

## KURZMELDUNG

24.11.2022, Marktoberdorf

### Weihnachten kann kommen!

Mit RÖSLE perfekt ausgestattet in die Festtage starten

- Clevere Utensilien für perfekte Plätzchen, Gebäcke & Co.
- Kochen wie ein Profi mit dem RÖSLE Kochgeschirr
- Festliche Bestecke für Groß & Klein

Draußen wird es stetig kälter, hier und da schwebt der köstliche Duft von frisch gebackenen Plätzchen und würzigem Glühwein durch die Luft. Kurz: Die Vorweihnachtszeit ist in vollem Gange. Nicht mehr lange, dann stehen schon die Festtage vor der Tür und in den heimischen Küchen wird wieder fleißig gebacken, gekocht und gebrutzelt. Denn selbst gemacht schmeckt es einfach am besten.

### Ein Festmenü für die ganze Familie – mit dem richtigen Equipment kein Problem

Damit das Weihnachtsfest nicht nur besinnlich, sondern auch kulinarisch ein voller Erfolg wird, hat RÖSLE, der Spezialist für Küchenwerkzeuge, kleine und große Helfer im Angebot, mit denen das Kochen, Backen, Braten und nicht zuletzt der Genuss leicht von der Hand gehen.

### Profikoch Christian Henze empfiehlt:



„Mit den Töpfen der RÖSLE Topf-Serie Silence PRO ist man für jede Kochsituation in der Küche bestens ausgestattet. Egal ob Garen, Anbraten oder Aufwärmen, die Töpfe überzeugen mit ihrem durchdachten, modernen Design und den wirklich cleveren Funktionen am patentierten Glasdeckel. So macht Kochen Spaß!“

**Bildunterschrift:** Christian Henze schwört auf die hochwertigen Produkte von RÖSLE, dem Spezialisten für Küchenwerkzeuge.

**Social Media Tipp:** Am 1.12. startet der RÖSLE Instagram-Adventskalender. Reinschauen lohnt sich!  
@roesle\_official

---

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

**Aus dem RÖSLE Sortiment – Backen, Kneten und Rühren**



**Für die Weihnachtsbäckerei zu Hause unverzichtbar:**

Back- und Arbeitsmatte aus robustem Silikon

- Maße: 68 x 53 cm
- Hitzebeständig bis +230 °C
- Aktions-UVP: 24,95 € (UVP 34,95 €)

**Bildunterschrift:** Flexible RÖSLE Back- und Arbeitsmatte aus robustem Silikon.

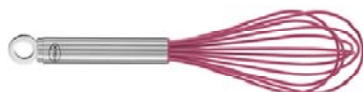


**Rühren und damit Gutes tun:**

Edelstahl Schüssel-Set der PINK CHARITY EDITION mit Frischhaltedeckeln aus Glas

- Verfügbare Größen: Ø 20, 24 cm
- Aktions-UVP: 99,95 € (UVP 149,00 €)

**Bildunterschrift:** Das RÖSLE Edelstahl Schüssel-Set PINK CHARITY EDITION eignet sich bestens zur Zubereitung und Aufbewahrung von Speisen.



**Ein Klassiker und Must-have in jeder Küche:**

Silikon-Schneebeesen der PINK CHARITY EDITION

- Temperaturbeständig bis 220° C
- Aktions-UVP: 14,95 € (UVP 19,95 €)

**Bildunterschrift:** Der RÖSLE Schneebeesen PINK CHARITY EDITION aus Silikon eignet sich perfekt für Suppen, Saucen, Cremes und Teige.

