

LOVE
COOK
LIVE

RÖSLE
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.



Sonderauschau
Form



reddot
Award



Stahl-
Innovationspreis
1997



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-
Hygeniestandard



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 NEU	78
Reiben und Hobel NEU	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 NEU	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
Produkt-Vorführungen	202
Händlerschulungen	204
AGB	205
Inhaltsverzeichnisse	206

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 Garantieversprechen 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 Schöpfloßel 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.

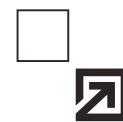


Was uns auszeichnet

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.



red dot award 2019
winner



Design Center
Stuttgart



**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 | 19,95 €

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 | 19,95 €

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 | 19,95 €



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 | 24,95 €

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

FLEISCHMESSER

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

Klingenlänge ca. 18cm

Art.-Nr. 12104 | 39,95 €



KOCHMESSER

Das robuste Messer mit seiner breiten mittelpitzen 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 | 39,95 €

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.

Klingenlänge ca. 17,5cm

Art.-Nr. 12106 | 39,95 €



BROTMESSE

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

Klingenlänge ca. 20 cm

Art.-Nr. 12107 | 39,95 €

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 | 39,95 €

GEMÜSEMESSER

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

Klingenlänge ca. 9cm

Art.-Nr. 12111 | 39,95 €



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 | 44,95 €

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

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 | 59,95 €



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 | 59,95 €

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 | 59,95 €



BROTMESSE

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

Klingenlänge ca. 22 cm

Art.-Nr. 12116 | 59,95 €

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 | 49,95 €

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 | 54,95 €



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 | 79,95 €



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 | 79,95 €

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 | 79,95 €



BROTMESSE

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 | 79,95 €

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.



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 | 29,95 €

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 Reibeergebnisse.

Art.-Nr. 95005 | 29,95 €



GROBREIBE

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

Art.-Nr. 95006 | 29,95 €





HOBEL MIT V-KLINGE

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

Art.-Nr. 95008 | 39,95 €

- Platine und Griff aus Edelstahl 18/10
- Mit hochwertigem, ergonomischen Edelstahlgriff
- Mit Silikonstandfuß für rutschfreies Arbeiten in jeder Position
- Die An- und Auslauffläche 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 auswechselbaren Einsätze können verschiedene breite Stifte gehobelt werden. Ein dritter Einsatz ohne Trennmesser ermöglicht das Hobeln von Scheiben. Inkl. drei Einsätze und Schutzcover.

Art.-Nr. 95007 | 39,95 €



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 Dreikantreiberei vereint Fein- und Grobreibe sowie den Hobel in einem Gerät und bietet für jeden Einsatzzweck die richtige Funktion. Die scharfen Klingen und geätzten Reibezähne 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 | 49,95 €

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 | 54,95 €

Ø 24 cm – Art.-Nr. 91751 | 64,95 €

Ø 28 cm – Art.-Nr. 91752 | 74,95 €









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 zuverlässlicher Helfer.



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
L×B×H 25,5×6,7×5cm | Inhalt 0,04 L | ca. 130g

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€



Art.-Nr. 10007 | Ø 7 cm
L×B×H 27,5×7×6cm | Inhalt 0,07 L | ca. 150g

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€



Art.-Nr. 10008 | Ø 8 cm
L×B×H 30×8,5×7cm | Inhalt 0,12 L | ca. 175g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



Art.-Nr. 10009 | Ø 9 cm
L×B×H 32×9,5×8cm | Inhalt 0,16 L | ca. 220g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



Art.-Nr. 10010 | Ø 10 cm
L×B×H 34,5×10,7×8,5cm | Inhalt 0,23 L | ca. 240g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



DOSIERLÖFFEL

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

FORM '94

Art.-Nr. 10001 | Ø 6 cm
L×B×H 25,5×6,6×5,2cm | Inhalt 0,04 L | ca. 130g

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€



SAUCENLÖFFEL

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

FORM '94

Art.-Nr. 10060
L×B×H 25,5×8×4cm | ca. 130g
Funktionsteil 6,5x5,5cm

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€



GIESSLÖFFEL

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
L×B×H 31,5×6×3,6cm | ca. 158g
Funktionsteil 8,5x6cm

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€



KOMPETENZ AM HAKEN: HAKEN-KÜCHENLÖFFEL

BLANCHIERLÖFFEL

FORM
'94

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
L×B×H 33,5×11×7,8cm | ca. 209g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



SCHAUMLÖFFEL FLACH GROB GELOCHT

FORM
'94

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 10cm
L×B×H 33×10×6,5cm | ca. 175g

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€



SCHAUMLÖFFEL FLACH FEIN GELOCHT

FORM
'94

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 12cm
L×B×H 37×12×6,2cm | ca. 201g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



PFANNENSCHAUFEL

FORM
'94

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



Art.-Nr. 10070
L×B×H 33,5×7,5×2,7cm | ca. 160g
Funktionsteil 10,5x7,5cm

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



PFANNENSCHAUFEL GELOCHT

FORM
'94

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



Art.-Nr. 10071
L×B×H 33×7,5×3,2cm | ca. 160g
Funktionsteil 10,5x7,5cm

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



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.

FORM
'94

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

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



FISCH- UND SPARGELHEBER

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

FORM
'94

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

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



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 34×12×4cm | ca. 400g
Funktionsteil 11,5×3,6cm

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



FLEISCHGABEL

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

FORM
'94

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

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



MODERNE KLASSIKER: RUNDGRIFF-KÜCHENLÖFFEL

SCHÖPFLÖFFEL

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



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

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



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 12cm
L×B×H 37×12×8,2cm | ca. 250g

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



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 33,4×7,5×3,4cm | ca. 200g
Funktionsteil 10,5×7,5cm

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



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 12cm
L×B×H 39,5×12×9,2cm | ca. 197g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



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

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



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 12cm
L×B×H 39,5×12×8,8cm | ca. 198g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



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

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



RUNDGRIFF-KÜCHENLÖFFEL: MODERNE KLASSIKER



PORTIONSLÖFFEL SILIKON

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

Art.-Nr. 10627

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

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



MULTIFUNKTIONSLÖFFEL SILIKON

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



Art.-Nr. 10628

L×B×H 34×8,2×5,5cm | ca. 200g

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



SPAGHETTIHEBER SILIKON

Durch den gezackten Rand und das Ablaufloch in der Mitte des Hebers können Nudeln einfach herausgehoben oder vorgelegt werden. Das Silikon schützt auch Pfannen und Töpfe mit Antihaftversiegelung. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



Art.-Nr. 10629

L×B×H 32,5×7×6,5cm | ca. 200g



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 Antihaftversiegelung. Temperaturbeständig bis 260 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



Art.-Nr. 10633

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



GIESSLÖFFEL SILIKON

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

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



Art.-Nr. 10634

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



MODERNE KLASSIKER: RUNDGRIFF-KÜCHENLÖFFEL

PFANNENWENDER SILIKON

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



Art.-Nr. 10635

L×B×H 34,5×7,1×3,5cm | ca. 190g
Funktionsteil 11×7,5cm



Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



Art.-Nr. 10637

L×B×H 34,5×6,8×2,5cm | Inhalt 0,03 L | ca. 200g



Basiscode 4000142500
UVP 27,95€



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 Antihaftversiegelung. Die Edelstahl-Silikon-Verbindung ist bis 260 °C temperaturbeständig.



Art.-Nr. 95674

L×B×H 31,5×5,5×1,6cm | ca. 100g



Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



KOCHLÖFFEL MIT LOCH SILIKON

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



Art.-Nr. 10631

L×B×H 32,5×5,5×1,5cm | ca. 127g



Basiscode 4000127200
UVP 24,95€

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 | ☐ ca. 176g

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



4 004293126023



VORLEGE-PORTIONSLÖFFEL VS 600

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

Art.-Nr. 12604 | Ø 7 cm

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

Basiscode 4000091500

UVP 17,95€



4 004293126047



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 | ☐ ca. 61g
Funktionsteil 5×6,5cm

Basiscode 4000081300

UVP 15,95€



4 004293126078



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 | ☐ ca. 85g
Funktionsteil 7,5×5,8cm

Basiscode 4000071100

UVP 13,95€



4 004293126153



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

☐ L×B×H 31,5×6,5×3,5cm | ☐ ca. 225g

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



4 004293126412



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 0,05L | ca. 130g
Funktionsteil 6×7cm

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€



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 0,04L | ca. 141g

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€



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 | ca. 137g
Funktionsteil 8,5×6,5cm

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€



GIESSLÖFFEL 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 | ca. 117g
Funktionsteil 10×7cm

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€



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 | Ø ca. 160g
Funktionsteil 10×7cm



Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

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 | Ø ca. 230g



Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

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 | Ø ca. 160g
Funktionsteil 10×3cm



Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

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 | Ø ca. 183g
Funktionsteil 12×9cm



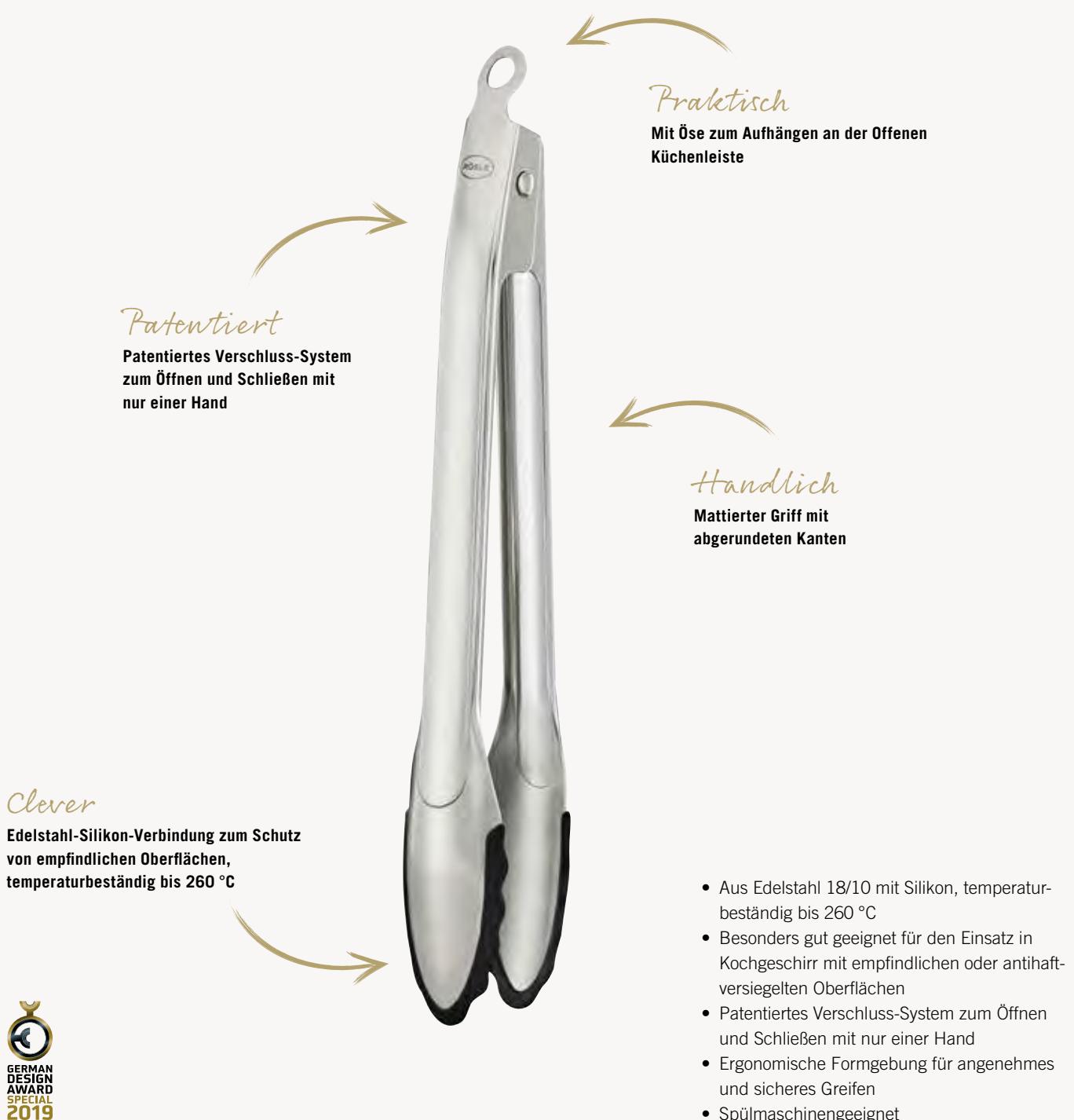
Basiscode 4000076200
UVP 14,95€



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



GORMETZANGE

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



Art.-Nr. 12915 | 23 cm
L×B×H 26,5×4×3cm | ca. 170g

Basiscode 4000142500
UVP 27,95€



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

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



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

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



GORMETZANGE SILIKON

Das patentierte Verschlussystem 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 26,5×4×3cm | ca. 175g

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



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

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



GRÄTENZANGE

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

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

Basiscode 4000076200
UVP 14,95€



SPAGHETTIZANGE

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

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

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



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
L×B×H 18×3×1,8 cm | Δ ca. 28 g

Basiscode 4000076200
UVP 14,95 €

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
L×B×H 31×6,5×2 cm | Δ ca. 125 g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95 €

SPITZZANGE SILIKON



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



Art.-Nr. 12986 | 32 cm
L×B×H 31,5×6,5×2 cm | Δ ca. 129 g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95 €

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
L×B×H 35×7,8×5,6 cm | Δ ca. 178 g

Basiscode 4000101700
UVP 19,95 €

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
L×B×H 36,5×7,5×1,6 cm | Δ ca. 183 g

Basiscode 4000101700
UVP 19,95 €





RÜHREN UND WENDEN

Flexibel aus dem Handgelenk

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

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



Paletten

Flexible 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

Saft

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



Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



4 004293106261



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



Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



4 004293106254



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 | Klingenbreite 10cm



Basiscode 4000117000

UVP 22,95€



4 004293125651



STREICH-PALETTE GERADE

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

FORM
94

Art.-Nr. 12552

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



Basiscode 4000152700

UVP 29,95€



4 004293125521



STREICH-PALETTE GEKRÖPFT

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

FORM
94

Art.-Nr. 12558

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



Basiscode 4000152700

UVP 29,95€



4 004293125583

BIEGSAM UND GESCHMEIDIG: PALETTEN

SANDWICH-PALETTE GEKRÖPFT

FORM
'94

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 26×6,5×4,5cm | ca. 141g
Klingenlänge 13,5cm | Klingenbreite 6,5cm

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



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

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€

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 26×6,5×4cm | ca. 135g
Klingenlänge 14cm | Klingenbreite 6,5cm

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



SANDWICH-PALETTE GEKRÖPFT MIT LOCHUNG

FORM
'94

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 32×6,5×5cm | ca. 174g
Klingenlänge 17,5cm | Klingenbreite 6,5cm

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



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 26×6,5×3,5cm | ca. 130g
Klingenlänge 14cm | Klingenbreite 6,5cm

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



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 32×5×2,5cm | ca. 125g
Klingenlänge 20cm | Klingenbreite 5cm

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



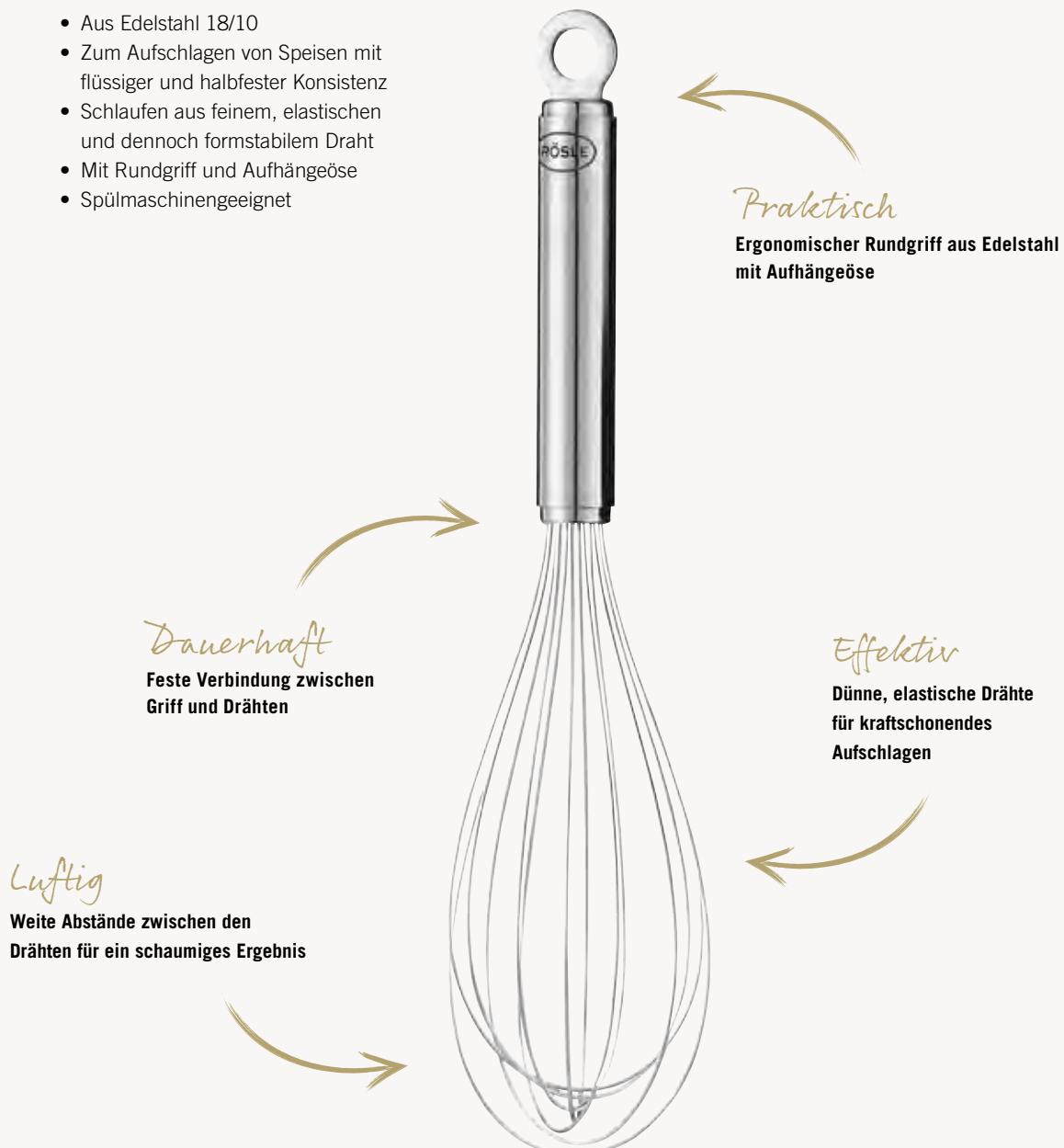


Drahtrührgeräte

Schneebesen

Mit dem RÖSLE-Schneebesen 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 Schneebesen zum Einsatz. Mit dem Edelstahlgriff kann schonend aus dem Handgelenk gearbeitet werden. So gelingen feine Cremes zum Nachtisch genauso wie Sahne für den Zwetschgenkuchen 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. 65g
6 Schlaufen

Basiscode 4000076200
UVP 14,95 €

4



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

Basiscode 4000086400
UVP 16,95 €

4



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

Basiscode 4000091500
UVP 17,95 €

4



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

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €

4



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. 103g
6 Schlaufen

Basiscode 4000086400
UVP 16,95 €

4



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

Basiscode 4000091500
UVP 17,95 €

4



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. 220g
12 Schlaufen

Basiscode 4000117000
UVP 22,95 €

4



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

Basiscode 4000122100
UVP 23,95 €

4



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 27,5×4×4cm | ca. 90g
6 Schlaufen



Basiscode 4000091500
UVP 17,95€



TELLERBESEN

FORM
'94

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



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



Basiscode 4000086400
UVP 16,95€



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

Basiscode 4000091500
UVP 17,95€



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 27,5×6×4cm | ca. 80g
4 Schlaufen



Basiscode 4000091500
UVP 17,95€



QUIRLBESEN

FORM
'94

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



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

Basiscode 4000091500
UVP 17,95€



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

Basiscode 4000096600
UVP 18,95€



DRAHTRÜHRGERÄTE: 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 22×8×6,5cm | ☷ ca. 110g

Basiscode 4000091500
UVP 17,95€

4 0042931955418

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

Basiscode 4000096600
UVP 18,95€

4 0042931955425



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 27×8,8×7,5cm | ☷ ca. 140g

Basiscode 4000101700
UVP 19,95€

4 0042931955456



MULTISCHÄUMER

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

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

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€

4 0042931129611





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.



