlaufen aus feinem, elastischen und dennoch formstabilem Draht
- Mit Rundgriff ohne Aufhängeöse
- Spülmaschinengeeignet



GASTRO-KÜCHENLÖFFEL: ALLES EINE NUMMER GRÖßER



SCHÖPFLÖFFEL – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Zum Schöpfen und Dosieren von Saucen, Suppen, u.v.m. Verschiedene Größen und Stiel-längen, rundum laufender Schüttrand für tropffreies Ausgießen. Extra stabile Ausführung aus 3 mm starkem Edelstahl 18/10 mit Aufhängehaken, Griff und Laffe matt, fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 24006 | Ø 6 cm
LxBxH 32,5x6,5x5 cm | Inhalt 0,05 L | \square ca. 165 g



Art.-Nr. 24007 | Ø 7 cm
LxBxH 35,5x7,7x5,7 cm | Inhalt 0,08 L | \square ca. 190 g



Art.-Nr. 24008 | Ø 8 cm
LxBxH 38x8,5x6,5 cm | Inhalt 0,12 L | \square ca. 250 g



Art.-Nr. 24009 | Ø 9 cm
LxBxH 39,5x9,6x7,1 cm | Inhalt 0,15 L | \square ca. 283 g



Art.-Nr. 24010 | Ø 10 cm
LxBxH 41,6x10,8x8,4 cm | Inhalt 0,25 L | \square ca. 315 g



Art.-Nr. 24011 | Ø 11 cm
LxBxH 44,5x11,5x8,6 cm | Inhalt 0,3 L | \square ca. 349 g



Art.-Nr. 24012 | Ø 12 cm
LxBxH 46,5x12,9x9,7 cm | Inhalt 0,4 L | \square ca. 422 g



Art.-Nr. 24014 | Ø 14 cm
LxBxH 51x14,5x10,5 cm | Inhalt 0,6 L | \square ca. 516 g



SCHAUMLÖFFEL – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Zum Abschöpfen, Abseihen und Herausheben von Speisen. Verschiedene Größen und Stiel-längen. Extra stabile Ausführung aus 3 mm starkem Edelstahl 18/10 mit Aufhängeha-ken, Griff und Laffe matt, fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 24108 | Ø 8 cm
LxBxH 36,5x7,8x4,7 cm | \square ca. 205 g



Art.-Nr. 24110 | Ø 10 cm
LxBxH 41x10x6 cm | \square ca. 230 g



Art.-Nr. 24112 | Ø 12 cm
LxBxH 46,4x12,1x8 cm | \square ca. 326 g



Art.-Nr. 24114 | Ø 14 cm
LxBxH 51x14x9,5 cm | \square ca. 405 g




ALLES EINE NUMMER GRÖßER: GASTRO-KÜCHENLÖFFEL

PFANNENSCHAUFEL – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Zum Wenden, Zerteilen, Heben und Portionieren von Speisen, wie z.B. Aufläufen. Komplet aus Edelstahl 18/10, sehr stabile Ausführung mit Aufhängehaken, Griff und Laffe matt, fugenlos aus einem Stück gefertigt.



Art.-Nr. 24191

L×B×H 49×10,5×3,5cm |  ca. 391g
Funktionsteil 12×11cm




PFANNENSCHAUFEL GELOCHT – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Zum Wenden, Zerteilen und Portionieren von Speisen, wie z.B. Aufläufen. Durch die großen Löcher in der Laffe können Flüssigkeiten schnell ablaufen. Extra stabile Ausführung aus 3mm starkem Edelstahl 18/10 mit Aufhängehaken, Griff und Laffe matt, fugenlos aus einem Stück gefertigt.



Art.-Nr. 24192

L×B×H 49×10,5×3,5cm |  ca. 368g
Funktionsteil 12×11cm




KIPP-PFANNENSCHAUFEL – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Zum Wenden, Zerteilen und Portionieren von Speisen, kurze Ausführung. Extra stabile Ausführung aus 3mm starkem Edelstahl 18/10, Griff und Laffe matt, fugenlos aus einem Stück gefertigt.




Art.-Nr. 24193

L×B×H 44,5×13,5×3,9cm |  ca. 440g
Funktionsteil 15,5×14cm



Art.-Nr. 24194

L×B×H 66×13,5×3,9cm |  ca. 547g
Funktionsteil 15,5×14cm




RUNDGRIFF SEIHLÖFFEL: ABSEIHEN UND HERAUSHEBEN




SEIHLÖFFEL

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

Art.-Nr. 95681 | Ø 12 cm
L×B×H 39,5×12×9,2 cm |  ca. 197 g




Art.-Nr. 95682 | Ø 14 cm
L×B×H 41×14×10,7 cm |  ca. 209 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.

Art.-Nr. 95791 | Ø 12 cm
L×B×H 39,5×12×8,8 cm |  ca. 198 g



Art.-Nr. 95792 | Ø 14 cm
L×B×H 41,5×14×10 cm |  ca. 210 g



STILVOLL SERVIEREN: VORLEGESERIE 600

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

LxBxH 30,2x9,2x6,9cm | Inhalt 0,05 L | \square ca. 176g



VORLEGE-PORTIONSLOFFEL VS 600

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



Art.-Nr. 12604 | \varnothing 7 cm

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



VORLEGE-SAUCENLOFFEL 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

LxBxH 18x6,5x4cm | Inhalt 0,04 L | \square ca. 61g
Funktionsteil 5x6,5cm



GEMÜSELÖFFEL VS 600

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



Art.-Nr. 12615

LxBxH 24x5,7x3,2cm | \square ca. 85g
Funktionsteil 7,5x5,8cm



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

\square LxBxH 31,5x6,5x3,5cm | \square ca. 225g



VORLEGESERIE 700: AUF HOCHGLANZ POLIERT



SAUCENLÖFFEL VS 700

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

Art.-Nr. 24063

L×B×H 29,7×7×5,4cm | Inhalt 0,05 L | \square ca. 130g
Funktionsteil 6x7cm



4



DRESSINGLÖFFEL VS 700

Die runde Laffe mit rundum laufendem Schüttrand sorgt für exaktes Ausgießen. Der Stiel steht im rechten Winkel zur Laffe, dadurch ist dieser Löffel gut für schlanke Gefäße geeignet. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 24064 | Ø 6cm

L×B×H 29,5×6,3×5,1cm | Inhalt 0,04 L | \square ca. 141g



4



SPAGHETTIHEBER VS 700

Durch den gezackten Rand und das Ablaufloch in der Mitte der Laffe können Nudeln einfach herausgehoben, portioniert und vorgelegt werden. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 24065

L×B×H 32,5×6,3×5,4cm | \square ca. 137g
Funktionsteil 8,5×6,5cm



4



GISSLÖFFEL VS 700

Der Stiel steht in einem sehr flachen Winkel zur ovalen Laffe, dadurch ist der Löffel gut geeignet zum Vorlegen am Buffet oder zum Übergießen von Speisen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.

Art.-Nr. 24066

L×B×H 35,2×7×5,6cm | \square ca. 117g
Funktionsteil 10x7cm



4

AUF HOCHGLANZ POLIERT: VORLEGESERIE 700

GEMÜSELÖFFEL VS 700

Zum Vorlegen und Portionieren von Beilagen aller Art. Durch die Öffnungen in der Laffe können Flüssigkeiten ablaufen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.



Art.-Nr. 24067

L×B×H 35,5×6,9×4,9cm | \square ca. 160g
Funktionsteil 10×7cm



SCHÖPFLÖFFEL VS 700

Mit rundum Schüttrand für exaktes, tropffreies Ausgießen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.



Art.-Nr. 24068 | Ø 10cm

L×B×H 36,2×10×8,2cm | Inhalt 0,04 L | \square ca. 230g



FLEISCHGABEL VS 700

Durch die langen, spitz geschliffenen Zinken lassen sich Speisen gut herausnehmen, wenden oder der Garzustand prüfen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.



Art.-Nr. 24069

L×B×H 35,5×3,1×3cm | \square ca. 160g
Funktionsteil 10×3cm



PFANNENSCHAUFEL GELOCHT VS 700

Zum Zerteilen, Portionieren und Vorlegen von Speisen, wie z.B. Aufläufen. Durch die großen Löcher in der Laffe können Flüssigkeiten schnell ablaufen. Fugenlos aus einem Stück gefertigt.



Art.-Nr. 24070

L×B×H 38×8,9×2,9cm | \square ca. 183g
Funktionsteil 12×9cm



GASTRO-DRAHTRÜHRGERÄTE: EIN ECHTER BESEN



SCHNEEBESEN – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Rundgriff mit 19mm Durchmesser ohne Aufhängeöse. Durch die weiten Abstände der feinen Drähte lassen sich Speisen mit flüssiger und halbfester Konsistenz locker und ohne großen Kraftaufwand aufschlagen. Geeignet für den Einsatz in der Gastronomie.

Art.-Nr. 24086 | 25 cm
L×B×H 25×6,5×6,5 cm | \square ca. 100 g
7 Schlaufen



Art.-Nr. 24087 | 30 cm
L×B×H 30×7,5×7 cm | \square ca. 100 g
7 Schlaufen



SCHLAGBESEN – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Rundgriff mit 25mm starkem Durchmesser ohne Aufhängeöse. Die flexiblen, dünnen dicht beieinander stehenden Drähte garantieren ein gutes Ergebnis beim Aufschlagen von Speisen mit halbfester und fester Konsistenz. Geeignet für den Einsatz in der Gastronomie.

Art.-Nr. 24056 | 30 cm
L×B×H 30×7,5×7,5 cm | \square ca. 180 g
12 Schlaufen



Art.-Nr. 24057 | 35 cm
L×B×H 35×7,1×7,4 cm | \square ca. 190 g
12 Schlaufen



Art.-Nr. 24058 | 40 cm
L×B×H 40×7,5×7,5 cm | \square ca. 200 g
12 Schlaufen



RÜHRBESEN – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Rundgriff mit 25mm starkem Durchmesser ohne Aufhängeöse. Die dicken Drähte garantieren ein einfaches Aufschlagen von Speisen mit fester Konsistenz wie zum Beispiel Teigen jeder Art. Geeignet für den Einsatz in der Gastronomie.

Art.-Nr. 24048 | 35 cm
L×B×H 35×7×7 cm | \square ca. 235 g
8 Schlaufen



Art.-Nr. 24049 | 40 cm
L×B×H 40×7,9×7,9 cm | \square ca. 260 g
8 Schlaufen



Art.-Nr. 24050 | 45 cm
L×B×H 45,5×8,5×8,5 cm | \square ca. 327 g
8 Schlaufen




SCHNELL UND SCHNITTIG: REIBEN UND HOBEL



FEINREIBE

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. 95020

L×B×H 42×11,5×4,2cm |  ca. 280g




4



MITTELREIBE

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. Fugenlose Laserschweißung ohne Schmutzecken.

