

LOVE  
COOK  
LIVE

LERCHE



RÖSLE

SINCE 1888

RÖSLE -

Küchenzauber!

*Pure Genuss-Vielfalt.*

KÜCHENHILFER UND KOCHGESCHIRR 2023 – LUST AUF RÖSLE.

2023



ZEITGEIST.  
NACHHALTIGKEIT.  
KLASSIKER.  
GEMEINSAM.  
RÖSLE.

Nichts ist so beständig wie der Wandel, heißt es. Und in den aktuellen Zeiten ändern sich viele Dinge, und doch bleibt vieles auch bestehen. Zum Glück. So ist und bleibt der Trend des gemeinsamen Kochens und Genießens mit der Familie und Freunden. Die gemeinsame Vorbereitung an der Küchentheke, das gemütliche Zusammensitzen am Tisch, der Spaß und die Freude über neue Gerichte oder die Lieblings Speisen aus dem Familienkochbuch – das bleibt.

Dazu beschäftigen uns aber auch neue Themen, die Teil des täglichen Lebens und dem aktuellen Zeitgeist geschuldet sind. Der Beitrag zur Nachhaltigkeit ist für viele mittlerweile selbstverständlich geworden und dennoch sind noch lange nicht alle Potentiale ausgeschöpft. Die Vermeidung von Plastiktaschen, der Umstieg auf das Fahrrad und die Nutzung von noch mehr regionalen und/oder recycelten Produkten sind nur ein paar Punkte, um in Summe etwas zu bewirken. Unsere CADINI-Serie, für deren Herstellung Aluminium verwendet wird, das zu 100% recycelt wurde, kam bei unseren Kunden sehr gut an. Auch hier lässt sich ein Beitrag leisten, der noch dazu eine hervorragende Performance auf dem Herd zeigt.

Ein Klassiker auf jedem gedeckten Tisch ist neben Tellern und Gläsern das Besteck. Ob aus der Schublade für besondere Anlässe oder für den täglichen Einsatz. Die Besteck-Serien ELEGANCE, PASSION und CULTURE sind zeitlose und elegante Begleiter. Schmal geschwungen oder stylish matt. Und für die kleinen Genießer am Tisch ist das bunte Kinderbesteck der perfekte Einstieg.

Gemeinsam essen und genießen.  
Wir sind dabei.



-   
 Sonderschau  
Form
-   
 reddot  
Award
-   
 Rat für  
Formgebung
-   
 Industrie Forum  
Design Hannover
-   
 Küchen-  
Innovation
-   
 German  
Design Award
-   
 Elektro
-   
 Keramik
-   
 Gas
-   
 Induktion
-   
 Backofen
-   
 Grill
-   
 Spülmaschinen-  
geeignet
-   
 Lieferung solange  
Vorrat reicht
-   
 Gewicht
-   
 Verpackungsmaß

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, diese finden Sie unter [www.roesle.com](http://www.roesle.com) im Händlerbereich.  
 Alle Preise sind unverbindlich empfohlene Verkaufspreise inkl. MwSt. Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten.

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

# Übersicht ist alles

Kapitel	Seite
RÖSLE-Werte	6
Unsere Auszeichnungen	9
Neu im Standardsortiment	10
Pink Charity Edition	14
<b>Vor- und Zubereiten</b>	<b>16</b>
Haken-Küchenlöffel	18
Rundgriff-Küchenlöffel	23
Vorlegeserie 600	26
Zangen	28
<b>Rühren und Wenden</b>	<b>32</b>
Paletten	34
Drahtrührgeräte	38
Backhelfer	46
<b>Spezialisten</b>	<b>52</b>
Küchenspezialwerkzeuge	54
<b>Schneidwaren</b>	<b>68</b>
Messer	70
Messerblöcke	82
Schneidunterlagen	86
Bestecke	90
Reiben und Hobel	96

Kapitel	Seite
<b>Arbeiten und Aufbewahren</b>	<b>102</b>
Schüsseln	104
Dosen und Mühlen	110
Siebe, Seiher und Trichter	114
Mechanische Küchengeräte	122
Messgeräte	126
<b>Kochgeschirr</b>	<b>130</b>
Edelstahl CHARM	132
Edelstahl EXPERTISO	136
Edelstahl SILENCE® PRO	140
Aluminium CADINI	148
Eisen 1888	152
Ersatzteile	156
Online-Service	160
POS-Ausstattung	161
Ansprechpartner	162
Allgäu - unsere Heimat	163
Inhaltsverzeichnisse	164

# Worauf wir Wert legen

---

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

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

**U**nser 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. Genauso wie das erweiterte Kochgeschirr-Sortiment CADINI aus Aluminiumguss. Für die Produktion der Topf- und Pfannenkörper wird 100% recyceltes Aluminium verwendet. Viele unserer Artikel sind unverpackt oder durch Papierkartons geschützt. Auch hier versuchen wir einen Beitrag zur Erhaltung unserer Umwelt zu leisten.

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

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

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



SINCE 1888







SINCE 1888

# Was uns auszeichnet

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



reddot winner 2021



DESIGN PLUS







# SCHNEIDEN UND LÖFFELN

*Geschmackvoll genießen*

**NEU**

Es gibt Dinge, die jede Küche braucht. Egal ob in der ersten eigenen Wohnung als Auszubildender oder Student, im neuen Reich mit Freund oder Freundin oder nach dem Einzug in das eigene Haus mit der kleinen Familie, um sich nach der Zubereitung mit dem Genuss der gezauberten Leckereien zu belohnen, darf Besteck in keiner Küche fehlen. Beim Frühstück am Morgen, Candle-Light-Dinner am Abend oder Familienessen am Wochenende, Messer, Gabel und Löffel sind immer mit dabei. Aber nicht nur wenn es festlich wird oder man in großer Runde speist, auch beim Zubereiten und Abschmecken, beim Probieren und Portionieren leisten Menü- und Kaffeelöffel gute Dienste. Wir sind uns einig, ohne Besteck wird es schwer, Gekochtes und Ungekochtes lecker zu verspeisen.

Deshalb haben sich die Besteck-Serien von RÖSLE den Platz im Standardsortiment verdient. Sie heißen ELEGANCE, PASSION und CULTURE und mit Eleganz, Leidenschaft und Stil glänzen sie beim Brunch, Mehrgängemenü oder Grillabend. Aus rostfreiem Edelstahl, spülmaschinengeeignet und die Messerklingen aus hochwertigem Klingentahl, aber das ist die selbstverständliche RÖSLE-Qualität.

# Besteck-Serien **NEU**

## Stilvoll eingedeckt.

Passend für den Alltag oder den besonderen Anlass: Mit den RÖSLE-Besteck-Sets ist man bestens ausgestattet und der Esstisch stilsicher gedeckt. Ob elegant geschwungen, glänzend poliert oder stylisch matt – Messer, Gabel und Löffel der Serien ELEGANCE, PASSION und CULTURE sind die perfekten Helfer bei einem reichhaltigen Frühstück, einem leckeren Mittagessen oder einer geselligen Brotzeit. Und wer gerne ein saftiges Steak genießt, wird auf das 12-teilige Steakbesteck nicht mehr verzichten wollen.



### BESTECK-SET ELEGANCE

Klassisches Besteck-Set für 6 oder 12 Personen. Die geraden, klaren Linien harmonisieren unkompliziert mit dem alltäglich oder festlich gedeckten Tisch. Das schlichte Design von Messer, Löffel und Gabel ist einfach mit Farben und Dekorationen zu kombinieren. Neben hochglanzpolierter Eleganz überzeugen die ergonomischen Formen, die gut und angenehm in der Hand liegen.

**Art.-Nr. 13207 | 30-tlg. | hochglanzpoliert | 159,00 €**

**Art.-Nr. 13785 | 60-tlg. | hochglanzpoliert | 299,00 €**



### BESTECK-SET PASSION

Mit Leidenschaft verbinden sich schmale, taillierte Griffe und halbspitz abgerundete Löffel zu einem Blickfang auf dem Tisch. Das Tafelbesteck überzeugt durch die leicht geschwungene Linie und glänzt sowohl bei traditionellen als auch modernen Tischdekorationen. PASSION vereint edle Anmutung mit angenehmer Haptik. Im Alltag und bei besonderen Anlässen.

**Art.-Nr. 13780 | 30-tlg. | hochglanzpoliert | 159,00 €**

**Art.-Nr. 13225 | 60-tlg. | hochglanzpoliert | 299,00 €**



### BESTECK-SET CULTURE

Stilsicher komplettiert das Tafelbesteck CULTURE den gedeckten Tisch. Die breiten, taillierten Griffe und angenehm abgerundeten Kanten liegen gut in der Hand und bestehen mit selbstverständlicher Präsenz neben klassischem, modernem, buntem oder einfarbigem Geschirr. In matt oder glänzend, ganz wie gewünscht.

**Art.-Nr. 13775 | 30-tlg. | hochglanzpoliert | 169,00 €**

**Art.-Nr. 13776 | 60-tlg. | hochglanzpoliert | 319,00 €**

**Art.-Nr. 13770 | 30-tlg. | matt | 169,00 €**

**Art.-Nr. 13771 | 60-tlg. | matt | 319,00 €**

### STEAKBESTECK-SET ELEGANCE

Ein schönes Filet- oder Rumpsteak zuzubereiten, kann eine Herausforderung sein. Doch wenn es gelingt und außen kross, innen wunderbar saftig auf dem Teller liegt, dann benötigt man nur noch das richtige Besteck für den finalen Gaumengenuss. Fleischliebhaber werden an der typischen Messerklinge mit Wellenschliff ihre Freude haben, denn es gleitet sanft durch das gebratene Steak und schneidet mit präziser Schärfe. Die dazu passende Gabel mit ihren langen, schlanken Zinken komplettiert das elegante Besteck-Set.

Art.-Nr. 13789 | 12-tlg. | hochglanzpoliert | 79,95 €



### Die Highlights:

- Besteck-Sets für 6 oder 12 Personen, 12-, 30- oder 60-teilig
- Tafelbesteck bestehend aus Menümesser, -gabel, -löffel, Kaffeeleffel und Kuchengabel
- Steakbesteck bestehend aus Steakmesser und -gabel
- Zeitloses Design und elegante Anmutung für jeden Anlass
- Hygienisch und geschmacksneutral aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- Messerklinge aus hochwertigem Klingenschliff
- Spülmaschinengeeignet
- In hochwertiger Geschenkverpackung, auch zur dauerhaften Aufbewahrung geeignet

### STEAKBESTECK-SET PASSION

Freunde und Familie sind versammelt, ein schönes Steak brutzelt in der Pfanne oder auf dem Grill - dann wartet es auf seinen Einsatz: Das Steakbesteck PASSION. Die charakteristische Klinge des Messers schneidet mit überzeugender Schärfe durch das feine Fleisch, ohne es zu zerdrücken oder die Fasern zu zerreißen. Die dazu passende Steakgabel nimmt die Leckerbissen sanft auf. Passend zum Tafelbesteck für den professionellen Akzent auf dem gedeckten Tisch. Well-done!

Art.-Nr. 13779 | 12-tlg. | hochglanzpoliert | 79,95 €



### Geschützt

Messer, Gabel & Co. haben ihren festen Platz und sind vor Kratzern geschützt.



### Praktisch

Tafelbesteck und Steakbesteck kommen jeweils in einem stabilen, hochwertigen Geschenkkarton.

### Verstaut

Auch bestens zur dauerhaften Aufbewahrung geeignet.

# Pink Charity Edition

## Gemeinsam stark.

Unsere beliebten Teigschaber und Schneebesen aus der PINK CHARITY Edition haben Verstärkung bekommen: Der Klassiker, die RÖSLE Schüssel, hat den Kampf mit aufgenommen und bekennt Farbe. Der zur Schüssel passende Frischhaltedeckel mit pinkfarbenem Silikon zieht die Aufmerksamkeit auf sich und bringt frischen Wind in die Küchen. Pro verkauftem Artikel spendet RÖSLE je 1 Euro an die Brustkrebs-Früherkennungskampagne von Pink Ribbon Deutschland. Helfen auch Sie mit!



### TEIGSCHABER PINK CHARITY

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

**Art.-Nr. 13581 | 26 cm | schmal | 12,95 €**

**Art.-Nr. 13582 | 26 cm | breit | 15,95 €**



### SCHNEEBESEN PINK CHARITY

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

**Art.-Nr. 13586 | 27 cm | 23,95 €**



### SCHÜSSEL-SET 2-TLG. PINK CHARITY

**NEU**

Die formschöne RÖSLE Schüssel ist aus keiner Küche mehr wegzudenken. Unentbehrlich, wenn es darum geht Salate oder Desserts zuzubereiten, bzw. auf dem Tisch zu servieren. Auch beim Zusammenrühren von Teig für Pancakes, fluffigen Kaiserschmarrn oder Allgäuer Spätzle stehen die Schüsseln parat und überzeugen mit schlichter Eleganz aber unübertrefflichen Eigenschaften. Standfest und sicher, aus Edelstahl, überaus hygienisch und spülmaschinengeeignet, was will man mehr? Das Mehr bieten die dazu passenden Frischhaltedeckel. Die Kombination aus gehärtetem Glas und Silikon ermöglicht das luftdichte Verschießen der Schüsseln. So bleiben Lebensmittel länger frisch und geschützt und außerdem kann der Inhalt ohne Öffnen eingesehen werden. Der flexible Silikonrand schmiegt sich an die Gefäßwand an und passt sogar auf Töpfe mit gleichem Durchmesser. Und das alles in kräftig pinker Farbe – ein wahrer Hingucker in der Küche.

**Art.-Nr. 13588 | 2-tlg. | Ø20 und 24 cm | 99,95 €**



**1 EUR**  
Spende pro  
PINK CHARITY  
Artikel

# Gemeinsam Zeichen setzen!

## Gemeinsam gegen Brustkrebs.

Mit der **RÖSLE PINK CHARITY EDITION** unterstützen wir Pink Ribbon Deutschland im Kampf gegen Brustkrebs. Teigschaber, Schneebesen oder Schüssel-Set sind in jeder Küche zu finden – und in Pink stechen sie so richtig ins Auge und erinnern uns damit an die Wichtigkeit unserer Gesundheit.

Für jedes verkaufte Produkt aus der **RÖSLE PINK CHARITY EDITION** spendet RÖSLE 1 € an Pink Ribbon Deutschland im Kampf gegen Brustkrebs.

Setzen Sie mit uns ein Zeichen für ein gesundes Leben.  
Für alle Mütter, Schwestern, Ehefrauen, Töchter und Freundinnen.  
Es geht uns ALLE an!



Weitere Informationen unter: [www.roesle.com/charity](http://www.roesle.com/charity)





# VOR- UND ZUBEREITEN

---

## *Unsere Klassiker*

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

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

Perfekt serviert, beginnt das Vergnügen bereits vor dem Essen!

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



# Küchen- und Vorlegelöffel

## Multifunktionslöffel mit Silikon

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

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

*Durchdacht*  
Optimaler Winkel zwischen Griff und Laffe für angenehmes Arbeiten.

*Bewährt*  
Ergonomischer Rundgriff aus Edelstahl mit Aufhängeöse.

*Sicher*  
Der Silikonrand schützt das Kochgeschirr vor Kratzern.



## HAKEN-KÜCHENLÖFFEL: KOMPETENZ AM HAKEN



### SCHÖPFLÖFFEL

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



**Art.-Nr. 10006** | Ø6cm  
LxBxH 25,5x6,7x5cm | Inhalt 0,04L | ca. 130 g

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95€



**Art.-Nr. 10007** | Ø7cm  
LxBxH 27,5x7x6cm | Inhalt 0,07L | ca. 150 g

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95€



**Art.-Nr. 10008** | Ø8cm  
LxBxH 30x8,5x7cm | Inhalt 0,12L | ca. 175 g

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95€



**Art.-Nr. 10009** | Ø9cm  
LxBxH 32,5x9,5x8cm | Inhalt 0,15L | ca. 210 g

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95€



**Art.-Nr. 10010** | Ø10cm  
LxBxH 34,5x10,7x8,5cm | Inhalt 0,23L | ca. 230 g

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95€



### SAUCENLÖFFEL

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



**Art.-Nr. 10060**  
LxBxH 25,5x8x4cm | ca. 130 g  
Funktionsteil 6,5 x 5,5cm

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95€



### GIESSLÖFFEL

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



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

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95€



### GEMÜSELÖFFEL

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



**Art.-Nr. 10064**  
LxBxH 31,5x6,6x3,6cm | ca. 150 g

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95€



## KOMPETENZ AM HAKEN: HAKEN-KÜCHENLÖFFEL

FORM  
'94

### SCHAUMLÖFFEL FLACH FEIN GELOCHT

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



4

004293

100573

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

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95€

FORM  
'94

### SCHAUMLÖFFEL FLACH GROB GELOCHT

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



4

004293

100504

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

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95€



4

004293

100528

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

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95€

FORM  
'94

### PFANNENSCHAUFEL

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



4

004293

100702

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

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95€

FORM  
'94

### PFANNENSCHAUFEL GELOCHT

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



4

004293

100719

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

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95€

FORM  
'94

### SPAGHETTIHEBER

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



4

004293

100870

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

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95€



## HAKEN-KÜCHENLÖFFEL: KOMPETENZ AM HAKEN



### FLEISCHGABEL

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

FORM  
'94

### Art.-Nr. 10085

LxBxH 34x3,3x3,3cm |  ca. 130 g  
Funktionsteil 9,5 x 3,2cm

Basis-Code 4000158700

UVP 29,95€



## MODERNE KLASSIKER: RUNDGRIF-F-KÜCHENLÖFFEL

### SCHÖPFLÖFFEL

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



4

004293 106094

Art.-Nr. 10609 | Ø9 cm  
LxBxH 33,5x9,8x8 cm | Inhalt 0,16 L | ca. 260 g

Basis-Code 4000211700  
UVP 39,95 €



### 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.



4

004293 106520

Art.-Nr. 10652 | Ø12 cm  
LxBxH 38x12x8 cm | ca. 250 g

Basis-Code 4000211700  
UVP 39,95 €



### PFANNENSCHAUFEL GELOCHT

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



4

004293 106711

Art.-Nr. 10671  
LxBxH 34,5x7,5x3,7 cm | ca. 190 g  
Funktionsteil 10,5 x 7,5 cm

Basis-Code 4000211700  
UVP 39,95 €



### SEIHLÖFFEL

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



4

004293 956811

Art.-Nr. 95681 | Ø12 cm  
LxBxH 39,5x12x9,5 cm | ca. 195 g

Basis-Code 4000185200  
UVP 34,95 €



4

004293 956828

Art.-Nr. 95682 | Ø14 cm  
LxBxH 40,5x14x11 cm | ca. 210 g

Basis-Code 4000195800  
UVP 36,95 €



### 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.



4

004293 957924

Art.-Nr. 95792 | Ø14 cm  
LxBxH 41,5x14x10 cm | ca. 220 g

Basis-Code 4000211700  
UVP 39,95 €



## RUNDGRIFF-KÜCHENLÖFFEL: MODERNE KLASSIKER



### PORTIONSLÖFFEL SILIKON

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

**Art.-Nr. 10627** | Ø8,8cm  
LxBxH 32x8,5x5,5cm | Inhalt 0,08L |  ca. 210 g

Basis-Code 4000195800  
UVP 36,95€



### MULTIFUNKTIONSLÖFFEL SILIKON

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

**Art.-Nr. 10628**  
LxBxH 34,5x7,5x5cm |  ca. 190 g

Basis-Code 4000195800  
UVP 36,95€



### 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 Antihafversiegelung. Temperaturbeständig bis 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.