Praktisch

Ergonomischer Rundgriff aus Edelstahl mit Aufhängeöse

- 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
- 6cm großes, beidseitig fest verankertes Rad
- Mit Rundgriff und Aufhängeöse
- Spülmaschinengeeignet



Dekorativ

Gewelltes Rad für dekoratives Muster

Solide

6cm 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

Basiscode 4000076200
UVP 14,95 €

4 004293124678

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

Basiscode 4000086400
UVP 16,95 €

4 004293124685

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

Basiscode 4000091500
UVP 17,95 €

4 004293124692



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

Basiscode 4000066000
UVP 12,95 €

4 004293124289



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**

Basiscode 4000076200
UVP 14,95 €

4 0042931943446



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**

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €

4 0042931943309



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
L×B×H 20×2,75×0,7cm | ca. 35g

Basiscode 4000050700
UVP 9,95 €



Art.-Nr. 12475 | 26 cm
L×B×H 26×2,75×0,7cm | ca. 40g

Basiscode 4000050700
UVP 9,95 €



Art.-Nr. 12455 | 26 cm
L×B×H 26×5×0,9cm | ca. 80g

Basiscode 4000066000
UVP 12,95 €



Art.-Nr. 12460 | 32 cm
L×B×H 32×7,5×1,1cm | ca. 160g



Basiscode 4000076200
UVP 14,95 €

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
L×B×H 20×2,75×0,7cm | ca. 35g

Basiscode 4000050700
UVP 9,95 €



Art.-Nr. 12438 | 26 cm
L×B×H 26×2,75×0,7cm | ca. 40g

Basiscode 4000050700
UVP 9,95 €



Art.-Nr. 12436 | 26 cm
L×B×H 26×5×0,9cm | ca. 80g

Basiscode 4000066000
UVP 12,95 €



Art.-Nr. 12437 | 32 cm
L×B×H 32×7,5×1,1cm | ca. 160g



Basiscode 4000076200
UVP 14,95 €

TEIGRÄDCHEN

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



Art.-Nr. 12720 | Ø 7 cm
L×B×H 19,8×7×1,9cm | ca. 136g



Basiscode 4000127200
UVP 24,95 €

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 vor-gezeichnet.

Art.-Nr. 12465 | 68x53 cm
LxBxH 68x53x1cm | ☐ ca. 230g
☒ LxBxH 53x9,5x3,5cm | ☐ ca. 328g

Basiscode 4000152700
UVP 29,95 €

4 004293124654



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

Basiscode 4000076200
UVP 14,95 €

4 004293129888









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.



Handlich

Edelstahl-Rundgriffe liegen gut in der Hand und sorgen für eine gute Kraftübertragung

Perfektioniert

Mit praktischem Mechanismus, der gepresste Knoblauch wird beim Öffnen direkt abgestreift

- Aus Edelstahl 18/10
- Mit konisch zulaufenden Öffnungen, zum Pressen von geschältem und ungeschältem Knoblauch sowie Ingwer
- Mit spezieller Hebeltechnik für kraftschonendes Pressen
- Mit integriertem Abstreifer von gepresstem Knoblauch
- Ausklappbares Sieb für einfache Reinigung
- Mit Rundgriffen und Aufhängeöse
- Spülmaschinengeeignet

Praktisch

Aufhängeöse zur Aufbewahrung an der Offenen Küchenleiste

Gelenkig

Sieb zur Reinigung ausklappbar



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

LxBxH 22x2x1,9cm | ca. 91g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000152700

UVP 29,95€



4 004293127280



JULIENNESCHÄLER

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

Art.-Nr. 12727

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

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



4 004293127273



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

LxBxH 19x2x1,9cm | ca. 100g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



4 004293127297



PENDELSCHÄLER FÜR RECHTHÄNDER

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

Art.-Nr. 12732

LxBxH 19x2x1,9cm | ca. 110g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



4 004293127327



PENDELSCHÄLER FÜR LINKSHÄNDER

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

Art.-Nr. 12734

LxBxH 19x2x1,9cm | ca. 110g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



4 004293127341

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.



4 004293 127358

Art.-Nr. 12735

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

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



TOMATEN- UND KIWISCHÄLER

Die extrascharfe Doppelklinge trennt selbst die dünne 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.



4 004293 127396

Art.-Nr. 12739

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

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



SPARSCHÄLER FÜR RECHTS- UND LINKSHÄNDER

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



4 004293 127365

Art.-Nr. 12736

LxBxH 20x2x1,9cm | ca. 85g
Grifflänge 10 cm

Basiscode 4000101700
UVP 19,95€



FISCHENTSCHUPPER

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



4 004293 127495

Art.-Nr. 12749

LxBxH 21x5x3,2cm | ca. 97g
Grifflänge 10 cm

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



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 | $\ddot{\Delta}$ ca. 90g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



4 004293127143



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 2 cm

L×B×H 22,4×3,4×3,3cm | $\ddot{\Delta}$ ca. 101g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



4 004293127464



KUGELAUSSTECHER

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 3 cm

L×B×H 17×3×2cm | $\ddot{\Delta}$ ca. 88g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



4 004293127105



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 | $\ddot{\Delta}$ ca. 80g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



4 004293127167



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 | $\ddot{\Delta}$ ca. 80g
Grifflänge 9cm

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€



4 004293122186



DER RICHTIGE SCHNITT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

FRÜHSTÜCKSMESSE

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.



4 004293127730

Art.-Nr. 12773

LxBxH 22,5x3,2x1,6cm | ☐ ca. 75g
Grifflänge 10 cm

Basiscode 4000101700
UVP 19,95€

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.



4 004293127242

Art.-Nr. 12724

LxBxH 28x3x1,9cm | ☐ ca. 110g
Grifflänge 10 cm

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€

TORTENMESSER

FORM
'94

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.



4 004293125682

Art.-Nr. 12568

LxBxH 29,5x4,5x1,9cm | ☐ ca. 125g
Klingenlänge 18cm | Klingenbreite 4,5cm
Grifflänge 10 cm

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€

KRÄUTERMESSE

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.



4 004293129772

Art.-Nr. 12977

LxBxH 23x6x1,9cm | ☐ ca. 110g
☐ LxBxH 27,5x9x2,5cm | ☐ ca. 185g
Grifflänge 11 cm

Basiscode 4000203700
UVP 39,95€

WIEGEMESSE MIT BAMBUSBRETT

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



4 004293150219

Art.-Nr. 15021

☐ LxBxH 25,5x28x5cm | ☐ ca. 855g
Ø Bambusbrett 24,5cm

Basiscode 4000305700
UVP 59,95€

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

Lx B x H 24 x 7,5 x 2,9 cm | Δ ca. 110 g
Grifflänge 10 cm

Basiscode 4000152700
UVP 29,95 €



4 004293127389



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

Lx B x H 25,2 x 2 x 1,9 cm | Δ ca. 139 g
Grifflänge 10 cm

Basiscode 4000152700
UVP 29,95 €



4 004293127235



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

Lx B x H 20 x 7 x 1,9 cm | Δ ca. 156 g
Grifflänge 10 cm

Basiscode 4000127200
UVP 24,95 €



4 004293127181



KNOBLAUCHSCHNEIDER

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

Lx B x H 7,5 x 7,5 x 6,8 cm | Δ ca. 155 g
Ø Lx B x H 7,5 x 8 x 7 cm | Δ ca. 185 g

Basiscode 4000152700
UVP 29,95 €



4 004293128973



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

Lx B x H 27 x 11,5 x 8,5 cm | Δ ca. 330 g
Ø Lx B x H 28 x 11,5 x 9 cm | Δ ca. 390 g

Basiscode 4000178200
UVP 34,95 €



4 004293128034



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 16x10,6x5cm | ☐ ca. 135g

Basiscode 4000142500
UVP 27,95€

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 10cm
LxBxH 16x10x5cm | ☐ ca. 220g
☒ LxBxH 17x10x5cm | ☐ ca. 280g

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€

AUSTERNBRECHER

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



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

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€

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

Basiscode 4000101700
UVP 19,95€

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. 122g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



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. 75g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



AUFSCHNITT- UND VORLEGEGABEL

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. 111g
Grifflänge 10cm

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



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



Basiscode 4000178200

UVP 34,95€



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

Basiscode 4000203700

UVP 39,95€



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



Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



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

LxBxH 20x3,3x5,5cm | Δ ca. 360g

Basiscode 4000254700

UVP 49,95€



4 004293128959



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

LxBxH 18x5,7x3,1cm | Δ ca. 395g
Grifflänge 12cm

Basiscode 4000152700

UVP 29,95€



4 004293128966



ZITRONENPRESSE

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



Art.-Nr. 12802

LxBxH 18x14x12,5cm | Inhalt 0,5L | Δ ca. 380g
 Δ LxBxH 16x15,5x10,5cm | Δ ca. 490g

Basiscode 4000178200

UVP 34,95€



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 Aufrauhen der Fleischstücke.



4 004293128201

Art.-Nr. 12820

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



Basiscode 4000193500
UVP 37,95 €



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.



4 004293128195

Art.-Nr. 12819

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



Basiscode 4000193500
UVP 37,95 €



KARTOFFELSTAMPFER

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



4 004293127806

Art.-Nr. 12780 | Ø 8,5 cm

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



Basiscode 4000203700
UVP 39,95 €



Stahl-
Innovationspreis
1997 FORM
'96

KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: BLITZEBLANK IM NU



SPÜLBÜRSTE

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

Art.-Nr. 12800

LxBxH 24,5x6,4x6,8cm | ☐ ca. 124g
Grifflänge 17cm

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



4 004293128003



ERSATZKOPF FÜR SPÜLBÜRSTE

Wechselkopf für Spülbürste Art.-Nr. 12800.

Art.-Nr. 12810

LxBxH 11,5x6,4x5,8cm | ☐ ca. 37g
☒ LxBxH 11,5x6,5x6cm | ☐ ca. 50g

Basiscode 4000060900

UVP 11,95€



4 004293128102



SPÜLBÜRSTE ANTIKAKTERIELL

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

Art.-Nr. 12808

LxBxH 24,5x6,4x6,8cm | ☐ ca. 124g
Grifflänge 17cm

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



4 004293128089



ERSATZKOPF FÜR SPÜLBÜRSTE ANTIKAKTERIELL

Wechselkopf für Spülbürste antibakteriell Art.-Nr. 12808.

Art.-Nr. 12809

LxBxH 11,5x6,4x5,8cm | ☐ ca. 37g
☒ LxBxH 11,5x6,5x6cm | ☐ ca. 50g

Basiscode 4000060900

UVP 11,95€



4 004293128096



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 Flaschenboden und -hals. Bürstenkopf austauschbar. Borstenlänge: 14 bis 18 mm.



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

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



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

Basiscode 4000060900
UVP 11,95€



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

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



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

LxBxH 16,6x13x5,4cm | ☐ ca. 260g
☒ LxBxH 20x13x4,5cm | ☐ ca. 350g

Basiscode 4000254700

UVP 49,95€



EIER-POCHIERER

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

Art.-Nr. 10642 | Ø 8,5cm

LxBxH 14x13x8cm | ☐ ca. 110g
☒ LxBxH 22x9,5x8,5cm | ☐ ca. 180g

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



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 Einstellpositionen. Komplett aus Edelstahl 18/10.

Art.-Nr. 12370

LxBxH 30x12,5x11cm | ☐ ca. 306g

Basiscode 4000137400

UVP 26,95€



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.



Art.-Nr. 21020 | Ø 17 cm
LxBxH 17x17x6cm | ☰ ca. 275g
◊ LxBxH 11,5x6,3x5cm | ☰ ca. 294g

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



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.



Art.-Nr. 91519 | Ø 9,2 cm
LxBxH 17,6x17x1,9cm | ☰ ca. 410g
◊ LxBxH 19,5x17,5x2,5cm | ☰ ca. 480g

Basiscode 4000101700
UVP 19,95€







MESSEN 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 Klingengrößen, 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

LxBxH 20,5x1,7x2,7 cm | ☐ ca. 105 g
☒ LxBxH 27,5x6,8x2,7 cm | ☐ ca. 160 g

Basiscode 4000101700

UVP 19,95 €



4 004293121004



NEU

SPICKMESSER

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

Art.-Nr. 12101 | 9 cm

LxBxH 20,5x1,7x2,7 cm | ☐ ca. 108 g
☒ LxBxH 27,5x6,8x2,7 cm | ☐ ca. 163 g

Basiscode 4000101700

UVP 19,95 €



4 004293121011



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

LxBxH 20,5x1,7x2,7 cm | ☐ ca. 106 g
☒ LxBxH 27,5x6,8x2,7 cm | ☐ ca. 161 g

Basiscode 4000101700

UVP 19,95 €



4 004293121028



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

LxBxH 24,5x1,7x2,7 cm | ☐ ca. 118 g
☒ LxBxH 27,5x6,8x2,7 cm | ☐ ca. 175 g

Basiscode 4000127200

UVP 24,95 €



4 004293121035



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

LxBxH 30,3x2,3x3,3 cm | ☐ ca. 220 g
☒ LxBxH 37,5x7,5x2,7 cm | ☐ ca. 310 g

Basiscode 4000203700

UVP 39,95 €



4 004293121042

KLASSIKER DER MESSERKUNST: MESSERSERIE TRADITION

KOCHMESSER

Das robuste Messer mit seiner breiten, mittelspitzigen 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.

NEU



4 004293 121059

Art.-Nr. 12105 | 20 cm

LxBxH 33x2,3x5cm | Δ ca. 300g
 \lozenge LxBxH 37,5x7,5x2,7cm | Δ ca. 390g

Basiscode 4000203700

UVP 39,95€

NEU

SANTOKUMESSER

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

NEU



4 004293 121066

Art.-Nr. 12106 | 17,5 cm

LxBxH 31,4x2,3x5,1cm | Δ ca. 295g
 \lozenge LxBxH 37,5x7,5x2,7cm | Δ ca. 385g

Basiscode 4000203700

UVP 39,95€

BROTMESSE

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

NEU



4 004293 121073

Art.-Nr. 12107 | 20 cm

LxBxH 25x9x8cm | Δ ca. 232g
 \lozenge LxBxH 32,5x2,3x3,4cm | Δ ca. 322g

Basiscode 4000203700

UVP 39,95€





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.



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 | 8 cm
 LxBxH 20,5x1,7x2,7 cm | ☐ ca. 105g
 ☐ LxBxH 27,5x6,8x2,7 cm | ☐ ca. 160g

Basiscode 4000203700
 UVP 39,95 €



NEU

GEMÜSEMESSER

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

Art.-Nr. 12111 | 9 cm
 LxBxH 20,5x1,7x2,7 cm | ☐ ca. 106g
 ☐ LxBxH 27,5x6,8x2,7 cm | ☐ ca. 161g

Basiscode 4000203700
 UVP 39,95 €



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 | 13 cm
 LxBxH 24,5x1,7x2,6 cm | ☐ ca. 118g
 ☐ LxBxH 27,5x6,8x2,7 cm | ☐ ca. 173g

Basiscode 4000229200
 UVP 44,95 €



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 | 18 cm
 LxBxH 30,3x2,3x3,3 cm | ☐ ca. 220g
 ☐ LxBxH 37,5x7,5x2,7 cm | ☐ ca. 310g

Basiscode 4000305700
 UVP 59,95 €



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 | 20 cm
 LxBxH 33,8x2,3x5 cm | ☐ ca. 300g
 ☐ LxBxH 37,5x7,5x2,7 cm | ☐ ca. 390g

Basiscode 4000305700
 UVP 59,95 €



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

Basiscode 4000305700
UVP 59,95 €

NEU



BROTMESSE

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

Basiscode 4000305700
UVP 59,95 €

NEU





Messerset 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 ermüdfreies
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



GEMÜSEMESSER

NEU

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

Art.-Nr. 12120 | 9 cm

LxBxH 20,8x2x2,3cm | ☈ ca. 65g
◊ LxBxH 29,2x6,9x2,7cm | ☈ ca. 120g

Basiscode 4000254700

UVP 49,95€



4 004293121202



UNIVERSALMESSER MIT WELLENSCHLIFF

NEU

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

LxBxH 23,3x2x2,3cm | ☈ ca. 67g
◊ LxBxH 29,2x6,9x2,7cm | ☈ ca. 122g

Basiscode 4000280200

UVP 54,95€



4 004293121219



FLEISCHMESSER

NEU

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

Art.-Nr. 12122 | 18 cm

LxBxH 32x2,5x3,3cm | ☈ ca. 148g
◊ LxBxH 37,6x7,7x2,9cm | ☈ ca. 240g

Basiscode 4000407700

UVP 79,95€



4 004293121226



KOCHMESSER

NEU

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

LxBxH 32,7x2,5x3,3cm | ☈ ca. 173g
◊ LxBxH 37,6x7,7x2,9cm | ☈ ca. 240g

Basiscode 4000407700

UVP 79,95€



4 004293121233



SANTOKUMESSER

NEU

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

LxBxH 31,5x2,5x4,8cm | ☈ ca. 185g
◊ LxBxH 37,6x7,7x2,9cm | ☈ ca. 275g

Basiscode 4000407700

UVP 79,95€



4 004293121240

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.