Art.-Nr. 95021

L×B×H 42×11,5×4,2cm |  ca. 280g




4



GROBREIBE

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. 95022

L×B×H 42×11,5×4,2cm |  ca. 280g




4



HOBEL

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. 95028 | 40 cm

L×B×H 42×12,5×4,2cm |  ca. 372g



4

GASTRO-SCHÜSSELN: PROFESSIONELL IM EINSATZ



SCHÜSSEL KONISCH

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

Art.-Nr. 15816 | Ø 16 cm

L×B×H 16,4×16,4×6,2 cm | Inhalt 0,7 L | \square ca. 149 g



Art.-Nr. 15818 | Ø 18 cm

L×B×H 18×18×7 cm | Inhalt 1 L | \square ca. 240 g



Art.-Nr. 15820 | Ø 20 cm

L×B×H 20,8×20,8×8,2 cm | Inhalt 1,5 L | \square ca. 290 g



Art.-Nr. 15822 | Ø 22 cm

L×B×H 22,5×22,5×9 cm | Inhalt 2 L | \square ca. 345 g



Art.-Nr. 15827 | Ø 27 cm

L×B×H 27×27×11 cm | Inhalt 3,5 L | \square ca. 486 g



Art.-Nr. 15831 | Ø 31 cm

L×B×H 31×31×12,5 cm | Inhalt 5,6 L | \square ca. 640 g



Art.-Nr. 15835 | Ø 35 cm

L×B×H 35,5×35,5×14 cm | Inhalt 8,3 L | \square ca. 820 g



Art.-Nr. 15840 | Ø 40 cm

L×B×H 40×40×16,5 cm | Inhalt 11,8 L | \square ca. 1.377 g



MASSENHAFT DURCHLÄSSIG: SIEBE

TEESIEB

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



Art.-Nr. 95158 | Ø 8cm
L×B×H 21×8×5cm | Inhalt 0,07 L | ca. 45g
Maschenweite 0,33mm



KÜCHENSIEB FEINMASCHIG

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



Art.-Nr. 95162 | Ø 12cm
L×B×H 27,5×12×5cm | Inhalt 0,25 L | ca. 368g
Maschenweite 0,5mm



Art.-Nr. 95166 | Ø 16cm
L×B×H 33×16×6,5cm | Inhalt 0,6 L | ca. 204g
Maschenweite 0,5mm



Art.-Nr. 95170 | Ø 20cm
L×B×H 41,5×20×8,5cm | Inhalt 1,25 L | ca. 280g
Maschenweite 0,5mm



Art.-Nr. 95174 | Ø 24cm
L×B×H 48×24×9,5cm | Inhalt 2 L | ca. 350g
Maschenweite 0,5mm



KÜCHENSIEB GROBMASCHIG

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



Art.-Nr. 95190 | Ø 20cm
L×B×H 41,5×20×8,5cm | Inhalt 1,25 L | ca. 271g
Maschenweite 1,6mm




SIEBE UND SEIHER: MASSENHAFT DURCHLÄSSIG




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. 23214 | Ø 14 cm
L×B×H 31,5×15×11,7 cm | Inhalt 0,7 L |  ca. 218g



Art.-Nr. 23218 | Ø 18 cm
L×B×H 41×19,8×16 cm | Inhalt 1,5 L |  ca. 380g




Art.-Nr. 23220 | Ø 20 cm
L×B×H 47×22×18 cm | Inhalt 2,2 L |  ca. 417g



GAZE SIEB


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

Art.-Nr. 24100 | Ø 25 cm
L×B×H 46,5×24,5×18,5 cm | Inhalt 2,8 L |  ca. 600g



GEMÜSESEIHER MIT 2 HALTEGRIFFEN

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

Art.-Nr. 23120 | Ø 40 cm
L×B×H 44,5×40×22 cm | Inhalt 11,8 L |  ca. 1,35kg






HEISSES FINISH: GASTRO-SPEZIALWERKZEUGE

FONDANTRICHTER

Einfach zu dosieren, einfach zu befüllen. Mit Innenskalierung. Am ergonomischen Griff perfekt einstellbare Durchflussmenge. Mit zwei auswechselbaren 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 | Ø 19 cm

L×B×H 25×23×19 cm | Inhalt 1,2 L |  ca. 795 g

 L×B×H 23,5×22,5×20,5 cm |  ca. 1,2 kg






4

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 handelsübbl. Feuerzeuggas. TÜV/GS geprüft. Mit Kindersicherung. Lieferung unbefüllt.

Art.-Nr. 12844

L×B×H 16,6×13×5,4 cm |  ca. 260 g

 L×B×H 20×13×4,5 cm |  ca. 350 g



4





Ersatzteile und Zubehör

Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel

Auf viele RÖSLE-Artikel gewähren wir 20 Jahre Garantie. 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.

So z.B. auch die passende Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel für unseren Multischneider. Der beliebte Schneider zerkleinert nicht nur, sondern zaubert auch im Handumdrehen leckere Saucen, Suppen, Sahne oder Dressings. Mit einer zusätzlichen Schüssel, ausgestattet mit Frischeventil, können die zubereiteten Leckereien hervorragend im Kühlschrank aufbewahrt und frisch gehalten werden.

Frisch

**Aufbewahrungsdeckel
mit Frischeventil**

- Passend zu Multischneider, Art.-Nr. 16272
- Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel aus stoß- und kratzfestem Kunststoff
- Mit Frischeventil
- Rutschsicherung am Boden für sicheren Stand
- Spülmaschinengeeignet



Rutschfest

**Mit Rutschsicherung am Boden
für guten Stand**

Widerstandsfähig

**Schüssel aus stoß- und kratzfestem
Kunststoff**


ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



ERSATZKLINGEN MIT 2 SCHRAUBEN

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

Art.-Nr. 95979


L×B×H 5×0,7×0,1cm |  ca. 2g



SILIKONFÜSSE

Für Bambus-Schneidbrett, Art.-Nr. 15021. 4 Stück im Set.

Art.-Nr. 96071


L×B×H 0,9×0,9×1cm |  ca. 1g



ERSATZDRAHT MIT ÖSE

Für Käseschneider, Art.-Nr. 12723.

Art.-Nr. 96075


L×B×H 25×0,2×0,2cm |  ca. 4g



VERSCHLUSS

Für Pizzarad, Art.-Nr. 12717

Art.-Nr. 96036


L×B×H 2,5×0,9×1,3cm |  ca. 1g



CLIP

Für Griff von Ananasschneider, Art.-Nr. 12803.

Art.-Nr. 96035

L×B×H 4×4×1cm |  ca. 3g



REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

ERSATZ-SCHUTZKAPPE

Für Apfel- und Birnenteiler, Art.-Nr. 12743.



Art.-Nr. 95998

LxBxH 9,5x9,5x1,6 cm | ca. 170g

ERSATZKOPF

Für Spülbürste antibakteriell, Art.-Nr. 12808.



Art.-Nr. 12809

LxBxH 11,5x6,4x5,8 cm | ca. 37g
 LxBxH 11,5x6,5x6 cm | ca. 50g



ERSATZKOPF

Für Spülbürste, Art.-Nr. 12800.



Art.-Nr. 12810

LxBxH 11,5x6,4x5,8 cm | ca. 37g
 LxBxH 11,5x6,5x6 cm | ca. 50g



ERSATZKOPF

Für Flaschenbürste, Art.-Nr. 12874.



Art.-Nr. 12833

LxBxH 9,1x4,9x4,9 cm | ca. 80g
 LxBxH 9,5x5,5x5,5 cm | ca. 110g



ERSATZKLINGEN

Für Reiniger für Glaskeramik-Kochflächen, Art.-Nr. 12830. 10 Klingen im Set.



Art.-Nr. 12831

LxBxH 6x10x1 cm | ca. 170g


ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



MESSERAUFNAHME-RING

Für Knoblauchschnaider, Art.-Nr. 12891.

Art.-Nr. 96072


L×B×H 5,6×5,6×7,1cm |  ca. 101g



EDELSTAHLRING MIT ABSTREIFER

Für Knoblauchschnaider, Art.-Nr. 12891.

Art.-Nr. 96073


L×B×H 5,5×5,5×1,9cm |  ca. 40g



ERSATZBÜRSTE

Für Pilzmesser, Art.-Nr. 12976. 3 Stück im Set.

Art.-Nr. 96076


L×B×H 3,5×2,5×5cm |  ca. 10g



ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

Für Gourmethobel, Art.-Nr. 12742.

Art.-Nr. 95978


L×B×H 5×2×0,1cm |  ca. 8g



ERSATZSCHRAUBE MIT KNOFF

Für Gourmethobel, Art.-Nr. 12742.

Art.-Nr. 95973

L×B×H 1,4×1,4×1,8cm |  ca. 9g



REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

ERSATZSCHLITTEN

Für Gourmethobel, Art.-Nr. 12742.



Art.-Nr. 95972

LxBxH 6,7x6x5cm | ca. 37g

KUNSTSTOFFAUFSATZ/-TRICHTER

Für Spätzlehobel, Art.-Nr. 95030.



Art.-Nr. 96014

LxBxH 11,5x6,4x5,8cm | ca. 37g

REIBEEINSATZ MITTEL

Für Käsemühle, Art.-Nr. 16684.



Art.-Nr. 16685

LxBxH 15,5x9,6x5,9cm | ca. 142g
 LxBxH 16,5x10,5x6,5cm | ca. 200g

SCHUTZCOVER

Für Muskatreibe, Art.-Nr. 95068.



Art.-Nr. 96088

LxBxH 6,8x3x1,6cm | ca. 20g



ERSATZKLINGE MIT 4 SCHRAUBEN

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



Art.-Nr. 96015

LxBxH 7,6x7,6x1cm | ca. 12g

ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

Für Hobel, Art.-Nr. 95018.

Art.-Nr. 95940

L×B×H 4,5×2×0,08cm | ca. 6g



4



ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

Für Hobel, Art.-Nr. 95028.