**Art.-Nr. 10629**  
LxBxH 32,5x7x6,5cm |  ca. 200 g

Basis-Code 4000195800  
UVP 36,95€



### SAUCENLÖFFEL SILIKON

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

**Art.-Nr. 10633**  
LxBxH 27x8,5x5cm | Inhalt 0,04L |  ca. 180 g

Basis-Code 4000195800  
UVP 36,95€



## MODERNE KLASSIKER: RUNDGRIF-F-KÜCHENLÖFFEL

### GISSLÖFFEL SILIKON

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



4 004293 106346

#### Art.-Nr. 10634

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

Basis-Code 4000195800

UVP 36,95€



### PFANNENWENDER SILIKON

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



4 004293 106353

#### Art.-Nr. 10635

LxBxH 36,5x7x3,5cm | ca. 220 g

Funktionsteil 5,8 x 10,7cm

Basis-Code 4000195800

UVP 36,95€



### PFANNEN-/WOKLÖFFEL SILIKON

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



4 004293 106377

#### Art.-Nr. 10637

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

Basis-Code 4000195800

UVP 36,95€



### KOCHLÖFFEL MIT LOCH SILIKON



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



4 004293 106315

#### Art.-Nr. 10631

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

Basis-Code 4000195800

UVP 36,95€



## 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** | Ø8,5cm  
LxBxH 30,2x9,2x6,9cm | Inhalt 0,11L |  ca. 176 g

Basis-Code 4000126900  
UVP 23,95€



### VORLEGE-PORZIONISSLÖFFEL VS 600

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

**Art.-Nr. 12604** | Ø7cm  
LxBxH 25,5x5,9x7,7cm | Inhalt 0,07L |  ca. 117 g

Basis-Code 4000126900  
UVP 23,95€



### 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** | Ø5cm  
LxBxH 18x6,5x4cm | Inhalt 0,03L |  ca. 60 g

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€



### GEMÜSELÖFFEL VS 600

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

**Art.-Nr. 12615**  
LxBxH 24x5,7x3,2cm |  ca. 85 g  
Funktionsteil 7,5 x 5,8cm

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€



### 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**  
 LxBxH 28x6,5x3cm |  ca. 220 g

Basis-Code 4000195800  
UVP 36,95€



## STILVOLL SERVIERT: VORLEGESERIE 600

**VORLEGE GABEL VS 600**

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



4 004293 126221

**Art.-Nr. 12622**

LxBxH 19x1x1,6cm |  ca. 34 g  
Funktionsteil 5 x 1,5cm



Basis-Code 4000089800  
UVP 16,95€

**TORTENSCHAUFEL VS 600**

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



4 004293 126405

**Art.-Nr. 12640**

LxBxH 23,5x5,1x6cm |  ca. 50 g  
Funktionsteil 11 x 5cm



Basis-Code 4000089800  
UVP 16,95€





# Zangen

## Gourmetzange Silikon

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



## ZANGEN: KRÄFTIG ZUPACKEN



### GOURMETZANGE

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



#### Art.-Nr. 12915

LxBxH 26,5x4x3cm |  ca. 160 g

Basis-Code 4000169300  
UVP 31,95€



#### Art.-Nr. 12916

LxBxH 32x4x3cm |  ca. 190 g

Basis-Code 4000185200  
UVP 34,95€



#### Art.-Nr. 12917

LxBxH 43x4x3cm |  ca. 240 g

Basis-Code 4000206400  
UVP 38,95€



### GOURMETZANGE SILIKON

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



#### Art.-Nr. 12985

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

Basis-Code 4000206400  
UVP 38,95€



#### Art.-Nr. 12987

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

Basis-Code 4000222300  
UVP 41,95€



### GRÄTZANGE

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

#### Art.-Nr. 12910

LxBxH 15x2,5x2cm |  ca. 50 g

Basis-Code 4000089800  
UVP 16,95€



### SPAGHETTIZANGE

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

#### Art.-Nr. 12920

LxBxH 32x8x5cm |  ca. 150 g

Basis-Code 4000185200  
UVP 34,95€



## KRÄFTIG ZUPACKEN: ZANGEN

### PÂTISSERIEZANGE

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



4

004293

129277

#### Art.-Nr. 12927

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



Basis-Code 4000089800

UVP 16,95€



### 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.



4

004293

129253

#### Art.-Nr. 12925

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



Basis-Code 4000153400

UVP 28,95€



### SPITZZANGE SILIKON



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



4

004293

129864

#### Art.-Nr. 12986

LxBxH 32x6x2cm | ca. 130 g



Basis-Code 4000169300

UVP 31,95€



### 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.



4

004293

123749

#### Art.-Nr. 12374

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



Basis-Code 4000132200

UVP 24,95€







# 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 Antihafversiegelungen zeigen sie ihre sanfte Seite und eignen sich hervorragend zum Kochen. Sind sie doch temperaturbeständig bis 220 °C.

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

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



# Paletten

## Flexibler Wender mit Lochung Silikon

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

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



*Praktisch*  
Ergonomischer Rundgriff aus Edelstahl mit Aufhängeöse.

*Geknickt*  
Der perfekte Winkel zwischen Griff und Klinge für angenehme Handhabung.

*Beweglich*  
Flexible Klinge zum Wenden, Heben und Teilen von Speisen.

*Sanft*  
Silikonüberzug verhindert ein Verkratzen von beschichteten Pfannen.



## PALETTEN: BIEGSAM UND GESCHMEIDIG



### CRÊPES VERTEILER SILIKON

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



**Art.-Nr. 10626**

LxBxH 18x12x1,3cm | ca. 70 g

Basis-Code 4000126900

UVP 23,95€



4

004293

106261



### CRÊPES WENDER SILIKON

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



**Art.-Nr. 10625**

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

Funktionsteil 19,5 x 3cm

Basis-Code 4000179900

UVP 33,95€



4

004293

106254



### GRILLSPACHTEL

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

**Art.-Nr. 12565**

LxBxH 23x10x2,5cm | ca. 190 g

Funktionsteil 11 x 10cm

Basis-Code 4000142800

UVP 26,95€



4

004293

125651



### STREICH-PALETTE GERADE

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

FORM  
'94

**Art.-Nr. 12552**

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

Funktionsteil 25 x 3,5cm

Basis-Code 4000179900

UVP 33,95€



4

004293

125521



### 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**

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

Funktionsteil 25 x 3,5cm

Basis-Code 4000179900

UVP 33,95€



4

004293

125583

## BIEGSAM UND GESCHMEIDIG: PALETTEN

FORM  
'94

### SANDWICH-PALETTE GEKRÖPFT

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



4

004293

125439

#### Art.-Nr. 12543

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

Basis-Code 4000179900

UVP 33,95€



### SANDWICH-PALETTE GEKRÖPFT SILIKON

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



4

004293

106360

#### Art.-Nr. 10636

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

Basis-Code 4000179900

UVP 33,95€

FORM  
'94

### SANDWICH-PALETTE GEKRÖPFT MIT LOCHUNG

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



4

004293

125477

#### Art.-Nr. 12547

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

Basis-Code 4000179900

UVP 33,95€



### 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 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



4

004293

106322

#### Art.-Nr. 10632

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

Basis-Code 4000179900

UVP 33,95€



### 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 220 °C. Edelstahl-Silikon-Verbindung.



4

004293

106407

#### Art.-Nr. 10640

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

Basis-Code 4000179900

UVP 33,95€





# Drahtrührgeräte

## Gourmetbesen

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

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



*Praktisch*

**Ergonomischer Rundgriff aus Edelstahl mit Aufhängeöse.**

*Dauerhaft*

**Feste Verbindung zwischen Griff und Drähten.**

*Robust*

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

*Genial*

**Abgeschrägtes Funktionsteil für die optimale Anwendung in Topf und Schüssel.**

## DRAHTRÜHRGERÄTE: AUFGEMISCHT



### SCHNEEBESEN

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

**Art.-Nr. 95598**

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

Basis-Code 4000095100  
UVP 17,95€



**Art.-Nr. 95599**

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

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€



**Art.-Nr. 95600**

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

Basis-Code 4000121600  
UVP 22,95€



**Art.-Nr. 95601**

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

Basis-Code 4000126900  
UVP 23,95€



### SCHNEEBESEN SILIKON SCHWARZ

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

**Art.-Nr. 95605**

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

Basis-Code 4000121600  
UVP 22,95€



**Art.-Nr. 95606**

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

Basis-Code 4000126900  
UVP 23,95€



### SCHNEEBESEN SILIKON PINK

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

**Art.-Nr. 13586**

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

Basis-Code 4000126900  
UVP 23,95€





## DRAHTRÜHRGERÄTE: AUFGEMISCHT



### SCHLAGBESEN

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

#### Art.-Nr. 95610

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

Basis-Code 4000142800  
UVP 26,95€



4

#### Art.-Nr. 95611

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

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95€



4



### BECHERBESEN

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

#### Art.-Nr. 95581

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

Basis-Code 4000121600  
UVP 22,95€



4



### SPIRALBESEN

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

#### Art.-Nr. 95541

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

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€



4

#### Art.-Nr. 95542

LxBxH 28x9x7,5cm |  ca. 135 g

Basis-Code 4000121600  
UVP 22,95€



4



### SPIRALBESEN SILIKON

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

#### Art.-Nr. 95545

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

Basis-Code 4000126900  
UVP 23,95€



4



## AUFGEMISCHT: DRAHTRÜHRGERÄTE

### GOURMETBESEN

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



4

004293

955630

#### Art.-Nr. 95563

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



Basis-Code 4000126900

UVP 23,95 €



### 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.



4

004293

956514

#### Art.-Nr. 95651

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



Basis-Code 4000116300

UVP 21,95 €



4

004293

956521

#### Art.-Nr. 95652

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

Basis-Code 4000121600

UVP 22,95 €



### TELLERBESEN SILIKON

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



4

004293

956569

#### Art.-Nr. 95656

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



Basis-Code 4000126900

UVP 23,95 €



### QUIRLBESEN

FORM  
'94

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



4

004293

955715

#### Art.-Nr. 95571

LxBxH 22x4,4x4,4cm | ca. 80 g



Basis-Code 4000116300

UVP 21,95 €



4

004293

955722

#### Art.-Nr. 95572

LxBxH 27x5x5cm | ca. 100 g

Basis-Code 4000121600

UVP 22,95 €



## DRAHTRÜHRGERÄTE: AUFGEMISCHT



### SCHNEEBESEN CLASSIC

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

**Art.-Nr. 95630**

LxBxH 25x6x6cm |  ca. 100 g  
7 Schlaufen

Basis-Code 4000079200  
UVP 14,95€



4

**Art.-Nr. 95631**

LxBxH 30x7x7cm |  ca. 115 g  
7 Schlaufen

Basis-Code 4000089800  
UVP 16,95€



4



### SCHLAGBESEN CLASSIC

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

**Art.-Nr. 95632**

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

Basis-Code 4000105700  
UVP 19,95€



4

**Art.-Nr. 95633**

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

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€



4



### RÜHRBESEN CLASSIC

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

**Art.-Nr. 95634**

LxBxH 35x7x7cm |  ca. 235 g  
8 Schlaufen

Basis-Code 4000121600  
UVP 22,95€



4

**Art.-Nr. 95635**

LxBxH 40x8x8cm |  ca. 300 g  
8 Schlaufen

Basis-Code 4000132200  
UVP 24,95€



4

**Art.-Nr. 95636**

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

Basis-Code 4000142800  
UVP 26,95€



4



## AUFGEMISCHT: DRAHTR HNGERÄTE

**MULTISCHÄUMER**

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



4

004293

129611

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

Grifflänge 10cm

Basis-Code 4000185200

UVP 34,95 





# Backhelfer

## Teigrädchen

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

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



*Praktisch*

**Ergonomischer Rundgriff aus Edelstahl mit Aufhängeöse.**

*Dekorativ*

**Gewelltes Rad für dekoratives Muster.**

*Solide*

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

## BACKHELFER: SÜSS UND HERZHAFT SELBSTGEMACHT



### TEIGSCHABER PINK

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

**Art.-Nr. 13581**

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

Basis-Code 4000068600

UVP 12,95€



4

004293

135810

**Art.-Nr. 13582**

LxBxH 26,5x5x1cm |  ca. 80 g

Basis-Code 4000084500

UVP 15,95€



4

004293

135827



# SÜSS UND HERZHAFT SELBSTGEMACHT: BACKHELFER

## TEIGSCHABER WEISS

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



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

Basis-Code 4000068600  
UVP 12,95€



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

Basis-Code 4000068600  
UVP 12,95€



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

Basis-Code 4000084500  
UVP 15,95€



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

Basis-Code 4000095100  
UVP 17,95€



## TEIGSCHABER SCHWARZ

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



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

Basis-Code 4000068600  
UVP 12,95€



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

Basis-Code 4000068600  
UVP 12,95€



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

Basis-Code 4000084500  
UVP 15,95€



**Art.-Nr. 12437**  
LxBxH 32,5x7,5x1 cm | ca. 175 g

Basis-Code 4000095100  
UVP 17,95€



## TEIGRÄDCHEN

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



**Art.-Nr. 12720** | Ø 7 cm  
LxBxH 19,8x7x1,9 cm | ca. 140 g

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95€



## BACKHELFER: SÜSS UND HERZHAFT SELBSTGEMACHT



### BACKPINSEL

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

#### Art.-Nr. 12467

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

Basis-Code 4000095100  
UVP 17,95€



#### Art.-Nr. 12468

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

Basis-Code 4000105700  
UVP 19,95€



### BACKPINSEL SILIKON

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

#### Art.-Nr. 12428

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

Basis-Code 4000095100  
UVP 17,95€



### BACK- UND ARBEITSMATTE SILIKON

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

#### Art.-Nr. 12465 | 68x53cm

LxBxH 68x53x0,1cm | ca. 230 g  
 LxBxH 57x10x4cm | ca. 330 g

Basis-Code 4000195800  
UVP 36,95€



### SPACHTEL

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

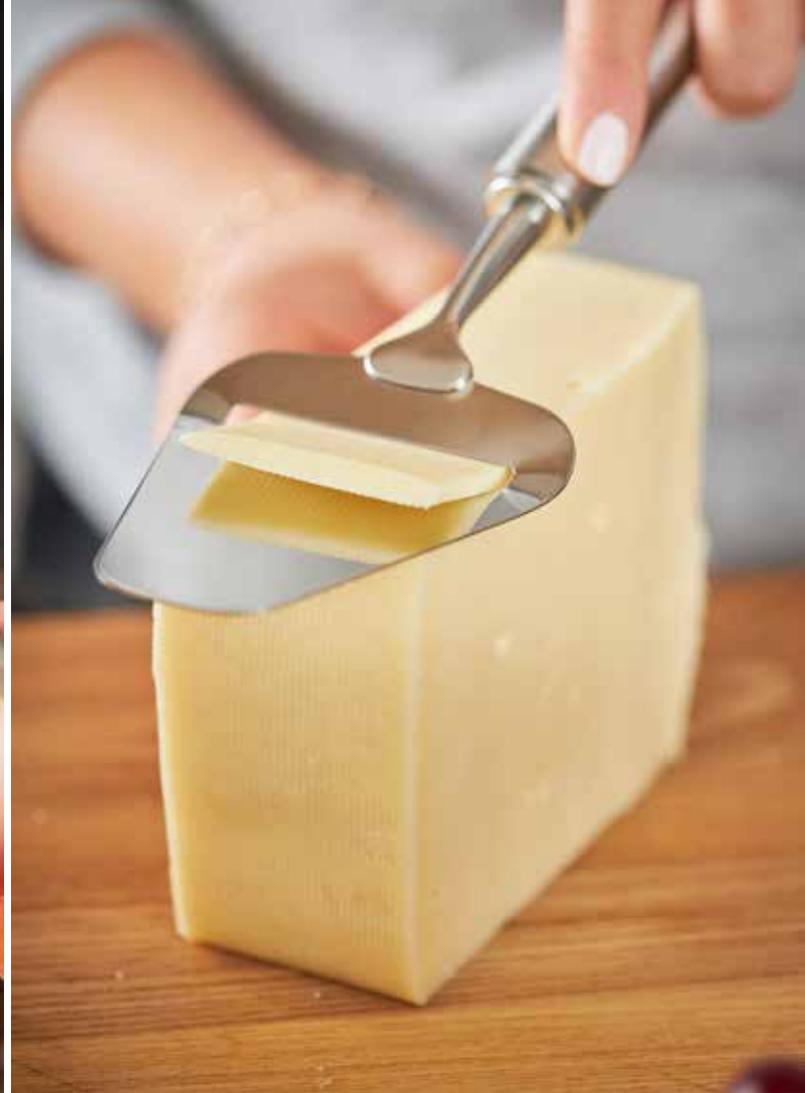
#### Art.-Nr. 12988

LxBxH 15x12x2,5cm | ca. 130 g  
 LxBxH 16x15,5x3cm | ca. 170 g

Basis-Code 4000095100  
UVP 17,95€









# DIE SPEZIALISTEN

---

## *Meister ihres Faches*

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

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



# Küchenspezialwerkzeuge

## Ananasschneider PRO

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

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



*Handlich*

**Ergonomischer Griff für kraftvolles Hantieren, vom Funktionsteil ablösbar**

*Durchdacht*

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

*Intelligent*

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

*Perfektioniert*

**Mit Aussparung, um den Strunk einfach zu entfernen**

*Scharf*

**Kleine, scharfe Zähne zum leichten Eindrehen in die Frucht**

## KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: SCHÄLEN UND ABZIEHEN



### JULIENNESCHÄLER

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

**Art.-Nr. 12727**

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

Basis-Code 4000153400  
UVP 28,95€



4 004293 127273



### PENDELSCHÄLER FÜR RECHTSHÄNDER

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

**Art.-Nr. 12732**

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

Basis-Code 4000153400  
UVP 28,95€



4 004293 127327



### PENDELSCHÄLER FÜR LINKSHÄNDER

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

**Art.-Nr. 12734**

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

Basis-Code 4000153400  
UVP 28,95€



4 004293 127341



### PENDELSCHÄLER QUER

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

**Art.-Nr. 12735**

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

Basis-Code 4000153400  
UVP 28,95€



4 004293 127358



### TOMATEN- UND KIWISCHÄLER

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

**Art.-Nr. 12739**

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

Basis-Code 4000153400  
UVP 28,95€



4 004293 127396

# SCHÄLEN UND DEKORIEREN: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

## SPARSCHÄLER FÜR RECHTS- UND LINKSHÄNDER

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



4

004293

127365

**Art.-Nr. 12736**

LxBxH 19x2x2cm | ca. 90 g  
Grifflänge 10cm

Basis-Code 4000121600

UVP 22,95€



## 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 22x5x4cm | ca. 100 g  
Grifflänge 10cm

Basis-Code 4000148100

UVP 27,95€



## FADENSCHNEIDER

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



4

004293

127143

**Art.-Nr. 12714**

LxBxH 16x2x1,9cm | ca. 90 g  
Grifflänge 10cm

Basis-Code 4000121600

UVP 22,95€



## FRUCHTENTKERNER

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



4

004293

127464

**Art.-Nr. 12746** | Ø2cm

LxBxH 23x3,4x3,5cm | ca. 100 g  
Grifflänge 10cm

Basis-Code 4000153400

UVP 28,95€



## KUGELAUSSTECHE

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



4

004293

127105

**Art.-Nr. 12710** | Ø3cm

LxBxH 17x3x2cm | ca. 90 g  
Grifflänge 10cm

Basis-Code 4000121600

UVP 22,95€



## KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: DER RICHTIGE SCHNITT



### KÄSEMESSER

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

#### Art.-Nr. 12724

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

Basis-Code 4000153400  
UVP 28,95€



4 004293 127242



### KÄSEHOBEL

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

#### Art.-Nr. 12738

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

Basis-Code 4000153400  
UVP 28,95€



4 004293 127389



### KÄSESCHNEIDER

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

#### Art.-Nr. 12723

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

Basis-Code 4000179900  
UVP 33,95€



4 004293 127235



### TORTENMESSER

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

#### Art.-Nr. 12568

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

Basis-Code 4000211700  
UVP 39,95€

FORM  
'94



4 004293 125682



### KÜCHENSCHERE

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

#### Art.-Nr. 96290

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

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95€



4 004293 962904

## DER RICHTIGE SCHNITT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

### PIZZASCHNEIDER

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



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

Basis-Code 4000132200  
UVP 24,95 €



### PIZZARAD

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



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

Basis-Code 4000185200  
UVP 34,95 €



### ANANASSCHNEIDER PRO

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



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

Basis-Code 4000222300  
UVP 41,95 €



### LECKERE ANANASRINGE SO EINFACH WIE NOCH NIE!

Ananas oben abschneiden, mit der Skala auf der Rückseite die Einschneidtiefe bestimmen.