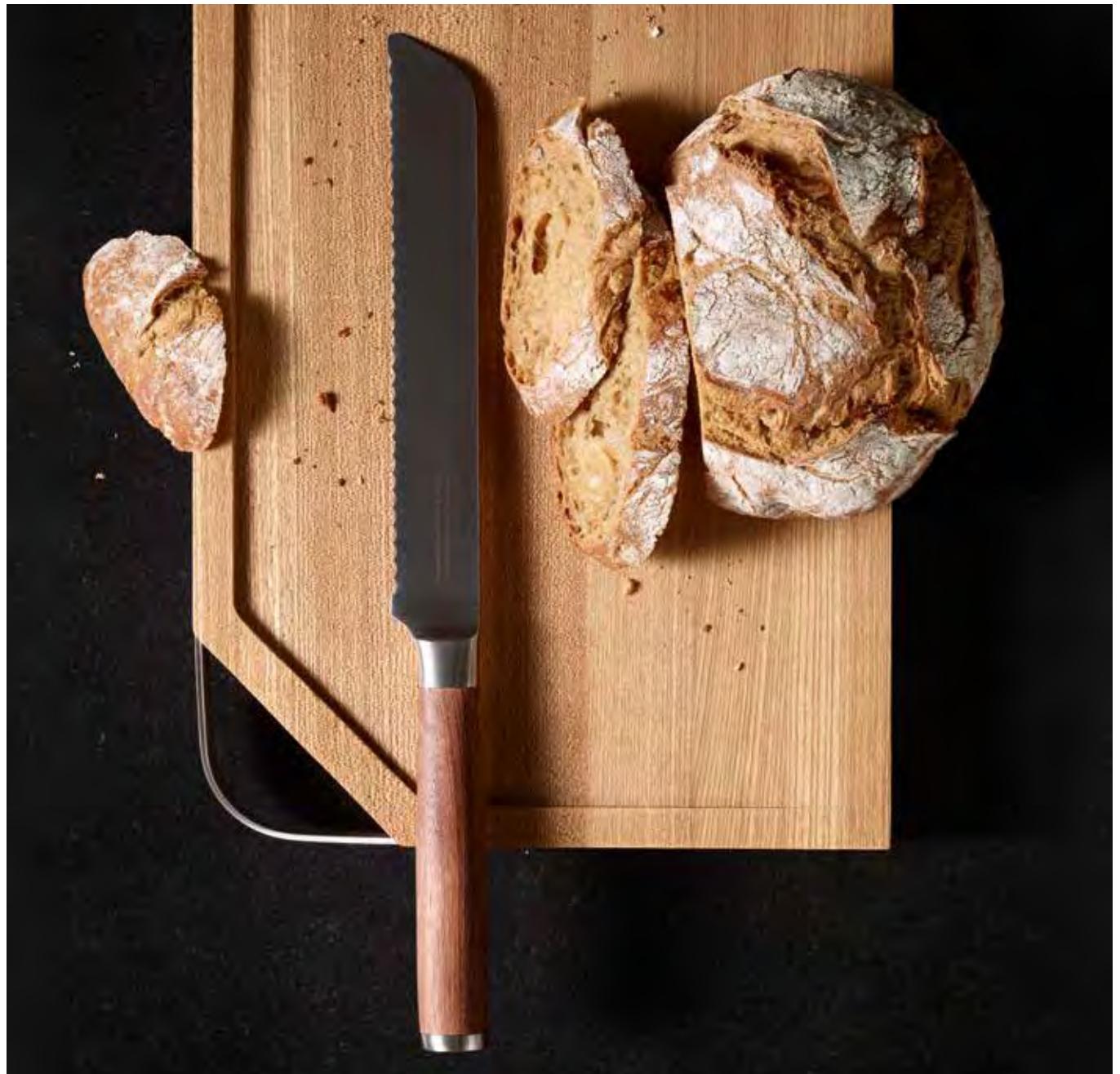
NEU



4

Art.-Nr. 12125 | 20cm
LxBxH 34,8x2,5x3,3cm | ☐ ca. 170g
☒ LxBxH 37,6x7,7x2,9cm | ☐ ca. 260g

Basiscode 4000407700
UVP 79,95€





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 Reibeergebnis 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 Auslauffläche 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 Reibeergebnisse
- Konkave Reibefläche mit Anlauf- und Auslauffläche 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 Auslauffläche 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 36×7,7×2cm | ☷ ca. 180g

Basiscode 4000152700

UVP 29,95€



4 004293 950048



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 Auslauffläche 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 36×7,7×2cm | ☷ ca. 180g

Basiscode 4000152700

UVP 29,95€



4 004293 950055



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 Auslauffläche 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 36×7,7×2cm | ☷ ca. 180g

Basiscode 4000152700

UVP 29,95€



4 004293 950062



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

Art.-Nr. 95008

L×B×H 46×13×2,7cm | ☷ ca. 1kg

Basiscode 4000203700

UVP 39,95€



4 004293 950086



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 13×10,7×5,8cm | ☷ ca. 100g
☒ L×B×H 18×17×6cm | ☷ ca. 110g

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€



4 004293 950444

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 verschiedenen 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

L×B×H 43,5×9,8×2cm | ☐ ca. 950g

Basiscode 4000254700

UVP 39,95€



NEU



4 004293 950079

MULTIFUNKTIONSREIBE

Die perfekte Lösung für alle Fälle in edlem Design. Die Multireibe vereint Fein- und Grobreiße 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

L×B×H 25×8×8cm | ☐ ca. 370g

Basiscode 4000254700

UVP 49,95€



NEU



4 004293 950093

SPÄTZLEHOBEL

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

Art.-Nr. 95030

L×B×H 40,5×12×7,3cm | ☐ ca. 357g

Basiscode 4000193500

UVP 37,95€



4 004293 950307

GORUMETHOBEL

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

Art.-Nr. 12742

L×B×H 27,7×6,7×4,4cm | ☐ ca. 235g

Basiscode 4000254700

UVP 49,95€



4 004293 127426



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 Gemüseschlitten Art.-Nr. 95044).

Art.-Nr. 95035

L×B×H 12×8×2,2cm | ☐ ca. 45g

Basiscode 4000050700

UVP 9,95€



4 004293 950352



REIBEN UND HOBEL: GERASPELT UND IN SCHEIBEN



MUSKATREIBE

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

Art.-Nr. 95068

LxBxH 18x2,7x3cm | ☈ ca. 130g



Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



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

LxBxH 15,5x6x11,7cm | ☈ ca. 400g

☒ LxBxH 16x6,5x12,5cm | ☈ ca. 480g

Basiscode 4000203700

UVP 39,95€



REIBE-EINSATZ MITTEL

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



Art.-Nr. 16685

LxBxH 15,5x9,6x5,9cm | ☈ ca. 142g

☒ LxBxH 16,5x10,5x6,5cm | ☈ ca. 200g

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€





SCHEREN: UNENTBEHRLICH



KÜCHENSCHERE

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

Art.-Nr. 96290

LxBxH 22x8,2x1,3cm | ☈ ca. 124g
Grifflänge 12cm

Basiscode 4000152700

UVP 29,95€



4 004293 962904



KRÄUTERSCHERE

Spitze Klinge mit Mikrozahnung 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

LxBxH 16,4x7,4x0,9cm | ☈ ca. 60g
☒ LxBxH 21x11x2cm | ☈ ca. 120g
Grifflänge 7cm

Basiscode 4000117000

UVP 22,95€



4 004293 126436



HAUSHALTSSCHERE

Breite und robuste Klinge mit Mikrozahnung 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

LxBxH 19,4x8x1,2cm | ☈ ca. 100g
☒ LxBxH 23,5x13x2,5cm | ☈ ca. 180g
Grifflänge 8cm

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



4 004293 126443



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

LxBxH 23,2x8x1,2cm | ☈ ca. 125g
☒ LxBxH 28x12x2,5cm | ☈ ca. 210g
Grifflänge 8cm

Basiscode 4000152700

UVP 29,95€



4 004293 126450



KINDERBESTECK: BEREIT FÜR MESSER UND GABEL



KINDERBESTECK „KLEINER ROBOTER“

Aus Edelstahl 18/10, bestehend aus: 1x Kinder-Gabel, 1x Kinder-Messer, 1x Kinder-Löffel groß, 1x 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



Basiscode 4000142500

UVP 27,95€



KINDERBESTECK „WALDFREUNDE“

Aus Edelstahl 18/10, bestehend aus: 1x Kinder-Gabel, 1x Kinder-Messer, 1x Kinder-Löffel groß, 1x 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



Basiscode 4000142500

UVP 27,95€







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 Gummifüße gewährleisten einen guten Stand und sorgen für rutschfestes Arbeiten. Die Schneidfläche fällt leicht nach hinten ab und sammelt Flüssigkeiten oder Schneidreste. Geschnittene Lebensmittel können über die stufenlose Vorderkante komfortabel in Schüssel oder Pfanne geschoben werden. Mit Edelstahlgriff.



- Aus hochwertigem Ulmenholz
- Brettstärke 2,5 cm
- Auch zum Servieren geeignet
- Mit 4 rutschfesten Gummifüßen
- 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 28x20x2,5cm | □ ca. 650g

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€

4 004293150318

Art.-Nr. 15032 | 36x24 cm
LxBxH 36x24x3cm | □ ca. 1.100g

Basiscode 4000254700
UVP 49,95€

4 004293150325

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

Basiscode 4000356700
UVP 69,95€

4 004293150332



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, lebensmittelechtem Kunststoff. Rutschfeste Unterseite für sicheres Arbeiten. Messerschonende Oberseite.

Art.-Nr. 15015
LxBxH 35x25x2cm | □ ca. 152g

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€

4 004293150158









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 gefüllt 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.



Stilsicher

RÖSLE-Edelstahlschüssel, auch zum Servieren, Zubereiten und Aufbewahren



- Salatschleuder bestehend aus Schüssel, Deckel, Korbeinsatz und Drehsteller
- 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.

DESIGN **PLUS** FORM '95

Art.-Nr. 15668 | Ø 8 cm
LxBxH 8,6x8,6x5,6cm | Inhalt 0,2L | ☷ ca. 105g

Basiscode 4000101700
UVP 19,95€



Art.-Nr. 15672 | Ø 12 cm
LxBxH 12,8x12,8x7,7cm | Inhalt 0,7L | ☷ ca. 227g

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€



Art.-Nr. 15676 | Ø 16 cm
LxBxH 17x17x10,1cm | Inhalt 1,6L | ☷ ca. 388g

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



Art.-Nr. 15680 | Ø 20 cm
LxBxH 21x21x12,5cm | Inhalt 3,1L | ☷ ca. 602g

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



Art.-Nr. 15684 | Ø 24 cm
LxBxH 25x25x15,5cm | Inhalt 5,4L | ☷ ca. 835g

Basiscode 4000229200
UVP 44,95€



Art.-Nr. 15688 | Ø 28 cm
LxBxH 29,5x29,5x17,3cm | Inhalt 8,5L | ☷ ca. 1.101g

Basiscode 4000280200
UVP 54,95€



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, 24cm.

Art.-Nr. 15700
⌚ LxBxH 27,5x26x15,5cm | ☷ ca. 2.200g

Basiscode 4000555900
UVP 109,00€



SALATSCHLEUDER MIT GLASDECKEL

Bestehend aus Edelstahlschüssel, Korbeinsatz, Drehsteller 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
LxBxH 27x25,6x18,7cm | Inhalt 5,4L | ☷ ca. 1.652g
⌚ LxBxH 26,5x26,5x18,5cm | ☷ ca. 2.050g

Basiscode 4000509700
UVP 99,95€



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
L×B×H 7,1×6×1,4cm | ca. 25g

Basiscode 4000040500
UVP 7,95€

Art.-Nr. 15727 | Ø 8 cm
L×B×H 10×9,1×1,6cm | ca. 58g

Basiscode 4000050700
UVP 9,95€

Art.-Nr. 15728 | Ø 10 cm
L×B×H 12×11,1×1,6cm | ca. 84g

Basiscode 4000066000
UVP 12,95€

Art.-Nr. 15729 | Ø 12 cm
L×B×H 14,4×13,2×1,6cm | ca. 125g

Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

Art.-Nr. 15730 | Ø 16 cm
L×B×H 18,5×17,5×1,8cm | ca. 266g

Basiscode 4000101700
UVP 19,95€

Art.-Nr. 15731 | Ø 20 cm
L×B×H 23×22×1,8cm | ca. 400g

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€

Art.-Nr. 15732 | Ø 24 cm
L×B×H 27×22,6×1,8cm | ca. 565g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€

Art.-Nr. 15733 | Ø 28 cm
L×B×H 30,5×29,5×18cm | ca. 692g

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



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

Basiscode 4000305700
UVP 59,95 €



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

Basiscode 4000101700
UVP 19,95 €



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

Basiscode 4000117000
UVP 22,95 €



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

Basiscode 4000127200
UVP 24,95 €



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

Basiscode 4000142500
UVP 27,95 €



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

Basiscode 4000168000
UVP 32,95 €



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

Basiscode 4000203700
UVP 39,95 €



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

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €



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

Basiscode 4000295500
UVP 57,95 €







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, streichzart 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 streichzart. Bon appétit!



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
 LxBxH 7,4x6,2x6,5cm | Inhalt 0,1 L | ca. 69g
 ☷ LxBxH 7,3x7,1x7,3cm | ca. 92g

Basiscode 4000076200
 UVP 14,95€



Art.-Nr. 16553 | Ø 8 cm, Höhe 6,5 cm
 LxBxH 10,5x9,3x6,5cm | Inhalt 0,3 L | ca. 186g
 ☷ LxBxH 10,1x9,3x7,3cm | ca. 226g

Basiscode 4000076200
 UVP 14,95€



Art.-Nr. 16554 | Ø 8 cm, Höhe 12,5 cm
 LxBxH 10,5x9,3x12,5cm | Inhalt 0,6 L | ca. 273g
 ☷ LxBxH 10,1x9,3x13,3cm | ca. 330g

Basiscode 4000142500
 UVP 27,95€



Art.-Nr. 16556 | Ø 12 cm, Höhe 6,5 cm
 LxBxH 14,6x13,3x6,5cm | Inhalt 0,7 L | ca. 360g
 ☷ LxBxH 13,6x13,6x7,3cm | ca. 412g

Basiscode 4000127200
 UVP 24,95€



Art.-Nr. 16557 | Ø 12 cm, Höhe 12,5 cm
 LxBxH 14,6x13,3x12,5cm | Inhalt 1,4 L | ca. 488g
 ☷ LxBxH 13,6x13,6x13,3cm | ca. 573g

Basiscode 4000193500
 UVP 37,95€



Art.-Nr. 16558 | Ø 16 cm, Höhe 6,5 cm
 LxBxH 18,9x17,7x6,5cm | Inhalt 1,2 L | ca. 601g
 ☷ LxBxH 17,7x17,5x7,3cm | ca. 706g

Basiscode 4000178200
 UVP 34,95€



Art.-Nr. 16559 | Ø 16 cm, Höhe 12,5 cm
 LxBxH 18,9x17,7x12,5cm | Inhalt 2,4 L | ca. 788g
 ☷ LxBxH 17,7x17,5x13,3cm | ca. 920g

Basiscode 4000219000
 UVP 42,95€



KAFFEEDOSE MIT FRISCHHALTEDECKEL

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



Art.-Nr. 16555 | Ø 10 cm, Höhe 20 cm
 LxBxH 12,5x11x20cm | Inhalt 1,5 L | ca. 486g
 ☷ LxBxH 11,5x11,9x20,8cm | ca. 587g

Basiscode 4000229200
 UVP 44,95€



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 | ca. 33 g
⇒ LxBxH 6x6x11,7 cm | ca. 110 g

Basiscode 4000101700
UVP 19,95 €



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 | ca. 395 g
⇒ LxBxH 9x23x6 cm | ca. 480 g

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €



BUTTERDOSE FRANZÖSISCHE

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 streichzart.



Art.-Nr. 12226
LxBxH 8,3x21x5,4 cm | Inhalt 0,5 L | ca. 520 g
⇒ LxBxH 9x23x6 cm | ca. 600 g

Basiscode 4000305700
UVP 59,95 €



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 | ca. 245 g
⇒ LxBxH 7x7x22 cm | ca. 290 g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95 €



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. Stöbel.