Art.-Nr. 95941

L×B×H 7,2×2,5×0,08cm | ca. 12g



4



ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

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

Art.-Nr. 95936

L×B×H 7,2×2,5×0,08cm | ca. 10g



4



EINSATZ

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

Art.-Nr. 95991

L×B×H 7,7×7,1×6,2cm | ca. 40g



4



EINSATZ MIT 16 KLINGEN, 4 MM

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

Art.-Nr. 95990

L×B×H 10,2×7,4×0,9cm | ca. 42g



4

REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

EINSATZ MIT 22 KLINGEN, 3 MM

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



Art.-Nr. 95937

LxBxH 10,2x7,4x0,9cm | \square ca. 43g

ERSATZFÜSSE SILIKON KLEIN

Für Reiben und Hobel klein. 2 Stück im Set.



Art.-Nr. 95930

LxBxH 1,6x1,1x1,1cm | \square ca. 1g

ERSATZFÜSSE SILIKON GROSS

Für Reiben und Hobel, Art.-Nr. 95020, 95021, 95022, 95028, 95030. 2 Stück im Set.



Art.-Nr. 95931

LxBxH 1,9x1,2x1,2cm | \square ca. 1g

ERSATZFEDER

Für Geflügelschere, Art.-Nr. 12836.



Art.-Nr. 95975

LxBxH 3,6x0,8x0,8cm | \square ca. 4g

SALATSCHLEUDERDECKEL

Für Salatschleuder, Art.-Nr. 15695.



Art.-Nr. 96026

LxBxH 27x25,5x5,3cm | \square ca. 582g




ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



DREHTELLER

Für Salatschleuder, Art.-Nr. 15695.

Art.-Nr. 96027

L×B×H 11,5×11,5×1,9cm |  ca. 20g




4




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 und Dichtheit. Der Inhalt der Schüssel kann ohne Öffnen geprüft werden.


Art.-Nr. 15726 | Ø 5 cm

L×B×H 7,1×6×1,4cm |  ca. 25g

Art.-Nr. 15727 | Ø 8 cm

L×B×H 10×9,1×1,6cm |  ca. 58g

Art.-Nr. 15728 | Ø 10 cm

L×B×H 12×11,1×1,6cm |  ca. 84g



4



4




4



AUFBEWAHRUNGSDOSE SILIKON

Für Aufbewahrungsdosen Silikon, Art.-Nr. 12215.

Art.-Nr. 12216 | Ø 6 cm

L×B×H 5,7×5,7×5,8cm |  ca. 33g




4



DECKEL

Für Aufbewahrungsdosen Silikon, Art.-Nr. 12215.

Art.-Nr. 96089

L×B×H 5,8×5,8×1,9cm |  ca. 15g




4



MESSERAUFSATZ

Für Kräuterdusche, Art.-Nr. 12212.

Art.-Nr. 96090

L×B×H 7,2×7,2×3,2cm |  ca. 70g



4

REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

ERSATZDÜSE 4 MM

Für Fondanttrichter, Art.-Nr. 16229.



Art.-Nr. 96011

L×B×H 1,6×1,6×1,8cm | ca. 120g



ERSATZDÜSE 6MM

Für Fondanttrichter, Art.-Nr. 16229.



Art.-Nr. 96012

L×B×H 1,6×1,6×1,8cm | ca. 120g



ERSATZMESSER UND AUFWEISER

Für Multischneider, Art.-Nr. 16272.



Art.-Nr. 96008

L×B×H 6,7×6,8×2,5cm | ca. 40g



SCHÜSSEL MIT AUFBEWAHRUNGSDECKEL

Für Multischneider, Art.-Nr. 16272.

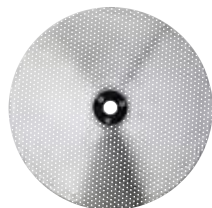


Art.-Nr. 16273 | Ø 13cm

L×B×H 13×13×9,5cm | Inhalt 0,6 L | ca. 165g




ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



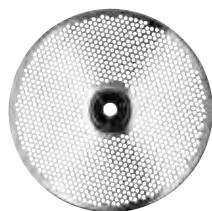
SIEBEINLAGE 1 MM

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

Art.-Nr. 16265 | Ø 14 cm
L×B×H 13,5×13,5×1,7 cm | Loch-Ø 1 mm |  ca. 75g




4 00042931162656



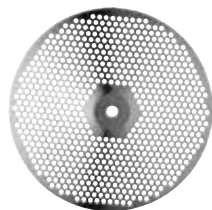
SIEBEINLAGE 2 MM

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

Art.-Nr. 16266 | Ø 14 cm
L×B×H 13,5×13,5×1,7 cm | Loch-Ø 2 mm |  ca. 75g




4 00042931162663



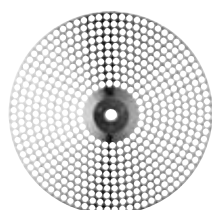
SIEBEINLAGE 3 MM

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

Art.-Nr. 16267 | Ø 14 cm
L×B×H 13,5×13,5×1,7 cm | Loch-Ø 3 mm |  ca. 75g




4 00042931162670



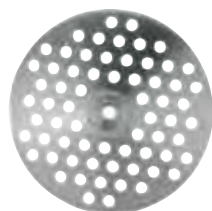
SIEBEINLAGE 4 MM

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

Art.-Nr. 16268 | Ø 14 cm
L×B×H 13,5×13,5×1,7 cm | Loch-Ø 4 mm |  ca. 75g




4 00042931162687



SIEBEINLAGE 8 MM

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

Art.-Nr. 16269 | Ø 14 cm
L×B×H 13,5×13,5×1,7 cm | Loch-Ø 8 mm |  ca. 75g



4 00042931162694

REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

MESSFÜHLER EDELSTAHL

Für Bratenthermometer digital, Art.-Nr. 16283, 16237.



Art.-Nr. 96016

L×B×H 20×8×2,5cm | ca. 50g



NORMLEISTE

Die Normleiste stellt die Basis der Offenen Küche dar. Sie wird aus 3mm starkem, mattgeschliffenen Edelstahl gefertigt und ist 25mm breit. Insgesamt stehen 5 verschiedene Längen zur Auswahl. Normleisten bis 55cm haben zwei Befestigungspunkte. Die Befestigungen sind nicht im Lieferumfang enthalten.



Art.-Nr. 19502 | 40 cm

L×B×H 40×2,5×0,3cm | ca. 228g



Art.-Nr. 19504 | 50 cm

L×B×H 50×2,5×0,3cm | ca. 271g



NORMLEISTE

Die Normleiste stellt die Basis der Offenen Küche dar. Sie wird aus 3mm starkem, mattgeschliffenen Edelstahl gefertigt und ist 25mm breit. Insgesamt stehen 5 verschiedene Längen zur Auswahl. Normleisten ab 60cm haben drei Befestigungspunkte. Die Befestigungen sind nicht im Lieferumfang enthalten.



Art.-Nr. 19506 | 60 cm

L×B×H 60×2,5×0,3cm | ca. 344g



Art.-Nr. 19510 | 80 cm

L×B×H 80×2,5×0,3cm | ca. 462g



Art.-Nr. 19514 | 100 cm

L×B×H 100×2,5×0,3cm | ca. 586g



WANDBEFESTIGUNG

Für Normleisten, Art.-Nr. 19502, 19504, 19506, 19510, 19514. Bestehend aus Abdeckschraube, Abstandshalter, Edelstahlschraube und Dübel.



Art.-Nr. 19540 | Ø 2,2 cm

L×B×H 3,8×2,2×2,2cm | ca. 30g




ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



DECKENBEFESTIGUNG

Zur Befestigung der Normleisten an Oberschränken. Bestehend aus Abdeckschraube, Abstandshalter und Holzschrauben.

Art.-Nr. 19559


L×B×H 6,1×3,7×3cm |  ca. 48g



RÄNDELSCHRAUBE EDELSTAHL

Für Deckenbefestigung, Art.-Nr. 19559.

Art.-Nr. 95946 | Ø 2,2cm


L×B×H 2,2×2,2×2,2cm |  ca. 22g



WANDBEFESTIGUNG

Für Küchenleiste, Art.-Nr. 19450, 19451, 19452. 2 Stück im Set.

Art.-Nr. 19455


L×B×H 7,3×4×5cm |  ca. 26g



ERSATZCLIP

Für Offene Küche Haken und Ablagen.

Art.-Nr. 95968


L×B×H 2,5×5,6×5,4cm |  ca. 3g



PAPIERROLLEN-FÜHRUNGSCLIP

Für Papierrollenhalter, Art.-Nr. 19084.

Art.-Nr. 95969

L×B×H 5,5×5,5×2,2cm |  ca. 6g



REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

ROLLENFÜHRUNG

Für Küchenfolienschneider, Art.-Nr. 19096.



Art.-Nr. 95935

LxBxH 6x5x5cm | ca. 3g



GLASDECKEL SILENCE®

Für Töpfe und Pfannen der Serie SILENCE®.



Art.-Nr. 96041 | Ø 16cm

LxBxH 18x18x5cm | ca. 310g
 LxBxH 18,5x18,5x6cm | ca. 400g



Art.-Nr. 96042 | Ø 20cm

LxBxH 21,5x21,5x5,5cm | ca. 450g
 LxBxH 22x23x6cm | ca. 560g



Art.-Nr. 96043 | Ø 24cm

LxBxH 26x26x6cm | ca. 580g
 LxBxH 26,5x26,5x6cm | ca. 740g



Art.-Nr. 96044 | Ø 28cm

LxBxH 30x30x7cm | ca. 790g
 LxBxH 30,5x30,5x7,5cm | ca. 900g



GLASDECKEL SILENCE®

Für Wok SILENCE®, Art.-Nr. 91511.



Art.-Nr. 96066 | Ø 36cm

LxBxH 36x36x7cm | ca. 900g
 LxBxH 39x39x7,5cm | ca. 990g



DECKELTHERMOMETER SILENCE®

Für Töpfe der Serie SILENCE®. Temperaturbereich von +10 °C bis +120 °C.



Art.-Nr. 91389 | Ø 2,7cm

LxBxH 4,1x2,6x2,6cm | ca. 10g
 LxBxH 10,5x5,1x3,1cm | ca. 20g




ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



SILIKONRING SILENCE®

Für Töpfe der Serie SILENCE®.

Art.-Nr. 96033


L×B×H 1×1,8×1,8cm |  ca. 3g



SILIKONAUFLAGE SILENCE®

Für Aroma Dampfgarer, Art.-Nr. 91373.

Art.-Nr. 96034


L×B×H 25,7×25,7×3,1cm |  ca. 106g



DECKEL MULTIPLY


Für Töpfe und Pfannen der Serie MULTIPLY.