Ananasschneider ansetzen und in die Frucht eindrehen.



Ananasschneider mit dem Fruchtfleisch herausziehen.



Griff lösen und Ananasscheiben abstreifen.



Strunk einfach durch die Aussparung herausdrücken.



## KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: DER RICHTIGE SCHNITT



### APFEL- UND BIRNENTEILER

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

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

Basis-Code 4000179900  
UVP 33,95€



### 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 extra große Haltegriffe für sicheres Greifen und Arbeiten.

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

Basis-Code 4000211700  
UVP 39,95€



### 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. 120 g  
Grifflänge 10cm

Basis-Code 4000153400  
UVP 28,95€



### 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** | Ø4cm  
LxBxH 14x4,6x4,1cm | ca. 50 g  
 LxBxH 16,5x5x4,5cm | ca. 70 g

Basis-Code 4000153400  
UVP 28,95€



# ALLZEIT BEREIT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

## EISPORTIONIERER

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



4

004293

127419

### Art.-Nr. 12741

LxBxH 21x4,5x2,5cm |  ca. 110 g  
Grifflänge 10cm



Basis-Code 4000121600

UVP 22,95€



## PELLKARTOFFELGABEL

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



4

004293

127549

### Art.-Nr. 12754

LxBxH 17x1,7x1,7cm |  ca. 65 g  
Grifflänge 10cm



Basis-Code 4000121600

UVP 22,95€



## AUFSCHNITT- UND VORLEGE GABEL

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



4

004293

127785

### Art.-Nr. 12778

LxBxH 30x2x1,9cm |  ca. 110 g  
Grifflänge 10cm



Basis-Code 4000153400

UVP 28,95€



## KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: GEÖFFNET UND GEKNACKT



### NUSSKNACKER

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



Art.-Nr. 12781

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

Basis-Code 4000222300

UVP 41,95€



4 004293 127815



### ZANGEN-DOSENÖFFNER

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

Art.-Nr. 12757

LxBxH 20x7x5cm | ca. 300 g

Grifflänge 9cm

Basis-Code 4000280600

UVP 52,95€



4 004293 127570



### KAPSELHEBER

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

Art.-Nr. 12750

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

Grifflänge 10cm

Basis-Code 4000121600

UVP 22,95€



4 004293 127501



## GUT GEPRESST: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

**KNOBLAUCHPRESSE MIT ABSTREIFER**

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



4

004293

128959

**Art.-Nr. 12895**

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

Grifflänge 12cm



Basis-Code 4000301800

UVP 56,95 €

**KNOBLAUCHPRESSE SCHMAL**

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



4

004293

128966

**Art.-Nr. 12896**

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

Grifflänge 10cm



Basis-Code 4000222300

UVP 41,95 €

**ZITRONENPRESSE**

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



4

004293

128027

**Art.-Nr. 12802** | Ø18cm

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

LxBxH 16x15,5x10cm | ca. 480 g



Basis-Code 4000248800

UVP 46,95 €



## KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE: GUT GEPRESST



### FLEISCHHAMMER

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

#### Art.-Nr. 12820

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

Basis-Code 4000222300  
UVP 41,95€



### 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.

#### Art.-Nr. 12819

LxBxH 32x9x10cm |  ca. 720 g  
Grifflänge 14cm

Basis-Code 4000280600  
UVP 52,95€



### KARTOFFELSTAMPFER

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

#### Art.-Nr. 12780 | Ø8,5cm

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

Basis-Code 4000248800  
UVP 46,95€



## BLITZBLANK IM NU: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

**SPÜLBÜRSTE ANTIBAKTERIELL**

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



4

004293

128089

**Art.-Nr. 12808**

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



Basis-Code 4000153400

UVP 28,95€

**ERSATZKOPF FÜR SPÜLBÜRSTE ANTIBAKTERIELL**

Wechselkopf für Spülbürste antibakteriell Art. Nr. 12808.



4

004293

128096

**Art.-Nr. 12809**

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



Basis-Code 4000068600

UVP 12,95€

**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.



4

004293

128300

**Art.-Nr. 12830**

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

Basis-Code 4000153400

UVP 28,95€



## 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**

Basis-Code 4000307100

LxBxH 16x13x5,2cm | ca. 260 g

UVP 57,95€

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



4

004293

128447



### EIER-POCHIERER

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

**Art.-Nr. 10642** | Ø8cm

Basis-Code 4000153400

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

UVP 28,95€

LxBxH 22x9,5x9cm | ca. 180 g



4

004293

106421



### HÄHNCHENBRÄTER

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

**Art.-Nr. 12370** | Ø6cm

Basis-Code 4000174600

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

UVP 32,95€

LxBxH 23x12,5x12cm | ca. 440 g



4

004293

123701



## HEISS SERVIERT: KÜCHENSPEZIALWERKZEUGE

### STÖVCHEN

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



4

004293

210203

**Art.-Nr. 21020** | Ø 17 cm  
LxBxH 17x17x6 cm | ca. 275 g  
 LxBxH 11,5x6,5x5 cm | ca. 295 g

Basis-Code 4000185200  
UVP 34,95 €



### TOPFUNTERSETZER

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



4

004293

915191

**Art.-Nr. 91519**  
LxBxH 17,5x17x2 cm | ca. 410 g  
 LxBxH 20x17,5x2,5 cm | ca. 480 g

Basis-Code 4000153400  
UVP 28,95 €







# MESSER UND SCHNEIDWERKZEUGE

---

*Es liegt in unserer Hand*

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

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

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



# Messerserie TRADITION

## Kochmesser

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



## MESSERSERIE TRADITION: KLASSIKER DER MESSERKUNST



### SCHÄLMESSER

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

**Art.-Nr. 12100** | 8cm

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

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

Basis-Code 4000132200

UVP 24,95€



4

004293

121004



### SPICKMESSER

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

**Art.-Nr. 12101** | 9cm

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

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

Basis-Code 4000132200

UVP 24,95€



4

004293

121011



### GEMÜSEMESSER

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

**Art.-Nr. 12102** | 9cm

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

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

Basis-Code 4000132200

UVP 24,95€



4

004293

121028



### UNIVERSALMESSER MIT WELLENSCHLIFF

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

**Art.-Nr. 12103** | 13cm

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

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

Basis-Code 4000158700

UVP 29,95€



4

004293

121035



### FLEISCHMESSER

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

**Art.-Nr. 12104** | 18cm

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

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

Basis-Code 4000254100

UVP 47,95€



4

004293

121042

## KLASSIKER DER MESSERKUNST: MESSERSERIE TRADITION

### KOCHMESSER

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



4

004293

121059

Art.-Nr. 12105 | 20cm

LxBxH 34x5x2cm | ca. 300 g

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

Basis-Code 4000254100

UVP 47,95 €



### SANTOKUMESSER

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



4

004293

121066

Art.-Nr. 12106 | 17,5cm

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

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

Basis-Code 4000254100

UVP 47,95 €



### BROTMESSER

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



4

004293

121073

Art.-Nr. 12107 | 20cm

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

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

Basis-Code 4000254100

UVP 47,95 €





# Messerserie MASTERCLASS

## Brotmesser

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

*Zackig*

Mit scharfem Wellenschliff  
auch für harte Krusten.

*Angenehm*

Ergonomischer Griff aus Nussbaumholz mit  
geprägtem Logo.



*Schnittig*

Klinge aus gehärtetem Spezialstahl  
X50CrMoV15 für präzises Arbeiten.

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

## MESSERSERIE MASTERCLASS: MADE IN SOLINGEN



### GEMÜSEMESSER

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

**Art.-Nr. 12120** | 9cm  
 LxBxH 20,5x2x1,5cm | ca. 65 g  
 LxBxH 29,5x6,5x2,5cm | ca. 125 g

Basis-Code 4000397200  
 UVP 74,95€



4

004293

121202



### UNIVERSALMESSER MIT WELLENSCHLIFF

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

**Art.-Nr. 12121** | 13cm  
 LxBxH 23,5x2x1,5cm | ca. 65 g  
 LxBxH 29x6,5x2,5cm | ca. 130 g

Basis-Code 4000423700  
 UVP 79,95€



4

004293

121219



### FLEISCHMESSER

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

**Art.-Nr. 12122** | 18cm  
 LxBxH 32,5x2,5x2,5cm | ca. 150 g  
 LxBxH 37,5x7,5x3cm | ca. 245 g

Basis-Code 4000577700  
 UVP 109,00€



4

004293

121226



### KOCHMESSER

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

**Art.-Nr. 12123** | 20cm  
 LxBxH 34,5x4x2,5cm | ca. 185 g  
 LxBxH 37,5x7,5x2,5cm | ca. 280 g

Basis-Code 4000577700  
 UVP 109,00€



4

004293

121233



### SANTOKUMESSER

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

**Art.-Nr. 12124** | 17cm  
 LxBxH 31,5x4x2,5cm | ca. 185 g  
 LxBxH 37,5x7,5x3cm | ca. 270 g

Basis-Code 4000577700  
 UVP 109,00€



4

004293

121240

## MADE IN SOLINGEN: MESSERSERIE MASTERCLASS

### BROTMESSER

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



4

Art.-Nr. 12125 | 20cm  
LxBxH 35x3x2,5cm |  ca. 175 g  
 LxBxH 37,5x7,5x3cm |  ca. 275 g

Basis-Code 4000577700  
UVP 109,00€





# Messerserie ARTESANO

## Santokumesser

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

*Luftig*

Mit Kullenschliff, damit dünn geschnittene Scheiben nicht anhaften.

*Schnittig*

Klinge aus handgeschmiedetem Spezialstahl X50CrMoV15 für exaktes Arbeiten.

*Angenehm*

Robuster, ergonomischer Griff aus Olivenholz mit individueller Maserung.



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

## MESSERSERIE ARTESANO: MIT MEDITERRANEM FLAIR



### GEMÜSEMESSER

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

**Art.-Nr. 12130** | 9cm  
 LxBxH 20x2,5x3cm | ca. 70 g  
 LxBxH 28,5x7x2,5cm | ca. 140 g

Basis-Code 4000476700  
 UVP 89,95€



4 004293 121301



### FLEISCHMESSER

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

**Art.-Nr. 12131** | 20cm  
 LxBxH 34,5x2,6x3cm | ca. 190 g  
 LxBxH 37x7,5x2,5cm | ca. 280 g

Basis-Code 4000789700  
 UVP 149,00€



4 004293 121318



### KOCHMESSER

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

**Art.-Nr. 12132** | 20cm  
 LxBxH 34,5x2,5x5cm | ca. 235 g  
 LxBxH 37x7,5x2,5cm | ca. 325 g

Basis-Code 4000789700  
 UVP 149,00€



4 004293 121325



### SANTOKUMESSER

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

**Art.-Nr. 12133** | 16,5cm  
 LxBxH 30x2,5x5cm | ca. 180 g  
 LxBxH 37x7,5x2,5cm | ca. 270 g

Basis-Code 4000842700  
 UVP 159,00€



4 004293 121332



### BROTMESSER

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

**Art.-Nr. 12134** | 22cm  
 LxBxH 35,5x2,5x4cm | ca. 180 g  
 LxBxH 37x7,5x2,5cm | ca. 270 g

Basis-Code 4000842700  
 UVP 159,00€



4 004293 121349





# Aufbewahrung & Schneiden

## Messerblock MOVEX schwarz

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



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

### *Flexibel*

**Kann stehend oder liegend verwendet werden.**



(Lieferung unbestückt.)

## MESSERBLÖCKE: SCHICK UND SICHER VERSTAUT



### MESSERBLOCK MOVE X SCHWARZ

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

**Art.-Nr. 15042**

LxBxH 26,1x22,8x22,6cm | ca. 2 kg  
 LxBxH 30x28x13,5cm | ca. 2,3 kg

Basis-Code 4000577700  
 UVP 109,00€



4



### MESSERBLOCK MOVE X

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

**Art.-Nr. 15040**

LxBxH 27x23x11cm | ca. 1,7 kg  
 LxBxH 30x28x13,5cm | ca. 2,3 kg

Basis-Code 4000529700  
 UVP 99,95€



4



### MESSERBLOCK KNIFE X

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

**Art.-Nr. 15041**

LxBxH 25,1x16,8x23cm | ca. 1,5 kg  
 LxBxH 27,5x19x28cm | ca. 2,1 kg

Basis-Code 4000529700  
 UVP 99,95€



4



### MESSERSCHÄRFER

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

**Art.-Nr. 15045**

LxBxH 20x4,5x7,5cm | ca. 175 g  
 LxBxH 21x5x8cm | ca. 220 g

Basis-Code 4000105700  
 UVP 19,95€



4



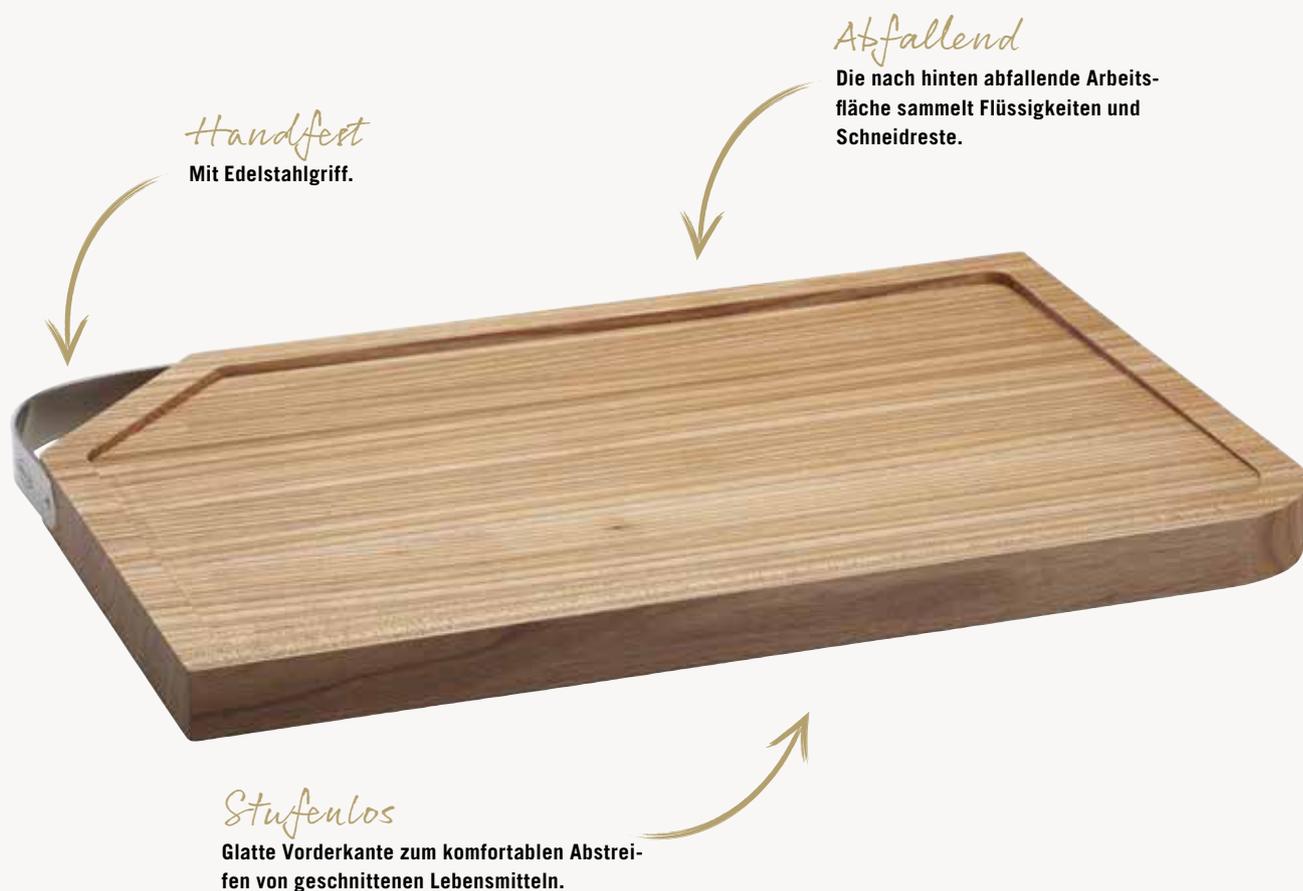


RÖSLE

# Schneidunterlagen

## Schneidbrett mit Edelstahlgriff

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



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



reddot award 2018  
honourable mention

## SCHNEIDBRETTER UND AUFLAGEN: SOLIDE BASIS



### SCHNEIDBRETT MIT EDELSTAHLGRIFF

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

**Art.-Nr. 15032**

LxBxH 36x24x3cm |  ca. 1,2 kg

Basis-Code 4000344200

UVP 64,95€



4

004293

150325

**Art.-Nr. 15033**

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

Basis-Code 4000476700

UVP 89,95€



4

004293

150332



### SCHNEIDAUFLAGEN 2ER-SET

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

**Art.-Nr. 15014**

LxBxH 35x25x0,2cm |  ca. 280 g

Basis-Code 4000126900

UVP 23,95€



4

004293

150141





Smile 



# Bestecke

## Besteck-Set CULTURE, 30- oder 60-teilig

Klassischer Look oder Gestaltung nach Jahreszeiten und Anlass. Besteck und Dekoration beeinflussen das Erscheinungsbild einer Tafel sehr, denn sie tragen zu Atmosphäre und Genuss gleichermaßen bei. Das moderne, schnörkellose Design der CULTURE Besteck-Serie fügt sich elegant und harmonisch ein und passt sowohl zu bunten als auch einfarbigen Tischkreationen. In matt oder glänzend überzeugen Messer, Gabel und Löffel auf der festlich gedeckten Tafel genauso wie im Alltag. Hygienisch, geschmacksneutraler Edelstahl, ausbalancierte Messerklingen und angenehme Haptik vervollständigen die edle Anmutung.

*Pflegeleicht*  
Hygienisch, geschmacksneutral und spülmaschinengeeignet aus Edelstahl 18/10.



*Stilvoll*

Design und Ästhetik sorgen für einen Blickfang auf dem gedeckten Tisch.

*Sanft*

Die leicht geschwungene Linie vereint edle Anmutung mit angenehmer Haptik.