Art.-Nr. 12978 | Ø 14 cm
LxBxH 14x14x8 cm | Tiefe 5 cm | ca. 2,2 kg
⇒ LxBxH 17x16x14 cm | ca. 2,4 kg

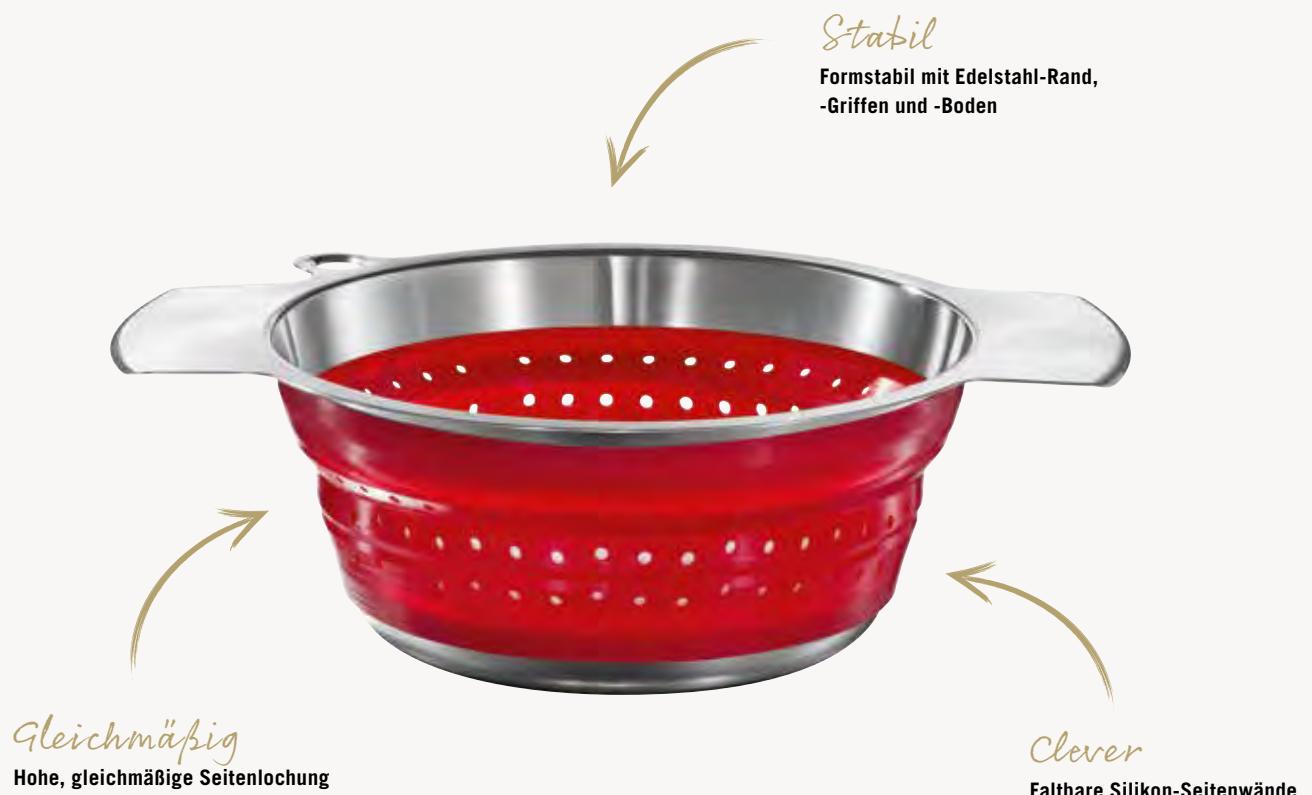
Basiscode 4000152700
UVP 29,95 €



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 zusammenfalten 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



reddot design award
winner 2010



SIEBE: DIE RICHTIGE MASCHE



TEESIEB FEINMASCHIG

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

Art.-Nr. 95248 | Ø 8 cm
LxBxH 20x8x5cm | Inhalt 0,07 L | ca. 53g
Maschenweite 0,33mm

Basiscode 4000101700
UVP 19,95€



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
LxBxH 29x12x7cm | Inhalt 0,25 L | ca. 150g
Maschenweite 0,5mm

Basiscode 4000142500
UVP 27,95€



Art.-Nr. 95256 | Ø 16 cm
LxBxH 37x16x10cm | Inhalt 0,6 L | ca. 253g
Maschenweite 0,5mm

Basiscode 4000193500
UVP 37,95€



Art.-Nr. 95260 | Ø 20cm
LxBxH 42x20x13,5cm | Inhalt 1,25 L | ca. 330g
Maschenweite 0,5mm

Basiscode 4000219000
UVP 42,95€



Art.-Nr. 95264 | Ø 24 cm
LxBxH 50x24x14,5cm | Inhalt 2 L | ca. 445g
Maschenweite 0,5mm

Basiscode 4000280200
UVP 54,95€



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 20cm
LxBxH 42x20x13,5cm | Inhalt 1,25 L | ca. 330g
Maschenweite 1,6mm

Basiscode 4000219000
UVP 42,95€



Art.-Nr. 95274 | Ø 24 cm
LxBxH 50x24x14,5cm | Inhalt 2 L | ca. 500g
Maschenweite 1,6mm

Basiscode 4000280200
UVP 54,95€



STÖSSEL KONISCH

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

Art.-Nr. 95238 | Ø 8 cm
LxBxH 25,5x8,1x8,1cm | ca. 220g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



DIE RICHTIGE MASCHE: SIEBE

SPITZSIEB

DESIGN
PLUS

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 | ca. 218g

Basiscode 4000168000
UVP 32,95 €



Art.-Nr. 23218 | Ø 18 cm
LxBxH 41x19,8x16 cm | Inhalt 1,5 L | ca. 380g

Basiscode 4000193500
UVP 37,95 €



Art.-Nr. 23220 | Ø 20 cm
LxBxH 47x22x18 cm | Inhalt 2,2 L | ca. 417g

Basiscode 4000219000
UVP 42,95 €



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 | ca. 47g
Ø LxBxH 5x5x14 cm | ca. 56g

Basiscode 4000076200
UVP 14,95 €



KRÄUTERDUSCHE MIT WIEGEMESSE

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 | ca. 141g
Ø LxBxH 8x8x15,3 cm | ca. 295g

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €



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. 439g

Basiscode 4000229200
UVP 44,95 €

4 004293160249

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

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €

4 004293160287



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. 460g

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €



4 004293161246



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. 460g

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €



4 004293161253



AUF DEN PUNKT: TRICHTER

FONDANTTRICHTER

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.



4 004293162298

Art.-Nr. 16229 | Ø 19 cm
LxBxH 25x23x19 cm | Inhalt 1,2 L | ☈ ca. 795 g
⇒ LxBxH 23,5x22,5x20,5 cm | ☈ ca. 1,2 kg

Basiscode 4000657900
UVP 129,00 €



TRICHTER

Konische Form mit seitlichem Griff und herausnehmbarem Siebeinsatz.



4 004293240989

Art.-Nr. 24098 | Ø 12 cm
LxBxH 15x12,7x11,5 cm | ☈ ca. 133 g

Basiscode 4000091500
UVP 17,95 €





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.



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
LxBxH 33x9,5x13,5cm | ca. 700g
↳ LxBxH 34,7x13x10cm | ca. 900g

Basiscode 4000305700
UVP 59,95€

4 004293162854



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
LxBxH 13x13x12cm | Inhalt 0,6 L | ca. 580g
↳ LxBxH 15,5x14x16cm | ca. 810g

Basiscode 4000280200
UVP 54,95€

4 004293162724



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

Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

4 004293162731



PASSETOUT MIT GEGENGRIFF

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
LxBxH 44,5x23,5x19,5cm | Inhalt 3,1 L | ca. 1,25kg
↳ LxBxH 44,5x27,5x14cm | ca. 2kg

Basiscode 4000509700
UVP 99,95€

4 004293162526



von Hand gemacht: Mechanische Küchengeräte

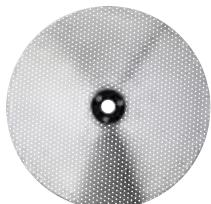
SIEBEINLAGE 1 MM

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 13,5x13,5x1,7 cm | Loch-Ø 1 mm | ca. 75g

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €



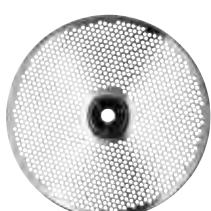
SIEBEINLAGE 2 MM

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



Art.-Nr. 16266 | Ø 14 cm
LxBxH 13,5x13,5x1,7 cm | Loch-Ø 2 mm | ca. 75g

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €



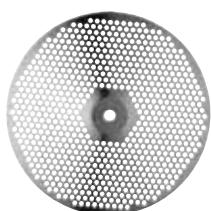
SIEBEINLAGE 3 MM

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



Art.-Nr. 16267 | Ø 14 cm
LxBxH 13,5x13,5x1,7 cm | Loch-Ø 3 mm | ca. 75g

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €



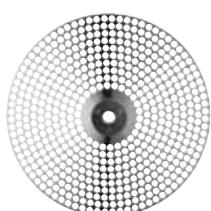
SIEBEINLAGE 4 MM

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



Art.-Nr. 16268 | Ø 14 cm
LxBxH 13,5x13,5x1,7 cm | Loch-Ø 4 mm | ca. 75g

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €



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 13,5x13,5x1,7 cm | Loch-Ø 8 mm | ca. 75g

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €







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

8.2

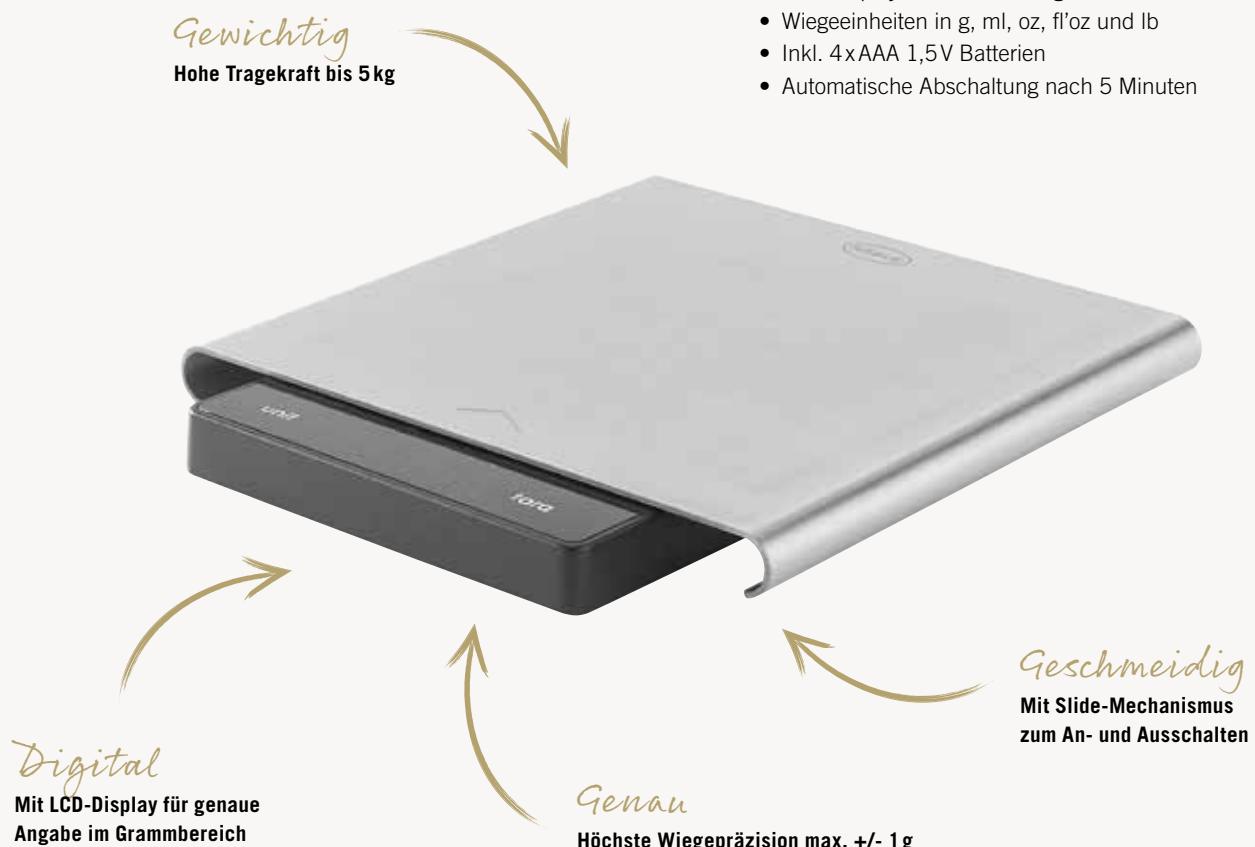
tara

Messgeräte

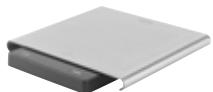
Digitale Küchenwaage mit Slide-Mechanismus

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 5kg
- Höchste Wiegepräzision +/- 1g/0.1 oz
- LCD-Display mit Tara-/Zuwiegefunktion
- Wiegeeinheiten in g, ml, oz, fl'oz und lb
- Inkl. 4x AAA 1,5V Batterien
- Automatische Abschaltung nach 5 Minuten



MESSGERÄTE: PRÄZISE MASSHALTEN



DIGITALE KÜCHENWAAGE MIT SLIDE-MECHANISMUS

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



Art.-Nr. 16232

LxBxH 20x17,5x2cm | ☈ ca. 620g
☒ LxBxH 21x20x4cm | ☈ ca. 780g

Basiscode 4000305700

UVP 59,95 €



4 004293162328



GOURMET-THERMOMETER

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

Art.-Nr. 16245

LxBxH 22,7x2x1,7cm | ☈ ca. 30g
☒ LxBxH 23x5,5x3cm | ☈ ca. 40g

Basiscode 4000219000

UVP 42,95 €



4 004293162458



BRATENTHERMOMETER DIGITAL

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

Art.-Nr. 16283

LxBxH 5x14,5x2cm | ☈ ca. 140g
☒ LxBxH 7,5x20x3cm | ☈ ca. 210g

Basiscode 4000229200

UVP 44,95 €



4 004293162830

PRÄZISE MASSHALTEN: MESSGERÄTE

KAFFEEMASS

Genormtes Maß zum Abmessen von gemahlenem Kaffee.



Art.-Nr. 95153 | Ø 3,8cm
L×B×H 17,5×3,7×2,5cm | F ca. 35g
Inhalt 0,0185 L/7g



Basiscode 4000050700
UVP 9,95€



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 9cm
L×B×H 11,5×13×8,8cm | Inhalt 0,5 L | F ca. 185g

Basiscode 4000101700
UVP 19,95€



Art.-Nr. 24038 | Ø 11cm
L×B×H 13,5×15×11cm | Inhalt 1 L | F ca. 300g

Basiscode 4000122100
UVP 23,95€







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

Mächtig
Auch für große Küchenrollen bis Ø 17 cm



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

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. Gefergt aus 3mm 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

LxBxH 40x2,5x3,6cm | Nutzlänge 34 cm | ca. 270g
 ☐ LxBxH 42,5x4,8x3,7cm | ca. 340g

Basiscode 4000168000

UVP 32,95€



Art.-Nr. 19451 | 50 cm

LxBxH 50x2,5x3,6cm | Nutzlänge 44 cm | ca. 357g
 ☐ LxBxH 52,5x4,8x3,7cm | ca. 400g

Basiscode 4000193500

UVP 37,95€



Art.-Nr. 19452 | 60 cm

LxBxH 60x2,5x3,6cm | Nutzlänge 54 cm | ca. 420g
 ☐ LxBxH 62x3,5x7cm | ca. 460g

Basiscode 4000219000

UVP 42,95€



EINZELAUFHÄNGUNG

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

Art.-Nr. 19530

LxBxH 3,3x5x2,5cm | ca. 40g
 ☐ LxBxH 12x8x3,5cm | ca. 51g

Basiscode 4000091500

UVP 17,95€



EINZELHAKEN 2ER-PACK

Zum Aufhängen von Küchengeräten mit Lochung oder Ring.



Art.-Nr. 19060

LxBxH 4x2x3,1cm | ca. 42g
 ☐ LxBxH 11,5x7,2x3,1cm | ca. 50g

Basiscode 4000086400

UVP 16,95€



DOPPELHAKEN 2ER-PACK

Zum Aufhängen von Küchengeräten mit Lochung oder Ring.



Art.-Nr. 19061

LxBxH 4x2x3,1cm | ca. 52g
 ☐ LxBxH 11,5x7,2x3,1cm | ca. 60g

Basiscode 4000086400

UVP 16,95€



ORDENTLICH UND GRIFFBEREIT: OFFENE KÜCHE

MAGNETHALTER 2ER-PACK



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



Art.-Nr. 19063

LxBxH 5,7x2,5x1,6cm | ☈ ca. 70g
◊ LxBxH 10x8x1,7cm | ☈ ca. 90g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



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

LxBxH 20,5x23x25cm | ☈ ca. 2kg
◊ LxBxH 24x21x26,5cm | ☈ ca. 2,5kg

Basiscode 4000331200
UVP 64,95€

KOCHBUCHHALTER

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



Art.-Nr. 19091

LxBxH 25x18x2cm | ☈ ca. 450g

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€







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.

Selbstgekochtes 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, Dampfgarer 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 Silikoneinfassung verhindert das Klappern der Deckel



KOCHTOPF SILENCE®

Universell

Gekapselter Sandwichboden mit Aluminiumkern, für alle gängigen Herdarten geeignet

Ergonomisch

Gute Handhabung durch ergonomisch gestaltete Griffe aus Edelstahlguss

- 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 Silikoneinfassung 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
LxBxH 25x17,5x12,5cm | Inhalt 1,5 L | ca. 1,3kg
⇒ LxBxH 26,5x19,5x10,5cm | ca. 1,5kg

Basiscode 4000331200
UVP 64,95€



Art.-Nr. 91394 | Ø 20 cm / Boden-Ø 18,8 cm
LxBxH 29,5x21,5x14cm | Inhalt 2,8 L | ca. 1,7kg
⇒ LxBxH 32,5x23x12cm | ca. 2,1kg

Basiscode 4000382200
UVP 74,95€



Art.-Nr. 91395 | Ø 24 cm / Boden-Ø 22,8 cm
LxBxH 34x26x15cm | Inhalt 4,3 L | ca. 2,2kg
⇒ LxBxH 37,5x26,5x12,5cm | ca. 2,6kg

Basiscode 4000433200
UVP 84,95€



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
LxBxH 25x17,5x15cm | Inhalt 2 L | ca. 1,3kg
⇒ LxBxH 26,5x19,5x13cm | ca. 1,6kg

Basiscode 4000356700
UVP 69,95€



Art.-Nr. 91397 | Ø 20 cm / Boden-Ø 18,8 cm
LxBxH 30x22x16,5cm | Inhalt 3,6 L | ca. 1,8kg
⇒ LxBxH 33x23,5x14,5cm | ca. 2,1kg

Basiscode 4000407700
UVP 79,95€



Art.-Nr. 91398 | Ø 24 cm / Boden-Ø 22,8 cm
LxBxH 34x25x18cm | Inhalt 5,9 L | ca. 2,4kg
⇒ LxBxH 37x27x16cm | ca. 2,8kg

Basiscode 4000458700
UVP 89,95€



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 16cm, 20cm und 24cm, inklusive Deckelthermometer. Mit Innenskalierung. Dichtschließende Aromadeckel aus Glas, temperaturbeständig bis 180 °C.