Art.-Nr. 91730 | Ø 16 cm

L×B×H 17,9×17,9×6,5cm |  ca. 325g




Art.-Nr. 91732 | Ø 20 cm

L×B×H 21,7×21,7×6,5cm |  ca. 454g




Art.-Nr. 91734 | Ø 24 cm

L×B×H 25,7×25,7×7cm |  ca. 680g



Art.-Nr. 91736 | Ø 28 cm



L×B×H 28,7×28,7×7cm |  ca. 700g



FONDUEGABEL-SET 6-TLG.

Für Fondue, Art.-Nr. 91414. In Geschenkverpackung.

Art.-Nr. 91441

 L×B×H 26×11×4,2cm |  ca. 486g




REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR



GASBRENNER

Für Fondue, Art.-Nr. 91414.



Art.-Nr. 91271

LxBxH 14,5x7,5x6,7 cm |  ca. 330g


 LxBxH 16x9x9cm |  ca. 390g

GASKARTUSCHE

Für Gasbrenner, Art.-Nr. 91271, Stabfeuerzeug, Art.-Nr. 12871 und Flambierbrenner, Art.-Nr. 12844.



Art.-Nr. 91275 | 0,4L

LxBxH 6,5x6,5x2cm |  ca. 330g

Online-Service für Handelspartner

Das RÖSLE Informations- und Serviceportal im Internet

Unter **www.roesle.com** finden Sie umfangreiche Produktinformationen, technische Daten und Garantiebestimmungen. 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 unter **info@roesle.de** oder 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

RÖSLE Distributeure und Partner

Wir sind immer für Sie da!



BeNeLux

ttp concepts
Ordelven 1
5056 DC Berkel-Enschot
Phone +31 6 24 89 82 02
patrick@ttpconcepts.nl

Frankreich

Next France
Romuald Gouby
14 rue du Moulin Paillason
42300 Roanne
Phone +33 1 76 50 11 12
roesle@next-france.com

Großbritannien / Irland

Jack Moore LLP
20 Battenhall Road
Worcester WR5 2BL
UK
Phone +44 1905359684
www.jackmoore.net

Island

KOKKA ehf
Laugavegi 47
101 Reykjavik
Phone +354 5620808
www.kokka.is

Japan

St-Emilion Inc.
2-5-2 Distribution Center
Chuo-shi, Yamanashi 409-3845
Phone +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
jocelyn@thestudio.co.nz

Österreich

Christoph Haarstrick
Phone +43 67 67 600 100
e-mail: haarstrick@roesle.at
www.roesle.at

Rumänien

Chef Mania
I.L. Caragiale 28
Dumbravita / Timisoara
Phone +40 35 62 042 60
office@chefmania.ro

Saudi Arabien

Chef & Chef
Roshana Mall,
Prince Mohammad Bin Abdulaziz st
Jeddah, 21434
Phone +96 655 671 005
care@chefandchef.com.sa
www.chefandchef.com.sa

Schweiz

e+h Services AG
Industriestrasse 14
4658 Däniken
Phone +41 622886111
www.eh-services.ch

Skandinavien

Thuesen Jensen AS
Smedeland 11
2600 Glostrup
Denmark
Phone +45 36 13 09 0
tj@tj.dk
www.tj.dk

Spanien

Miguel Graell
Ayala, 38 3°
28001 Madrid
Phone +34 915781769

Südafrika

eurocare wellness
Unit 2 Inside Park,
5 Star Business Park, Persimmon Close
2169 Honeydew, Johannesburg
Phone +11 888 32 55
info@eurocarewellness.co.za
www.eurocarewellness.co.za

Tschechien

POTTEN & PANNEN
STANEK Group
Horackova 5
14000 Praha 4
Phone +42 261227373
www.pottenpannen.cz

KIWE s.r.o.
Svihovskra 5
30100 Plzen
Phone +420 602 2000 82
info@kiwe.cz

Ukraine

LLC Houselaine
Antanova str
08130 Chaiki, Kiev
Phone +378 0445 991 641
y.samokhvalova@berghoff.ua

USA / Kanada

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

Venezuela

La Cuisine
C. Santa Clara, Edf. Caracas
1070 Boleita Norte-Caracas
Phone +58 212237616
www.lacuisiniegourmet.com

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.



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.



Alle Produkte im Überblick



ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
10001	Dosierlöffel	26
10006	Schöpflöffel 6 cm	26
10007	Schöpflöffel 7 cm	26
10008	Schöpflöffel 8 cm	26
10009	Schöpflöffel 9 cm	26
10010	Schöpflöffel 10 cm	26
10041	Blanchierlöffel	27
10050	Schaumlöffel grob 10 cm	27
10052	Schaumlöffel grob 12 cm	27
10057	Schaumlöffel fein 12 cm	27
10060	Saucenlöffel	26
10062	Gießlöffel	26
10070	Pfannenschaufel	27
10071	Pfannenschaufel gelocht	27
10085	Fleischgabel	28
10087	Spaghettiheber	28
10120	Fisch- und Spargelheber	28
10124	Weisswurstheber	28
10609	Schöpflöffel 9 cm	29
10625	Crêpes Wender Silikon	44
10626	Crêpes Verteiler Silikon	44
10627	Portionslöffel Silikon	30
10628	Multifunktionslöffel Silikon	30
10629	Spaghettiheber Silikon	30
10631	Kochlöffel mit Loch Silikon	31
10632	Palette gelocht Silikon	45
10633	Saucenlöffel Silikon	30
10634	Giesslöffel Silikon	30
10635	Pfannenwender Silikon	31
10636	Palette Silikon	45
10637	Pfannen-/Woklöffel Silikon	31
10640	Flexibler Wender Silikon	45
10642	Eier-Pochierer	74
10652	Schaumlöffel grob gelocht 12 cm	29
10671	Pfannenschaufel gelocht	29
12100	Schälmesser TRADITION	80
12101	Spickmesser TRADITION	80
12102	Gemüsemesser TRADITION	80
12103	Universalmesser mit Wellenschliff TRADITION	80
12104	Fleischmesser TRADITION	80
12105	Kochmesser TRADITION	81
12106	Santokumesser TRADITION	81
12107	Brotmesser TRADITION	81
12110	Schälmesser ROCKWOOD	84
12111	Gemüsemesser ROCKWOOD	84
12112	Universalmesser mit Wellenschliff ROCKWOOD	84
12113	Fleischmesser ROCKWOOD	84
12114	Kochmesser ROCKWOOD	84

ART.-NR.	PRODUKT	SEITE	ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
12115	Santokumesser ROCKWOOD	85	12716	Ziseliermesser	64
12116	Brotmesser ROCKWOOD	85	12718	Pizzaschneider	66
12120	Gemüsemesser MASTERCLASS	88	12720	Teigrädchen	55
12121	Universalmesser mit Wellenschliff MASTERCLASS	88	12723	Drahtkäseschneider	66
12122	Fleischmesser MASTERCLASS	88	12724	Käsemesser	65
12123	Kochmesser MASTERCLASS	88	12727	Julienneschäler	62
12124	Santokumesser MASTERCLASS	88	12728	Grapefruit- und Orangenschäler	62
12125	Brotmesser MASTERCLASS	89	12729	Pendelschäler extra fein	62
12212	Kräuterdusche mit Wiegemesser	119	12732	Pendelschäler für Rechtshänder	62
12213	Aroma-Ei	119	12734	Pendelschäler für Linkshänder	62
12215	Aufbewahrungsdosen 3-tlg. Silikon 5 cm	115	12735	Pendelschäler quer	63
12216	Aufbewahrungsdose schwarz Silikon 5 cm	190	12736	Sparschäler	63
12217	Butterdose mit Frischhaltedeckel	115	12738	Käsehobel	66
12218	Butterspachtel	64	12739	Tomaten- und Kiwischäler	63
12226	Butterdose Französisch	115	12741	Eisportionierer	68
12370	Hähnchenbräter	74	12742	Gourmethobel	93
12374	Grillzange gebogen	39	12743	Apfel- und Birnenteiler	67
12378	Grillzange gerade	39	12746	Fruchtentkerner	64
12428	Backpinsel Silikon	54	12749	Fischentschupper	63
12435	Teigschaber Silikon schwarz 20 cm	55	12750	Kapselheber	69
12436	Teigschaber Silikon schwarz 26 cm	55	12752	Austernbrecher	67
12437	Teigschaber Silikon schwarz 32 cm	55	12754	Pellkartoffelgabel	68
12438	Teigschaber Silikon schwarz klein 26 cm	55	12755	Tomaten- und Mozzarellaschneider	67
12450	Teigschaber Silikon weiß 20 cm	55	12757	Zangen-Dosenöffner	69
12455	Teigschaber Silikon weiß 26 cm	55	12773	Frühstücksmesser	65
12460	Teigschaber Silikon weiß 32 cm	55	12778	Aufschnitt- und Vorlegegabel	68
12465	Back- und Arbeitsmatte Silikon	56	12780	Kartoffelstampfer	71
12467	Backpinsel 2,5 cm	54	12781	Nussknacker	69
12468	Backpinsel 3,5 cm	54	12800	Spülbürste	72
12469	Backpinsel 4,5 cm	54	12802	Zitronenpresse	70
12475	Teigschaber Silikon weiß klein 26 cm	55	12803	Ananasschneider	66
12543	Sandwich-Palette gekröpft 32 cm	45	12808	Spülbürste antibakteriell	72
12547	Sandwich-Palette gekröpft gelocht	45	12809	Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	72, 185
12552	Streich-Palette gerade 39 cm	44	12810	Ersatzkopf für Spülbürste	72, 185
12558	Streich-Palette gekröpft 38 cm	44	12819	Fleischplattierer	71
12564	Sandwich-Palette gekröpft 26 cm	45	12820	Fleischhammer	71
12565	Grillspachtel	44	12827	Eierköpfer	67
12568	Tortenmesser	65	12830	Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder	73
12602	Vorlegelöffel VS 600	32, 172	12831	Ersatzklingen für Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder (Art.-Nr. 12830)	185
12604	Vorlege-Portionslöffel VS 600	32, 172	12833	Ersatzkopf für Flaschenbürste	73, 185
12607	Vorlege-Saucenlöffel VS 600	32, 172	12844	Flambierbrenner	74, 181
12615	Gemüselöffel VS 600	32, 172	12874	Flaschenbürste	73
12641	Salatbesteck 2-tlg. VS 600	32, 172	12895	Knoblauchpresse mit Abstreifer	70
12643	Kräuterschere 16 cm	96	12896	Knoblauchpresse	70
12644	Haushaltsschere 19 cm	96	12897	Knoblauchschnneider	66
12645	Universalschere 23 cm	96	12910	Grätenzange	38
12710	Kugelausstecher	64	12915	Gourmetzange 23 cm	38
12714	Fadenschneider	64			