- Klassisches Besteck-Set für 6 oder 12 Personen
- Bestehend aus Menümesser, -gabel, -löffel, Kaffeelöffel und Kuchengabel
- Zeitloses Design und elegante Anmutung für jeden Anlass
- Passend zu traditionellem, modernem, buntem oder einfarbigem Geschirr und Tischschmuck
- Hygienisch und geschmacksneutral aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- Messerklinge aus hochwertigem Klingentahl
- Spülmaschinengeeignet
- In hochwertiger Geschenkverpackung, auch zur dauerhaften Aufbewahrung geeignet

## BESTECKE: STILVOLL GENIESSEN

NEU



### BESTECK-SET ELEGANCE

Besteck-Set für 6 oder 12 Personen. Die geraden, klaren Linien harmonisieren mit dem alltäglich oder festlich gedeckten Tisch. Das schlichte Design von Messer, Löffel und Gabel ist einfach mit Farben und Dekorationen zu kombinieren. Neben hochglanzpolierter Eleganz überzeugen die ergonomischen Formen, die gut und angenehm in der Hand liegen.

**Art.-Nr. 13207** | 30-tlg. | hochglanzpoliert  
 ☐ LxBxH 46,5x27x5,5cm | ☐ ca. 2,7 kg

UVP 159,00€



4 004293 132079

**Art.-Nr. 13785** | 60-tlg. | hochglanzpoliert  
 ☐ LxBxH 52x40x5cm | ☐ ca. 5 kg

UVP 299,00€



4 004293 137852



NEU



### STEAKBESTECK-SET ELEGANCE

Für ein schönes Filet- oder Rumpsteak benötigt man nur noch das richtige Besteck. Fleischliebhaber werden an der typischen Messerklinge mit Wellenschliff ihre Freude haben, denn es gleitet sanft durch das gebratene Steak und schneidet mit präziser Schärfe. Die dazu passende Gabel mit ihren langen, schlanken Zinken komplettiert das elegante Besteck-Set.

**Art.-Nr. 13789** | 12-tlg. | hochglanzpoliert  
 ☐ LxBxH 28,1x27x4cm | ☐ ca. 1,7 kg

UVP 79,95€



4 004293 137890



NEU



### BESTECK-SET PASSION

Mit Leidenschaft verbinden sich schmale, taillierte Griffe und halbspitz abgerundete Löffel zu einem Blickfang auf dem Tisch. Das Tafelbesteck überzeugt durch die leicht geschwungene Linie und glänzt sowohl bei traditionellen als auch modernen Tischdekorationen. PASSION vereint edle Anmutung mit angenehmer Haptik. Im Alltag und bei besonderen Anlässen.

**Art.-Nr. 13780** | 30-tlg. | hochglanzpoliert  
 ☐ LxBxH 46x27,5x5cm | ☐ ca. 2,4 kg

UVP 159,00€



4 004293 137807

**Art.-Nr. 13225** | 60-tlg. | hochglanzpoliert  
 ☐ LxBxH 52x40x5cm | ☐ ca. 4,2 kg

UVP 299,00€



4 004293 132253



NEU



### STEAKBESTECK-SET PASSION

Die charakteristische Klinge des Messers schneidet mit überzeugender Schärfe durch das feine Fleisch, ohne es zu zerdrücken oder die Fasern zu zerreißen. Die dazu passende Steakgabel nimmt die Leckerbissen sanft auf. Passend zum Tafelbesteck für den professionellen Akzent auf dem gedeckten Tisch. Well-done!

**Art.-Nr. 13779** | 12-tlg. | hochglanzpoliert  
 ☐ LxBxH 29x28x4cm | ☐ ca. 1,4 kg

UVP 79,95€



4 004293 137791



## STILVOLL GENIESSEN: BESTECKE

## BESTECK-SET CULTURE

Stilsicher komplettiert das Tafelbesteck CULTURE den gedeckten Tisch. Die breiten, taillierten Griffe und angenehm abgerundeten Kanten liegen gut in der Hand und bestehen mit selbstverständlicher Präsenz neben klassischem, modernem, buntem oder einfarbigem Geschirr. In matt oder glänzend, ganz nach Bedarf.



4 004293 137753

Art.-Nr. 13775 | 30-tlg. | hochglanzpoliert  
 ☐ LxBxH 46x27,5x5cm | ☐ ca. 2,8 kg

UVP 169,00€



4 004293 137760

Art.-Nr. 13776 | 60-tlg. | hochglanzpoliert  
 ☐ LxBxH 52x40x5cm | ☐ ca. 5 kg

UVP 319,00€



4 004293 137708

Art.-Nr. 13770 | 30-tlg. | matt  
 ☐ LxBxH 46x27,5x5cm | ☐ ca. 2,8 kg

UVP 169,00€



4 004293 137715

Art.-Nr. 13771 | 60-tlg. | matt  
 ☐ LxBxH 52x40x5cm | ☐ ca. 5 kg

UVP 319,00€



NEU



## KINDERBESTECKE: BEREIT FÜR MESSER UND GABEL



### KINDERBESTECK KLEINER ROBOTER

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

**Art.-Nr. 95065** | 4-tlg.

 LxBxH 21x16x3cm |  ca. 300 g

Basis-Code 4000185200

UVP 34,95€



### KINDERBESTECK WALDFREUNDE

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

**Art.-Nr. 95066** | 4-tlg.

 LxBxH 21x16x3cm |  ca. 300 g

Basis-Code 4000185200

UVP 34,95€







# 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 Reibergebnis und im Handumdrehen bekommen Gerichte noch das gewisse Etwas. Der hochwertige Edelstahlgriff ist ergonomisch geformt und liegt somit perfekt in der Hand. Die konkave Form in Verbindung mit der Anlauf- und Auslaufläche optimieren den Reibevorgang und gewährleisten kraftschonendes, komfortables Reiben. Der kulinarischen Reise um die Welt steht somit nichts mehr im Wege.

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



## REIBEN UND HOBEL: GERASPELT UND IN SCHEIBEN



### FEINREIBE

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

**Art.-Nr. 95004**

LxBxH 35,5x8x2cm |  ca. 165 g

Basis-Code 4000201100

UVP 37,95€



4



### MITTELREIBE

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

**Art.-Nr. 95005**

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

Basis-Code 4000201100

UVP 37,95€



4



### GROBREIBE

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

**Art.-Nr. 95006**

LxBxH 36x7,7x2cm |  ca. 170 g

Basis-Code 4000201100

UVP 37,95€



4



### HOBEL MIT V-KLINGE

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

**Art.-Nr. 95008**

LxBxH 46x13x3cm |  ca. 550 g

Basis-Code 4000317700

UVP 59,95€



4



### GEMÜSEHALTER

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

**Art.-Nr. 95044**

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

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

Basis-Code 4000089800

UVP 16,95€



4



## GERASPELT UND IN SCHEIBEN

**JULIENNEHOBEL**

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

**Art.-Nr. 95007**LxBxH 43,5x10x3,5cm |  ca. 470 g

Basis-Code 4000317700

UVP 59,95€

**MULTIFUNKTIONSREIBE**

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

**Art.-Nr. 95009**LxBxH 25x9,5x9,5cm |  ca. 360 g

Basis-Code 4000370700

UVP 69,95€

**SPÄTZLEHOBEL**

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

**Art.-Nr. 95030**LxBxH 40,5x12x7,3cm |  ca. 357 g

Basis-Code 4000264700

UVP 49,95€

**GOURMETHOHEL**

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

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

Basis-Code 4000248800

UVP 46,95€

**RESTEHALTER**

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

**Art.-Nr. 95035**LxBxH 12x8x2,2cm |  ca. 45 g  
 LxBxH 12x8x2,2cm |  ca. 50 g

Basis-Code 4000063300

UVP 11,95€



## REIBEN UND HOBEL: GERASPELT UND IN SCHEIBEN



### MUSKATREIBE

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

**Art.-Nr. 95068**

LxBxH 18x2,7x3cm |  ca. 130 g

Basis-Code 4000153400

UVP 28,95€



4



### KÄSEMÜHLE

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

**Art.-Nr. 16684**

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

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

Basis-Code 4000307100

UVP 57,95€



4



### REIBE-EINSATZ MITTEL

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

**Art.-Nr. 16685**

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

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

Basis-Code 4000105700

UVP 19,95€



4



## GERASPELT UND IN SCHEIBEN

**FEINREIBE CLASSIC**

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

**Art.-Nr. 95020**

LxBxH 42x11,5x4,2cm | ca. 280 g

Basis-Code 4000227600

UVP 42,95 €



4

**MITTELREIBE CLASSIC**

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

**Art.-Nr. 95021**

LxBxH 42x11,5x4,2cm | ca. 280 g

Basis-Code 4000227600

UVP 42,95 €



4

**GROBREIBE CLASSIC**

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

**Art.-Nr. 95022**

LxBxH 40,5x11,5x4,2cm | ca. 280 g

Basis-Code 4000227600

UVP 42,95 €



4

**HOBEL CLASSIC**

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

**Art.-Nr. 95028**

LxBxH 42x12,5x3,5cm | ca. 372 g

Basis-Code 4000344200

UVP 64,95 €



4







## ARBEITEN UND AUFBEWAHREN

---

### *Immer im Blick und dennoch sicher verstaut*

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

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



# Schüsseln

## Salatschleuder mit Glasdeckel

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



## SCHÜSSELN: WOHLGEFORMT



### SCHÜSSEL HOCH

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

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

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€

DESIGN FORM  
PLUS '94



4 004293 156686

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

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95€



4 004293 156723

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

Basis-Code 4000174600  
UVP 32,95€



4 004293 156761

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

Basis-Code 4000238200  
UVP 44,95€



4 004293 156808

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

Basis-Code 4000291200  
UVP 54,95€



4 004293 156846

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

Basis-Code 4000370700  
UVP 69,95€



4 004293 156884



### SCHÜSSEL-SET 3-TLG.

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

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

Basis-Code 4000529700  
UVP 99,95€



4 004293 157003



NEU

### SCHÜSSEL-SET 2-TLG. PINK

Die formschöne RÖSLE Schüssel ist aus keiner Küche mehr wegzudenken. Standfest und sicher, aus Edelstahl, überaus hygienisch und spülmaschinengeeignet, was will man mehr? Das Mehr bieten die dazu passenden Frischhaltedeckel. Die Kombination aus gehärtetem Glas und Silikon ermöglicht das luftdichte Verschließen der Schüsseln. Pink Charity Edition.

**Art.-Nr. 13588**  
 LxBxH 28,5x26,5x16cm | ca. 2,8 kg

Basis-Code 4000529700  
UVP 99,95€



4 004293 135889



### SALATSCHLEUDER MIT GLASDECKEL

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

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

Basis-Code 4000529700  
UVP 99,95€



4 004293 156952



## PERFECT MATCH: DECKEL



## FRISCHHALTEDECKEL AUS GLAS

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



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

Basis-Code 4000052700  
UVP 9,95 €



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

Basis-Code 4000063300  
UVP 11,95 €



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

Basis-Code 4000079200  
UVP 14,95 €



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

Basis-Code 4000089800  
UVP 16,95 €



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

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95 €



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

Basis-Code 4000132200  
UVP 24,95 €



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

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95 €



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

Basis-Code 4000174600  
UVP 32,95 €



## SCHÜSSELN: KRAFTVOLL IM HINTERGRUND



### SCHÜSSEL KONISCH

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

**Art.-Nr. 15816** | Ø16cm

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

Basis-Code 4000132200

UVP 24,95€



4

004293

158161

**Art.-Nr. 15820** | Ø20cm

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

Basis-Code 4000185200

UVP 34,95€



4

004293

158208

**Art.-Nr. 15827** | Ø27cm

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

Basis-Code 4000238200

UVP 44,95€



4

004293

158277

**Art.-Nr. 15831** | Ø31cm

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

Basis-Code 4000264700

UVP 49,95€



4

004293

158314

**Art.-Nr. 15835** | Ø35cm

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

Basis-Code 4000344200

UVP 64,95€



4

004293

158352

**Art.-Nr. 15840** | Ø40cm

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

Basis-Code 4000397200

UVP 74,95€



4

004293

158406







# Dosen und Mühlen

## Gewürzmühle Edelstahl

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

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



*Hart*

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

*Flexibel*

**Fünf Mahlgrad-Stufen von sehr fein bis grob.**

*Schick*

**Geschmackvolle Kombination aus Edelstahl und Acrylglas.**

*Praktisch*

**Große Öffnung zum einfachen Nachfüllen.**

## DOSEN: AUFBEWAHRT UND AUFGESTAPELT



### DOSE MIT FRISCHHALTEDECKEL

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

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

Basis-Code 4000095100  
UVP 17,95€



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

Basis-Code 4000121600  
UVP 22,95€



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

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95€



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

Basis-Code 4000222300  
UVP 41,95€



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

Basis-Code 4000248800  
UVP 46,95€



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

Basis-Code 4000280600  
UVP 52,95€



### KAFFEEDOSE MIT FRISCHHALTEDECKEL

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

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

Basis-Code 4000248800  
UVP 46,95€



## FRISCH UND WÜRZIG: MÜHLEN UND MÖRSER

**GEWÜRZMÜHLE**

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

**Art.-Nr. 16574** | Ø6cm

LxBxH 18x6x6cm |  ca. 280 g

 LxBxH 22x7x7cm |  ca. 335 g

Basis-Code 4000158700

UVP 29,95€



4

004293

165749

**GRANITMÖRSER**

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

**Art.-Nr. 12978** | Ø10,5cm

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

 LxBxH 15x15x14cm |  ca. 2,5 kg

Basis-Code 4000222300

UVP 41,95€



4

004293

129789





# Siebe, Seiher, 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 verstaут. Problem gelöst.



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



## SIEBE: DIE RICHTIGE MASCH



### TEESIEB FEINMASCHIG

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

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

Basis-Code 4000121600  
UVP 22,95€



### KÜCHENSIEB FEINMASCHIG

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

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

Basis-Code 4000179900  
UVP 33,95€



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

Basis-Code 4000248800  
UVP 46,95€



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

Basis-Code 4000280600  
UVP 52,95€



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

Basis-Code 4000333600  
UVP 62,95€



### 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. Mit Rundgriff und Aufhängeöse.

**Art.-Nr. 95270** | Ø20cm  
LxBxH 42x20x9cm | Inhalt 1,25L |  ca. 345 g  
Maschenweite 1,6mm

Basis-Code 4000280600  
UVP 52,95€



## DIE RICHTIGE MASCHE: SIEBE

### TEESIEB FEINMASCHIG CLASSIC

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



4

004293 951588

**Art.-Nr. 95158** | Ø8cm  
LxBxH 21x8x5cm | Inhalt 0,07L | ca. 45 g  
Maschenweite 0,3mm

Basis-Code 4000105700  
UVP 19,95€



### KÜCHENSIEB FEINMASCHIG CLASSIC

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



4

004293 951625

**Art.-Nr. 95162** | Ø12cm  
LxBxH 27,2x12x7cm | Inhalt 0,25L | ca. 100 g  
Maschenweite 0,5mm

Basis-Code 4000148100  
UVP 27,95€



4

004293 951663

**Art.-Nr. 95166** | Ø16cm  
LxBxH 33x16x10cm | Inhalt 0,6L | ca. 190 g  
Maschenweite 0,5mm

Basis-Code 4000211700  
UVP 39,95€



4

004293 951700

**Art.-Nr. 95170** | Ø20cm  
LxBxH 41,5x20x13,5cm | Inhalt 1,25L | ca. 280 g  
Maschenweite 0,5mm

Basis-Code 4000238200  
UVP 44,95€



4

004293 951748

**Art.-Nr. 95174** | Ø24cm  
LxBxH 48x24x9,5cm | Inhalt 2L | ca. 350 g  
Maschenweite 0,5mm

Basis-Code 4000291200  
UVP 54,95€



### KÜCHENSIEB GROBMASCHIG CLASSIC

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



4

004293 951908

**Art.-Nr. 95190** | Ø20cm  
LxBxH 41x20x9cm | Inhalt 1,25L | ca. 290 g  
Maschenweite 1,6mm

Basis-Code 4000238200  
UVP 44,95€



## SIEBE: DIE RICHTIGE MASCH



### SPITZSIEB

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

DESIGN  
PLUS

**Art.-Nr. 23218** | Ø18cm  
LxBxH 41x19,5x16cm | Inhalt 1,5L | ca. 390 g  
Loch-Ø 1mm

Basis-Code 4000254100  
UVP 47,95€



4 004293 232182



### GAZE SIEB

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

**Art.-Nr. 24100** | Ø25cm  
LxBxH 46,5x24,5x18,5cm | Inhalt 2,8L | ca. 630 g

Basis-Code 4000307100  
UVP 57,95€



4 004293 241009



### AROMA-EI

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



**Art.-Nr. 12213** | Ø4,5cm  
LxBxH 4,6x4,6x9,2cm | Inhalt 0,03L | ca. 45 g  
 LxBxH 5x5x13,5cm | ca. 58 g

Basis-Code 4000121600  
UVP 22,95€



4 004293 122131



### KRÄUTERDUSCHE MIT WIEGEMESSER

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

**Art.-Nr. 12212** | Ø8cm  
LxBxH 7,7x7,7x22cm | ca. 250 g  
 LxBxH 8x8x19cm | ca. 300 g

Basis-Code 4000291200  
UVP 54,95€



4 004293 122124



## SEIHER: FALTBAR ODER STANDHAFT



### SEIHER FALTBAR SCHWARZ

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

**Art.-Nr. 16124** | Ø24 cm  
LxBxH 32,5x25,5x10,5 cm | Inhalt 3,4 L |  ca. 460 g

Basis-Code 4000280600  
UVP 52,95€



4



### SEIHER KONISCH

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

**Art.-Nr. 16024** | Ø24 cm  
LxBxH 32,5x25,6x11 cm | Inhalt 3,4 L |  ca. 445 g

Basis-Code 4000280600  
UVP 52,95€



4

**Art.-Nr. 16028** | Ø28 cm  
LxBxH 36,5x29,5x12,5 cm | Inhalt 5,5 L |  ca. 580 g

Basis-Code 4000301800  
UVP 56,95€



4



### GEMÜSESEIHER MIT 2 HALTEGRIFFEN

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

**Art.-Nr. 23120** | Ø40 cm  
LxBxH 44,5x40x22 cm | Inhalt 11,8 L |  ca. 1,4 kg

Basis-Code 4000630700  
UVP 119,00€



4



## AUF DEN PUNKT: TRICHTER

### FONDANTRICHTER

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

**Art.-Nr. 16229** | Ø 19 cm

LxBxH 25x23x19 cm | Inhalt 1,2 L |  ca. 795 g

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

Basis-Code 4000736700

UVP 139,00 €



4



### TRICHTER

Konische Form mit seitlichem Griff und herausnehmbarem Siebeinsatz.