Art.-Nr. 91390
⇒ LxBxH 55x31,5x22,5cm | ca. 8,4kg

Basiscode 4001269900
UVP 249,00€



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
LxBxH 34,5x17,5x10cm | Inhalt 1,5 L | ca. 950g
⇒ LxBxH 36,5x18,5x10,5cm | ca. 1,3kg

Basiscode 4000254700
UVP 49,95€



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 2,2L | ca. 1,2kg

Basiscode 4000305700
UVP 59,95€

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

Basiscode 4000356700
UVP 69,95€



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 1,4L | ca. 1,1kg

Basiscode 4000331200
UVP 64,95€

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

Basiscode 4000382200
UVP 74,95€

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

Basiscode 4000433200
UVP 84,95€

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

Basiscode 4000530400
UVP 104,00€



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 versetzten 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 3L | ca. 1,8kg

Basiscode 4000509700
UVP 99,95€



CRÊPES PFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PROINDUCT

Für süße Desserts oder herzhafte 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 Antihaftversiegelung *ProInduct* gleichmäßig braun und lecker. Auch zum Anbraten von z.B. Spiegeleieren oder Lachssteaks bestens geeignet.



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

Basiscode 4000356700
UVP 69,95€



SERIE SILENCE®: GLANZVOLLER EDELSTAHL



SERVIERPFAINE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

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

Art.-Nr. 91515 | Ø 24 cm / Boden-Ø 19 cm
LxBxH 34,5x25,5x7,5cm | Inhalt 2,8L | ⚡ ca. 1,2kg

Basiscode 4000382200
UVP 74,95€



Art.-Nr. 91517 | Ø 28 cm / Boden-Ø 23 cm
LxBxH 39x29,5x8cm | Inhalt 4L | ⚡ ca. 1,59kg

Basiscode 4000433200
UVP 84,95€



SCHMORPFAINE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Zum Braten und Schmoren von größeren Fleischstücken oder zum Überbacken von Aufläufen. Anschließend direkt auf dem Tisch servieren. Mit Premium-Antihaftversiegelung *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
LxBxH 38x29,5x16cm | Inhalt 5L | ⚡ ca. 2,5kg
⚡ LxBxH 39x30,5x12,5cm | ⚡ ca. 3,05kg

Basiscode 4000657900
UVP 129,00€



AROMA DAMPFGARER

Aus Edelstahl 18/10; mit dichtschließendem Deckel aus gehärtetem Glas und rundumlauender 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
LxBxH 37x29,5x16cm | Inhalt 4,7L | ⚡ ca. 2,76kg
⚡ LxBxH 39x30x14cm | ⚡ ca. 3,16kg

Basiscode 4000810900
UVP 159,00€



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
LxBxH 40x28,5x15,5cm | Inhalt 6,7L | ⚡ ca. 5,2kg
⚡ LxBxH 48x32x14,5cm | ⚡ ca. 5,57kg

Basiscode 4001172700
UVP 229,95€



GLANZVOLLER EDELSTAHL: SERIE SILENCE®

DECKELTHERMOMETER

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



4 004293 913890

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

Basiscode 4000066000
UVP 12,95€

SPRITSCHUTZ



4 004293 915122

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 28cm. Die Erhebungen sorgen für einen optimalen Dampfauslass, Kondenswasser entweicht, ein knuspriges Bratergebnis ist garantiert.

Art.-Nr. 91512 | Ø 30cm
LxBxH 30x30x6cm | ☰ ca. 557g
◊ LxBxH 31,5x30x6,5cm | ☰ ca. 830g

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



GLASDECKEL AUS BOROSILIKAT

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



4 004293 914910

Art.-Nr. 91491 | Ø 24cm
LxBxH 25,5x25,5x8,5cm | ☰ ca. 1kg
◊ LxBxH 28x26,5x9cm | ☰ ca. 1,255kg

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



4 004293 914927

Art.-Nr. 91492 | Ø 28cm
LxBxH 29,3x29,3x9,5cm | ☰ ca. 1,4kg
◊ LxBxH 32x30,5x10cm | ☰ ca. 1,656kg

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€



4 004293 915023

Art.-Nr. 91502 | Ø 32cm
LxBxH 33,5x33,5x10cm | ☰ ca. 1,95kg
◊ LxBxH 36x35x11cm | ☰ ca. 2,35kg

Basiscode 4000203700
UVP 39,95€





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.



- 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
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für folgende Herdarten: Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen



SERIE MULTIPLY: VIELSEITIG IN MEHRSCHICHTMATERIAL



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
LxBxH 25,5x17,5x13 cm | Inhalt 1,5 L | ca. 1,2 kg
↳ LxBxH 26x18,5x11,3 cm | ca. 1,4 kg

Basiscode 4000280200
UVP 54,95 €



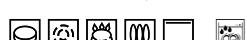
Art.-Nr. 91612 | Ø 20 cm / Boden-Ø 18,5 cm
LxBxH 30x21,5x15 cm | Inhalt 2,8 L | ca. 1,6 kg
↳ LxBxH 30x23x20 cm | ca. 1,9 kg

Basiscode 4000382200
UVP 74,95 €



Art.-Nr. 91614 | Ø 24 cm / Boden-Ø 22 cm
LxBxH 34,2x25,2x16 cm | Inhalt 4,7 L | ca. 2,2 kg
↳ LxBxH 32,5x27x14 cm | ca. 2,5 kg

Basiscode 4000458700
UVP 89,95 €



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
LxBxH 25,5x17,5x16,5 cm | Inhalt 2,2 L | ca. 1,4 kg
↳ LxBxH 29x18,5x14,5 cm | ca. 1,9

Basiscode 4000331200
UVP 64,95 €



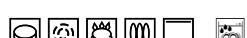
Art.-Nr. 91622 | Ø 20 cm / Boden-Ø 18,5 cm
LxBxH 31x21,5x18,5 cm | Inhalt 4 L | ca. 1,9 kg
↳ LxBxH 32x23x16,5 cm | ca. 2,5 kg

Basiscode 4000407700
UVP 79,95 €



Art.-Nr. 91624 | Ø 24 cm / Boden-Ø 22 cm
LxBxH 34,5x26x16 cm | Inhalt 6,8 L | ca. 2,7 kg
↳ LxBxH 35x27x18 cm | ca. 3,4 kg

Basiscode 4000484200
UVP 94,95 €

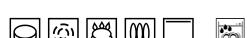


TOPF-SET 4-TLG.

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

Art.-Nr. 91690
↳ LxBxH 56,5x28x24 cm | ca. 8,3 kg

Basiscode 4001524900
UVP 299,00 €



STIELKASSEROILLE

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
LxBxH 36x17,5x12 cm | Inhalt 1,5 L | ca. 800 g
↳ LxBxH 39,5x18,5x10,5 cm | ca. 1,2 kg

Basiscode 4000229200
UVP 44,95 €



Art.-Nr. 91632 | Ø 20 cm / Boden-Ø 18,5 cm
LxBxH 40x21,5x10 cm | Inhalt 2,3 L | ca. 1,1 kg
↳ LxBxH 43,5x23,5x12,5 cm | ca. 1,6 kg

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €



VIELSEITIG IN MEHRSCHICHTMATERIAL: 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 | ca. 1 kg
📦 LxBxH 39,5x17,5x6,5cm | ca. 671g

Basiscode 4000203700
UVP 39,95 €



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

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €



BRATPFANNE

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



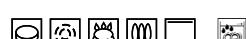
Art.-Nr. 91652 | Ø 24 cm / Boden-Ø 18,5 cm
LxBxH 48x25,5x4,5cm | Inhalt 1,3 L | ca. 1 kg
📦 LxBxH 51x26x10cm | ca. 1,7kg

Basiscode 4000280200
UVP 54,95 €



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

Basiscode 4000382200
UVP 74,95 €



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PROPLEX®

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



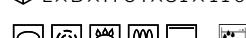
Art.-Nr. 91662 | Ø 24 cm / Boden-Ø 18,5 cm
LxBxH 48x25,5x4,5cm | Inhalt 1,3 L | ca. 1 kg
📦 LxBxH 51x26x10cm | ca. 1,7

Basiscode 4000382200
UVP 74,95 €



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

Basiscode 4000484200
UVP 94,95 €



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

Bratpfanne mit Premium-Antihaftversiegelung 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.



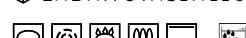
Art.-Nr. 91663 | Ø 24 cm / Boden-Ø 18,5 cm
LxBxH 48x25,5x4,5cm | Inhalt 1,3 L | ca. 1 kg
📦 LxBxH 51x26x10cm | ca. 1,7

Basiscode 4000407700
UVP 79,95 €



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

Basiscode 4000509700
UVP 99,95 €





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 Brateneigenschaften. 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 Hartmineralien 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
LxBxH 43x25,5x10cm | Inhalt 2,7L | ca. 1,5kg
⇒ LxBxH 44,5x27,5x10,5cm | ca. 2kg

Basiscode 4000606900
UVP 119,00€



Art.-Nr. 91920 | Ø 28 cm / Boden-Ø 22 cm
LxBxH 47x29,5x10,5cm | Inhalt 3,9L | ca. 1,85kg
⇒ LxBxH 48x31,5x11cm | ca. 2,5kg

Basiscode 4000708900
UVP 139,00€



SERVIERPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PROPLEX®

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

Art.-Nr. 91921 | Ø 24 cm / Boden-Ø 20 cm
LxBxH 33x25,5x8cm | Inhalt 2,5L | ca. 1,4kg
⇒ LxBxH 33,5x27,5x10,5cm | ca. 1,8kg

Basiscode 4000708900
UVP 139,00€



Art.-Nr. 91922 | Ø 28 cm / Boden-Ø 22 cm
LxBxH 35x29,5x9cm | Inhalt 3,6L | ca. 1,8kg
⇒ LxBxH 36x31,5x10cm | ca. 2,3kg

Basiscode 4000810900
UVP 159,00€



BRATPFANNE

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

Art.-Nr. 91910 | Ø 24 cm / Boden-Ø 20 cm
LxBxH 43x25,5x11cm | Inhalt 2,7L | ca. 1,4kg
⇒ LxBxH 44,5x27,5x10,5cm | ca. 1,9kg

Basiscode 4000509700
UVP 99,95€



Art.-Nr. 91911 | Ø 28 cm / Boden-Ø 23,4 cm
LxBxH 47x29,5x10,5cm | Inhalt 3,9L | ca. 1,8kg
⇒ LxBxH 48x31,5x11cm | ca. 2,4kg

Basiscode 4000606900
UVP 119,00€



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
LxBxH 33x25,5x8cm | Inhalt 2,5L | ca. 1,4kg
⇒ LxBxH 33,5x27,5x10,5cm | ca. 1,8kg

Basiscode 4000606900
UVP 119,00€



Art.-Nr. 91913 | Ø 28 cm / Boden-Ø 22 cm
LxBxH 35x29,5x9cm | Inhalt 3,6L | ca. 1,8kg
⇒ LxBxH 36x31,5x10cm | ca. 2,3kg

Basiscode 4000708900
UVP 139,00€



MODERNES KUPFER-DESIGN: SERIE CHALET

EDELSTAHL- UND KUPFERPFLEGEMITTEL

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



4 004293 919175

Art.-Nr. 91917 | 0,5L
LxBxH 8x5,5x17cm | \ddagger ca. 0,5g

Basiscode 4000050700
UVP 9,95€





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

Basiscode 4000280200
UVP 54,95 €



4 004293 917508

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

Basiscode 4000331200
UVP 64,95 €



4 004293 917515

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

Basiscode 4000382200
UVP 74,95 €



4 004293 917522







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® Antihaltversiegelung 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 Antihaltversiegelung ProPlex®, temperaturbeständig bis 260 °C
- Das Material garantiert eine gleichmäßige Wärmeleitung und -speicherung
- Robuster, genieteter 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 Antihaftversiegelung ProPlex®, so gelingen auch sensible Speisen auf den Punkt.

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

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €



4 004293 914002

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

Basiscode 4000305700
UVP 59,95 €



4 004293 914019

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

Basiscode 4000331200
UVP 64,95 €



4 004293 914026

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

Basiscode 4000356700
UVP 69,95 €



4 004293 914033

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

Basiscode 4000458700
UVP 89,95 €



4 004293 914040







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.

EISENPANNE 1888 SCHMIEDEEISERN



Bewährt
Seit Generationen perfekt
zum Braten und Rösten

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
LxBxH 46,5x23,5x13cm | Inhalt 0,75 L | ca. 1,2kg

Basiscode 4000244500
UVP 47,95€

4 0042931957245



Art.-Nr. 95728 | Ø 28 cm / Boden-Ø 21 cm
LxBxH 52,5x27,5x13cm | Inhalt 1,25 L | ca. 1,5kg

Basiscode 4000331200
UVP 64,95€

4 0042931957283



Art.-Nr. 95729 | Ø 28 cm / Boden-Ø 21 cm
LxBxH 52x28x17cm | Inhalt 2 L | ca. 1,5kg
Randhöhe 4,5cm

Basiscode 4000407700
UVP 79,95€

4 0042931957290



Art.-Nr. 95732 | Ø 32 cm / Boden-Ø 24 cm
LxBxH 61,5x31x16cm | Inhalt 1,75 L | ca. 2kg

Basiscode 4000509700
UVP 99,95€

4 0042931957320









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 Siebe und Seihern sind nur einige dieser Merkmale. Unsere Schöpflöffel gibt es in verschiedenen Größen – zum Umfüllen in andere Behältnisse 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.

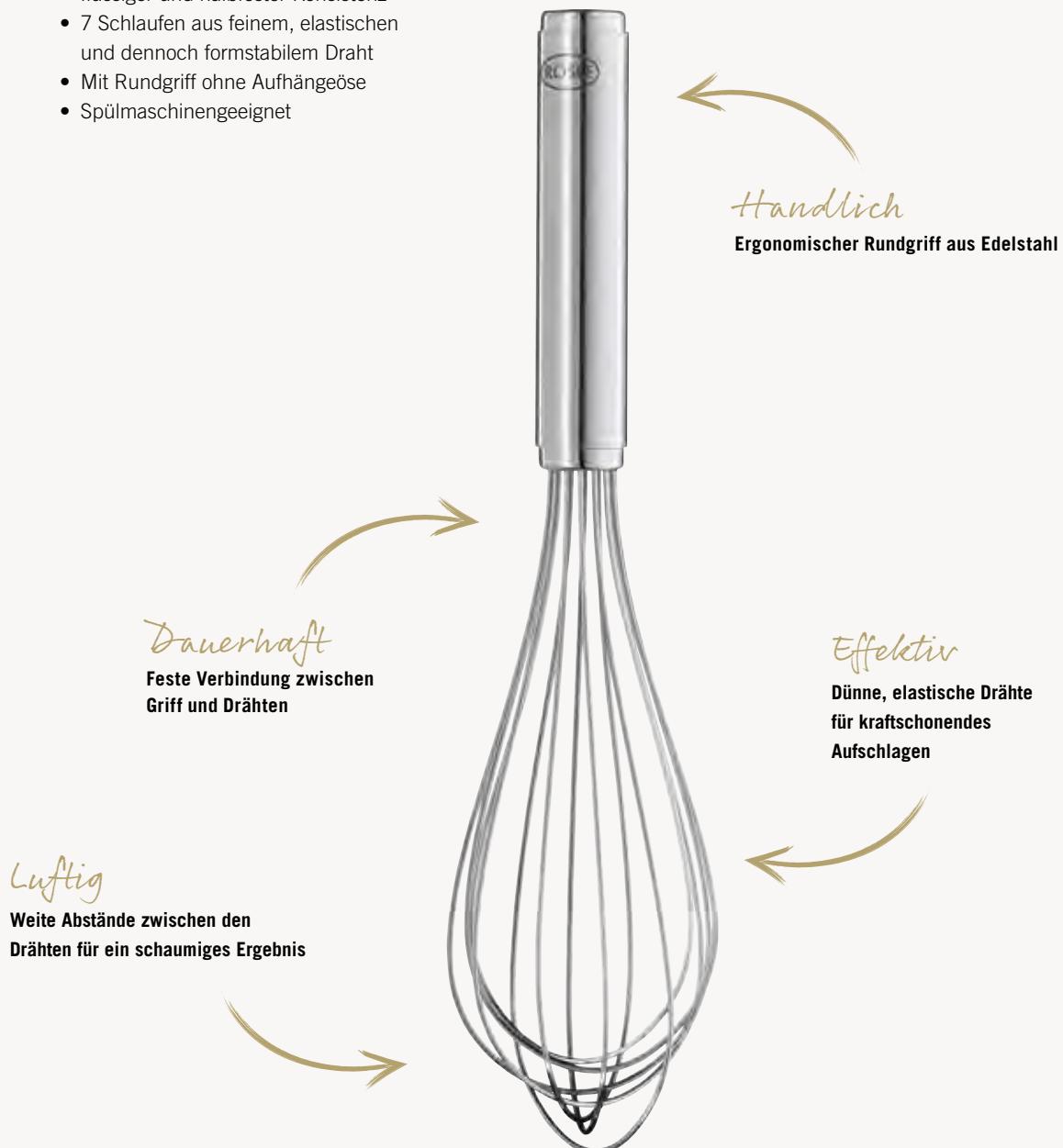


Gastronomie

Schneebesen – Spezialausführung

Damit geht es allen Schaumschlägern an den Kragen und wahre Könner 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 L×B×H 32,5×6,5×5cm Inhalt 0,05 L ca. 165g	Basiscode 4000076200 UVP 14,95€	4 0042931240064
Art.-Nr. 24007 Ø 7 cm L×B×H 35,5×7,7×5,7cm Inhalt 0,08 L ca. 190g	Basiscode 4000081300 UVP 15,95€	4 0042931240071
Art.-Nr. 24008 Ø 8 cm L×B×H 38×8,5×6,5cm Inhalt 0,12 L ca. 250g	Basiscode 4000086400 UVP 16,95€	4 0042931240088
Art.-Nr. 24009 Ø 9 cm L×B×H 39,5×9,6×7,1cm Inhalt 0,15 L ca. 283g	Basiscode 4000101700 UVP 19,95€	4 0042931240095
Art.-Nr. 24010 Ø 10 cm L×B×H 41,6×10,8×8,4cm Inhalt 0,25 L ca. 315g	Basiscode 4000117000 UVP 22,95€	4 0042931240101
Art.-Nr. 24011 Ø 11 cm L×B×H 44,5×11,5×8,6cm Inhalt 0,3 L ca. 349g	Basiscode 4000127200 UVP 24,95€	4 0042931240118
Art.-Nr. 24012 Ø 12 cm L×B×H 46,5×12,9×9,7cm Inhalt 0,4 L ca. 422g	Basiscode 4000152700 UVP 29,95€	4 0042931240125
Art.-Nr. 24014 Ø 14 cm L×B×H 51×14,5×10,5cm Inhalt 0,6 L ca. 516g	Basiscode 4000178200 UVP 34,95€	4 0042931240149