Inhaltsübersicht

ART.-NR.	PRODUKT	SEITE	ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
12916	Gourmetzange 30cm	38	16245	Gourmet-Thermometer	130
12917	Gourmetzange 40cm	38	16252	Passetout mit Gegengriff	124
12920	Spaghettizange	38	16265	Siebeinlage 1 mm	125, 192
12925	Spitzzange	39	16266	Siebeinlage 2 mm	125, 192
12927	Patisseriezange	39	16267	Siebeinlage 3 mm	125, 192
12961	Multischäumer	50	16268	Siebeinlage 4 mm	125, 192
12977	Kräutermesser	65	16269	Siebeinlage 8mm	125, 192
12978	Granit Mörser	115	16272	Multischneider	124
12985	Gourmetzange Silikon 23cm	38	16273	Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel	124, 191
12986	Spitzzange Silikon	39	16283	Bratenthermometer digital	130
12987	Gourmetzange Silikon 30cm	38	16285	Kartoffelpresse	124
12988	Spachtel	56	16551	Dose mit Frischhaltedeckel 5 cm, H 6cm	114
15015	Schneidauflage 35x25 cm	102	16553	Dose mit Frischhaltedeckel 8 cm, H 6cm	114
15021	Wiegemesser mit Bambusbrett	65	16554	Dose mit Frischhaltedeckel 8 cm, H 12cm	114
15031	Schneidbrett 28x20x2cm	102	16555	Kaffeedose mit Frischhaltedeckel	114
15032	Schneidbrett 36x24x2,5cm	102	16556	Dose mit Frischhaltedeckel 12 cm, H 6cm	114
15033	Schneidbrett 48x32x3cm	102	16557	Dose mit Frischhaltedeckel 12 cm, H 12cm	114
15370	Wasserbad-Schüssel	110	16558	Dose mit Frischhaltedeckel 16 cm, H 6cm	114
15668	Schüssel hoch 8cm	108	16559	Dose mit Frischhaltedeckel 16 cm, H 12cm	114
15672	Schüssel hoch 12cm	108	16575	Gewürzmühle	115
15676	Schüssel hoch 16cm	108	16684	Käsemühle	94
15680	Schüssel hoch 20cm	108	16685	Reibeeinsatz	94, 187
15684	Schüssel hoch 24cm	108	19060	Einzelhaken	136
15688	Schüssel hoch 28cm	108	19061	Doppelhaken	136
15695	Salatschleuder mit Glasdeckel	108	19063	Magnethalter	137
15700	Schüssel-Set 3-tlg.	108	19089	Papierrollenhalter	137
15726	Frischhaltedeckel aus Glas 5cm	109, 190	19091	Kochbuchhalter	137
15727	Frischhaltedeckel aus Glas 8cm	109, 190	19450	Küchenleiste 40cm	136
15728	Frischhaltedeckel aus Glas 10cm	109, 190	19451	Küchenleiste 50cm	136
15729	Frischhaltedeckel aus Glas 12cm	109	19452	Küchenleiste 60cm	136
15730	Frischhaltedeckel aus Glas 16cm	109	19455	Wandbefestigung	194
15731	Frischhaltedeckel aus Glas 20cm	109	19502	Normleiste 40 cm	193
15732	Frischhaltedeckel aus Glas 24cm	109	19504	Normleiste 50 cm	193
15733	Frischhaltedeckel aus Glas 28cm	109	19506	Normleiste 60 cm	193
15816	Schüssel konisch 16cm	110, 178	19510	Normleiste 80 cm	193
15818	Schüssel konisch 18cm	110, 178	19514	Normleiste 100cm	193
15820	Schüssel konisch 20cm	110, 178	19530	Einzelaufhängung	136
15822	Schüssel konisch 22cm	110, 178	19540	Wandbefestigung	193
15827	Schüssel konisch 27 cm	110, 178	19559	Deckenbefestigung	194
15831	Schüssel konisch 31 cm	110, 178	21020	Stövchen	75
15835	Schüssel konisch 35cm	110, 178	23120	Gemüseseiher 40cm	180
15840	Schüssel konisch 40cm	110, 178	23214	Spitzsieb 14cm	119, 180
16024	Seiher konisch 24cm	120	23218	Spitzsieb 18cm	119, 180
16028	Seiher konisch 28cm	120	23220	Spitzsieb 20cm	119, 180
16124	Seiher faltbar schwarz 24cm	120	24006	Schöpflöffel 6 cm Gastro	170
16125	Seiher faltbar rot 24cm	120	24007	Schöpflöffel 7 cm Gastro	170
16229	Fondanttrichter	121, 181	24008	Schöpflöffel 8 cm Gastro	170
16232	Küchenwaage digital	130	24009	Schöpflöffel 9 cm Gastro	170

ART.-NR.	PRODUKT	SEITE	ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
24010	Schöpflöffel 10cm Gastro	170	91404	Bratpfanne 32cm RAISE <i>ProPlex</i> [®]	160
24011	Schöpflöffel 11 cm Gastro	170	91441	Fonduegabel-Set 6-tlg.	196
24012	Schöpflöffel 12cm Gastro	170	91472	Bratpfanne 24 cm SILENCE [®]	143
24014	Schöpflöffel 14cm Gastro	170	91473	Bratpfanne 28cm SILENCE [®]	143
24037	Messbecher 10cm	131	91491	Glasdeckel Borosilikat 24cm	145
24038	Messbecher 12cm	131	91492	Glasdeckel Borosilikat 28cm	145
24048	Rührbesen 35cm Gastro	176	91497	Stielkasserolle 16cm SILENCE [®]	142
24049	Rührbesen 40cm Gastro	176	91502	Glasdeckel Borosilikat 32 cm	145
24050	Rührbesen 45cm Gastro	176	91503	Bratpfanne 32cm SILENCE [®] <i>ProResist</i>	143
24056	Schlagbesen 30cm Gastro	176	91505	Bratpfanne 20cm SILENCE [®] <i>ProResist</i>	143
24057	Schlagbesen 35cm Gastro	176	91506	Bratpfanne 24 cm SILENCE [®] <i>ProResist</i>	143
24058	Schlagbesen 40cm Gastro	176	91507	Bratpfanne 28cm SILENCE [®] <i>ProResist</i>	143
24063	Vorlege-Saucenlöffel VS 700	34, 174	91510	Crêpes Pfanne 28 cm SILENCE [®] <i>ProInduct</i>	143
24064	Vorlege-Dressinglöffel VS 700	34, 174	91512	Spritzschutz 24/28 cm SILENCE [®]	145
24065	Vorlege-Spaghettiheber VS 700	34, 174	91513	Schlemmer- und Fischpfanne SILENCE [®] <i>ProResist</i>	143
24066	Vorlege-Gießlöffel VS 700	34, 174	91514	Schmorpfanne 28cm SILENCE [®] <i>ProResist</i>	144
24067	Vorlege-Gemüselöffel VS 700	35, 175	91515	Servierpfanne 24cm SILENCE [®] <i>ProResist</i>	144
24068	Vorlege-Schöpflöffel VS 700	35, 175	91517	Servierpfanne 28cm SILENCE [®] <i>ProResist</i>	144
24069	Vorlege-Fleischgabel VS 700	35, 175	91519	Topfuntersetzer	75
24070	Vorlege-Pfannenschaufel VS 700	35, 175	91610	Bratentopf 16cm MULTIPLY	148
24086	Schneebeesen 25cm Gastro	176	91612	Bratentopf 20cm MULTIPLY	148
24087	Schneebeesen 30cm Gastro	176	91614	Bratentopf 24cm MULTIPLY	148
24098	Trichter konisch 12cm	121	91620	Kochtopf 16cm MULTIPLY	148
24100	Gaze Sieb	180	91622	Kochtopf 20cm MULTIPLY	148
24108	Schaumlöffel 8cm Gastro	170	91624	Kochtopf 24cm MULTIPLY	148
24110	Schaumlöffel 10cm Gastro	170	91630	Stielkasserolle 16cm MULTIPLY	148
24112	Schaumlöffel 12cm Gastro	170	91632	Stielkasserolle 20cm MULTIPLY	148
24114	Schaumlöffel 14cm Gastro	170	91641	Sauteuse 16cm MULTIPLY	149
24191	Pfannenschaufel Gastro	171	91643	Sauteuse 20cm MULTIPLY	149
24192	Pfannenschaufel gelocht Gastro	171	91652	Bratpfanne 24 cm MULTIPLY	149
24193	Kipp-Pfannenschaufel Gastro 44 cm	171	91654	Bratpfanne 28cm MULTIPLY	149
24194	Kipp-Pfannenschaufel Gastro 65 cm	171	91662	Bratpfanne 24cm MULTIPLY <i>ProPlex</i> [®]	149
91271	Gasbrenner	197	91663	Bratpfanne 24 cm MULTIPLY <i>ProResist</i>	149
91275	Gaskartusche	197	91664	Bratpfanne 28cm MULTIPLY <i>ProPlex</i> [®]	149
91372	Bräter rechteckig	144	91665	Bratpfanne 28cm MULTIPLY <i>ProResist</i>	149
91373	Aroma Dampfgarer 28cm	144	91690	Topfset 4-tlg. MULTIPLY	148
91389	Thermometer SILENCE [®]	145, 195	91730	Deckel 16cm MULTIPLY	196
91390	Topf-Set 4-tlg. SILENCE [®]	142	91732	Deckel 20cm MULTIPLY	196
91393	Bratentopf 16cm SILENCE [®]	142	91734	Deckel 24cm MULTIPLY	196
91394	Bratentopf 20cm SILENCE [®]	142	91736	Deckel 28cm MULTIPLY	196
91395	Bratentopf 24cm SILENCE [®]	142	91750	Bratpfanne 20cm CADINI <i>ProResist</i>	156
91396	Kochtopf 16cm SILENCE [®]	142	91751	Bratpfanne 24cm CADINI <i>ProResist</i>	156
91397	Kochtopf 20cm SILENCE [®]	142	91752	Bratpfanne 28cm CADINI <i>ProResist</i>	156
91398	Kochtopf 24cm SILENCE [®]	142	91910	Bratpfanne 24cm CHALET	152
91400	Bratpfanne 20cm RAISE <i>ProPlex</i> [®]	160	91911	Bratpfanne 28cm CHALET	152
91401	Bratpfanne 24cm RAISE <i>ProPlex</i> [®]	160	91912	Servierpfanne 24cm CHALET	152
91402	Bratpfanne 26cm RAISE <i>ProPlex</i> [®]	160	91913	Servierpfanne 28cm CHALET	152
91403	Bratpfanne 28cm RAISE <i>ProPlex</i> [®]	160			