**Art.-Nr. 24098** | Ø 12 cm

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

Basis-Code 4000121600

UVP 22,95 €



4

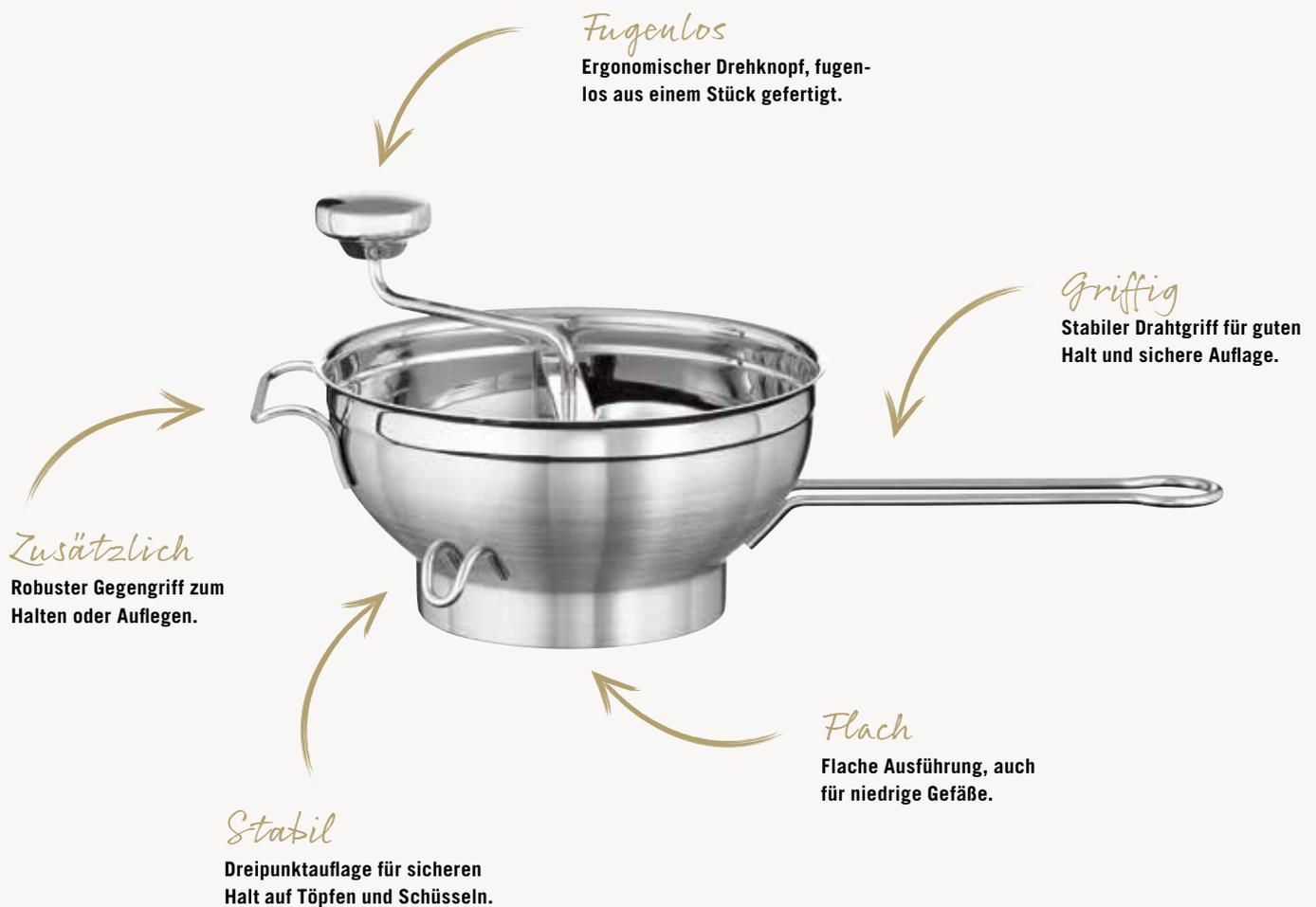




# Mechanische Küchengeräte

## Passetout mit Gegengriff

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



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

## MECHANISCHE KÜCHENGERÄTE: VON HAND GEMACHT



### KARTOFFELPRESSE

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

**Art.-Nr. 16285** | Ø9,5cm

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

LxBxH 35x13x10cm | ca. 850 g

Basis-Code 4000360100

UVP 67,95€



4



### MULTISCHNEIDER

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

**Art.-Nr. 16272** | Ø13cm

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

LxBxH 15,5x14x16cm | ca. 840 g

Basis-Code 4000360100

UVP 67,95€



4



### SCHÜSSEL MIT AUFBEWAHRUNGSDECKEL

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

**Art.-Nr. 16273** | Ø13cm

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

Basis-Code 4000089800

UVP 16,95€



4



### PASSETOUT MIT GEGENGRIF

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

**Art.-Nr. 16252** | Ø22cm

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

LxBxH 45x28x14cm | ca. 2 kg

Basis-Code 4000630700

UVP 119,00€



4



# VON HAND GEMACHT: MECHANISCHE KÜCHENGERÄTE

## SIEBEINLAGE 1 MM

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



4

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

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€



## SIEBEINLAGE 2 MM

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



4

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

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€



## SIEBEINLAGE 3 MM

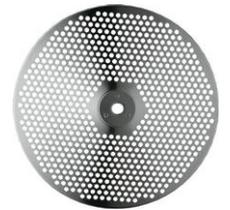
Für Passetout mit Gegengriff Art.-Nr. 16252. Zum Passieren von Gemüse, kräftigen Suppen und festeren Pürees.



4

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

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€



## SIEBEINLAGE 4 MM

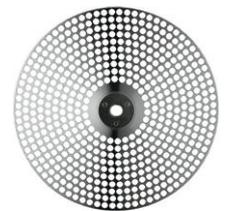
Für Passetout mit Gegengriff Art.-Nr. 16252. Für die Herstellung von Spätzle aus leichten Teigen oder Apfelmus.



4

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

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€



## SIEBEINLAGE 8 MM

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



4

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

Basis-Code 4000116300  
UVP 21,95€





# Messgeräte

## Bratenthermometer digital

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

*Magnetisch*

Mit in der Rückseite integriertem Magneten zur Anbringung am Backofen.



*Flexibel*

Das Kabel mit einer Länge von 1 m bietet ausreichend Spielraum.

*Präzise*

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

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

## MESSGERÄTE: PRÄZISE MASSHALTEN



### DIGITALE KÜCHENWAAGE MIT SLIDE-MECHANISMUS

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



**Art.-Nr. 16232**

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

Basis-Code 4000360100  
UVP 67,95€



### GOURMET-THERMOMETER

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

**Art.-Nr. 16245**

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

Basis-Code 4000280600  
UVP 52,95€



### BRATENTHERMOMETER DIGITAL

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

**Art.-Nr. 16283**

LxBxH 18x4,7x2cm | ca. 145 g  
 LxBxH 23,5x7,5x3cm | ca. 200 g

Basis-Code 4000280600  
UVP 52,95€



## PRÄZISE MASSHALTEN: MESSGERÄTE

**KAFFEEMASS**

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



**Art.-Nr. 95153** | Ø3,8cm  
LxBxH 17,5x3,8x2,5cm | Inhalt 0,19L |  ca. 30 g

Basis-Code 4000068600  
UVP 12,95 €

**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** | Ø9cm  
LxBxH 11,5x13x8,8cm | Inhalt 0,5L |  ca. 180 g

Basis-Code 4000126900  
UVP 23,95 €



**Art.-Nr. 24038** | Ø11cm  
LxBxH 14x11x16cm | Inhalt 1L |  ca. 280 g

Basis-Code 4000158700  
UVP 29,95 €







# 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, je nachdem wieviele hungrige Mäuler gespannt warten, zum Einsatz kommen. Nach Vorliebe kann in der Aluminiumpfanne gebraten, im Edelstahltopf gekocht oder in der Eisenpfanne geröstet werden.

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 Serien SILENCE® PRO, CHARM oder EXPERTISO, denn wer selber kocht, kommt um Topf und Pfanne nicht herum.

Außerdem im Sortiment: Töpfe und Pfannen aus recyceltem Aluminium. In Zeiten von Mikroplastik in den Weltmeeren und den vielen Ansätzen, Materialien sinnvoll und clever wieder zu verwenden, hat RÖSLE die CADINI-Serie weiter ausgebaut. Der Energieaufwand für die Verarbeitung von recyceltem Aluminium ist deutlich niedriger, als Rohmaterial neu zu gewinnen. So wird für die Produktion der Topf- und Pfannenkörper 100% recyceltes Aluminium verwendet. 100% RÖSLE.



# Serie Edelstahl CHARM

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

## *Geschützt*

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

## *Messbar*

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



## *RÖSLE-like*

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

## **KOCHTOPF CHARM**

## *Elegant*

**Leicht geschwungene, ergonomische Form der Edelstahl-Griffe.**

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



## SERIE CHARM: CHARMANT UND CLEVER



### BRATENTOPF

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

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

Basis-Code 4000333600  
UVP 62,95€



### KOCHTOPF

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

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

Basis-Code 4000307100  
UVP 57,95€



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

Basis-Code 4000360100  
UVP 67,95€



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

Basis-Code 4000413100  
UVP 77,95€



### STIELKASSEROLLE

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

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

Basis-Code 4000254100  
UVP 47,95€



### TOPF-SET 4-TLG.

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

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

Basis-Code 4001160700  
UVP 219,00€







# Serie Edelstahl EXPERTISO

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

*Griffig*

**Solide Griffe, geradlinig und zeitlos, dabei robust und elegant**

*Tiefblickend*

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

*Tropffrei*

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



**KOCHTOPF EXPERTISO**

*Wärmeleitend*

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

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



## SERIE EXPERTISO: SOLIDE MIT KNOW-HOW

**BRATENTOPF**

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

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

Basis-Code 4000397200  
UVP 74,95€

**KOCHTOPF**

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

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

Basis-Code 4000370700  
UVP 69,95€



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

Basis-Code 4000423700  
UVP 79,95€



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

Basis-Code 4000476700  
UVP 89,95€

**GEMÜSE- UND SUPPENTOPF**

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

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

Basis-Code 4000577700  
UVP 109,00€

**STIELKASSEROLLE**

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

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

Basis-Code 4000317700  
UVP 59,95€



## SOLIDE MIT KNOW-HOW: SERIE EXPERTISO

### TOPF-SET 4-TLG.

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

Art.-Nr. 91947

LxBxH 52x31x24cm |  ca. 7,5 kg

Basis-Code 4001319700

UVP 249,00€



4

### BRÄTER RECHTECKIG

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

Art.-Nr. 91946 | 38x28cm

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

Basis-Code 4001054700

UVP 199,00€



4





# Serie Edelstahl SILENCE® PRO

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

## Clever

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

## Ordentlich

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



## KOCHTOPF SILENCE® PRO



reddot winner 2021



## Luftig

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

Der Silikonrand bietet zwei Abgießmöglichkeiten:

### 1 Deckel zurückgesetzt:

Schnelles Abgießen von z.B. Kartoffeln

### 2 Deckel bündig:

Abgießen von feinen Produkten



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

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



## SERIE SILENCE® PRO: GLANZVOLL UND EINZIGARTIG



### BRATENTOPF

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

**Art.-Nr. 91959** | Ø20 cm | Boden-Ø18,8 cm | Basis-Code 4000577700  
 LxBxH 30,3x21,5x14,6 cm | Inhalt 2,9 L | ca. 1,8 kg | UVP 109,00 €  
 LxBxH 33,8x22,5x14 cm



4 004293 919595



### KOCHTOPF

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

**Art.-Nr. 91961** | Ø16 cm | Boden-Ø15 cm | Basis-Code 4000577700  
 LxBxH 25,5x17x15,5 cm | Inhalt 1,9 L | ca. 1,4 kg | UVP 109,00 €  
 LxBxH 29x19x15 cm | ca. 1,8 kg

**Art.-Nr. 91962** | Ø20 cm | Boden-Ø19 cm | Basis-Code 4000630700  
 LxBxH 30x21,5x17 cm | Inhalt 3,5 L | ca. 1,9 kg | UVP 119,00 €  
 LxBxH 34x23x17 cm | ca. 2,4 kg

**Art.-Nr. 91964** | Ø24 cm | Boden-Ø22,8 cm | Basis-Code 4000683700  
 LxBxH 34,5x25,5x19,1 cm | Inhalt 5,8 L | ca. 2,4 kg | UVP 129,00 €  
 LxBxH 36x26,9x18 cm



4 004293 919618



4 004293 919625



4 004293 919649



### GEMÜSE- UND SUPPENTOPF

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

**Art.-Nr. 91963** | Ø24 cm | Boden-Ø22 cm | Basis-Code 4000789700  
 LxBxH 34x25x25 cm | Inhalt 8,7 L | ca. 2,7 kg | UVP 149,00 €  
 LxBxH 36,5x27x24,5 cm | ca. 3,5 kg



4 004293 919632



### TOPF-SET 4-TLG.

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

**Art.-Nr. 91965** | Basis-Code 4001955700  
 LxBxH 55x31x25 cm | ca. 7,8 kg | UVP 369,00 €



4 004293 919656



## SERIE SILENCE® PRO: GLANZVOLL UND EINZIGARTIG



### TOPF-SET 5-TLG.

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

**Art.-Nr. 91966**

LxBxH 55x31x31cm |  ca. 9,7 kg

Basis-Code 4002379700

UVP 449,00€



4

004293

919663



## GLANZVOLL UND EINZIGARTIG: SERIE SILENCE® PRO



### STIELKASSEROLLE

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



4

004293

919601

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

Basis-Code 4000397200

UVP 74,95€



### BRATPFANNE

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



4

004293

919755

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

Basis-Code 4000529700

UVP 99,95€



### BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

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



4

004293

919700

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

Basis-Code 4000529700

UVP 99,95€



4

004293

919717

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

Basis-Code 4000577700

UVP 109,00€



4

004293

919724

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

Basis-Code 4000630700

UVP 119,00€



4

004293

919731

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

Basis-Code 4000736700

UVP 139,00€



*Unübertrefflich*

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



*Bequem*

Der Pfannengriff mit Silikon bietet die perfekte Ablagemöglichkeit für Küchenhelfer

*Angenehm*

Ergonomischer Griff mit Silikonummantelung, temperaturbeständig bis 200 °C

## SERIE SILENCE® PRO: GLANZVOLL UND EINZIGARTIG



### CRÊPES PFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

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

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

Basis-Code 4000529700  
UVP 99,95€



4

004293

919793



### SERVIERPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

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

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

Basis-Code 4000577700  
UVP 109,00€



4

004293

919762

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

Basis-Code 4000630700  
UVP 119,00€



4

004293

919779



### AROMA DAMPFGARER MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

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

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

Basis-Code 4001001700  
UVP 189,00€



4

004293

919786

## GLANZVOLL UND EINZIGARTIG: SERIE SILENCE® PRO



### SPRITZSCHUTZ

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



4

004293

915122

**Art.-Nr. 91512** | Ø30cm

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

LxBxH 32x30x6,5cm | ca. 835 g

Basis-Code 4000264700

UVP 49,95€



### GLASDECKEL AUS BOROSILIKAT

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



4

004293

914910

**Art.-Nr. 91491** | Ø24cm

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

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

Basis-Code 4000185200

UVP 34,95€



4

004293

914927

**Art.-Nr. 91492** | Ø28cm

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

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

Basis-Code 4000211700

UVP 39,95€



4

004293

915023

**Art.-Nr. 91502** | Ø32cm

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

LxBxH 36x35x11cm | ca. 2,4 kg

Basis-Code 4000264700

UVP 49,95€





# Serie Aluminium CADINI



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

## Glasklar

Glasdeckel aus robustem Borosilikat, unempfindlich bei Temperaturwechseln.

## KOCHTOPF CADINI MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST

## ProResist

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

## Unkompliziert

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

## Vollflächig

Vollflächiger Induktionsboden für schnelleres Aufheizen und einfache Reinigung in der Spülmaschine.

## Clever

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



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

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



## SERIE CADINI: WIEDERVERWENDET UND NACHHALTIG

**KOCHTOPF MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST**

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

**Art.-Nr. 91761** | Ø20cm | Boden-Ø13cm | Basis-Code 4000736700  
LxBxH 28,5x22,8x15,5cm | Inhalt 2,9L | ca. 1,8 kg | UVP 139,00€  
 LxBxH 27,5x23,6x14cm | ca. 2,2 kg



**Art.-Nr. 91762** | Ø24cm | Boden-Ø17cm | Basis-Code 4000789700  
LxBxH 33x26,5x18cm | Inhalt 3,9L | ca. 2,5 kg | UVP 149,00€  
 LxBxH 29,5x29,5x13,5cm

**BRATPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST**

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

**Art.-Nr. 91753** | Ø20cm | Boden-Ø14cm | Basis-Code 4000476700  
LxBxH 40x21x7,4cm | Inhalt 1,1L | ca. 858 g | UVP 89,95€



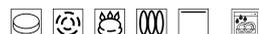
**Art.-Nr. 91754** | Ø24cm | Boden-Ø18cm | Basis-Code 4000529700  
LxBxH 44x25,5x8cm | Inhalt 1,8L | ca. 1,2 kg | UVP 99,95€



**Art.-Nr. 91755** | Ø28cm | Boden-Ø20,5cm | Basis-Code 4000604200  
LxBxH 48,3x29,5x8,6cm | Inhalt 2,4L | ca. 1,5 kg | UVP 114,00€

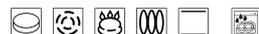


**Art.-Nr. 91756** | Ø32cm | Boden-Ø21,5cm | Basis-Code 4000710200  
LxBxH 52x33x9,5cm | Inhalt 3,4L | ca. 1,8 kg | UVP 134,00€

**SERVIERPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST**

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

**Art.-Nr. 91759** | Ø28cm | Boden-Ø19,5cm | Basis-Code 4000683700  
LxBxH 37,5x30,6x8,3cm | Inhalt 3,5L | ca. 1,6 kg | UVP 129,00€  
 LxBxH 31,2x30,9x8,9cm

**WOKPFANNE MIT ANTIHAFTVERSIEGELUNG PRORESIST**

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

**Art.-Nr. 91757** | Ø32cm | Boden-Ø14,5cm | Basis-Code 4000842700  
LxBxH 55x33,5x12cm | Inhalt 4,7L | ca. 1,6 kg | UVP 159,00€



## WIEDERVERWENDET UND NACHHALTIG: SERIE CADINI

### KOMFORT-SILIKONGRIFFE 2ER-SET

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



4

**Art.-Nr. 91488**

LxBxH 11,2x4,5x2,2 cm |  ca. 0,1 kg

Basis-Code 4000068600

UVP 12,95 €



### SPRITZSCHUTZ



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



4

**Art.-Nr. 91512** | Ø30cm

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

 LxBxH 32x30x6,5cm |  ca. 835 g

Basis-Code 4000264700

UVP 49,95 €



### GLASDECKEL AUS BOROSILIKAT

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



4

**Art.-Nr. 91491** | Ø24cm

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

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

Basis-Code 4000185200

UVP 34,95 €



4

**Art.-Nr. 91492** | Ø28cm

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

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

Basis-Code 4000211700

UVP 39,95 €



4

**Art.-Nr. 91502** | Ø32cm

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

 LxBxH 36x35x11cm |  ca. 2,4 kg

Basis-Code 4000264700

UVP 49,95 €





# Serie Eisen 1888

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

## EISENPFANNE 1888 SCHMIEDEEISERN

*Bewährt*

Seit Generationen perfekt zum Braten und Rösten.

*Massiv*

Angeschweißter, flacher Hakenstiel.

*Robust*

Ursprünglich und unverwüstbar, aus kratz- und schnittfestem Eisen.