SCHAUMLÖFFEL – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Zum Abschöpfen, Abseihen und Herausheben von Speisen. Verschiedene Größen und Stiellängen. 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 L×B×H 36,5×7,8×4,7cm ca. 205g	Basiscode 4000071100 UVP 13,95€	4 0042931241085
Art.-Nr. 24110 Ø 10 cm L×B×H 41×10×6cm ca. 230g	Basiscode 4000071100 UVP 13,95€	4 0042931241108
Art.-Nr. 24112 Ø 12 cm L×B×H 46,4×12,1×8cm ca. 326g	Basiscode 4000091500 UVP 17,95€	4 0042931241122
Art.-Nr. 24114 Ø 14 cm L×B×H 51×14×9,5cm ca. 405g	Basiscode 4000117000 UVP 22,95€	4 0042931241146



ALLES EINE NUMMER GRÖSSER: GASTRO-KÜCHENLÖFFEL

PFANNENSCHAUFEL – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Zum Wenden, Zerteilen, Heben und Portionieren von Speisen, wie z.B. Aufläufen. Komplett 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



Basiscode 4000101700
UVP 19,95€



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 3 mm 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



Basiscode 4000101700
UVP 19,95€



KIPP-PFANNENSCHAUFEL – SPEZIALAUSFÜHRUNG

Zum Wenden, Zerteilen und Portionieren von Speisen, kurze Ausführung. Extra stabile Ausführung aus 3 mm 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

Basiscode 4000203700
UVP 39,95€



Art.-Nr. 24194

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

Basiscode 4000203700
UVP 39,95€



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 39,5×12×9,2cm | ca. 197g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€

4 0042931956811



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

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€

4 0042931956828



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 39,5×12×8,8cm | ca. 198g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€

4 0042931957917



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

Basiscode 4000152700
UVP 29,95€

4 0042931957924



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 | ca. 176g

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



VORLEGE-PORTIONSLÖFFEL VS 600

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



Art.-Nr. 12604 | Ø 7 cm

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

Basiscode 4000091500

UVP 17,95€



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

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

Basiscode 4000081300

UVP 15,95€



GEMÜSELÖFFEL VS 600

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



Art.-Nr. 12615

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

Basiscode 4000071100

UVP 13,95€



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

Ø LxBxH 31,5x6,5x3,5cm | ca. 225g

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



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 0,05L | ca. 130g
Funktionsteil 6x7cm

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€



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 6 cm

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

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€



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 | ca. 137g
Funktionsteil 8,5x6,5cm

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€



GIESSLÖFFEL 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 | ca. 117g
Funktionsteil 10x7cm

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€



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 | Δ ca. 160g
Funktionsteil 10×7cm

Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

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 | Δ ca. 230g

Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

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 | Δ ca. 160g
Funktionsteil 10×3cm

Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

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 | Δ ca. 183g
Funktionsteil 12×9cm

Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

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
LxBxH 25x6,5x6,5cm | ca. 100g
7 Schlaufen

Basiscode 4000050700
UVP 9,95€

4 0042931240866

Art.-Nr. 24087 | 30 cm
LxBxH 30x7,5x7cm | ca. 100g
7 Schlaufen

Basiscode 4000055800
UVP 10,95€

4 0042931240873



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
LxBxH 30x7,5x7,5cm | ca. 180g
12 Schlaufen

Basiscode 4000066000
UVP 12,95€

4 0042931240569

Art.-Nr. 24057 | 35 cm
LxBxH 35x7,1x7,4cm | ca. 190g
12 Schlaufen

Basiscode 4000071100
UVP 13,95€

4 0042931240576

Art.-Nr. 24058 | 40 cm
LxBxH 40x7,5x7,5cm | ca. 200g
12 Schlaufen

Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

4 0042931240583



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
LxBxH 35x7x7cm | ca. 235g
8 Schlaufen

Basiscode 4000076200
UVP 14,95€

4 0042931240484

Art.-Nr. 24049 | 40 cm
LxBxH 40x7,9x7,9cm | ca. 260g
8 Schlaufen

Basiscode 4000081300
UVP 15,95€

4 0042931240491

Art.-Nr. 24050 | 45 cm
LxBxH 45,5x8,5x8,5cm | ca. 327g
8 Schlaufen

Basiscode 4000086400
UVP 16,95€

4 0042931240507



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

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



MITTELREIBE



Mittelfeine Reibefläche, bestens geeignet für festere Gemüsesorten wie Gurken, Karotten, Rote Beete, aber auch Käse und Schokolade. Speziell geschärfe 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

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



GROBREIBE



Für Kartoffeln, Rote Beete, Rotkohl und alles, was etwas größer gerieben werden soll. Speziell geschärfe 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

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



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

Basiscode 4000280200
UVP 54,95€



GASTRO-SCHÜSSELN: PROFESSIONELL IM EINSATZ



SCHÜSSEL KONISCH

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

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

Basiscode 4000101700
UVP 19,95€



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

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€



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

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



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

Basiscode 4000142500
UVP 27,95€



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

Basiscode 4000168000
UVP 32,95€



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

Basiscode 4000203700
UVP 39,95€



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

Basiscode 4000254700
UVP 49,95€



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

Basiscode 4000295500
UVP 57,95€



MASSENHAFT DURCHLÄSSIG: SIEBE

TEESIEB

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



Art.-Nr. 95158 | Ø 8 cm
LxBxH 21x8x5cm | Inhalt 0,07 L | ca. 45g
Maschenweite 0,33 mm

Basiscode 4000091500
UVP 17,95€



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 12 cm
LxBxH 27,5x12x5cm | Inhalt 0,25 L | ca. 368g
Maschenweite 0,5mm

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



Art.-Nr. 95166 | Ø 16 cm
LxBxH 33x16x6,5cm | Inhalt 0,6 L | ca. 204g
Maschenweite 0,5mm

Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



Art.-Nr. 95170 | Ø 20 cm
LxBxH 41,5x20x8,5cm | Inhalt 1,25 L | ca. 280g
Maschenweite 0,5mm

Basiscode 4000203700
UVP 39,95€



Art.-Nr. 95174 | Ø 24 cm
LxBxH 48x24x9,5cm | Inhalt 2 L | ca. 350g
Maschenweite 0,5mm

Basiscode 4000254700
UVP 49,95€



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 20 cm
LxBxH 41,5x20x8,5cm | Inhalt 1,25 L | ca. 271g
Maschenweite 1,6mm

Basiscode 4000203700
UVP 39,95€



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 31,5×15×11,7cm | Inhalt 0,7 L | ca. 218g

Basiscode 4000168000
UVP 32,95€



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

Basiscode 4000193500
UVP 37,95€



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

Basiscode 4000219000
UVP 42,95€



GAZE SIEB

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

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

Basiscode 4000254700
UVP 49,95€



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 44,5×40×22cm | Inhalt 11,8 L | ca. 1,35kg

Basiscode 4000484200
UVP 94,95€



HEISSES FINISH: GASTRO-SPEZIALWERKZEUGE

FONDANTTRICHTER

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.



4 004293162298

Art.-Nr. 16229 | Ø 19 cm
LxBxH 25x23x19 cm | Inhalt 1,2 L | ☰ ca. 795 g
☒ LxBxH 23,5x22,5x20,5 cm | ☰ ca. 1,2 kg

Basiscode 4000657900
UVP 129,00 €



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



Art.-Nr. 12844
LxBxH 16,6x13x5,4 cm | ☰ ca. 260 g
☒ LxBxH 20x13x4,5 cm | ☰ ca. 350 g

Basiscode 4000254700
UVP 49,95 €



4 004293128447





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.



ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



ERSATZKLINGEN MIT 2 SCHRAUBEN

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

Art.-Nr. 95979

L×B×H 5×5×0,7×0,1cm | ca. 2g

Basiscode 4000040500

UVP 7,95€



4 004293 959799



SILIKONFÜSSE

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

Art.-Nr. 96071

L×B×H 0,9×0,9×1cm | ca. 1g



Basiscode 4000050700

UVP 9,95€



4 004293 960719



ERSATZDRAHT MIT ÖSE

Für Käseschneider, Art.-Nr. 12723.

Art.-Nr. 96075

L×B×H 25×0,2×0,2cm | ca. 4g

Basiscode 4000040500

UVP 7,95€



4 004293 960757



VERSCHLUSS

Für Pizzarad, Art.-Nr. 12717

Art.-Nr. 96036

L×B×H 2,5×0,9×1,3cm | ca. 1g

Basiscode 4000015000

UVP 2,95€



4 004293 960368



CLIP

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

Art.-Nr. 96035

L×B×H 4×4×1cm | ca. 3g

Basiscode 4000015000

UVP 2,95€



4 004293 960351

REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

ERSATZ-SCHUTZKAPPE

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



Art.-Nr. 95998

LxBxH 9,5x9,5x1,6cm | ☈ ca. 170g

Basiscode 4000015000

UVP 2,95€

ERSATZKOPF

Für Spülbürste antibakteriell, Art.-Nr. 12808.



Art.-Nr. 12809

LxBxH 11,5x6,4x5,8cm | ☈ ca. 37g
◊ LxBxH 11,5x6,5x6cm | ☈ ca. 50g

Basiscode 4000060900

UVP 11,95€

ERSATZKOPF

Für Spülbürste, Art.-Nr. 12800.



Art.-Nr. 12810

LxBxH 11,5x6,4x5,8cm | ☈ ca. 37g
◊ LxBxH 11,5x6,5x6cm | ☈ ca. 50g

Basiscode 4000060900

UVP 11,95€

ERSATZKOPF

Für Flaschenbürste, Art.-Nr. 12874.



Art.-Nr. 12833

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

Basiscode 4000060900

UVP 11,95€

ERSATZKLINGEN

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



Art.-Nr. 12831

LxBxH 6x10x1cm | ☈ ca. 170g

Basiscode 4000040500

UVP 7,95€

ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



MESSERAUFNAHME-RING

Für Knoblauchschneider, Art.-Nr. 12891.

Art.-Nr. 96072

LxBxH 5,6x5,6x7,1cm | ca. 101g



Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



4 004293 960726



EDELSTAHLRING MIT ABSTREIFER

Für Knoblauchschneider, Art.-Nr. 12891.

Art.-Nr. 96073

LxBxH 5,5x5,5x1,9cm | ca. 40g



Basiscode 4000076900

UVP 14,95€



4 004293 960733



ERSATZBÜRSTE

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

Art.-Nr. 96076

LxBxH 3,5x2,5x5cm | ca. 10g

Basiscode 4000050700

UVP 9,95€



4 004293 960764



ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

Für Gourmethobel, Art.-Nr. 12742.

Art.-Nr. 95978

LxBxH 5x2x0,1cm | ca. 8g

Basiscode 4000045600

UVP 8,95€



4 004293 959782



ERSATZSCHRAUBE MIT KNOFF

Für Gourmethobel, Art.-Nr. 12742.

Art.-Nr. 95973

LxBxH 1,4x1,4x1,8cm | ca. 9g

Basiscode 4000035400

UVP 6,95€



4 004293 959737

REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

ERSATZSCHLITTEN

Für Gourmethobel, Art.-Nr. 12742.



Art.-Nr. 95972

LxBxH 6,7x6x5cm | ca. 37g

Basiscode 4000091500

UVP 17,95€

KUNSTSTOFFAUFSATZ/-TRICHTER

Für Spätzlehobel, Art.-Nr. 95030.



Art.-Nr. 96014

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

Basiscode 4000050700

UVP 9,95€

REIBEEINSATZ MITTEL

Für Käsemühle, Art.-Nr. 16684.



Art.-Nr. 16685

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

⇒ LxBxH 16,5x10,5x6,5cm | ca. 200g

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€

SCHUTZCOVER

Für Muskatreib, Art.-Nr. 95068.



Art.-Nr. 96088

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



Basiscode 4000030300

UVP 5,95€

ERSATZKLINGE MIT 4 SCHRAUBEN

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



Art.-Nr. 96015

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

Basiscode 4000050700

UVP 9,95€

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

Basiscode 4000035400
UVP 6,95€

4 0042931959409



ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

Für Hobel, Art.-Nr. 95028.

Art.-Nr. 95941
L×B×H 7,2×2,5×0,08cm | ☐ ca. 12g

Basiscode 4000035400
UVP 6,95€

4 0042931959416



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

Basiscode 4000040500
UVP 7,95€

4 0042931959362



EINSATZ

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

Art.-Nr. 95991
L×B×H 7,7×7,1×6,2cm | ☐ ca. 40g



Basiscode 4000040500
UVP 7,95€

4 0042931959911



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

Basiscode 4000066000
UVP 12,95€

4 0042931959904



REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

EINSATZ MIT 22 KLINGEN, 3 MM

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



Art.-Nr. 95937

L×B×H 10,2×7,4×0,9cm | ☐ ca. 43g

Basiscode 4000066000

UVP 12,95€

ERSATZFÜSSE SILIKON KLEIN

Für Reiben und Hobel klein. 2 Stück im Set.



Art.-Nr. 95930

L×B×H 1,6×1,1×1,1cm | ☐ ca. 1g

Basiscode 4000005000

UVP 0,99€

ERSATZFÜSSE SILIKON GROSS

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



Art.-Nr. 95931

L×B×H 1,9×1,2×1,2cm | ☐ ca. 1g

Basiscode 4000005000

UVP 0,99€

ERSATZFEDER

Für Geflügelschere, Art.-Nr. 12836.



Art.-Nr. 95975

L×B×H 3,6×0,8×0,8cm | ☐ ca. 4g

Basiscode 4000020100

UVP 3,95€

SALATSCHLEUDERDECKEL

Für Salatschleuder, Art.-Nr. 15695.



Art.-Nr. 96026

L×B×H 27×25,5×5,3cm | ☐ ca. 582g



Basiscode 4000275100

UVP 53,95€

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



Basiscode 4000030300

UVP 5,95€



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

Basiscode 4000040500

UVP 7,95€



Art.-Nr. 15727 | Ø 8 cm

L×B×H 10×9,1×1,6cm | ca. 58g

Basiscode 4000050700

UVP 9,95€



Art.-Nr. 15728 | Ø 10 cm

L×B×H 12×11,1×1,6cm | ca. 84g



Basiscode 4000066000

UVP 12,95€



AUFBEWAHRUNGSDOSE SILIKON

Für Aufbewahrungsboxen Silikon, Art.-Nr. 12215.

Art.-Nr. 12216 | Ø 6 cm

L×B×H 5,7×5,7×5,8cm | ca. 33g



Basiscode 4000040500

UVP 7,95€



DECKEL

Für Aufbewahrungsboxen Silikon, Art.-Nr. 12215.

Art.-Nr. 96089

L×B×H 5,8×5,8×1,9cm | ca. 15g



Basiscode 4000020100

UVP 3,95€



MESSERAUFSATZ

Für Kräuterdusche, Art.-Nr. 12212.

Art.-Nr. 96090

L×B×H 7,2×7,2×3,2cm | ca. 70g

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



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



Basiscode 4000040500

UVP 7,95€

ERSATZDÜSE 6MM

Für Fondanttrichter, Art.-Nr. 16229.



Art.-Nr. 96012

L×B×H 1,6×1,6×1,8cm | ca. 120g



Basiscode 4000040500

UVP 7,95€

ERSATZMESSER UND AUFWEISER

Für Multischneider, Art.-Nr. 16272.



Art.-Nr. 96008

L×B×H 6,7×6,8×2,5cm | ca. 40g

Basiscode 4000066000

UVP 12,95€

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



Basiscode 4000076200

UVP 14,95€

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

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €

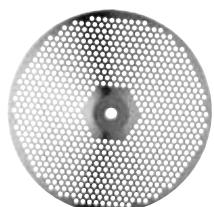


SIEBEINLAGE 2 MM

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

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €

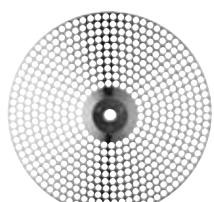


SIEBEINLAGE 3 MM

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

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €

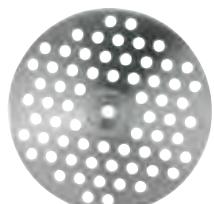


SIEBEINLAGE 4 MM

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

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €



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

Basiscode 4000096600
UVP 18,95 €



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 | Δ ca. 50g

Basiscode 4000076200

UVP 14,95€

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 | 40cm

L×B×H 40×2,5×0,3cm | Δ ca. 228g

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



Art.-Nr. 19504 | 50cm

L×B×H 50×2,5×0,3cm | Δ ca. 271g

Basiscode 4000117000

UVP 22,95€



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 | 60cm

L×B×H 60×2,5×0,3cm | Δ ca. 344g

Basiscode 4000127200

UVP 24,95€



Art.-Nr. 19510 | 80cm

L×B×H 80×2,5×0,3cm | Δ ca. 462g

Basiscode 4000178200

UVP 34,95€



Art.-Nr. 19514 | 100cm

L×B×H 100×2,5×0,3cm | Δ ca. 586g

Basiscode 4000193500

UVP 37,95€



WANDBEFESTIGUNG



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



Art.-Nr. 19540 | Ø 2,2cm

L×B×H 3,8×2,2×2,2cm | Δ ca. 30g

Basiscode 4000091500

UVP 17,95€



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 | \ddagger ca. 48g



Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



4 004293195593



RÄNDELSCHRAUBE EDELSTAHL

Für Deckenbefestigung, Art.-Nr. 19559.

Art.-Nr. 95946 | Ø 2,2cm

L×B×H 2,2×2,2×2,2cm | \ddagger ca. 22g

Basiscode 4000050500

UVP 9,90€



4 0042931959461



WANDBEFESTIGUNG

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

Art.-Nr. 19455

L×B×H 7,3×4×5cm | \ddagger ca. 26g

Basiscode 4000071100

UVP 13,95€



4 004293194558



ERSATZCLIP

Für Offene Küche Haken und Ablagen.

Art.-Nr. 95968

L×B×H 2,5×5,6×5,4cm | \ddagger ca. 3g

Basiscode 4000003600

UVP 0,70€



4 0042931959683



PAPIERROLLEN-FÜHRUNGSCLIP

Für Papierrollenhalter, Art.-Nr. 19084.