Inhaltsübersicht

ART.-NR.	PRODUKT	SEITE	ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
91917	Edelstahl- und Kupferreiniger	153	95605	Schneebesen 22cm Silikon	48
91919	Bratpfanne 24cm CHALET ProPlex®	152	95606	Schneebesen 27 cm Silikon	48
91920	Bratpfanne 28cm CHALET ProPlex®	152	95610	Schlagbesen 27cm	48
91921	Servierpfanne 24cm CHALET ProPlex®	152	95611	Schlagbesen 32cm	48
91922	Servierpfanne 28cm CHALET ProPlex®	152	95651	Tellerbesen 22cm	49
94330	Spritztüllen	54	95652	Tellerbesen 27cm	49
94344	Spritzbeutel	54	95656	Tellerbesen 27cm Silikon	49
95004	Feinreibe	92	95674	Kochlöffel 31,5cm Silikon	31
95005	Mittelreibe	92	95681	Seihlöffel 12cm	29, 172
95006	Grobreibe	92	95682	Seihlöffel 14cm	29, 172
95007	Juliennehobel	93	95724	Bratpfanne schmiedeeisern 24cm	164
95008	Hobel mit V-Klinge	92	95728	Bratpfanne schmiedeeisern 28cm	164
95009	Multifunktionsreibe	93	95729	Bratpfanne schmiedeeisern hoch 28cm	164
95020	Feinreibe	177	95732	Bratpfanne schmiedeeisern 32cm	164
95021	Mittelreibe	177	95791	Sieblöffel grobmaschig 12cm	29, 172
95022	Grobreibe	177	95792	Sieblöffel grobmaschig 14cm	29, 172
95028	Hobel	177	95930	Ersatzfüsse klein für Reiben und Hobel	189
95030	Spätzlehobel	93	95931	Ersatzfüsse groß für Reiben und Hobel	189
95035	Restehalter	93	95935	Rollenführung für Küchenfolienschneider (Art.-Nr. 19096)	195
95044	Gemüsehalter	92	95936	Ersatzklinge mit 2 Schrauben für Juliennehobel (Art.-Nr. 95007, 95031, 95063)	188
95065	Kinderbesteck 4-tlg. "Kleiner Roboter"	98	95937	Einsatz mit 22 Klingen für Juliennehobel (Art.-Nr. 95007, 95031, 95063)	189
95066	Kinderbesteck 4-tlg. "Waldfreunde"	98	95940	Ersatzklinge mit 2 Schrauben für Hobel (Art.-Nr. 95018)	188
95068	Muskatreibe	94	95941	Ersatzklinge mit 2 Schrauben für Hobel (Art.-Nr. 95028)	188
95153	Kaffeemaß	131	95946	Rändelschraube für OK-Deckenbefestigung (Art.-Nr. 19559)	194
95158	Teesieb feinmaschig 8cm	179	95968	Ersatzclip für OK-Haken/-Ablagen	194
95162	Küchensieb feinmaschig 12cm	179	95969	Papierrollen-Führungsclip für Papierrollenhalter (Art.-Nr. 19084)	194
95166	Küchensieb feinmaschig 16cm	179	95972	Ersatzschlitten für Gourmethobel (Art.-Nr. 12742)	187
95170	Küchensieb feinmaschig 20cm	179	95973	Ersatzschraube mit Knopf für Gourmethobel (Art.-Nr. 12742)	187
95174	Küchensieb feinmaschig 24cm	179	95975	Ersatzfeder für Geflügelschere (Art.-Nr. 12836)	189
95190	Küchensieb grobmaschig 20cm	179	95978	Ersatzklinge mit 2 Schrauben für Gourmethobel (Art.-Nr. 12742)	186
95238	Stößel konisch	118	95979	Ersatzklinge mit 2 Schrauben für Pendelschäler (Art.-Nr. 12732, 12734, 12735)	184
95248	Teesieb feinmaschig 8cm	118	95990	Einsatz mit 16 Klingen für Juliennehobel (Art.-Nr. 95007, 95031, 95063)	188
95252	Küchensieb feinmaschig 12cm	118	95991	Einsatz für Juliennehobel (Art.-Nr. 95007, 95031, 95063)	188
95256	Küchensieb feinmaschig 16cm	118	95998	Ersatz-Schutzkappe für Apfel- und Birnenteller (Art.-Nr. 12743)	185
95260	Küchensieb feinmaschig 20cm	118	96008	Ersatzmesser und Aufweiser für Multischneider (Art.-Nr. 16272)	191
95264	Küchensieb feinmaschig 24cm	118	96011	Ersatzdüse 4mm für Fondanttrichter (Art.-Nr. 16229)	191
95270	Küchensieb grobmaschig 20cm	118			
95274	Küchensieb grobmaschig 24cm	118			
95541	Spiralbesen 22cm	50			
95542	Spiralbesen 27cm	50			
95545	Spiralbesen 27cm Silikon	50			
95571	Quirlbesen 22cm	49			
95572	Quirlbesen 27cm	49			
95581	Becherbesen 27cm	49			
95598	Schneebesen 17cm	48			
95599	Schneebesen 22cm	48			
95600	Schneebesen 27cm	48			
95601	Schneebesen 32cm	48			

ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
96012	Ersatzdüse 6mm für Fondanttrichter (Art.-Nr. 16229)	191
96014	Kunststoffaufsatz/-Trichter für Spätzlehobel (Art.-Nr. 95030)	187
96015	Ersatzklinge mit 4 Schrauben für Hobel mit V-Klinge (Art.-Nr. 95095)	187
96016	Messfühler Edelstahl für Bratenthermometer digital (Art.-Nr. 16283, 16237)	193
96026	Deckel für Salatschleuder (Art.-Nr. 15695)	189
96027	Drehteller für Salatschleuder (Art.-Nr. 15695)	190
96033	Silikonring für Töpfe Serie SILENCE®	196
96034	Silikonauflage für Aroma Dampfgarer SILENCE® (Art.-Nr. 91373)	196
96035	Clip für Ananasschneider (Art.-Nr. 12803)	184
96036	Verschluss für Pizzarad (Art.-Nr. 12717)	184
96041	Glasdeckel 16 cm SILENCE®	195
96042	Glasdeckel 20 cm SILENCE®	195
96043	Glasdeckel 24 cm SILENCE®	195
96044	Glasdeckel 28 cm SILENCE®	195
96066	Glasdeckel 36 cm SILENCE®	195
96071	Silikonfüße für Bambus-Schneidbrett (Art.-Nr. 15021)	184
96072	Messeraufnahme-Ring für Knoblauchschneider (Art.-Nr. 12891)	186
96073	Edelstahlring mit Abstreifer für Knoblauchschneider (Art.-Nr. 12891)	186
96075	Ersatzdraht mit Öse für Käseschneider (Art.-Nr. 12723)	184
96076	Ersatzbürste für Pilzmesser (Art.-Nr. 12976)	186
96088	Schutzcover für Muskatreibe (Art.-Nr. 95068)	187
96089	Deckel für Aufbewahrungsdosen Silikon (Art.-Nr. 12215)	190
96090	Messeraufsatz für Kräuterdusche (Art.-Nr. 12212)	190
96290	Küchenschere	96



Alle Produkte A – Z



PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Ananasschneider	12803	66
Apfel- und Birnenteiler	12743	67
Aroma Dampfgarer 28 cm	91373	144
Aroma-Ei	12213	119
Aufbewahrungsdose schwarz Silikon 5 cm	12216	190
Aufbewahrungsdosen 3-tlg. Silikon 5 cm	12215	115
Aufschnitt- und Vorlegegabel	12778	68
Austernbrecher	12752	67
Back- und Arbeitsmatte Silikon	12465	56
Backpinsel 2,5 cm	12467	54
Backpinsel 3,5 cm	12468	54
Backpinsel 4,5 cm	12469	54
Backpinsel Silikon	12428	54
Becherbesen 27 cm	95581	49
Blanchierlöffel	10041	27
Bratenthermometer digital	16283	130
Bratentopf 16 cm MULTIPLY	91610	148
Bratentopf 16 cm SILENCE®	91393	142
Bratentopf 20 cm MULTIPLY	91612	148
Bratentopf 20 cm SILENCE®	91394	142
Bratentopf 24 cm MULTIPLY	91614	148
Bratentopf 24 cm SILENCE®	91395	142
Bräter rechteckig	91372	144
Bratpfanne 20 cm CADINI <i>ProResist</i>	91750	156
Bratpfanne 20 cm RAISE <i>ProPlex®</i>	91400	160
Bratpfanne 20 cm SILENCE® <i>ProResist</i>	91505	143
Bratpfanne 24 cm CADINI <i>ProResist</i>	91751	156
Bratpfanne 24 cm CHALET	91910	152
Bratpfanne 24 cm CHALET <i>ProPlex®</i>	91919	152
Bratpfanne 24 cm MULTIPLY	91652	149
Bratpfanne 24 cm MULTIPLY <i>ProPlex®</i>	91662	149
Bratpfanne 24 cm MULTIPLY <i>ProResist</i>	91663	149
Bratpfanne 24 cm RAISE <i>ProPlex®</i>	91401	160
Bratpfanne 24 cm SILENCE®	91472	143
Bratpfanne 24 cm SILENCE® <i>ProResist</i>	91506	143
Bratpfanne 26 cm RAISE <i>ProPlex®</i>	91402	160
Bratpfanne 28 cm CADINI <i>ProResist</i>	91752	156
Bratpfanne 28 cm CHALET	91911	152
Bratpfanne 28 cm CHALET <i>ProPlex®</i>	91920	152
Bratpfanne 28 cm MULTIPLY	91654	149
Bratpfanne 28 cm MULTIPLY <i>ProPlex®</i>	91664	149
Bratpfanne 28 cm MULTIPLY <i>ProResist</i>	91665	149
Bratpfanne 28 cm RAISE <i>ProPlex®</i>	91403	160
Bratpfanne 28 cm SILENCE®	91473	143
Bratpfanne 28 cm SILENCE® <i>ProResist</i>	91507	143
Bratpfanne 32 cm RAISE <i>ProPlex®</i>	91404	160
Bratpfanne 32 cm SILENCE® <i>ProResist</i>	91503	143
Bratpfanne schmiedeeisern 24 cm	95724	164