*Souverän*

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

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



## SERIE 1888: TRADITIONELL AUS EISEN



### BRATPFANNE SCHMIEDEEISERN

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

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

Basis-Code 4000370700  
UVP 69,95€



4 004293 957245

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

Basis-Code 4000476700  
UVP 89,95€



4 004293 957283

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

Basis-Code 4000577700  
UVP 109,00€



4 004293 957290



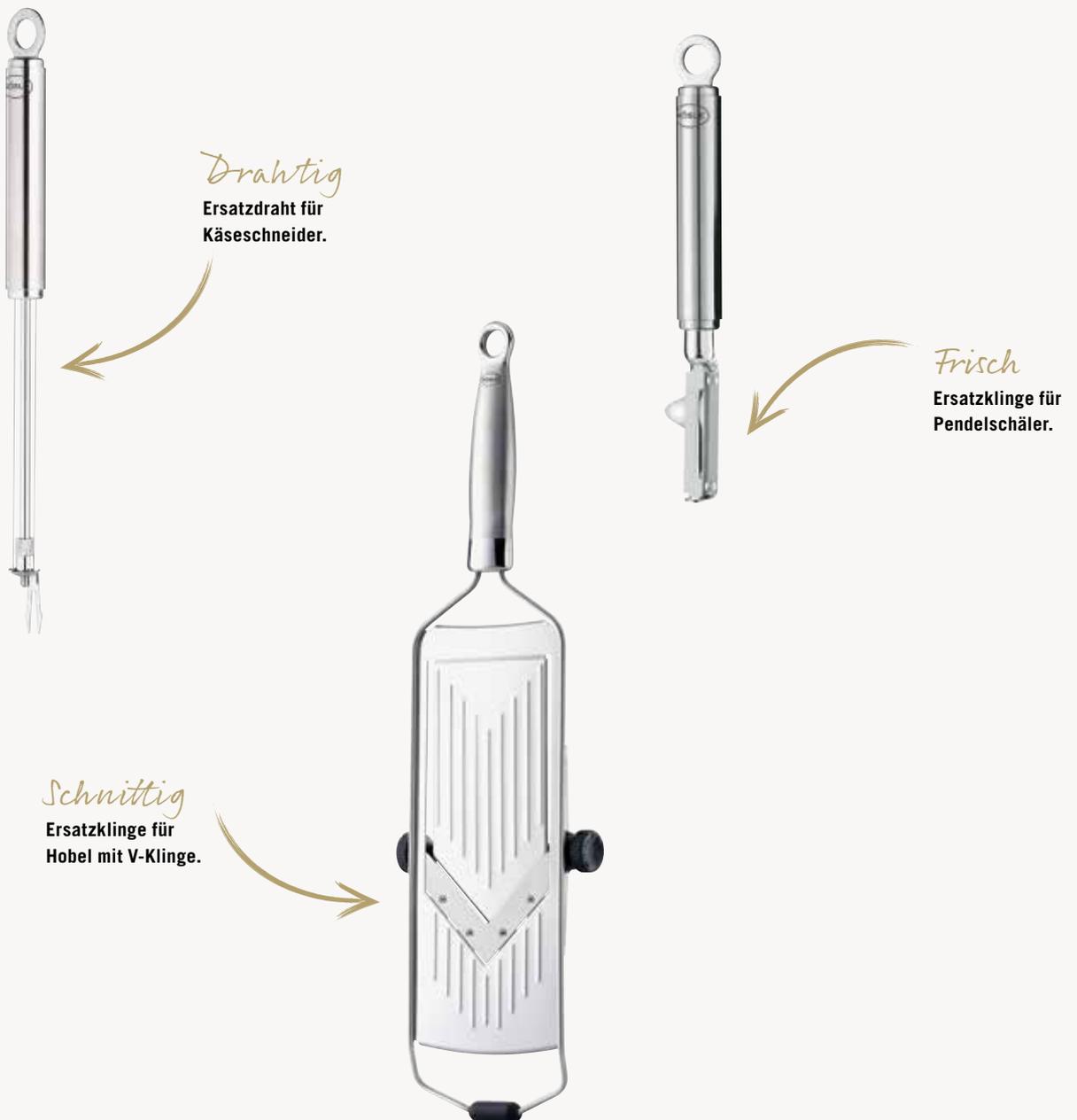




# Ersatzteile und Zubehör

## Ersatzteile und Zubehör

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



Weitere Ersatzteile und Zubehörartikel finden Sie unter [www.roesle.com](http://www.roesle.com).

## ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR: REPARIERT UND AUSGETAUSCHT



**ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN**  
Für Pendelschäler Art. Nr. 12732, 12734, 12735.

**Art.-Nr. 95979**  
LxBxH 5x0,7x0,1cm | ca. 2 g

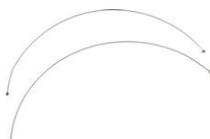
Basis-Code 4000042100  
UVP 7,95€



4

004293

959799



**ERSATZDRAHT MIT ÖSE**  
Für Käseschneider Art.-Nr. 12723.

**Art.-Nr. 96075**  
LxBxH 25x0,2x0,2cm  
 LxBxH 12x10,5x0,2cm | ca. 4 g

Basis-Code 4000052700  
UVP 9,95€



4

004293

960757



**ERSATZKLINGE MIT 4 SCHRAUBEN**  
Für Hobel mit V-Klinge Art.-Nr. 95008, 95095.

**Art.-Nr. 96015**  
LxBxH 7,6x7,6x0,1cm | ca. 12 g

Basis-Code 4000052700  
UVP 9,95€



4

004293

960153



**ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN**  
Für Juliennehobel Art.-Nr. 95007, 95031, 95063.

**Art.-Nr. 95936**  
LxBxH 7,2x2,5x0,1cm | ca. 10 g

Basis-Code 4000042100  
UVP 7,95€



4

004293

959362



**ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN**  
Für Gourmethobel Art.Nr. 12742.

**Art.-Nr. 95978**  
LxBxH 5x2x0,1cm | ca. 8 g

Basis-Code 4000063300  
UVP 11,95€



4

004293

959782

# REPARIERT UND AUSGETAUSCHT: ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

## ERSATZKLINGE MIT 2 SCHRAUBEN

Für Hobel Art.-Nr. 95028.



4

### Art.-Nr. 95941

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

Basis-Code 4000042100

UVP 7,95€

## ERSATZKOPF FÜR SPÜLBÜRSTE ANTIBAKTERIELL

Wechselkopf für Spülbürste antibakteriell Art. Nr. 12808.



4

### Art.-Nr. 12809

LxBxH 12x6x5cm | ca. 30 g

LxBxH 14x6x5,5cm | ca. 45 g



Basis-Code 4000068600

UVP 12,95€



## KOMFORT-SILIKONGRIFFE 2ER-SET

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



4

### Art.-Nr. 91488

LxBxH 11,2x4,5x2,2cm | ca. 0,1 kg



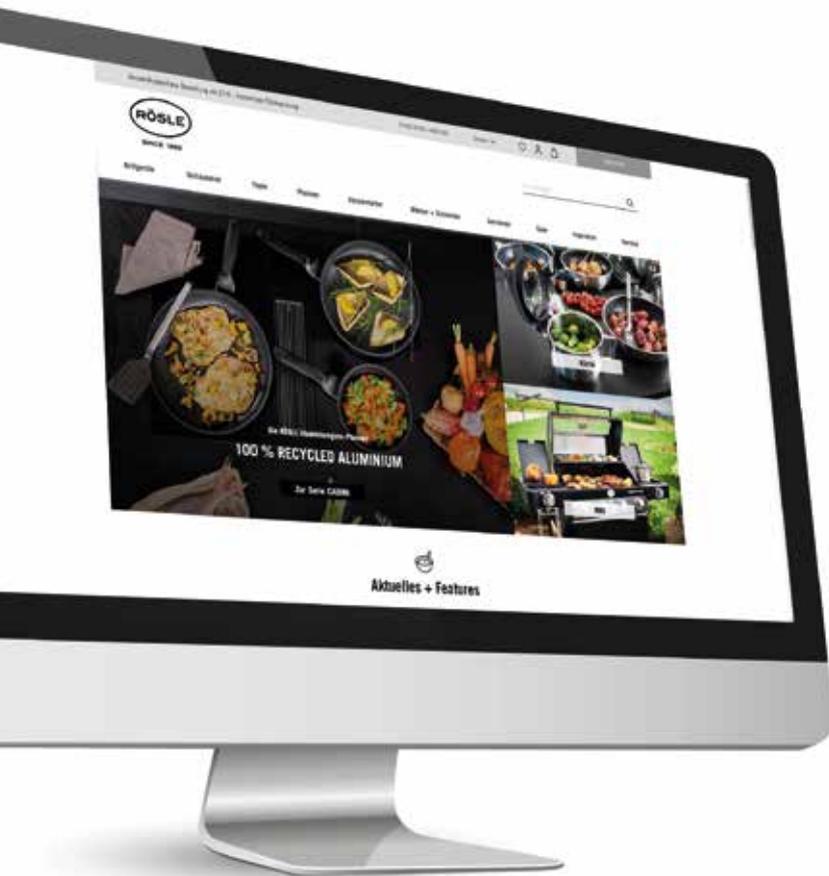
Basis-Code 4000068600

UVP 12,95€

# Online-Service für Handelspartner

## Das RÖSLE Informations- und Serviceportal im Internet

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



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

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

Möchten Sie auch unseren vierteljährlichen **Händler-Newsletter** mit allen Informationen rund um Aktuelles und Geplantes erhalten, melden Sie sich ebenfalls bei Ihrem Ansprechpartner!

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](http://www.roesle.com/de/newsletter)

 [facebook.com/roesle](https://facebook.com/roesle)

 [instagram.com/roesle\\_official](https://instagram.com/roesle_official)

 [pinterest.de/roesle\\_official](https://pinterest.de/roesle_official)

 [youtube.com/user/wwwROESLEde](https://youtube.com/user/wwwROESLEde)

# Das RÖSLE-Shopsystem

## Markenqualität perfekt präsentiert.

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

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



- **1,25 m-Modul:**

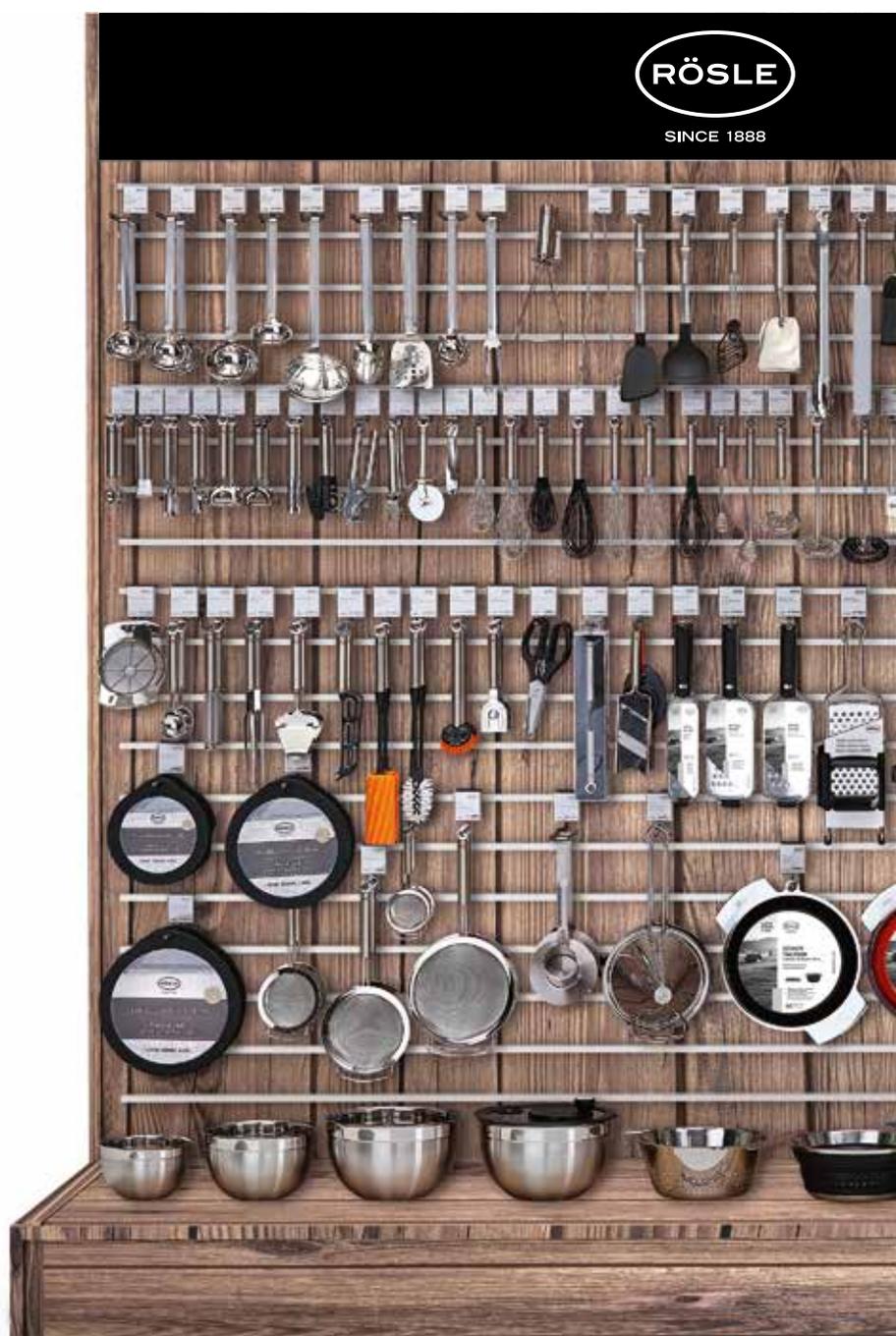
Schmal, aber nicht weniger auffällig, beweist die kleinste Regalgröße dennoch Größe und präsentiert die Highlights des Sortiments.

- **2 bis 3 m-Modul:**

Die RÖSLE-Highlights auf einen Blick. Ein großer Teil des Sortiments und die wichtigsten Produkte sind gut präsentiert.

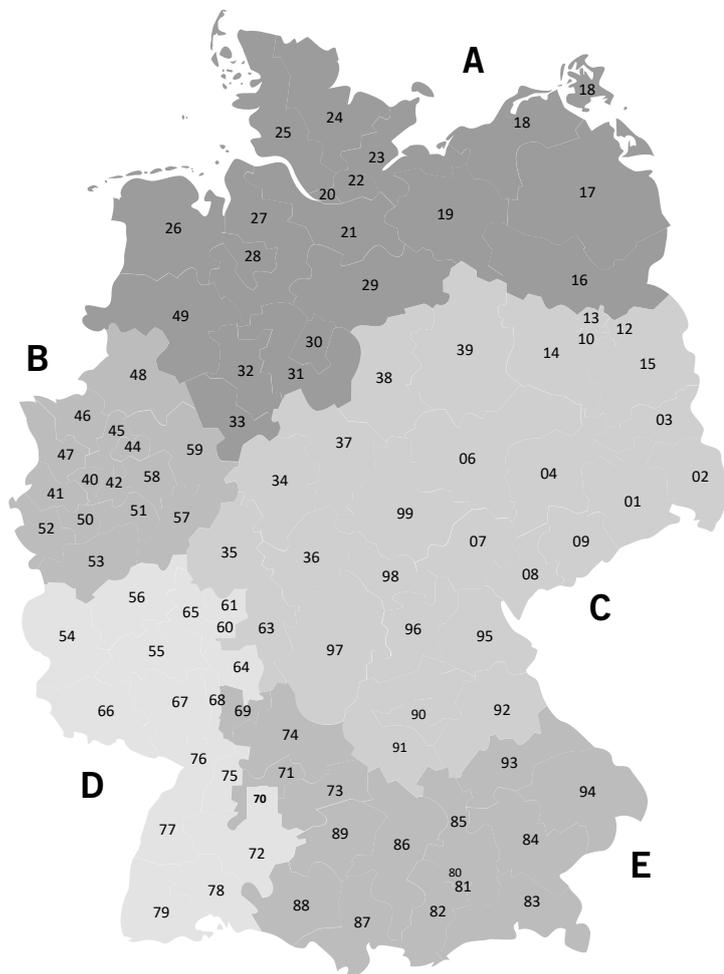
- **6 m-Modul:**

Die RÖSLE-Welt optimal präsentiert. Vom Kochgeschirr über die Schüsseln und Seier bis zu den Küchenlöffeln findet alles seinen perfekten Platz.



# Unsere Gebietsverkaufsleiter

Wir sind immer für Sie da!



- A Matthias Petersen** Mobil 0160 479 33 18  
 • PLZ: 16-19, 20-29, E-Mail petersen@roesle.de  
 30-33, 49
- B Daniel Beckers** Mobil 0171 786 87 74  
 • PLZ: 40-42, 44-48, E-Mail beckers@roesle.de  
 50-53, 57-59
- C Jörg Haken** Mobil 0171 622 84 90  
 • PLZ: 01-04, 06-09, E-Mail haken@roesle.de  
 10, 12-15, 34-39,  
 63, 90-92, 95-99
- D Uwe Hahn-Albiez** Mobil 0171 275 82 56  
 • PLZ: 54-56, 60-61, E-Mail hahn@roesle.de  
 64-68, 70, 72, 75-79
- E Siegfried Böhm** Mobil 0171 622 65 40  
 • PLZ: 69, 71, 73-74, E-Mail boehm@roesle.de  
 80-89, 93-94

**Unsere Kundenbetreuung ist wie folgt erreichbar:**  
**Montag bis Donnerstag: 8.00 bis 16.00 Uhr**  
**Freitag: 8.00 bis 15.00 Uhr**

**Im Innendienst:**

<b>Frau Kneip</b>	08342 912 245	kneip@roesle.de	Facheinzelhandel, Outlets, Treueaktionen
<b>Herr Möst</b>	08342 912 227	moest@roesle.de	Facheinzelhandel, Möbelhandel, Outlets
<b>Frau Klaus</b>	08342 912 233	klaus@roesle.de	Gastrogroßhandel, Versandhandel, Industriekunden
<b>Frau Kerler</b>	08342 912 232	kerler@roesle.de	Warenhäuser, SB-Warenhäuser, Cash & Carry
<b>Frau Wanske</b>	08342 912 226	wanske@roesle.de	Werbemittelagenturen, Prämienhandel, Shopping Clubs
<b>Frau Eschenbach</b>	08342 912 216	eschenbach@roesle.de	Gartencenter, DIY Baumärkte
<b>Herr Christof</b>	08342 912 219	christof@roesle.de	Grillfachhandel, DIY Baumärkte, Küchenstudios
<b>Frau Röble</b>	08342 912 231	roessle@roesle.de	Leitung Export
<b>Frau Strohmänn</b>	08342 912 234	strohmänn@roesle.de	Export
<b>Frau Klimm</b>	08342 912 214	klimm@roesle.de	Export

# 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](http://www.allgaeu.de)

Unser Markenbotschafter: TV- und Starkoch Christian Henze aus Kempten. Durch seine Affinität zu frischen Lebensmitteln, seiner authentischen und sympathischen Art sowie seinem Engagement für die gemeinsame Heimat, das Allgäu, ist der Spitzenkoch der ideale Partner für RÖSLE.