Art.-Nr. 95969

L×B×H 5,5×5,5×2,2cm | \ddagger ca. 6g

Basiscode 4000008700

UVP 1,70€



4 0042931959690

REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

ROLLENFÜHRUNG

Für Küchenfolienschneider, Art.-Nr. 19096.



Art.-Nr. 95935
LxBxH 6x5x5cm | ☐ ca. 3g

Basiscode 4000030300
UVP 5,95€



GLASDECKEL SILENCE®

Für Töpfe und Pfannen der Serie SILENCE®.



Art.-Nr. 96041 | Ø 16cm
LxBxH 18x18x5cm | ☐ ca. 310g
☒ LxBxH 18,5x18,5x6cm | ☐ ca. 400g

Basiscode 4000117000
UVP 22,95€



Art.-Nr. 96042 | Ø 20cm
LxBxH 21,5x21,5x5,5cm | ☐ ca. 450g
☒ LxBxH 22x23x6cm | ☐ ca. 560g

Basiscode 4000127200
UVP 24,95€



Art.-Nr. 96043 | Ø 24cm
LxBxH 26x26x6cm | ☐ ca. 580g
☒ LxBxH 26,5x26,5x6cm | ☐ ca. 740g

Basiscode 4000137400
UVP 26,95€



Art.-Nr. 96044 | Ø 28cm
LxBxH 30x30x7cm | ☐ ca. 790g
☒ LxBxH 30,5x30,5x7,5cm | ☐ ca. 900g

Basiscode 4000147600
UVP 28,95€



GLASDECKEL SILENCE®

Für Wok SILENCE®, Art.-Nr. 91511.



Art.-Nr. 96066 | Ø 36cm
LxBxH 36x36x7cm | ☐ ca. 900g
☒ LxBxH 39x39x7,5cm | ☐ ca. 990g



Basiscode 4000178200
UVP 34,95€



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

Basiscode 4000066000
UVP 12,95€



DECKELTHERMOMETER SILENCE®

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

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



Basiscode 4000030300

UVP 5,95€



SILIKONAUFLAGE SILENCE®

Für Aroma Dampfgarer, Art.-Nr. 91373.

Art.-Nr. 96034

L×B×H 25,7×25,7×3,1cm | ca. 106g



Basiscode 4000132300

UVP 25,95€



DECKEL MULTIPLY

Für Töpfe und Pfannen der Serie MULTIPLY.

Art.-Nr. 91730 | Ø 16cm

L×B×H 17,9×17,9×6,5cm | ca. 325g

Basiscode 4000101700

UVP 19,95€



Art.-Nr. 91732 | Ø 20cm

L×B×H 21,7×21,7×6,5cm | ca. 454g

Basiscode 4000117000

UVP 22,95€



Art.-Nr. 91734 | Ø 24cm

L×B×H 25,7×25,7×7cm | ca. 680g

Basiscode 4000142500

UVP 27,95€



Art.-Nr. 91736 | Ø 28cm

L×B×H 28,7×28,7×7cm | ca. 700g

Basiscode 4000142500

UVP 27,95€



FONDUEGABEL-SET 6-TLG.

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

Art.-Nr. 91441

L×B×H 26×11×4,2cm | ca. 486g



Basiscode 4000305700

UVP 59,95€



REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

GASBRENNER

Für Fondue, Art.-Nr. 91414.



Art.-Nr. 91271

LxBxH 14,5x7,5x6,7 cm | ☐ ca. 330g
☒ LxBxH 16x9x9 cm | ☐ ca. 390g

Basiscode 4000333900
UVP 65,47 €

GASKARTUSCHE

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



Art.-Nr. 91275 | 0,4 L

LxBxH 6,5x6,5x2 cm | ☐ ca. 330g

Basiscode 4000050700
UVP 9,95 €

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



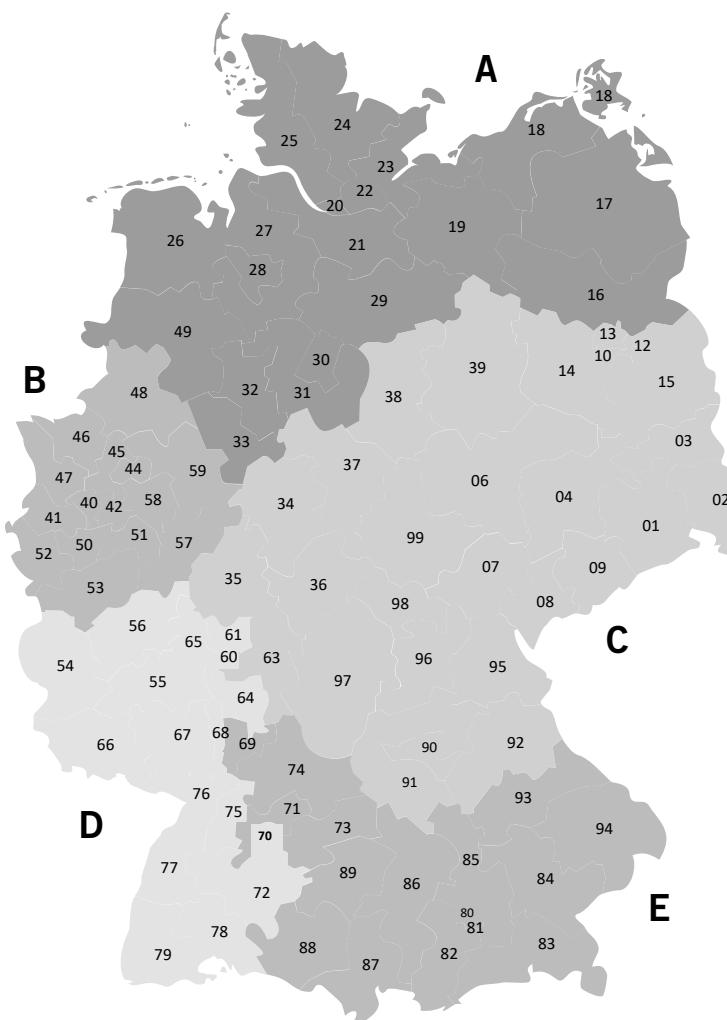
pinterest.de/roesle_official



youtube.com/user/wwwROESLEde

Unsere Gebietsverkaufsleiter

Wir sind immer für Sie da!



Für den Fachhandel und Gastrobereich:

A Holger Janicki Telefon 0521 898 92 56
 • PLZ: 16-19, 20-29, Telefax 0521 898 92 57
 30-33, 49 Mobil 0160 479 33 18
 Email janicki@roesle.de

B Daniel Beckers Mobil 0171 786 87 74
 • PLZ: 40-42, 44-48, Telefax 02434 85 77 029
 50-53, 57-59 Email beckers@roesle.de

C Jörg Haken Telefon 0911 979 296 80
 • PLZ: 01-04, 06-09, Telefax 0977 979 296 81
 10, 12-15, 34-39, Mobil 0171 622 84 90
 63, 90-92, 95-99 Email haken@roesle.de

D Uwe Hahn-Albiez Telefon 0771 175 116 97
 • PLZ: 54-56, 60-61, Telefax 0771 175 116 98
 64-68, 70, 72, 75-79 Mobil 0171 275 82 56
 Email hahn@roesle.de

E Siegfried Böhm Telefon 08342 66 31
 • PLZ: 69, 71, 73-74, Telefax 08342 66 31
 80-89, 93-94 Mobil 0171 622 65 40
 Email boehm@roesle.de

Im Innendienst:

Herr Maurus	08342 912 227	Facheinzelhandel
Frau Kneip	08342 912 245	Facheinzelhandel
Frau Holzheu	08342 912 228	Warenhäuser, Küchenstudios
Frau Bottner	08342 912 221	SB-Warenhäuser, Cash & Carry
Frau Klaus	08342 912 233	Gastrogroßhandel
Frau Kerler	08342 912 232	Versand- und Onlinehandel
Frau Eschenbach	08342 912 216	Grillfachhandel, Gartencenter, DIY Baumärkte
Herr Epp	08342 912 218	Grillfachhandel, Gartencenter, DIY Baumärkte
Herr Christof	08342 912 219	Grillfachhandel, Gartencenter, DIY Baumärkte, Möbelhandel

Unsere Kundenbetreuung
 ist Montag bis Freitag
 von 8.00 bis 17.00 Uhr
 erreichbar.

Telefon 08342 912-0
 Telefax 08342 912-294
 E-Mail info@roesle.de
 produktanfrage@roesle.de
 reklamation@roesle.de

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.



www.allgaeu.de



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 Seiher bis zu den Küchenlöffeln findet alles seinen perfekten Platz.



Kochvorführungen

RÖSLE live erleben

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem exklusiven Event und kurbeln Sie Ihren Verkauf an! Bieten Sie Ihren Kunden die Möglichkeit, RÖSLE-Produkte in Anwendung kennenzulernen und zu testen. Gemeinsam mit unseren Vorführkräften präsentieren Sie sich als engagierter Händler.

Ausgewählte Rezepte machen die Vorführung zu einem Genuss und fördern Ihren Abverkauf. Alle dafür benötigten Lebensmittel und Werkzeuge werden von unserem Team mitgebracht. Während der Vorführung werden Ihre Kunden fachkundig beraten und Sie können sich selbst ein Bild von der Qualität der RÖSLE-Produkte machen.

Alle Kochvorführungen werden auf der RÖSLE-Homepage www.roesle.com angekündigt.



Was wir mitbringen:

- RÖSLE stellt eine erfahrene Vorführkraft, die Ihre Kunden fachkundig und souverän berät
- Es wird aktiv verkauft, der Umsatz wird direkt gesteigert
- Die benötigten Küchenhelfer, Töpfe und Pfannen werden mitgebracht
- Für die entsprechenden Lebensmittel ist ebenfalls gesorgt
- Die Vorführkraft bereitet Leckeres zu, gibt Tipps und zeigt verschiedene Kochtechniken
- Natürlich gibt es feine Köstlichkeiten für Ihre Kunden und auch Ihre Mitarbeiter zum Probieren
- Während der Vorführung können jederzeit auch Fragen der Mitarbeiter beantwortet werden
- Unterstützt wird die Vorführung durch werbewirksame Aufsteller
- Dauer der Vorführung: 5 Stunden



Was Sie bereitstellen:

- Einen geeigneten Platz für die Vorführung (Showküche oder Tisch mit Induktions-Kochfeld)
- Die Vorführung sollte an einem attraktiven Ort im Geschäft stattfinden, so dass möglichst viele Kunden aufmerksam werden
- Vollständig gefüllte RÖSLE-Präsentation und Bevorratung der Aktionsartikel im Laden
- Benötigt werden eine Stromversorgung und eine Spülmöglichkeit
- Im Vorfeld sollte die Veranstaltung über verschiedene Medien (Zeitungsanzeigen, Handzettel, Prospektverteilung, etc.) beworben werden
- Der genaue Ablauf und individuelle Anpassungen können gerne besprochen werden

Bei Interesse und für weitere Informationen nehmen Sie Kontakt mit Ihrem RÖSLE-Ansprechpartner auf.

Händlerschulungen

Bleiben Sie auf dem aktuellen Stand!

Eine jährliche Produktschulung gehört zum Verkaufen wie die durchdachten Produktdetails zu RÖSLE. Denn nur so kann Ihr Kunde optimal beraten werden, damit Ihr Umsatz steigt. Zufriedene Kunden kommen wieder und empfehlen Sie weiter – so profitieren alle davon.

Wir haben für Sie ein abwechslungsreiches und praxisnahe Schulungsprogramm zusammengestellt. Wir stellen Ihnen die neuen Produkte 2020 vor, zeigen Ihnen RÖSLE-Produkte in der Anwendung, haben Tipps und Tricks zu unseren Bestsellern für Sie parat und sprechen mit Ihnen über Kundendienst und den RÖSLE-Service. Neben theoretischen Inhalten wie Produktmerkmale, Verkaufs- und Pflegetipps können Sie die Produkte in die Hand nehmen und im praktischen Einsatz erleben. Denn wir werden mit den RÖSLE-Produkten ein leckeres Mehrgänge-Menü zubereiten. So können Sie sich und Ihre Mitarbeiter von der RÖSLE-Qualität und -Funktion selbst überzeugen.

Die Schulungen finden in ausgewählten Kochschulen statt.

Der Zeitrahmen ist von 10.00 Uhr bis 15.30 Uhr festgelegt.

Folgende Standorte sind von April bis Juli 2020 vorgesehen:

- Hamburg
- Werder a.d. Havel / Berlin
- Bad Vilbel / Frankfurt
- Kassel
- Kerpen / Köln
- München
- Münster
- Filderstadt / Stuttgart



Über Ihren RÖSLE-Gebietsverkaufsleiter bekommen Sie rechtzeitig eine Einladung, mit der Sie max. 2 Mitarbeiter online anmelden können.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Geschäftsbedingungen

1. ALLGEMEINES

- 1.1. Im Geschäftsverkehr zwischen unseren Kunden und uns gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen als im Voraus vereinbart. Dies gilt auch für künftige Aufträge.
- 1.2. Abweichende Bedingungen in Bestellkunden unserer Kunden wird hiermit ausdrücklich widersprochen.
- 1.3. Abweichende Vereinbarungen und Nebenabreden sind im Einzelfall nur dann gültig, wenn sie von uns schriftlich bestätigt wurden. Die Gültigkeit der übrigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wird dadurch nicht berührt.
- 1.4. Alle Angaben in Prospekten, Katalogen, Listen, Angeboten, Webseiten etc., insbesondere über Maße, Gewichte, Abbildungen sind nur ungefähr ermittelt und/oder branchenübliche Näherungswerte und deshalb stets unverbindlich.
- 1.5. Die Verwendung unserer Markenzeichen, Markenbezeichnungen und Logos oder Abbildungen und Darstellungen von RÖSLE-Produkten im Internet, World-Wide-Web oder in anderen elektronischen oder digitalen Kommunikationsnetzen, durch Fernseh- oder Rundfunkübertragung, sowie in gedruckten Medien, bedarf unserer ausdrücklichen vorherigen Zustimmung.
- 1.6. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten ausschließlich gegenüber Unternehmen, juristischen Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtlichen Sondervermögens im Sinne des § 310 Abs. 1 BGB.

2. VERTRAGSABSCHLUSS, DATEN

- 2.1. Der Kaufvertrag kommt erst durch Übersendung der Auftragsbestätigung durch uns gültig zustande. Der Übertragung der Auftragsbestätigung steht die Lieferung der Ware oder die Übersendung der Rechnung gleich.
- 2.2. Soweit uns der Kunde personenbezogene Daten zur Verfügung gestellt hat, werden die für die Geschäftsbewilligung notwendigen Daten erhoben, bearbeitet, gespeichert und im Rahmen der Bestellabwicklung an verbundene Unternehmen sowie, falls erforderlich, an Partnerunternehmen, sowie an Dienstleistungsunternehmen weitergegeben.

3. PREISE UND KONDITIONEN

- 3.1. Es gelten jeweils die Preise der aktuellen Preisliste. Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die bisherigen Listen ihre Gültigkeit.
- 3.2. Alle Preise gelten „ab Werk“, ausschließlich Verpackung.
- 3.3. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist nicht in unseren Preisen enthalten. Sie wird in gesetzlicher Höhe am Tag der Rechnungsstellung in der Rechnung gesondert ausgewiesen.

4. LIEFERUNG, LIEFERFRIST

- 4.1. Angaben über die Lieferfrist sind unverbindlich, soweit nicht ausnahmsweise der Liefertermin verbindlich zugesagt wurde. Ist eine Lieferfrist verbindlich vereinbart, verlängert sich diese Frist angemessen bei Vorliegen höherer Gewalt. Höhere Gewalt jeder Art, unvorhergesehene Betriebs-, Verkehrs- oder Versandstörungen, Feuerschäden, Überschwemmungen, unvorhergesehene Arbeitskräfte-, Energie-, Rohstoff- oder Hilfsstoffmengen, Streiks, Aussperrungen, behördliche Verfügungen oder alle sonstigen Ereignisse, die wir nicht zu vertreten haben, welche die Herstellung, den Versand, die Abnahme oder den Verbrauch verringern, verzögern, verhindern oder unzumutbar werden lassen, befreien für die Dauer und den Umfang der Störung von der Verpflichtung zur Lieferung oder Abnahme. Wird infolge der Störung die Lieferung und/oder Abnahme um mehr als acht Wochen überschritten, so sind beide Parteien zum Rücktritt berechtigt.
- 4.2. Eillieferungen erfolgen nur auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden, wobei die Kosten zu seinen Lasten gehen. Dies gilt auch für andere vom Kunden ausdrücklich gewünschte Versandarten.
- 4.3. Der Mindestauftragswert beträgt € 100,- netto. Die Lieferung erfolgt ab einem Auftragswert von € 600,- netto frei Haus. Für Aufträge unter € 600,- berechnen wir € 9,50 Frachtkostenanteil, für Aufträge bis € 150,- zuzüglich € 10,- Mindestmengenzuschlag.
- 4.4. Alle Sendungen reisen nach Übergabe an den Versandbeauftragten auf Rechnung und Gefahr des Kunden.
- 4.5. Wir behalten uns vor, Lieferungen an uns unbekannte Kunden zunächst gegen Nachnahme zu tätigen. Zu Teillieferungen sind wir berechtigt.

5. GEWÄHRLEISTUNG, GARANTIE, HAFTUNG, RÜCKSENDUNG

- 5.1. Wir gewährleisten eine sorgfältige Verarbeitung von einwandfreien Rohstoffen. Beanstandungen wegen erkennbarer Mängel, Falschlieferungen oder beachtlicher Mengenabweichungen sind uns unverzüglich, spätestens zehn Tage nach Ablieferung der Ware schriftlich mitzuteilen. Verdeckte Mängel sind uns unverzüglich nach ihrer Entdeckung anzuzeigen. Zeigt der Kunde innerhalb dieses Zeitraumes keinen Mangel an, gelten die Produkte als mangelfrei genehmigt. Entscheidend für den vertragsgemäßen Zustand der Ware ist der Zeitpunkt des Gefahrübergangs gemäß Ziffer 4.4.
- 5.2. Wir leisten Gewähr für eine dem Stand der Technik entsprechende Funktionsfähigkeit während fünf Jahren seit Ablieferung. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden infolge normalen Verschleißes, unsachgemäßer Behandlung oder Benutzung, Zweckentfremdung, fehlerhafter Montage oder Instandsetzung. Gleiches gilt für Mängel, die den Wert oder die Tauglichkeit der Ware nur unerheblich mindern.