**Aus dem RÖSLE Sortiment – Kochen und Braten**



**Platz für ein ganzes Weihnachtsmenü:**

4-teiliges Topf-Set Silence Pro

- Seitlicher Dampfauslass, ideal für integrierte Kochfeldabzüge
- Deckel lässt sich im Topfgriff platzsparend einhängen
- Innovativer und patentierter Deckel mit integrierter Abgießfunktion
- Aktions-UVP: 299,00 € (UVP 349,00 €)

**Bildunterschrift:** Mit dem RÖSLE Topf-Set Silence Pro wird Kochen zum wahren Vergnügen.

**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



**Damit wird jeder zum Küchen-Experten:**

Bräter Expertiso zum Braten, Dämpfen und Schmoren

- Maße: 38,5 x 28 cm
- Inkl. Glasdeckel und Edelstahlgitter als Dämpfeinsatz
- Aktions-UPP: 139,00 € (179,00 € UVP)

**Bildunterschrift:** Der RÖSLE Bräter Expertiso eignet sich optimal zum Braten, Dämpfen und Schmoren.

**Aus dem RÖSLE Sortiment – Bestecke für Groß & Klein**



**Hochglanz für ein festliches Tischambiente:**

Besteck-Set Elegance (30- oder 60-teilig)

- Aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- Spülmaschinengeeignet
- Aktions-UPP: 84,95 € (30-teilig) bzw. 159,00 € (60-teilig) (UPP 139,00 € bzw. 259,00 €)

**Bildunterschrift:** Das RÖSLE Besteck-Set Elegance sorgt für ein festliches Tischambiente.



**Perfekt für kleine Hände:**

4-teiliges Kinderbesteck-Set "Waldfreunde"

- Aus rostfreiem Edelstahl 18/10
- Spülmaschinengeeignet
- Aktions-UPP: 24,95 € (UPP 32,95 €)

**Bildunterschrift:** Mit dem Kinderbesteck-Set "Waldfreunde" macht Kindern Essen gleich doppelt so viel Spaß.



**Für eine Crème Brûlée mit knackiger Kruste:**

Flambierbrenner

- Flammentemperatur bis 1.300 °C
- stufenlose Flammenregulierung
- Aktions-UPP: 47,95 € (UPP 54,95 €)

**Bildunterschrift:** Mit dem RÖSLE Flambierbrenner lassen sich schnell und unkompliziert Zucker aller Art karamellisieren.

**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

## Rezepttipp

### Crème Brûlée: Ein Klassiker für den gelungenen Abschluss des Festtagsmenüs

#### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Vanilleschote
- 150 ml Milch
- 4 Eigelb
- 130 g Zucker
- 350 ml Sahne

#### Zubereitung:

1. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.
2. Einen kleinen Topf auf den Herd stellen und die Milch hineinfüllen und langsam erwärmen.
3. Das Mark der Vanilleschote hineingeben und alles für ein paar Minuten erhitzen.
4. Die Eigelbe in eine Rührschüssel geben, schaumig rühren und 70 g des Zuckers einrieseln lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
5. Den Ofen auf 140 Grad vorheizen.
6. Die Sahne zur Milch gießen, alles noch einmal kurz erhitzen und dann vom Herd ziehen.
7. Nun die Sahne-Milch-Mischung nach und nach zu den Eigelben geben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.
8. Die Porzellanschüsselchen für die Crème Brûlée in eine ausreichend große Auflaufform setzen. Diese mit kochendem Wasser so weit füllen, dass die Förmchen ungefähr zu 2/3 im Wasser stehen.
9. Nun die Crème Brûlée einfüllen und die Auflaufform für 50 Minuten in den Ofen schieben. Sobald die Garzeit um ist, komplett abkühlen lassen.
10. Anschließend für mindestens drei Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
11. Vor dem Servieren den restlichen Zucker auf die Förmchen verteilen und mit dem Flambierbrenner erhitzen, bis der Zucker karamellisiert und eine knackige Kruste bildet.
12. Sofort genießen – guten Appetit!

Leckere Rezeptideen für die Weihnachtsbäckerei oder auch die Festtage gibt es auf [www.roesle.com](http://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](mailto:roesle@kommunikationpur.com)

## Bildmaterial

**Download:** Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5324&k=d68b44422c>

**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

## 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. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster und Berlin, sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

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 Klemp.

---

**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](mailto:roesle@kommunikationpur.com)