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE	PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Bratpfanne schmiedeeisern 28cm	95728	164	Ersatzdüse 4mm für Fondanttrichter (Art.-Nr. 16229)	96011	191
Bratpfanne schmiedeeisern 32cm	95732	164	Ersatzdüse 6mm für Fondanttrichter (Art.-Nr. 16229)	96012	191
Bratpfanne schmiedeeisern hoch 28cm	95729	164	Ersatzfeder für Geflügelschere (Art.-Nr. 12836)	95975	189
Brotmesser MASTERCLASS	12125	89	Ersatzfüsse groß für Reiben und Hobel	95931	189
Brotmesser ROCKWOOD	12116	85	Ersatzfüsse klein für Reiben und Hobel	95930	189
Brotmesser TRADITION	12107	81	Ersatzklinge mit 2 Schrauben für Gourmethobel (Art.-Nr. 12742)	95978	186
Butterdose Französisch	12226	115	Ersatzklinge mit 2 Schrauben für Hobel (Art.-Nr. 95018)	95940	188
Butterdose mit Frischhaltedeckel	12217	115	Ersatzklinge mit 2 Schrauben für Hobel (Art.-Nr. 95028)	95941	188
Butterspachtel	12218	64	Ersatzklinge mit 2 Schrauben für Juliennehobel (Art.-Nr. 95007, 95031, 95063)	95936	188
Clip für Ananasschneider (Art.-Nr. 12803)	96035	184	Ersatzklinge mit 2 Schrauben für Pendelschäler (Art.-Nr. 12732, 12734, 12735)	95979	184
Crêpes Pfanne 28cm SILENCE® ProInduct	91510	143	Ersatzklinge mit 4 Schrauben für Hobel mit V-Klinge (Art.-Nr. 95095)	96015	187
Crêpes Verteiler Silikon	10626	44	Ersatzklingen für Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder (Art.-Nr. 12830)	12831	185
Crêpes Wender Silikon	10625	44	Ersatzkopf für Flaschenbürste	12833	73, 185
Deckel 16cm MULTIPLY	91730	196	Ersatzkopf für Spülbürste	12810	72, 185
Deckel 20cm MULTIPLY	91732	196	Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	12809	72, 185
Deckel 24cm MULTIPLY	91734	196	Ersatzmesser und Aufweiser für Multischneider (Art.-Nr. 16272)	96008	191
Deckel 28cm MULTIPLY	91736	196	Ersatzschlitten für Gourmethobel (Art.-Nr. 12742)	95972	187
Deckel für Aufbewahrungsdosen Silikon (Art.-Nr. 12215)	96089	190	Ersatzschraube mit Knopf für Gourmethobel (Art.-Nr. 12742)	95973	187
Deckel für Salatschleuder (Art.-Nr. 15695)	96026	189	Ersatz-Schutzkappe für Apfel- und Birnenteiler (Art.-Nr. 12743)	95998	185
Deckenbefestigung	19559	194	Fadenschneider	12714	64
Doppelhaken	19061	136	Feinreibe	95004	92
Dose mit Frischhaltedeckel 12cm, H 12cm	16557	114	Feinreibe	95020	177
Dose mit Frischhaltedeckel 12cm, H 6cm	16556	114	Fisch- und Spargelheber	10120	28
Dose mit Frischhaltedeckel 16cm, H 12cm	16559	114	Fischentschupper	12749	63
Dose mit Frischhaltedeckel 16cm, H 6cm	16558	114	Flambierbrenner	12844	74, 181
Dose mit Frischhaltedeckel 5cm, H 6cm	16551	114	Flaschenbürste	12874	73
Dose mit Frischhaltedeckel 8cm, H 12cm	16554	114	Fleischgabel	10085	28
Dose mit Frischhaltedeckel 8cm, H 6cm	16553	114	Fleischhammer	12820	71
Dosierlöffel	10001	26	Fleischmesser MASTERCLASS	12122	88
Drahtkäseschneider	12723	66	Fleischmesser ROCKWOOD	12113	84
Drehteller für Salatschleuder (Art.-Nr. 15695)	96027	190	Fleischmesser TRADITION	12104	80
Edelstahl- und Kupferreiniger	91917	153	Fleischplattierer	12819	71
Edelstahlring mit Abstreifer für Knoblauchschneider (Art.-Nr. 12891)	96073	186	Flexibler Wender Silikon	10640	45
Eierköpfer	12827	67	Fondanttrichter	16229	121, 181
Eier-Pochierer	10642	74	Fonduegabel-Set 6-tlg.	91441	196
Einsatz für Juliennehobel (Art.-Nr. 95007, 95031, 95063)	95991	188	Frischhaltedeckel aus Glas 10cm	15728	109, 190
Einsatz mit 16 Klingen für Juliennehobel (Art.-Nr. 95007, 95031, 95063)	95990	188	Frischhaltedeckel aus Glas 12cm	15729	109
Einsatz mit 22 Klingen für Juliennehobel (Art.-Nr. 95007, 95031, 95063)	95937	189	Frischhaltedeckel aus Glas 16cm	15730	109
Einzelabhängung	19530	136			
Einzelhaken	19060	136			
Eisportionierer	12741	68			
Ersatzbürste für Pilzmesser (Art.-Nr. 12976)	96076	186			
Ersatzclip für OK-Haken/-Ablagen	95968	194			
Ersatzdraht mit Öse für Käseschneider (Art.-Nr. 12723)	96075	184			

Inhaltsübersicht

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE	PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Frischhaltedeckel aus Glas 20cm	15731	109	Kaffeedose mit Frischhaltedeckel	16555	114
Frischhaltedeckel aus Glas 24cm	15732	109	Kaffeemaß	95153	131
Frischhaltedeckel aus Glas 28cm	15733	109	Kapselheber	12750	69
Frischhaltedeckel aus Glas 5cm	15726	109, 190	Kartoffelpresse	16285	124
Frischhaltedeckel aus Glas 8cm	15727	109, 190	Kartoffelstampfer	12780	71
Fruchtentkerner	12746	64	Käsehobel	12738	66
Frühstücksmesser	12773	65	Käsemesser	12724	65
Gasbrenner	91271	197	Käsemühle	16684	94
Gaskartusche	91275	197	Kinderbesteck 4-tlg. "Kleiner Roboter"	95065	98
Gaze Sieb	24100	180	Kinderbesteck 4-tlg. "Waldfreunde"	95066	98
Gemüsehalter	95044	92	Kipp-Pfannenschaufel Gastro 44 cm	24193	171
Gemüselöffel VS 600	12615	32, 172	Kipp-Pfannenschaufel Gastro 65 cm	24194	171
Gemüsemesser MASTERCLASS	12120	88	Knoblauchpresse	12896	70
Gemüsemesser ROCKWOOD	12111	84	Knoblauchpresse mit Abstreifer	12895	70
Gemüsemesser TRADITION	12102	80	Knoblauchscheider	12897	66
Gemüseseiher 40cm	23120	180	Kochbuchhalter	19091	137
Gewürzmühle	16575	115	Kochlöffel 31,5cm Silikon	95674	31
Gießlöffel	10062	26	Kochlöffel mit Loch Silikon	10631	31
Giesslöffel Silikon	10634	30	Kochmesser MASTERCLASS	12123	88
Glasdeckel 16cm SILENCE®	96041	195	Kochmesser ROCKWOOD	12114	84
Glasdeckel 20cm SILENCE®	96042	195	Kochmesser TRADITION	12105	81
Glasdeckel 24cm SILENCE®	96043	195	Kochtopf 16cm MULTIPLY	91620	148
Glasdeckel 28cm SILENCE®	96044	195	Kochtopf 16cm SILENCE®	91396	142
Glasdeckel 36cm SILENCE®	96066	195	Kochtopf 20cm MULTIPLY	91622	148
Glasdeckel Borosilikat 24cm	91491	145	Kochtopf 20cm SILENCE®	91397	142
Glasdeckel Borosilikat 28cm	91492	145	Kochtopf 24cm MULTIPLY	91624	148
Glasdeckel Borosilikat 32cm	91502	145	Kochtopf 24cm SILENCE®	91398	142
Gourmethobel	12742	93	Kräuterdusche mit Wiegemesser	12212	119
Gourmet-Thermometer	16245	130	Kräutermesser	12977	65
Gourmetzange 23cm	12915	38	Kräuterschere 16cm	12643	96
Gourmetzange 30cm	12916	38	Küchenleiste 40cm	19450	136
Gourmetzange 40cm	12917	38	Küchenleiste 50cm	19451	136
Gourmetzange Silikon 23cm	12985	38	Küchenleiste 60cm	19452	136
Gourmetzange Silikon 30cm	12987	38	Küchenschere	96290	96
Granit Mörser	12978	115	Küchensieb feinmaschig 12cm	95162	179
Grapefruit- und Orangenschäler	12728	62	Küchensieb feinmaschig 12cm	95252	118
Grätenzange	12910	38	Küchensieb feinmaschig 16cm	95166	179
Grillspachtel	12565	44	Küchensieb feinmaschig 16cm	95256	118
Grillzange gebogen	12374	39	Küchensieb feinmaschig 20cm	95170	179
Grillzange gerade	12378	39	Küchensieb feinmaschig 20cm	95260	118
Grobreibe	95006	92	Küchensieb feinmaschig 24cm	95174	179
Grobreibe	95022	177	Küchensieb feinmaschig 24cm	95264	118
Hähnchenbräter	12370	74	Küchensieb grobmaschig 20cm	95190	179
Haushaltsschere 19cm	12644	96	Küchensieb grobmaschig 20cm	95270	118
Hobel	95028	177	Küchensieb grobmaschig 24cm	95274	118
Hobel mit V-Klinge	95008	92	Küchenwaage digital	16232	130
Juliennehobel	95007	93	Kugelausstecher	12710	64
Julieneschäler	12727	62			