- 5.3. Bei begründeter und rechtzeitiger Rüge werden wir nach unserer Wahl Nachbesserung oder Ersatzlieferung leisten. Dem Kunden bleibt das Recht vorbehalten, für den Fall des dreimaligen Fehlenschlags von Nachbesserung oder Ersatzlieferung Herabsetzung der Vergütung oder Rückgängigmachung des Vertrages zu verlangen.
- 5.4. Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der Kunde Schadensersatzansprüche geltend macht, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, einschließlich von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unserer Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Soweit uns keine vorsätzliche Vertragsverletzung angelastet wird, ist die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.
- 5.5. Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern wir schulhaft eine wesentliche Vertragspflicht verletzen; in diesem Fall ist aber die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.
- 5.6. Die Haftung wegen schuldhafter Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit bleibt unberührt; dies gilt auch für die zwingende Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.
- 5.7. Warenrücksendungen sind in jedem Fall zum Zwecke einer reibungslosen Abwicklung vorher mit uns abzustimmen. Unfreie und vorher nicht angemeldete bzw. vereinbarte Rücksendungen werden nicht angenommen.

6. ZAHLUNG

- 6.1. Zahlungen sind grundsätzlich wie folgt zu leisten: – Bankeinzug mit 3 % Skonto bei Rechnungsstellung – Zahlung innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum mit 2 % Skonto – Innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug.
- 6.2. Zahlungen mit Wechseln und/oder Schecks werden vorbehaltlich der Einlösung erfüllungshalber angenommen. Die Annahme von Wechseln erfolgt nur nach besonderer Vereinbarung und wenn die entsprechenden Wechselkosten, insbesondere Diskont und Gebühren, voll in bar vergütet werden und es sich um rediskontierbare Papiere handelt.
- 6.3. Eine Aufrechnung des Kunden ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen möglich. Ein Zurückbehaltungsrecht des Kunden ist nur wegen unbestrittener oder rechtskräftig festgestellter Ansprüche gegeben, wegen Ansprüchen aus früheren oder anderen Geschäften ist es ausgeschlossen. Bei Zielüberschreitungen sind wir berechtigt, Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu berechnen.

7. EIGENTUMSVORBEHALT

- 7.1. Wir behalten uns das Eigentum an der Kaufsache bis zum Eingang aller Zahlungen aus der Geschäftsverbindung zwischen der RÖSLE GmbH & Co. KG und dem Kunden vor. Im Falle von Wechselzahlungen des Kunden sind dazu weitere gesonderte Vereinbarungen zu treffen.
- 7.2. Der Kunde ist berechtigt, die Vorbehaltsware im ordentlichen Geschäftsverkehr zu veräußern, solange er seinen Verpflichtungen aus der Geschäftsverbindung mit uns rechtzeitig nachkommt. Er darf jedoch die Ware weder verpfänden noch zur Sicherheit übereignen. Bei Zahlungseinstellung, Nichteinlösung von Scheck oder Wechsel, Beantragung oder Eröffnung eines Insolvenzverfahrens oder außergerichtlichen Vergleichsverfahrens erlischt das Recht zur Weiterveräußerung, zur Verwendung oder zum Einbau der Vorbehaltsware und die Ermächtigung zum Einzug der abgetretenen Forderungen.
- 7.3. Bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die Kaufsache zurückzunehmen. In der Zurücknahme der Kaufsache durch uns liegt ein Rücktritt vom Vertrag vor. Wir sind nach der Rücknahme der Kaufsache zur Verwertung befugt, der Verwertungserlös ist auf die Verbindlichkeiten des Kunden – abzüglich angemessener Verwertungskosten – anzurechnen.
- 7.4. Alle Forderungen und Rechte aus dem Verkauf von Waren, an denen uns Eigentumsrechte zustehen, tritt der Kunde schon jetzt zur Sicherung an uns ab. Wir nehmen die Abtretung hiermit an.
- 7.5. Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat uns der Kunde unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, damit wir Klage gemäß § 771 ZPO erheben können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Kunde für den uns entstandenen Ausfall.
- 7.6. Wir verpflichten uns, die uns nach den vorstehenden Bestimmungen zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Kunden insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 10 % übersteigt; die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

8. ERFÜLLUNGSPUNKT, GERICHTSSTAND, TEILUNWIRKSAMKEIT

- 8.1. Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist Marktobendorf.
- 8.2. Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten aus dem Vertragsverhältnis ist das für Marktobendorf zuständige Gericht.
- 8.3. Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des IPR. Die Geltung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.
- 8.4. Sind oder werden einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen oder des Liefergeschäfts unwirksam, so wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Eine unwirksame Bestimmung ist durch eine gültige und zulässige Bestimmung zu ersetzen, die dem Sinn und Zweck der weggefallenen Bestimmung weitgehend entspricht.

Alle Produkte im Überblick



ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
10001	Dosierlöffel	26
10006	Schöpflöffel 6cm	26
10007	Schöpflöffel 7cm	26
10008	Schöpflöffel 8cm	26
10009	Schöpflöffel 9cm	26
10010	Schöpflöffel 10cm	26
10041	Blanchierlöffel	27
10050	Schaumlöffel grob 10cm	27
10052	Schaumlöffel grob 12cm	27
10057	Schaumlöffel fein 12cm	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 9cm	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 12cm	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	Julieneschäler	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	Aufbewahrungsboxen 3-tlg. Silikon 5cm	115	12735	Pendelschäler quer	63
12216	Aufbewahrungsbox schwarz Silikon 5cm	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 20cm	55	12750	Kapselheber	69
12436	Teigschaber Silikon schwarz 26cm	55	12752	Austernbrecher	67
12437	Teigschaber Silikon schwarz 32cm	55	12754	Pellkartoffelgabel	68
12438	Teigschaber Silikon schwarz klein 26cm	55	12755	Tomaten- und Mozzarellaschneider	67
12450	Teigschaber Silikon weiß 20cm	55	12757	Zangen-Dosenöffner	69
12455	Teigschaber Silikon weiß 26cm	55	12773	Frühstücksmesser	65
12460	Teigschaber Silikon weiß 32cm	55	12778	Aufschliff- und Vorlegegabel	68
12465	Back- und Arbeitsmatte Silikon	56	12780	Kartoffelstampfer	71
12467	Backpinsel 2,5cm	54	12781	Nussknacker	69
12468	Backpinsel 3,5cm	54	12800	Spülbürste	72
12469	Backpinsel 4,5cm	54	12802	Zitronenpresse	70
12475	Teigschaber Silikon weiß klein 26cm	55	12803	Ananasschneider	66
12543	Sandwich-Palette gekröpft 32cm	45	12808	Spülbürste antibakteriell	72
12547	Sandwich-Palette gekröpft gelocht	45	12809	Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	72, 185
12552	Streich-Palette gerade 39cm	44	12810	Ersatzkopf für Spülbürste	72, 185
12558	Streich-Palette gekröpft 38cm	44	12819	Fleischplattierer	71
12564	Sandwich-Palette gekröpft 26cm	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 16cm	96	12896	Knoblauchpresse	70
12644	Haushaltsschere 19cm	96	12897	Knoblauchschnieder	66
12645	Universalschere 23cm	96	12910	Grätenzange	38
12710	Kugelausstecher	64	12915	Gourmetzange 23cm	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	Passout mit Gegengriff	124
12920	Spaghettizange	38	16265	Siebeinlage 1 mm	125, 192
12925	Spizzange	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 8 mm	125, 192
12978	Granit Mörser	115	16272	Multischneider	124
12985	Gourmetzange Silikon 23cm	38	16273	Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel	124, 191
12986	Spizzange Silikon	39	16283	Bratenthermometer digital	130
12987	Gourmetzange Silikon 30cm	38	16285	Kartoffelpresse	124
12988	Spachtel	56	16551	Dose mit Frischhaltedeckel 5cm, H 6cm	114
15015	Schneidauflage 35x25cm	102	16553	Dose mit Frischhaltedeckel 8cm, H 6cm	114
15021	Wiegemesser mit Bambusbrett	65	16554	Dose mit Frischhaltedeckel 8cm, H 12cm	114
15031	Schneidbrett 28x20x2cm	102	16555	Kaffeedose mit Frischhaltedeckel	114
15032	Schneidbrett 36x24x2,5cm	102	16556	Dose mit Frischhaltedeckel 12cm, H 6cm	114
15033	Schneidbrett 48x32x3cm	102	16557	Dose mit Frischhaltedeckel 12cm, H 12cm	114
15370	Wasserbad-Schüssel	110	16558	Dose mit Frischhaltedeckel 16cm, H 6cm	114
15668	Schüssel hoch 8cm	108	16559	Dose mit Frischhaltedeckel 16cm, 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 40cm	193
15732	Frischhaltedeckel aus Glas 24cm	109	19504	Normleiste 50cm	193
15733	Frischhaltedeckel aus Glas 28cm	109	19506	Normleiste 60cm	193
15816	Schüssel konisch 16cm	110, 178	19510	Normleiste 80cm	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 27cm	110, 178	19559	Deckenbefestigung	194
15831	Schüssel konisch 31cm	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	Schöpföffel 6cm Gastro	170
16125	Seiher faltbar rot 24cm	120	24007	Schöpföffel 7cm Gastro	170
16229	Fondanttrichter	121, 181	24008	Schöpföffel 8cm Gastro	170
16232	Küchenwaage digital	130	24009	Schöpföffel 9cm Gastro	170

ART.-NR.	PRODUKT	SEITE	ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
24010	Schöpföffel 10cm Gastro	170	91404	Bratpfanne 32 cm RAISE <i>ProPlex</i> ®	160
24011	Schöpföffel 11cm Gastro	170	91441	Fonduegabel-Set 6-tlg.	196
24012	Schöpföffel 12cm Gastro	170	91472	Bratpfanne 24 cm SILENCE®	143
24014	Schöpföffel 14cm Gastro	170	91473	Bratpfanne 28cm SILENCE®	143
24037	Messbecher 10 cm	131	91491	Glasdeckel Borosilikat 24 cm	145
24038	Messbecher 12 cm	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 32 cm 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-Saucenöffel VS 700	34, 174	91510	Crêpes Pfanne 28 cm SILENCE® <i>ProInduct</i>	143
24064	Vorlege-Dressingöffel 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-Gießöffel 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-Schöpföffel 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	Schneebesen 25cm Gastro	176	91612	Bratentopf 20cm MULTIPLY	148
24087	Schneebesen 30cm Gastro	176	91614	Bratentopf 24cm MULTIPLY	148
24098	Trichter konisch 12 cm	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 24cm MULTIPLY	149
24193	Kipp-Pfannenschaufel Gastro 44cm	171	91654	Bratpfanne 28cm MULTIPLY	149
24194	Kipp-Pfannenschaufel Gastro 65cm	171	91662	Bratpfanne 24cm MULTIPLY <i>ProPlex</i> ®	149
91271	Gasbrenner	197	91663	Bratpfanne 24cm 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 27cm 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 Birnenteiler (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 6 mm 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	Messeraufsat 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 28cm	91373	144
Aroma-Ei	12213	119
Aufbewahrungsbox schwarz Silikon 5cm	12216	190
Aufbewahrungsboxen 3-tlg. Silikon 5cm	12215	115
Aufschliff- und Vorlegegabel	12778	68
Austernbrecher	12752	67
Back- und Arbeitsmatte Silikon	12465	56
Backpinsel 2,5cm	12467	54
Backpinsel 3,5cm	12468	54
Backpinsel 4,5cm	12469	54
Backpinsel Silikon	12428	54
Becherbesen 27cm	95581	49
Blanchierlöffel	10041	27
Bratenthermometer digital	16283	130
Bratentopf 16cm MULTIPLY	91610	148
Bratentopf 16cm SILENCE®	91393	142
Bratentopf 20cm MULTIPLY	91612	148
Bratentopf 20cm SILENCE®	91394	142
Bratentopf 24cm MULTIPLY	91614	148
Bratentopf 24cm SILENCE®	91395	142
Bräter rechteckig	91372	144
Bratpfanne 20cm CADINI ProResist	91750	156
Bratpfanne 20cm RAISE ProPlex®	91400	160
Bratpfanne 20cm SILENCE® ProResist	91505	143
Bratpfanne 24cm CADINI ProResist	91751	156
Bratpfanne 24cm CHALET	91910	152
Bratpfanne 24cm CHALET ProPlex®	91919	152
Bratpfanne 24cm MULTIPLY	91652	149
Bratpfanne 24cm MULTIPLY ProPlex®	91662	149
Bratpfanne 24cm MULTIPLY ProResist	91663	149
Bratpfanne 24cm RAISE ProPlex®	91401	160
Bratpfanne 24cm SILENCE®	91472	143
Bratpfanne 24cm SILENCE® ProResist	91506	143
Bratpfanne 26cm RAISE ProPlex®	91402	160
Bratpfanne 28cm CADINI ProResist	91752	156
Bratpfanne 28cm CHALET	91911	152
Bratpfanne 28cm CHALET ProPlex®	91920	152
Bratpfanne 28cm MULTIPLY	91654	149
Bratpfanne 28cm MULTIPLY ProPlex®	91664	149
Bratpfanne 28cm MULTIPLY ProResist	91665	149
Bratpfanne 28cm RAISE ProPlex®	91403	160
Bratpfanne 28cm SILENCE®	91473	143
Bratpfanne 28cm SILENCE® ProResist	91507	143
Bratpfanne 32cm RAISE ProPlex®	91404	160
Bratpfanne 32cm SILENCE® ProResist	91503	143
Bratpfanne schmiedeeisern 24cm	95724	164

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE	PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Bratpfanne schmiedeeisern 28cm	95728	164	Ersatzdüse 4 mm 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 Aufbewahrungsboxen 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
Drehsteller 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
Einzelaufhängung	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 44cm	24193	171
Gemüselöffel VS 600	12615	32, 172	Kipp-Pfannenschaufel Gastro 65cm	24194	171
Gemüsemesser MASTERCLASS	12120	88	Knoblauchpresse	12896	70
Gemüsemesser ROCKWOOD	12111	84	Knoblauchpresse mit Abstreifer	12895	70
Gemüsemesser TRADITION	12102	80	Knoblauchschneider	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 Knoblauchschnneider (Art.-Nr. 12891)	96072	186	Rührbesen 40cm Gastro	24049	176
Messeraufsatz für Kräutererdusche (Art.-Nr. 12212)	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	Santokumesser MASTERCLASS	12124	88
Multischäumer	12961	50	Santokumesser ROCKWOOD	12115	85
Multischneider	16272	124	Santokumesser TRADITION	12106	81
Muskatreibe	95068	94	Saucenlöffel	10060	26
Normleiste 40cm	19502	193	Saucenlöffel Silikon	10633	30
Normleiste 50cm	19504	193	Sauteuse 16cm MULTIPLY	91641	149
Normleiste 60cm	19506	193	Sauteuse 20cm MULTIPLY	91643	149
Normleiste 80cm	19510	193	Schälmesser ROCKWOOD	12110	84
Normleiste 100cm	19514	193	Schälmesser TRADITION	12100	80
Nussknacker	12781	69	Schaumlöffel 10cm Gastro	24110	170
Palette gelocht Silikon	10632	45	Schaumlöffel 12cm Gastro	24112	170
Palette Silikon	10636	45	Schaumlöffel 14cm Gastro	24114	170
Papierrollen-Führungsclip für Papierrollenhalter (Art.-Nr. 19084)	95969	194	Schaumlöffel 8cm Gastro	24108	170
Papierrollenhalter	19089	137	Schaumlöffel fein 12cm	10057	27
Passetout mit Gegengriff	16252	124	Schaumlöffel grob 10cm	10050	27
Patisseriezange	12927	39	Schaumlöffel grob 12cm	10052	27
Pellkartoffelgabel	12754	68	Schaumlöffel grob gelocht 12cm	10652	29
Pendelschäler extra fein	12729	62	Schlagbesen 27cm	95610	48
Pendelschäler für Linkshänder	12734	62	Schlagbesen 30cm Gastro	24056	176
Pendelschäler für Rechtshänder	12732	62	Schlagbesen 32cm	95611	48
Pendelschäler quer	12735	63	Schlagbesen 35cm Gastro	24057	176
Pfannen-/Woklöffel Silikon	10637	31	Schlagbesen 40cm Gastro	24058	176
Pfannenschaufel	10070	27	Schlemmer- und Fischpfanne SILENCE® ProResist	91513	143
Pfannenschaufel Gastro	24191	171	Schmorpfanne 28cm SILENCE® ProResist	91514	144
Pfannenschaufel gelocht	10071	27	Schneebesen 17cm	95598	48
Pfannenschaufel gelocht	10671	29	Schneebesen 22cm	95599	48
Pfannenschaufel gelocht Gastro	24192	171	Schneebesen 22cm Silikon	95605	48
Pfannenwender Silikon	10635	31	Schneebesen 25cm Gastro	24086	176
Pizzaschneider	12718	66	Schneebesen 27cm	95600	48
Portionslöffel Silikon	10627	30	Schneebesen 27cm Silikon	95606	48
Quirlbesen 22cm	95571	49	Schneebesen 30cm Gastro	24087	176
Quirlbesen 27cm	95572	49	Schneebesen 32cm	95601	48
Rändelschraube für OK-Deckenbefestigung (Art.-Nr. 19559)	95946	194	Schneidauflage 35x25cm	15015	102
Reibeeinsatz	16685	94, 187	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	Silikonauflage 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	Spülburste	12800	72
Schüssel konisch 27cm	15827	110, 178	Spülburste antibakteriell	12808	72
Schüssel konisch 31cm	15831	110, 178	Stielkassrolle 16cm MULTIPLY	91630	148
Schüssel konisch 35cm	15835	110, 178	Stielkassrolle 20cm MULTIPLY	91632	148
Schüssel konisch 40cm	15840	110, 178	Stielkassrolle 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
Tortenmesser	12568	65
Trichter konisch 12cm	24098	121
Universalmesser mit Wellenschliff MASTERCLASS	12121	88
Universalmesser mit Wellenschliff ROCKWOOD	12112	84
Universalmesser mit Wellenschliff TRADITION	12103	80
Universalschere 23cm	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



 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

 **Klimaneutral**
Druckprodukt
ClimatePartner.com/12735-1912-1001



03509/ACT/0120/515