

KURZMELDUNG




11.01.2024, Marktoberdorf

Kleine Warenkunde: Schneebesen von RÖSLE

- Zum Aufschlagen, Quirlen und Rühren
- Praktische und hochwertige Helfer für die Küche

Luftig und schlagfertig kommen sie daher, die Schneebesen von RÖSLE. Doch welchen Schneebesen verwendet man eigentlich wofür? Wir erklären es in unserer kleinen Warenkunde.





Warenkunde Schneebesen:

	<p>Produkt: Schneebesen, erhältlich in den Größen 17, 22, 27 und 32 cm.</p> <p>Facts: Zum lockeren Aufschlagen, Unterheben, Mixen und Umrühren von flüssigen bis halbfesten Konsistenzen. Dank der luftigen Anordnung der dünnen Drähte gelingen feine Cremes, lockere Dips und glatte Teige im Handumdrehen. Auch zum Rühren in Topf und Pfanne bei Suppen und Saucen bestens geeignet. Der Rundgriff aus Edelstahl liegt angenehm und sicher in der Hand.</p>
	<p>Produkt: Schlagbesen, erhältlich in der Größe 27 cm.</p> <p>Facts: Bei der Zubereitung von Pesto, Kräuter-Dips oder fruchtigen Brotaufstrichen hantiert man am besten mit dem Schlagbesen. Durch die flexiblen, dünnen, dicht beieinanderstehenden Drähte entsteht ein feines, cremiges Ergebnis, ohne großen Kraftaufwand.</p>
	<p>Produkt: Rührbesen Classic, erhältlich in den Größen 35, 40 und 45 cm.</p> <p>Facts: 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.</p>

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

	<p>Produkt: Tellerbesen, erhältlich in den Größen 22 und 27 cm.</p> <p>Facts: Der Tellerbesen eignet sich optimal zum Unterheben von Zutaten und Aufschlagen von Eiern. Durch die an flache Gefäße angepasste Form können kleine Mengen verrührt werden. Zutaten lassen sich auch bei vorsichtig zu bearbeitenden Speisen sanft unterheben.</p>
	<p>Produkt: Gourmetbesen, erhältlich in der Größe 27 cm.</p> <p>Facts: Dieser Rührbesen mit außergewöhnlicher Form eignet sich ideal zum Anrühren von halbflüssigen Teigen, wie z. B. Pfannkuchen- oder Mehlteig. Seine robusten Schlaufen gelangen dank der abgeschrägten Form in jede Ecke des Topfes und auch am Topfboden bleibt kein Teig unbearbeitet.</p>
	<p>Produkt: Quirlbesen, erhältlich in der Größen 22 und 27 cm.</p> <p>Facts: Pudding, Tortenguß und Co. ohne Klümpchen anrühren? Für den Quirlbesen kein Problem! Die flexible spiralförmige Form ermöglicht luftiges und glattes Verarbeiten und Verquirlen der Speisen. Besonders gut geeignet für die Bearbeitung von kleineren Mengen in schmalen Gefäßen.</p>
	<p>Produkt: Spiralbesen, erhältlich in der Größen 22 und 27 cm.</p> <p>Facts: Der Spiralbesen ist ein wahres Rührwunder und eignet sich ideal für die Zubereitung von Saucen. Er ist wendig und erreicht alle Bereiche des Topfes, sowohl am Topfboden als auch am Übergang zwischen Boden und Wand.</p>

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5683&k=00f9a8d6b3>

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis.

Fotos: ©RÖSLE

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

LOVE
COOK
LIVE



Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klempf.

Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:



<https://www.roesle.com/>

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com