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE	PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Kunststoffaufsatz/-Trichter für Spätzlehobel (Art.-Nr. 95030)	96014	187	Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder	12830	73
Magnethalter	19063	137	Restehalter	95035	93
Messbecher 10cm	24037	131	Rollenführung für Küchenfolienschneider (Art.-Nr. 19096)	95935	195
Messbecher 12cm	24038	131	Rührbesen 35cm Gastro	24048	176
Messeraufnahme-Ring für Knoblauchschneider (Art.-Nr. 12891)	96072	186	Rührbesen 40cm Gastro	24049	176
Messeraufsatz für Kräuterduche	96090	190	Rührbesen 45cm Gastro	24050	176
Messfühler Edelstahl für Bratenthermometer digital (Art.-Nr. 16283, 16237)	96016	193	Salatbesteck 2-tlg. VS 600	12641	32, 172
Mittelreibe	95005	92	Salatschleuder mit Glasdeckel	15695	108
Mittelreibe	95021	177	Sandwich-Palette gekröpft 26cm	12564	45
Multifunktionslöffel Silikon	10628	30	Sandwich-Palette gekröpft 32cm	12543	45
Multifunktionsreibe	95009	93	Sandwich-Palette gekröpft gelocht	12547	45
Multischäumer	12961	50	Santokumesser MASTERCLASS	12124	88
Multischneider	16272	124	Santokumesser ROCKWOOD	12115	85
Muskatreibe	95068	94	Santokumesser TRADITION	12106	81
Normleiste 40cm	19502	193	Saucenlöffel	10060	26
Normleiste 50cm	19504	193	Saucenlöffel Silikon	10633	30
Normleiste 60cm	19506	193	Sauteuse 16cm MULTIPLY	91641	149
Normleiste 80cm	19510	193	Sauteuse 20cm MULTIPLY	91643	149
Normleiste 100cm	19514	193	Schälmesser ROCKWOOD	12110	84
Nussknacker	12781	69	Schälmesser TRADITION	12100	80
Palette gelocht Silikon	10632	45	Schaumlöffel 10cm Gastro	24110	170
Palette Silikon	10636	45	Schaumlöffel 12cm Gastro	24112	170
Papierrollen-Führungsclip für Papierrollenhalter (Art.-Nr. 19084)	95969	194	Schaumlöffel 14cm Gastro	24114	170
Papierrollenhalter	19089	137	Schaumlöffel 8cm Gastro	24108	170
Passetout mit Gegengriff	16252	124	Schaumlöffel fein 12cm	10057	27
Patisseriezange	12927	39	Schaumlöffel grob 10cm	10050	27
Pellkartoffelgabel	12754	68	Schaumlöffel grob 12cm	10052	27
Pendelschäler extra fein	12729	62	Schaumlöffel grob gelocht 12cm	10652	29
Pendelschäler für Linkshänder	12734	62	Schlagbesen 27cm	95610	48
Pendelschäler für Rechtshänder	12732	62	Schlagbesen 30cm Gastro	24056	176
Pendelschäler quer	12735	63	Schlagbesen 32cm	95611	48
Pfannen-/Woklöffel Silikon	10637	31	Schlagbesen 35cm Gastro	24057	176
Pfannenschaufel	10070	27	Schlagbesen 40cm Gastro	24058	176
Pfannenschaufel Gastro	24191	171	Schlemmer- und Fischpfanne SILENCE® ProResist	91513	143
Pfannenschaufel gelocht	10071	27	Schmorpfanne 28cm SILENCE® ProResist	91514	144
Pfannenschaufel gelocht	10671	29	Schneebesen 17cm	95598	48
Pfannenschaufel gelocht Gastro	24192	171	Schneebesen 22cm	95599	48
Pfannenwender Silikon	10635	31	Schneebesen 22cm Silikon	95605	48
Pizzaschneider	12718	66	Schneebesen 25cm Gastro	24086	176
Portionslöffel Silikon	10627	30	Schneebesen 27cm	95600	48
Quirlbesen 22cm	95571	49	Schneebesen 27cm Silikon	95606	48
Quirlbesen 27cm	95572	49	Schneebesen 30cm Gastro	24087	176
Rändelschraube für OK-Deckenbefestigung (Art.-Nr. 19559)	95946	194	Schneebesen 32cm	95601	48
Reibeeinsatz	16685	94, 187	Schneidauflage 35x25cm	15015	102
			Schneidbrett 28x20x2cm	15031	102
			Schneidbrett 36x24x2,5cm	15032	102

Inhaltsübersicht

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE	PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Schneidbrett 48x32x3cm	15033	102	Siebeinlage 8mm	16269	125, 192
Schöpflöffel 10cm	10010	26	Sieblöffel grobmaschig 12cm	95791	29, 172
Schöpflöffel 10cm Gastro	24010	170	Sieblöffel grobmaschig 14cm	95792	29, 172
Schöpflöffel 11cm Gastro	24011	170	Silikonaufgabe für Aroma Dampfgarer SILENCE® (Art.-Nr. 91373)	96034	196
Schöpflöffel 12cm Gastro	24012	170	Silikonfüße für Bambus-Schneidbrett (Art.-Nr. 15021)	96071	184
Schöpflöffel 14cm Gastro	24014	170	Silikonring für Töpfe Serie SILENCE®	96033	196
Schöpflöffel 6cm	10006	26	Spachtel	12988	56
Schöpflöffel 6cm Gastro	24006	170	Spaghettiheber	10087	28
Schöpflöffel 7cm	10007	26	Spaghettiheber Silikon	10629	30
Schöpflöffel 7cm Gastro	24007	170	Spaghettizange	12920	38
Schöpflöffel 8cm	10008	26	Sparschäler	12736	63
Schöpflöffel 8cm Gastro	24008	170	Spätzlehobel	95030	93
Schöpflöffel 9cm	10009	26	Spickmesser TRADITION	12101	80
Schöpflöffel 9cm	10609	29	Spiralbesen 22cm	95541	50
Schöpflöffel 9cm Gastro	24009	170	Spiralbesen 27cm	95542	50
Schüssel hoch 20cm	15680	108	Spiralbesen 27cm Silikon	95545	50
Schüssel hoch 24cm	15684	108	Spitzsieb 14cm	23214	119, 180
Schüssel hoch 12cm	15672	108	Spitzsieb 18cm	23218	119, 180
Schüssel hoch 16cm	15676	108	Spitzsieb 20cm	23220	119, 180
Schüssel hoch 28cm	15688	108	Spitzzange	12925	39
Schüssel hoch 8cm	15668	108	Spitzzange Silikon	12986	39
Schüssel konisch 16cm	15816	110, 178	Spritzbeutel	94344	54
Schüssel konisch 18cm	15818	110, 178	Spritzschutz 24/28cm SILENCE®	91512	145
Schüssel konisch 20cm	15820	110, 178	Spritztüllen	94330	54
Schüssel konisch 22cm	15822	110, 178	Spülbürste	12800	72
Schüssel konisch 27cm	15827	110, 178	Spülbürste antibakteriell	12808	72
Schüssel konisch 31cm	15831	110, 178	Stielkasserolle 16cm MULTIPLY	91630	148
Schüssel konisch 35cm	15835	110, 178	Stielkasserolle 20cm MULTIPLY	91632	148
Schüssel konisch 40cm	15840	110, 178	Stielkasserolle 16cm SILENCE®	91497	142
Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel	16273	124, 191	Stößel konisch	95238	118
Schüssel-Set 3-tlg.	15700	108	Stövchen	21020	75
Schutzcover für Muskatreibe (Art.-Nr. 95068)	96088	187	Streich-Palette gekröpft 38cm	12558	44
Seiher faltbar rot 24cm	16125	120	Streich-Palette gerade 39cm	12552	44
Seiher faltbar schwarz 24cm	16124	120	Teesieb feinmaschig 8cm	95158	179
Seiher konisch 24cm	16024	120	Teesieb feinmaschig 8cm	95248	118
Seiher konisch 28cm	16028	120	Teigrädchen	12720	55
Seihlöffel 12cm	95681	29, 172	Teigschaber Silikon schwarz 20cm	12435	55
Seihlöffel 14cm	95682	29, 172	Teigschaber Silikon schwarz 26cm	12436	55
Servierpfanne 24cm CHALET	91912	152	Teigschaber Silikon schwarz 32cm	12437	55
Servierpfanne 24cm CHALET ProPlex®	91921	152	Teigschaber Silikon schwarz klein 26cm	12438	55
Servierpfanne 24cm SILENCE® ProResist	91515	144	Teigschaber Silikon weiß 20cm	12450	55
Servierpfanne 28cm CHALET	91913	152	Teigschaber Silikon weiß 26cm	12455	55
Servierpfanne 28cm CHALET ProPlex®	91922	152	Teigschaber Silikon weiß 32cm	12460	55
Servierpfanne 28cm SILENCE® ProResist	91517	144	Teigschaber Silikon weiß klein 26cm	12475	55
Siebeinlage 1mm	16265	125, 192	Tellerbesen 22cm	95651	49
Siebeinlage 2mm	16266	125, 192	Tellerbesen 27cm	95652	49
Siebeinlage 3mm	16267	125, 192			
Siebeinlage 4mm	16268	125, 192			

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Tellerbesen 27 cm Silikon	95656	49
Thermometer SILENCE®	91389	145, 195
Tomaten- und Kiwischäler	12739	63
Tomaten- und Mozzarellaschneider	12755	67
Topfset 4-tlg. MULTIPLY	91690	148
Topf-Set 4-tlg. SILENCE®	91390	142
Topfuntersetzer	91519	75
Tortennmesser	12568	65
Trichter konisch 12 cm	24098	121
Universalmesser mit Wellenschliff MASTERCLASS	12121	88
Universalmesser mit Wellenschliff ROCKWOOD	12112	84
Universalmesser mit Wellenschliff TRADITION	12103	80
Universalschere 23 cm	12645	96
Verschluss für Pizzarad (Art.-Nr. 12717)	96036	184
Vorlege-Dressinglöffel VS 700	24064	34, 174
Vorlege-Fleischgabel VS 700	24069	35, 175
Vorlege-Gemüselöffel VS 700	24067	35, 175
Vorlege-Gießlöffel VS 700	24066	34, 174
Vorlegelöffel VS 600	12602	32, 172
Vorlege-Pfannenschaufel VS 700	24070	35, 175
Vorlege-Portionslöffel VS 600	12604	32, 172
Vorlege-Saucenlöffel VS 600	12607	32, 172
Vorlege-Saucenlöffel VS 700	24063	34, 174
Vorlege-Schöpflöffel VS 700	24068	35, 175
Vorlege-Spaghettiheber VS 700	24065	34, 174
Wandbefestigung	19455	194
Wandbefestigung	19540	193
Wasserbad-Schüssel	15370	110
Weisswurstheber	10124	28
Wiegemesser mit Bambusbrett	15021	65
Zangen-Dosenöffner	12757	69
Ziseliermesser	12716	64
Zitronenpresse	12802	70







LOVE
COOK
LIVE



SINCE 1888

 facebook.com/roesle

 instagram.com/roesle_official

 pinterest.de/roesle_official

 youtube.com/user/wwwROESLEde

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

www.roesle.com



MARKEN
PARTNER



05260/ACT/0120/0-2