

PRESSEINFORMATION

KUNSTWERKE ZUM ANBEISSEN

Mit stylishem Gebäck ein Highlight auf der Kaffeetafel setzen

Muttertag, Geburtstage oder Sonntagskaffee – die Gelegenheiten, um Kuchen, Torten und Gebäck zuzubereiten sind endlos. Auch Tea Parties sind mit dem Staffelstart von Bridgerton wieder groß im Kommen. Ob Mirrorglaze-Torten, Cheesecake-Cakesicles, Geode Cakes oder geometrische Torten mit Velvet Spray: All diese Köstlichkeiten gelingen nur mit dem passenden Equipment. Von der Zubereitung über das Dekorieren bis hin zum Servieren bietet RÖSLE ein großes Sortiment, mit dem anspruchsvolle Kunstwerke für Aha-Momente auf der Kaffeetafel sorgen.



1. Mit dem richtigen Werkzeug zum perfekten Teig

Für jede Aufgabe gibt es das richtige Werkzeug – und gerade beim Backen ist das essenziell. Denn manchmal reichen schon minimale Abweichungen. Dann bleibt der Teig flach, Zucker löst sich nicht auf oder die Creme gerinnt. Macarons beispielsweise sind dafür bekannt, auch routinierte Pâtissiers herauszufordern. Mit einer guten Digitalwaage, die auf das Gramm genau misst und Schneebesen, die den Teig gleichmäßig aufschlagen, ist eine gute Basis gelegt, damit der Teig gelingt.

SCHNEEBESEN 25 cm Classic



Dank der luftigen Anordnung der dünnen Drähte gelingen glatte Teige ebenso gut wie feine Cremes. Der Rundgriff aus Edelstahl liegt dabei angenehm in der Hand. UVP ab 14,95€. Erhältlich im Handel und auf www.roesle.com.



Auch für Suppen und Saucen ein unverzichtbares Basic. Der Schneebesen ist zusätzlich als 30 cm Classic erhältlich.

DIGITALE KÜCHENWAAGE MIT SLIDE-MECHANISMUS



Präzises Abwiegen auf das Gramm genau – so wird die Küchenwaage von RÖSLE zum unentbehrlichen Küchenhelfer in jeder Küche. Intuitiver Slide-Mechanismus zum An- und Ausschalten. UVP ab 65,95€. Erhältlich im Handel und auf www.roesle.com.

Auf 17,8 x 17 cm kann diese Waage auf der Wiegefläche aus Edelstahl bis zu 5 kg genau abwiegen. Nicht nur fürs Backen ein idealer Helfer.



2. Glatte Oberflächen für glänzende Momente

Torten gleichmäßig einzustreichen ist schwerer als es aussieht. Dabei geht es sowohl darum zwischen den Böden eine gleichmäßige Schicht aufzutragen, damit die Torte auch hält, als auch um eine makellose Oberfläche für optischen Genuss. Mit dem richtigen Werkzeug von RÖSLE läuft alles glatt: Spachtel, Teigschaber und Streichpaletten sagen Falten in der Buttercreme den Kampf an und sorgen für eine spiegelglatte Oberfläche - ein Muss für Fondant und Mirrorgläze.

TEIGSCHABER PINK 26 CM



Das perfekte Tool, um auch die letzten Reste Buttercreme oder Frischkäse-Frosting aus der Schüssel zu holen. Die harte Seite eignet sich zudem gut zum Glattstreichen von Cremes auf Kuchen und Torten. UVP ab 14,95€. Erhältlich im Handel und auf www.roesle.com.



Die perfekte Ergänzung ist der pinke Schneebesen aus der RÖSLE Charity Edition. Temperaturbeständig bis +220 °C und unempfindlich gegenüber Fett, Öl und Säuren, lassen sich die Silikon-Helfer auch für heißen Zucker einsetzen. Pro verkauften Artikel spendet RÖSLE 1€ an Pink Ribbon Deutschland.

SPACHTEL AUS EDELSTAHL



Ideal zum Verstreichen von Sahne und Creme. Erzeugt auch bei größeren Torten eine spiegelglatte Oberfläche. Auch ideal geeignet um ausgestochene Plätzchen vom Untergrund zu trennen.

UVP ab 16,95€.

Erhältlich im Handel und auf www.roesle.com.



Auch zum Schaben und Abstechen von Teigen geeignet. Praktischer Helfer für Spätzle, Gnocchi oder selbst gemachte Pasta.

STREICH-PALETTE GERADE 39 CM



Auch mehrstöckige Torten sind für die Streichpalette aus Edelstahl mit 39 cm kein Problem. Makelloser Auftrag von Cremes und Glasuren werden damit zum Kinderspiel.

UVP ab 32,95€.

Erhältlich im Handel und auf www.roesle.com.

Auch zum Lösen von Teig aus der Springform sowie zum Servieren und Anheben von Kuchenstücken gut geeignet.



3. Die Torte steht und fällt mit dem Servieren

Die große Freude liegt im Teilen. Und um die eigenen Kunstwerke angemessen zu schneiden und zu verteilen, ist das richtige Besteck gefragt. Kleiner Tipp: Tortenmesser vor dem Schneiden kurz in heißes Wasser tauchen und abtrocknen. Die Hitze schmilzt Buttercremes und Ganaches leicht an, so dass das Messer leichter durch die Torte gleitet. So bleiben die Schichten gut sichtbar und die Torte aufrecht stehen.

TORTENMESSER



Die feine Zahnung des RÖSLE Tortenmessers verhindert auch bei festen Glasuren das Brechen und ermöglicht glatte Schnitte.

UVP ab 37,95€.

Erhältlich im Handel und auf www.roesle.com.



Die dreieckige Form unterstützt außerdem das Anheben der glatt geschnittenen Tortenstücke. Für ein stressfreies Servieren am Kaffeetisch.

TORTENSCHAUFEL VS 600



Die elegante Tortenschaufel gleitet geschmeidig unter jedes Kuchen- oder Tortenstück und hebt es sicher auf den Teller. Die abgerundeten Kanten am Griff, sorgen für komfortables Handling.

UVP ab 14,95€.

Erhältlich im Handel und auf www.roesle.com.



Neben Kuchen und Torten lässt sich der Küchenhelfer natürlich auch für den herzhaften Genuss einsetzen: Aufläufe, Pizza und Quiches landen damit unfallfrei auf dem Mittagstisch.

Follow us



Über das Unternehmen:

RÖSLE. Das Allgäuer Familienunternehmen zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die RÖSLE-Produkte. Zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen, darunter der Designpreis der Bundesrepublik Deutschland und der Stahlinnovationspreis, sind Ansporn und Bestätigung für den besonderen Anspruch von RÖSLE. Das Unternehmen aus Marktoberdorf ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Perfekte Qualität, überzeugende Funktionalität und nachhaltiges Design sind die Ansprüche der RÖSLE Gruppe, die seit 1888 in Familienhand ist und sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klempp engagiert. Zur RÖSLE-Firmengruppe gehört ebenfalls die Premiummarke für Dachentwässerungszubehör GRÖMO, Marktführer in Deutschland und Europa, für welche Henning Klempp ebenfalls als Geschäftsführer verantwortlich zeichnet.

Kontakt:

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Telefon: +49.8342.912.0
Telefax: +49.8342.912.190
presse@roesle.de

Pressekontakt:

MuthKomm
Hopfensack 19
20457 Hamburg
Telefon: +49.40.3070.70708
sophia.voitenberg@muthkomm.de