# Alle Produkte im Überblick



ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
10006	Schöpflöffel 6 cm Haken	20
10007	Schöpflöffel 7 cm Haken	20
10008	Schöpflöffel 8 cm Haken	20
10009	Schöpflöffel 9 cm Haken	20
10010	Schöpflöffel 10 cm Haken	20
10050	Schaumlöffel flach grob gelocht 10 cm Haken	21
10052	Schaumlöffel flach grob gelocht 12 cm Haken	21
10057	Schaumlöffel flach fein gelocht 12 cm Haken	21
10060	Saucenlöffel Haken	20
10062	Gießlöffel Haken	20
10064	Gemüselöffel Haken	20
10070	Pfannenschaufel Haken	21
10071	Pfannenschaufel gelocht Haken	21
10085	Fleischgabel Haken	22
10087	Spaghettiheber Haken	21
10609	Schöpflöffel 9 cm Rundgriff	23
10625	Crêpes Wender Silikon	36
10626	Crêpes Verteiler Silikon	36
10627	Portionslöffel Silikon Rundgriff	24
10628	Multifunktionslöffel Silikon Rundgriff	24
10629	Spaghettiheber Silikon Rundgriff	24
10631	Kochlöffel mit Loch Silikon Rundgriff	25
10632	Sandwich-Palette gekröpft mit Lochung Silikon	37
10633	Saucenlöffel Silikon Rundgriff	24
10634	Gießlöffel Silikon Rundgriff	25
10635	Pfannenwender Silikon Rundgriff	25
10636	Sandwich-Palette gekröpft Silikon 26 cm	37
10637	Pfannen-/Woklöffel Silikon Rundgriff	25
10640	Flexibler Wender mit Lochung Silikon 32 cm	37
10642	Eier-Pochierer	66
10652	Schaumlöffel flach grob gelocht 12 cm Rundgriff	23
10671	Pfannenschaufel gelocht Rundgriff	23
12100	Schälmesser TRADITION	72
12101	Spickmesser TRADITION	72
12102	Gemüsemesser TRADITION	72
12103	Universalmesser mit Wellenschliff TRADITION	72
12104	Fleischmesser TRADITION	72
12105	Kochmesser TRADITION	73
12106	Santokumesser TRADITION	73
12107	Brotmesser TRADITION	73
12120	Gemüsemesser MASTERCLASS	76
12121	Universalmesser mit Wellenschliff MASTERCLASS	76
12122	Fleischmesser MASTERCLASS	76
12123	Kochmesser MASTERCLASS	76
12124	Santokumesser MASTERCLASS	76
12125	Brotmesser MASTERCLASS	77
12130	Gemüsemesser ARTESANO	80
12131	Fleischmesser ARTESANO	80

<b>ART.-NR.</b>	<b>PRODUKT</b>	<b>SEITE</b>	<b>ART.-NR.</b>	<b>PRODUKT</b>	<b>SEITE</b>
12132	Kochmesser ARTESANO	80	12743	Apfel- und Birnenteiler	60
12133	Santokumesser ARTESANO	80	12746	Fruchtentkerner	57
12134	Brotmesser ARTESANO	80	12749	Fischentschupper	57
12212	Kräuterdusche mit Wiegemesser	118	12750	Kapselheber	62
12213	Aroma-Ei	118	12752	Austernbrecher	60
12370	Hähnchenbräter	66	12754	Pellkartoffelgabel	61
12374	Grillzange gebogen	31	12755	Tomaten- und Mozzarellaschneider	60
12428	Backpinsel Silikon	50	12757	Zangen-Dosenöffner	62
12435	Teigschaber schwarz 20 cm	49	12778	Aufschnitt- und Vorlegegabel	61
12436	Teigschaber schwarz 26 cm	49	12780	Kartoffelstampfer	64
12437	Teigschaber schwarz 32 cm	49	12781	Nussknacker	62
12438	Teigschaber schwarz klein 26 cm	49	12802	Zitronenpresse	63
12450	Teigschaber weiß 20 cm	49	12808	Spülbürste antibakteriell	65
12455	Teigschaber weiß 26 cm	49	12809	Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	65
12460	Teigschaber weiß 32 cm	49	12809	Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	159
12465	Back- und Arbeitsmatte Silikon	50	12819	Fleischplattierer	64
12467	Backpinsel 2,5 cm	50	12820	Fleischhammer	64
12468	Backpinsel 3,5 cm	50	12827	Eierköpfer	60
12475	Teigschaber weiß klein 26 cm	49	12830	Reiniger für Glaskeramik-Kochflächen	65
12543	Sandwich-Palette gekröpft 32 cm	37	12844	Flambierbrenner	66
12547	Sandwich-Palette gekröpft mit Lochung 32 cm	37	12849	Ananasschneider PRO	59
12552	Streich-Palette gerade 39 cm	36	12895	Knoblauchpresse mit Abstreifer	63
12558	Streich-Palette gekröpft 38 cm	36	12896	Knoblauchpresse schmal	63
12565	Grillspachtel	36	12910	Grätenzange	30
12568	Tortenmesser	58	12915	Gourmetzange 23 cm	30
12602	Vorlegelöffel VS 600	26	12916	Gourmetzange 30 cm	30
12604	Vorlege-Portionslöffel VS 600	26	12917	Gourmetzange 40 cm	30
12607	Vorlege-Saucenlöffel VS 600	26	12920	Spaghettizange	30
12615	Gemüselöffel VS 600	26	12925	Spitzzange	31
12622	Vorlegegabel VS 600	27	12927	Patisseriezange	31
12640	Tortenschaufel VS 600	27	12961	Multischäumer	45
12641	Salatbesteck 2-tlg. VS 600	26	12978	Mörser Granit	113
12710	Kugelausstecher	57	12985	Gourmetzange Silikon 23 cm	30
12714	Fadenschneider	57	12986	Spitzzange Silikon	31
12717	Pizzarad	59	12987	Gourmetzange Silikon 30 cm	30
12718	Pizzaschneider	59	12988	Spachtel	50
12720	Teigrädchen	49	13207	Besteck-Set 30-tlg. ELEGANCE	92
12723	Käseschneider	58	13225	Besteck-Set 60-tlg. PASSION	92
12724	Käsemesser	58	13581	Teigschaber pink klein 26 cm	48
12727	Julienneschäler	56	13582	Teigschaber pink 26 cm	48
12732	Pendelschäler für Rechtshänder	56	13586	Schneebeesen Silikon pink 27 cm	40
12734	Pendelschäler für Linkshänder	56	13588	Schüssel-Set 2-tlg. pink	106
12735	Pendelschäler quer	56	13770	Besteck-Set 30-tlg. CULTURE matt	93
12736	Sparschäler für Rechts- und Linkshänder	57	13771	Besteck-Set 60-tlg. CULTURE matt	93
12738	Käsehobel	58	13775	Besteck-Set 30-tlg. CULTURE	93
12739	Tomaten- und Kiwischäler	56	13776	Besteck-Set 60-tlg. CULTURE	93
12741	Eisportionierer	61	13779	Steakbesteck-Set 12-tlg. PASSION	92
12742	Gourmethobel	99	13780	Besteck-Set 30-tlg. PASSION	92

## Inhaltsverzeichnis

<b>ART.-NR.</b>	<b>PRODUKT</b>	<b>SEITE</b>	<b>ART.-NR.</b>	<b>PRODUKT</b>	<b>SEITE</b>
13785	Besteck-Set 60-tlg. ELEGANCE	<b>92</b>	16553	Dose mit Frischhaltedeckel 8 cm, H 6 cm	<b>112</b>
13789	Steakbesteck-Set 12-tlg. ELEGANCE	<b>92</b>	16555	Kaffeedose mit Frischhaltedeckel 10 cm, H 20 cm	<b>112</b>
15014	Schneidauflagen 35 x 25 cm 2er-Set	<b>88</b>	16556	Dose mit Frischhaltedeckel 12 cm, H 6 cm	<b>112</b>
15032	Schneidbrett 36 x 24 x 3 cm	<b>88</b>	16557	Dose mit Frischhaltedeckel 12 cm, H 12 cm	<b>112</b>
15033	Schneidbrett 48 x 32 x 3,5 cm	<b>88</b>	16558	Dose mit Frischhaltedeckel 16 cm, H 6 cm	<b>112</b>
15040	Messerblock MOVE X	<b>84</b>	16559	Dose mit Frischhaltedeckel 16 cm, H 12 cm	<b>112</b>
15041	Messerblock KNIFE X	<b>84</b>	16574	Gewürzmühle	<b>113</b>
15042	Messerblock MOVE X schwarz	<b>84</b>	16684	Käsemühle	<b>100</b>
15045	Messerschärfer	<b>84</b>	16685	Reibe-Einsatz mittel	<b>100</b>
15668	Schüssel hoch 8 cm	<b>106</b>	21020	Stövchen	<b>67</b>
15672	Schüssel hoch 12 cm	<b>106</b>	23120	Gemüseseiher 40 cm	<b>120</b>
15676	Schüssel hoch 16 cm	<b>106</b>	23218	Spitzsieb 18 cm	<b>118</b>
15680	Schüssel hoch 20 cm	<b>106</b>	24037	Messbecher 10 cm	<b>129</b>
15684	Schüssel hoch 24 cm	<b>106</b>	24038	Messbecher 12 cm	<b>129</b>
15688	Schüssel hoch 28 cm	<b>106</b>	24098	Trichter konisch 12 cm	<b>121</b>
15695	Salatschleuder mit Glasdeckel	<b>106</b>	24100	Gaze Sieb	<b>118</b>
15700	Schüssel-Set 3-tlg.	<b>106</b>	91488	Komfort-Silikongriffe 2er-Set CADINI	<b>151</b>
15726	Frischhaltedeckel aus Glas 5 cm	<b>107</b>	91488	Komfort-Silikongriffe 2er-Set CADINI	<b>159</b>
15727	Frischhaltedeckel aus Glas 8 cm	<b>107</b>	91491	Glasdeckel Borosilikat 24 cm	<b>147</b>
15728	Frischhaltedeckel aus Glas 10 cm	<b>107</b>	91491	Glasdeckel Borosilikat 24 cm	<b>151</b>
15729	Frischhaltedeckel aus Glas 12 cm	<b>107</b>	91492	Glasdeckel Borosilikat 28 cm	<b>147</b>
15730	Frischhaltedeckel aus Glas 16 cm	<b>107</b>	91492	Glasdeckel Borosilikat 28 cm	<b>151</b>
15731	Frischhaltedeckel aus Glas 20 cm	<b>107</b>	91502	Glasdeckel Borosilikat 32 cm	<b>147</b>
15732	Frischhaltedeckel aus Glas 24 cm	<b>107</b>	91502	Glasdeckel Borosilikat 32 cm	<b>151</b>
15733	Frischhaltedeckel aus Glas 28 cm	<b>107</b>	91512	Spritzschutz 24/28 cm	<b>147</b>
15816	Schüssel konisch 16 cm	<b>108</b>	91512	Spritzschutz 24/28 cm	<b>151</b>
15820	Schüssel konisch 20 cm	<b>108</b>	91519	Topfuntersetzer	<b>67</b>
15827	Schüssel konisch 27 cm	<b>108</b>	91753	Bratpfanne 20 cm ProResist CADINI	<b>150</b>
15831	Schüssel konisch 31 cm	<b>108</b>	91754	Bratpfanne 24 cm ProResist CADINI	<b>150</b>
15835	Schüssel konisch 35 cm	<b>108</b>	91755	Bratpfanne 28 cm ProResist CADINI	<b>150</b>
15840	Schüssel konisch 40 cm	<b>108</b>	91756	Bratpfanne 32 cm ProResist CADINI	<b>150</b>
16024	Seiher konisch 24 cm	<b>120</b>	91757	Wokpfanne 32 cm ProResist CADINI	<b>150</b>
16028	Seiher konisch 28 cm	<b>120</b>	91759	Servierpfanne 28 cm ProResist CADINI	<b>150</b>
16124	Seiher faltbar schwarz 24 cm	<b>120</b>	91761	Kochtopf 20 cm ProResist CADINI	<b>150</b>
16229	Fondanttrichter	<b>121</b>	91762	Kochtopf 24 cm ProResist CADINI	<b>150</b>
16232	Küchenwaage digital	<b>128</b>	91930	Stielkasserolle 16 cm CHARM	<b>134</b>
16245	Gourmet-Thermometer	<b>128</b>	91931	Kochtopf 16 cm CHARM	<b>134</b>
16252	Passetout mit Gegengriff	<b>124</b>	91932	Kochtopf 20 cm CHARM	<b>134</b>
16265	Siebeinlage 1 mm	<b>125</b>	91933	Kochtopf 24 cm CHARM	<b>134</b>
16266	Siebeinlage 2 mm	<b>125</b>	91934	Bratentopf 20 cm CHARM	<b>134</b>
16267	Siebeinlage 3 mm	<b>125</b>	91935	Topf-Set 4-tlg. CHARM	<b>134</b>
16268	Siebeinlage 4 mm	<b>125</b>	91940	Stielkasserolle 16 cm EXPERTISO	<b>138</b>
16269	Siebeinlage 8 mm	<b>125</b>	91941	Kochtopf 16 cm EXPERTISO	<b>138</b>
16272	Multischneider	<b>124</b>	91942	Kochtopf 20 cm EXPERTISO	<b>138</b>
16273	Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel	<b>124</b>	91943	Kochtopf 24 cm EXPERTISO	<b>138</b>
16283	Bratenthermometer digital	<b>128</b>	91944	Bratentopf 20 cm EXPERTISO	<b>138</b>
16285	Kartoffelpresse	<b>124</b>	91945	Gemüse- und Suppentopf 24 cm EXPERTISO	<b>138</b>
16551	Dose mit Frischhaltedeckel 5 cm, H 6 cm	<b>112</b>	91946	Bräter rechteckig EXPERTISO	<b>139</b>

<b>ART.-NR. PRODUKT</b>	<b>SEITE</b>	<b>ART.-NR. PRODUKT</b>	<b>SEITE</b>
91947 Topf-Set 4-tlg. EXPERTISO	<b>139</b>	95542 Spiralbesen 27 cm	<b>42</b>
91959 Bratentopf 20 cm SILENCE® PRO	<b>142</b>	95545 Spiralbesen Silikon 27 cm	<b>42</b>
91960 Stielkasserolle 16 cm SILENCE® PRO	<b>145</b>	95563 Gourmetbesen 27 cm	<b>43</b>
91961 Kochtopf 16 cm SILENCE® PRO	<b>142</b>	95571 Quirlbesen 22 cm	<b>43</b>
91962 Kochtopf 20 cm SILENCE® PRO	<b>142</b>	95572 Quirlbesen 27 cm	<b>43</b>
91963 Gemüse- und Suppentopf 24 cm SILENCE® PRO	<b>142</b>	95581 Becherbesen 27 cm	<b>42</b>
91964 Kochtopf 24 cm SILENCE® PRO	<b>142</b>	95598 Schneebesen 17 cm	<b>40</b>
91965 Topf-Set 4-tlg. SILENCE® PRO	<b>142</b>	95599 Schneebesen 22 cm	<b>40</b>
91966 Topf-Set 5-tlg. SILENCE® PRO	<b>144</b>	95600 Schneebesen 27 cm	<b>40</b>
91970 Bratpfanne 20 cm ProResist SILENCE® PRO	<b>145</b>	95601 Schneebesen 32 cm	<b>40</b>
91971 Bratpfanne 24 cm ProResist SILENCE® PRO	<b>145</b>	95605 Schneebesen Silikon schwarz 22 cm	<b>40</b>
91972 Bratpfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	<b>145</b>	95606 Schneebesen Silikon schwarz 27 cm	<b>40</b>
91973 Bratpfanne 32 cm ProResist SILENCE® PRO	<b>145</b>	95610 Schlagbesen 27 cm	<b>42</b>
91975 Bratpfanne 28 cm SILENCE® PRO	<b>145</b>	95611 Schlagbesen 32 cm	<b>42</b>
91976 Servierpfanne 24 cm ProResist SILENCE® PRO	<b>146</b>	95630 Schneebesen CLASSIC 25 cm	<b>44</b>
91977 Servierpfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	<b>146</b>	95631 Schneebesen CLASSIC 30 cm	<b>44</b>
91978 Aroma Dampfgarer ProResist SILENCE® PRO	<b>146</b>	95632 Schlagbesen CLASSIC 30 cm	<b>44</b>
91979 Crêpes Pfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	<b>146</b>	95633 Schlagbesen CLASSIC 35 cm	<b>44</b>
95004 Feinreibe	<b>98</b>	95634 Rührbesen CLASSIC 35 cm	<b>44</b>
95005 Mittelreibe	<b>98</b>	95635 Rührbesen CLASSIC 40 cm	<b>44</b>
95006 Grobreibe	<b>98</b>	95636 Rührbesen CLASSIC 45 cm	<b>44</b>
95007 Juliennehobel	<b>99</b>	95651 Tellerbesen 22 cm	<b>43</b>
95008 Hobel mit V-Klinge	<b>98</b>	95652 Tellerbesen 27 cm	<b>43</b>
95009 Multifunktionsreibe	<b>99</b>	95656 Tellerbesen Silikon 27 cm	<b>43</b>
95020 Feinreibe CLASSIC	<b>101</b>	95681 Seihlöffel 12 cm Rundgriff	<b>23</b>
95021 Mittelreibe CLASSIC	<b>101</b>	95682 Seihlöffel 14 cm Rundgriff	<b>23</b>
95022 Grobreibe CLASSIC	<b>101</b>	95724 Bratpfanne schmiedeeisern 24 cm	<b>154</b>
95028 Hobel CLASSIC	<b>101</b>	95728 Bratpfanne schmiedeeisern 28 cm	<b>154</b>
95030 Spätzlehobel	<b>99</b>	95729 Bratpfanne schmiedeeisern hoch 28 cm	<b>154</b>
95035 Restehalter	<b>99</b>	95792 Sieblöffel grobmaschig 14 cm Rundgriff	<b>23</b>
95044 Gemüsehalter	<b>98</b>	95936 Ersatzklinge für Juliennehobel	<b>158</b>
95065 Kinderbesteck 4-tlg. KLEINER ROBOTER	<b>94</b>	95941 Ersatzklinge für Hobel CLASSIC	<b>159</b>
95066 Kinderbesteck 4-tlg. WALDFREUNDE	<b>94</b>	95978 Ersatzklinge für Gourmethobel	<b>158</b>
95068 Muskatreibe	<b>100</b>	95979 Ersatzklinge für Pendelschäler	<b>158</b>
95153 Kaffeemaß	<b>129</b>	96015 Ersatzklinge für Hobel mit V-Klinge	<b>158</b>
95158 Teesieb feinmaschig CLASSIC 8 cm Drahtgriff	<b>117</b>	96075 Ersatzdraht mit Öse für Käseschneider	<b>158</b>
95162 Küchensieb feinmaschig CLASSIC 12 cm Drahtgriff	<b>117</b>	96290 Küchenschere	<b>58</b>
95166 Küchensieb feinmaschig CLASSIC 16 cm Drahtgriff	<b>117</b>		
95170 Küchensieb feinmaschig CLASSIC 20 cm Drahtgriff	<b>117</b>		
95174 Küchensieb feinmaschig CLASSIC 24 cm Drahtgriff	<b>117</b>		
95190 Küchensieb grobmaschig CLASSIC 20 cm Drahtgriff	<b>117</b>		
95248 Teesieb feinmaschig 8 cm Rundgriff	<b>116</b>		
95252 Küchensieb feinmaschig 12 cm Rundgriff	<b>116</b>		
95256 Küchensieb feinmaschig 16 cm Rundgriff	<b>116</b>		
95260 Küchensieb feinmaschig 20 cm Rundgriff	<b>116</b>		
95264 Küchensieb feinmaschig 24 cm Rundgriff	<b>116</b>		
95270 Küchensieb grobmaschig 20 cm Rundgriff	<b>116</b>		
95541 Spiralbesen 22 cm	<b>42</b>		

# Alle Produkte A – Z



PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Ananasschneider PRO	12849	59
Apfel- und Birnenteiler	12743	60
Aroma Dampfgarer ProResist SILENCE® PRO	91978	146
Aroma-Ei	12213	118
Aufschnitt- und Vorlegegabel	12778	61
Austernbrecher	12752	60
Back- und Arbeitsmatte Silikon	12465	50
Backpinsel 2,5 cm	12467	50
Backpinsel 3,5 cm	12468	50
Backpinsel Silikon	12428	50
Becherbesen 27 cm	95581	42
Besteck-Set 30-tlg. CULTURE	13775	93
Besteck-Set 30-tlg. CULTURE matt	13770	93
Besteck-Set 30-tlg. ELEGANCE	13207	92
Besteck-Set 30-tlg. PASSION	13780	92
Besteck-Set 60-tlg. CULTURE	13776	93
Besteck-Set 60-tlg. CULTURE matt	13771	93
Besteck-Set 60-tlg. ELEGANCE	13785	92
Besteck-Set 60-tlg. PASSION	13225	92
Bratenthermometer digital	16283	128
Bratentopf 20 cm CHARM	91934	134
Bratentopf 20 cm EXPERTISO	91944	138
Bratentopf 20 cm SILENCE® PRO	91959	142
Bratpfanne 20 cm ProResist CADINI	91753	150
Bratpfanne 20 cm ProResist SILENCE® PRO	91970	145
Bratpfanne 24 cm ProResist CADINI	91754	150
Bratpfanne 24 cm ProResist SILENCE® PRO	91971	145
Bratpfanne 28 cm ProResist CADINI	91755	150
Bratpfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	91972	145
Bratpfanne 28 cm SILENCE® PRO	91975	145
Bratpfanne 32 cm ProResist CADINI	91756	150
Bratpfanne 32 cm ProResist SILENCE® PRO	91973	145
Bratpfanne schmiedeeisern 24 cm	95724	154
Bratpfanne schmiedeeisern 28 cm	95728	154
Bratpfanne schmiedeeisern hoch 28 cm	95729	154
Brotmesser ARTESANO	12134	80
Brotmesser MASTERCLASS	12125	77
Brotmesser TRADITION	12107	73
Bräter rechteckig EXPERTISO	91946	139
Crêpes Pfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	91979	146
Crêpes Verteiler Silikon	10626	36
Crêpes Wender Silikon	10625	36
Dose mit Frischhaltedeckel 12 cm, H 12 cm	16557	112
Dose mit Frischhaltedeckel 12 cm, H 6 cm	16556	112
Dose mit Frischhaltedeckel 16 cm, H 12 cm	16559	112
Dose mit Frischhaltedeckel 16 cm, H 6 cm	16558	112
Dose mit Frischhaltedeckel 5 cm, H 6 cm	16551	112
Dose mit Frischhaltedeckel 8 cm, H 6 cm	16553	112

## Inhaltsverzeichnis

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE	PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Eier-Pochierer	10642	66	Glasdeckel Borosilikat 28 cm	91492	147
Eierköpfer	12827	60	Glasdeckel Borosilikat 28 cm	91492	151
Eisportionierer	12741	61	Glasdeckel Borosilikat 32 cm	91502	147
Ersatzdraht mit Öse für Käseschneider	96075	158	Glasdeckel Borosilikat 32 cm	91502	151
Ersatzklinge für Gourmethobel	95978	158	Gourmet-Thermometer	16245	128
Ersatzklinge für Hobel CLASSIC	95941	159	Gourmetbesen 27 cm	95563	43
Ersatzklinge für Hobel mit V-Klinge	96015	158	Gourmethobel	12742	99
Ersatzklinge für Juliennehobel	95936	158	Gourmetzange 23 cm	12915	30
Ersatzklinge für Pendelschäler	95979	158	Gourmetzange 30 cm	12916	30
Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	12809	65	Gourmetzange 40 cm	12917	30
Ersatzkopf für Spülbürste antibakteriell	12809	159	Gourmetzange Silikon 23 cm	12985	30
Fadenschneider	12714	57	Gourmetzange Silikon 30 cm	12987	30
Feinreibe	95004	98	Grillspachtel	12565	36
Feinreibe CLASSIC	95020	101	Grillzange gebogen	12374	31
Fischentschupper	12749	57	Grobreibe	95006	98
Flambierbrenner	12844	66	Grobreibe CLASSIC	95022	101
Fleischgabel Haken	10085	22	Grätenzange	12910	30
Fleischhammer	12820	64	Hobel CLASSIC	95028	101
Fleischmesser ARTESANO	12131	80	Hobel mit V-Klinge	95008	98
Fleischmesser MASTERCLASS	12122	76	Hähnchenbräter	12370	66
Fleischmesser TRADITION	12104	72	Juliennehobel	95007	99
Fleischplattierer	12819	64	Julieneschäler	12727	56
Flexibler Wender mit Lochung Silikon 32 cm	10640	37	Kaffeedose mit Frischhaltedeckel 10 cm, H 20 cm	16555	112
Fondanttrichter	16229	121	Kaffeemaß	95153	129
Frischhaltedeckel aus Glas 10 cm	15728	107	Kapselheber	12750	62
Frischhaltedeckel aus Glas 12 cm	15729	107	Kartoffelpresse	16285	124
Frischhaltedeckel aus Glas 16 cm	15730	107	Kartoffelstampfer	12780	64
Frischhaltedeckel aus Glas 20 cm	15731	107	Kinderbesteck 4-tlg. KLEINER ROBOTER	95065	94
Frischhaltedeckel aus Glas 24 cm	15732	107	Kinderbesteck 4-tlg. WALDFREUNDE	95066	94
Frischhaltedeckel aus Glas 28 cm	15733	107	Knoblauchpresse mit Abstreifer	12895	63
Frischhaltedeckel aus Glas 5 cm	15726	107	Knoblauchpresse schmal	12896	63
Frischhaltedeckel aus Glas 8 cm	15727	107	Kochlöffel mit Loch Silikon Rundgriff	10631	25
Fruchtentkerner	12746	57	Kochmesser ARTESANO	12132	80
Gaze Sieb	24100	118	Kochmesser MASTERCLASS	12123	76
Gemüse- und Suppentopf 24 cm EXPERTISO	91945	138	Kochmesser TRADITION	12105	73
Gemüse- und Suppentopf 24 cm SILENCE® PRO	91963	142	Kochtopf 16 cm CHARM	91931	134
Gemüsehalter	95044	98	Kochtopf 16 cm EXPERTISO	91941	138
Gemüselöffel Haken	10064	20	Kochtopf 16 cm SILENCE® PRO	91961	142
Gemüselöffel VS 600	12615	26	Kochtopf 20 cm CHARM	91932	134
Gemüsemesser ARTESANO	12130	80	Kochtopf 20 cm EXPERTISO	91942	138
Gemüsemesser MASTERCLASS	12120	76	Kochtopf 20 cm ProResist CADINI	91761	150
Gemüsemesser TRADITION	12102	72	Kochtopf 20 cm SILENCE® PRO	91962	142
Gemüseseiher 40 cm	23120	120	Kochtopf 24 cm CHARM	91933	134
Gewürzmühle	16574	113	Kochtopf 24 cm EXPERTISO	91943	138
Gießlöffel Haken	10062	20	Kochtopf 24 cm ProResist CADINI	91762	150
Gießlöffel Silikon Rundgriff	10634	25	Kochtopf 24 cm SILENCE® PRO	91964	142
Glasdeckel Borosilikat 24 cm	91491	147	Komfort-Silikongriffe 2er-Set CADINI	91488	151
Glasdeckel Borosilikat 24 cm	91491	151	Komfort-Silikongriffe 2er-Set CADINI	91488	159

## Inhaltsverzeichnis

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE	PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Kräuterduche mit Wiegemesser	12212	<b>118</b>	Quirlbesen 27 cm	95572	<b>43</b>
Kugelausstecher	12710	<b>57</b>	Reibe-Einsatz mittel	16685	<b>100</b>
Käsehobel	12738	<b>58</b>	Reiniger für Glaskeramik-Kochflächen	12830	<b>65</b>
Käsemesser	12724	<b>58</b>	Restehalter	95035	<b>99</b>
Käsemühle	16684	<b>100</b>	Rührbesen CLASSIC 35 cm	95634	<b>44</b>
Käseschneider	12723	<b>58</b>	Rührbesen CLASSIC 40 cm	95635	<b>44</b>
Küchenschere	96290	<b>58</b>	Rührbesen CLASSIC 45 cm	95636	<b>44</b>
Küchensieb feinmaschig 12 cm Rundgriff	95252	<b>116</b>	Salatbesteck 2-tlg. VS 600	12641	<b>26</b>
Küchensieb feinmaschig 16 cm Rundgriff	95256	<b>116</b>	Salatschleuder mit Glasdeckel	15695	<b>106</b>
Küchensieb feinmaschig 20 cm Rundgriff	95260	<b>116</b>	Sandwich-Palette gekröpft 32 cm	12543	<b>37</b>
Küchensieb feinmaschig 24 cm Rundgriff	95264	<b>116</b>	Sandwich-Palette gekröpft Silikon 26 cm	10636	<b>37</b>
Küchensieb feinmaschig CLASSIC 12 cm Drahtgriff	95162	<b>117</b>	Sandwich-Palette gekröpft mit Lochung 32 cm	12547	<b>37</b>
Küchensieb feinmaschig CLASSIC 16 cm Drahtgriff	95166	<b>117</b>	Sandwich-Palette gekröpft mit Lochung Silikon	10632	<b>37</b>
Küchensieb feinmaschig CLASSIC 20 cm Drahtgriff	95170	<b>117</b>	Santokumesser ARTESANO	12133	<b>80</b>
Küchensieb feinmaschig CLASSIC 24 cm Drahtgriff	95174	<b>117</b>	Santokumesser MASTERCLASS	12124	<b>76</b>
Küchensieb grobmaschig 20 cm Rundgriff	95270	<b>116</b>	Santokumesser TRADITION	12106	<b>73</b>
Küchensieb grobmaschig CLASSIC 20 cm Drahtgriff	95190	<b>117</b>	Saucenlöffel Haken	10060	<b>20</b>
Küchenwaage digital	16232	<b>128</b>	Saucenlöffel Silikon Rundgriff	10633	<b>24</b>
Messbecher 10 cm	24037	<b>129</b>	Schaumlöffel flach fein gelocht 12 cm Haken	10057	<b>21</b>
Messbecher 12 cm	24038	<b>129</b>	Schaumlöffel flach grob gelocht 10 cm Haken	10050	<b>21</b>
Messerblock KNIFE X	15041	<b>84</b>	Schaumlöffel flach grob gelocht 12 cm Haken	10052	<b>21</b>
Messerblock MOVE X	15040	<b>84</b>	Schaumlöffel flach grob gelocht 12 cm Rundgriff	10652	<b>23</b>
Messerblock MOVE X schwarz	15042	<b>84</b>	Schlagbesen 27 cm	95610	<b>42</b>
Messerschärfer	15045	<b>84</b>	Schlagbesen 32 cm	95611	<b>42</b>
Mittelreibe	95005	<b>98</b>	Schlagbesen CLASSIC 30 cm	95632	<b>44</b>
Mittelreibe CLASSIC	95021	<b>101</b>	Schlagbesen CLASSIC 35 cm	95633	<b>44</b>
Multifunktionslöffel Silikon Rundgriff	10628	<b>24</b>	Schneebesens 17 cm	95598	<b>40</b>
Multifunktionsreibe	95009	<b>99</b>	Schneebesens 22 cm	95599	<b>40</b>
Multischneider	16272	<b>124</b>	Schneebesens 27 cm	95600	<b>40</b>
Multischäumer	12961	<b>45</b>	Schneebesens 32 cm	95601	<b>40</b>
Muskatreibe	95068	<b>100</b>	Schneebesens CLASSIC 25 cm	95630	<b>44</b>
Mörser Granit	12978	<b>113</b>	Schneebesens CLASSIC 30 cm	95631	<b>44</b>
Nusknacker	12781	<b>62</b>	Schneebesens Silikon pink 27 cm	13586	<b>40</b>
Passetout mit Gegengriff	16252	<b>124</b>	Schneebesens Silikon schwarz 22 cm	95605	<b>40</b>
Patisseriezange	12927	<b>31</b>	Schneebesens Silikon schwarz 27 cm	95606	<b>40</b>
Pellkartoffelgabel	12754	<b>61</b>	Schneidauflagen 35 x 25 cm 2er-Set	15014	<b>88</b>
Pendelschäler für Linkshänder	12734	<b>56</b>	Schneidbrett 36 x 24 x 3 cm	15032	<b>88</b>
Pendelschäler für Rechtshänder	12732	<b>56</b>	Schneidbrett 48 x 32 x 3,5 cm	15033	<b>88</b>
Pendelschäler quer	12735	<b>56</b>	Schälmesser TRADITION	12100	<b>72</b>
Pfannen-/Woklöffel Silikon Rundgriff	10637	<b>25</b>	Schöpflöffel 10 cm Haken	10010	<b>20</b>
Pfannenschaufel Haken	10070	<b>21</b>	Schöpflöffel 6 cm Haken	10006	<b>20</b>
Pfannenschaufel gelocht Haken	10071	<b>21</b>	Schöpflöffel 7 cm Haken	10007	<b>20</b>
Pfannenschaufel gelocht Rundgriff	10671	<b>23</b>	Schöpflöffel 8 cm Haken	10008	<b>20</b>
Pfannenwender Silikon Rundgriff	10635	<b>25</b>	Schöpflöffel 9 cm Haken	10009	<b>20</b>
Pizzarad	12717	<b>59</b>	Schöpflöffel 9 cm Rundgriff	10609	<b>23</b>
Pizzaschneider	12718	<b>59</b>	Schüssel hoch 12 cm	15672	<b>106</b>
Portionslöffel Silikon Rundgriff	10627	<b>24</b>	Schüssel hoch 16 cm	15676	<b>106</b>
Quirlbesen 22 cm	95571	<b>43</b>	Schüssel hoch 20 cm	15680	<b>106</b>

## Inhaltsverzeichnis

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Schüssel hoch 24 cm	15684	<b>106</b>
Schüssel hoch 28 cm	15688	<b>106</b>
Schüssel hoch 8 cm	15668	<b>106</b>
Schüssel konisch 16 cm	15816	<b>108</b>
Schüssel konisch 20 cm	15820	<b>108</b>
Schüssel konisch 27 cm	15827	<b>108</b>
Schüssel konisch 31 cm	15831	<b>108</b>
Schüssel konisch 35 cm	15835	<b>108</b>
Schüssel konisch 40 cm	15840	<b>108</b>
Schüssel mit Aufbewahrungsdeckel	16273	<b>124</b>
Schüssel-Set 2-tlg. pink	13588	<b>106</b>
Schüssel-Set 3-tlg.	15700	<b>106</b>
Seiher faltbar schwarz 24 cm	16124	<b>120</b>
Seiher konisch 24 cm	16024	<b>120</b>
Seiher konisch 28 cm	16028	<b>120</b>
Seihlöffel 12 cm Rundgriff	95681	<b>23</b>
Seihlöffel 14 cm Rundgriff	95682	<b>23</b>
Servierpfanne 24 cm ProResist SILENCE® PRO	91976	<b>146</b>
Servierpfanne 28 cm ProResist CADINI	91759	<b>150</b>
Servierpfanne 28 cm ProResist SILENCE® PRO	91977	<b>146</b>
Siebeinlage 1 mm	16265	<b>125</b>
Siebeinlage 2 mm	16266	<b>125</b>
Siebeinlage 3 mm	16267	<b>125</b>
Siebeinlage 4 mm	16268	<b>125</b>
Siebeinlage 8 mm	16269	<b>125</b>
Sieblöffel grobmaschig 14 cm Rundgriff	95792	<b>23</b>
Spachtel	12988	<b>50</b>
Spaghettiheber Haken	10087	<b>21</b>
Spaghettiheber Silikon Rundgriff	10629	<b>24</b>
Spaghettizange	12920	<b>30</b>
Sparschäler für Rechts- und Linkshänder	12736	<b>57</b>
Spickmesser TRADITION	12101	<b>72</b>
Spiralbesen 22 cm	95541	<b>42</b>
Spiralbesen 27 cm	95542	<b>42</b>
Spiralbesen Silikon 27 cm	95545	<b>42</b>
Spitzsieb 18 cm	23218	<b>118</b>
Spitzzange	12925	<b>31</b>
Spitzzange Silikon	12986	<b>31</b>
Spritzschutz 24/28 cm	91512	<b>147</b>
Spritzschutz 24/28 cm	91512	<b>151</b>
Spätzlehobel	95030	<b>99</b>
Spülbürste antibakteriell	12808	<b>65</b>
Steakbesteck-Set 12-tlg. ELEGANCE	13789	<b>92</b>
Steakbesteck-Set 12-tlg. PASSION	13779	<b>92</b>
Stielkasserolle 16 cm CHARM	91930	<b>134</b>
Stielkasserolle 16 cm EXPERTISO	91940	<b>138</b>
Stielkasserolle 16 cm SILENCE® PRO	91960	<b>145</b>
Streich-Palette gekröpft 38 cm	12558	<b>36</b>

PRODUKT	ART.-NR.	SEITE
Streich-Palette gerade 39 cm	12552	<b>36</b>
Stövchen	21020	<b>67</b>
Teesieb feinmaschig 8 cm Rundgriff	95248	<b>116</b>
Teesieb feinmaschig CLASSIC 8 cm Drahtgriff	95158	<b>117</b>
Teigrädchen	12720	<b>49</b>
Teigschaber pink 26 cm	13582	<b>48</b>
Teigschaber pink klein 26 cm	13581	<b>48</b>
Teigschaber schwarz 20 cm	12435	<b>49</b>
Teigschaber schwarz 26 cm	12436	<b>49</b>
Teigschaber schwarz 32 cm	12437	<b>49</b>
Teigschaber schwarz klein 26 cm	12438	<b>49</b>
Teigschaber weiß 20 cm	12450	<b>49</b>
Teigschaber weiß 26 cm	12455	<b>49</b>
Teigschaber weiß 32 cm	12460	<b>49</b>
Teigschaber weiß klein 26 cm	12475	<b>49</b>
Tellerbesen 22 cm	95651	<b>43</b>
Tellerbesen 27 cm	95652	<b>43</b>
Tellerbesen Silikon 27 cm	95656	<b>43</b>
Tomaten- und Kiwischäler	12739	<b>56</b>
Tomaten- und Mozzarellaschneider	12755	<b>60</b>
Topf-Set 4-tlg. CHARM	91935	<b>134</b>
Topf-Set 4-tlg. EXPERTISO	91947	<b>139</b>
Topf-Set 4-tlg. SILENCE® PRO	91965	<b>142</b>
Topf-Set 5-tlg. SILENCE® PRO	91966	<b>144</b>
Topfuntersetzer	91519	<b>67</b>
Tortenmesser	12568	<b>58</b>
Tortenschaufel VS 600	12640	<b>27</b>
Trichter konisch 12 cm	24098	<b>121</b>
Universalmesser mit Wellenschliff MASTERCLASS	12121	<b>76</b>
Universalmesser mit Wellenschliff TRADITION	12103	<b>72</b>
Vorlege-Portionslöffel VS 600	12604	<b>26</b>
Vorlege-Saucenlöffel VS 600	12607	<b>26</b>
Vorlegegabel VS 600	12622	<b>27</b>
Vorlegelöffel VS 600	12602	<b>26</b>
Wokpfanne 32 cm ProResist CADINI	91757	<b>150</b>
Zangen-Dosenöffner	12757	<b>62</b>
Zitronenpresse	12802	<b>63</b>

LOVE  
COOK  
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888



2401

LERCHE

PROMOTION & MERCHANDISING

Sägstraße 6, 82549 Königsdorf

08179/94799-0

info@lerche-werbemittel.de

www.lerche-werbemittel.de



MARKEN  
PARTNER