

RÖSLE BBQ SAISON 2022

RÖSLE FEIERT 10JÄHRIGES BBQ JUBILÄUM	2-4
DIE JUBLÄUMSMODELLE VON RÖSLE	5-11
DER ERSTE MOBILE GASGRILL VON RÖSLE KOMMT	12-15
HOCHWERTIGES RÖSLE-ZUBEHÖR	16-24



HAPPY BIRTHDAY RÖSLE

RÖSLE FEIERT 10JÄHRIGES BBQ JUBILÄUM



Das Jahr 2012 war für RÖSLE ein Besonderes. Denn in diesem Jahr startete das Allgäuer Familienunternehmen seinen Einzug in die Gärten Deutschlands. Über 100 Jahre Erfahrung in der Verarbeitung von Stahl und der Erfolg der RÖSLE Küchengeräte, die bereits seit 1903 vertrieben werden, kamen zusammen in einer Idee: Die Küche in den Garten zu verlegen und mit dem eigenen Knowhow den ersten RÖSLE-Grill zu entwerfen.



Das Ergebnis: Ein cleverer Kugelgrill und die Auszeichnung als „Trendprodukt des Jahres 2013“. Von dort ging es immer weiter, denn wenn es eins gibt, was RÖSLE nicht kennt, dann ist es Stillstand. So feiert RÖSLE 2022 sein 10jähriges BBQ Jubiläum mit einem Blumenstrauß an Aktivitäten für den Handel, mit Jubiläumsprodukten, neuen spannenden Kooperationen und Investitionen, die das Unternehmen weiter voranbringen sollen und werden.

Nach zehn Jahren steht RÖSLE da, woran man ganz zu Beginn selbst nicht ganz geglaubt hatte: „Die Jahre sind für uns wie im Flug vergangen“, sagt Geschäftsführer Henning Klempp. „Das Thema Grillen ist immer mehr zu einem Trend geworden, der rasant an Fahrt aufgenommen hat und nun nicht mehr wegzudenken ist.“

In dieser Zeit ist es RÖSLE gelungen, ein vollständiges BBQ-Sortiment auf die Beine zu stellen und sich damit im Wettbewerb zu positionieren. Grund dafür sind vor allem die Ansprüche, die RÖSLE an sich selbst und seine Produkte stellt: Perfekte Qualität und überzeugende Funktionalität, die immer wieder



auf die Probe gestellt und kontinuierlich optimiert wird, und nachhaltiges Design, für das das Unternehmen bereits zahlreiche Preise gewonnen hat. In der Produktentwicklung wird sichergestellt, dass jedes RÖSLE Produkt diese Markenwerte vermittelt und in die Haushalte weiterträgt.

Aber auch das Vertrauen der Kunden hat einen großen Teil dazu beigetragen, so Henning Klempp. „Damals, 2012, stand die Frage im Raum, ob die Kunden uns diese Produkte auch abnehmen und uns zutrauen, auch hier das bekannte RÖSLE-Qualitätsniveau zu liefern. Deshalb wollen wir an dieser Stelle auch Danke sagen – für die Begeisterung, das Vertrauen und natürlich den gemeinsamen Spaß am Grillen!“

Mit kleinen Veränderungen Großes bewegen

Das bereits 2016 entwickelte Motto „GRILL AND CHILL“ ist bei RÖSLE längst nicht mehr nur ein Claim – er ist auch das Credo in der Produktentwicklung geworden. So hat RÖSLE beispielsweise für seine Kugelgrills einen seitlich öffnenden Deckel entworfen. Eine schlichte Anpassung, mit großem Effekt: Denn so kommt der Arm beim Öffnen des Deckels nicht in die Nähe der heißen Fläche, der Deckel ist weit genug entfernt und dennoch griffbereit.





Auch der Glasdeckel mit integriertem Thermometer, den RÖSLE für seine Gasgrillstationen einsetzt, ist eine kleine Anpassung mit großer Wirkung: Grill-Liebhaber können so ihr Grillgut im Blick behalten, ohne den Deckel öffnen zu müssen. So bleibt die Temperatur im Innenraum immer konstant und die Hitze geht nicht verloren.

Mit solchen Details hebt sich RÖSLE immer wieder von seinen Wettbewerbern ab und sorgt bis heute jedes Jahr für ordentlich Aufmerksamkeit. „Uns ist es wichtig, mit unseren Produkten einen Mehrwert zu schaffen“, erläutert Detlef Schultze, Leiter Vertrieb BBQ bei RÖSLE. „Deshalb achten wir schon bei der Produktentwicklung auf jedes Detail und überlegen immer wieder, was wir noch verbessern können.“

Der Startschuss für die nächsten 10 Jahre!



2022 feiert RÖSLE nun das 10jährige Jubiläum – und ein Ende ist nicht in Sicht! Denn RÖSLE brennt auch weiterhin darauf, innovative, optimierte Produkte zu entwickeln und neue Akzente im Food- und Grillbereich zu setzen. Einen ersten Vorgeschmack darauf, was kommen könnte, präsentiert das Unternehmen mit den Neuheiten 2022: Einen kleinen, mobilen Gas-Grill und die Jubiläumsedition der beliebten VIDERO-Gasgrill-Serie, ein Upgrade der hochwertigen MAGNUM-

Grillgeräte und neues Zubehör für neue Grill-Akzente. In diesem Jahr wird also nicht nur das Jubiläum gefeiert, sondern auch das Grillen an sich!

Neben den aktuellen Händlerkatalogen wird auch eine Endverbraucherbroschüre mit allen Produkt-Highlights, Rezepten, Tipps rund ums Grillen und Informationen zur Verfügung stehen.

Happy Birthday RÖSLE – Auf die nächsten 10 Jahre BBQ!

WIR FEIERN DAS GRILLEN! 10 JAHRE RÖSLE BBQ

SONDEREDITIONEN MIT NEUER AUSSTATTUNG UND EDELEM LOOK

Die Jubiläumsmodelle von RÖSLE

Seit 10 Jahren produziert RÖSLE Grillgeräte und Zubehör – und hat sich in dieser doch kurzen Zeit als Premium-Hersteller auf dem Markt etabliert. Mit den Grundsätzen „Perfekte Qualität“, „überzeugende Funktionalität“ und „nachhaltiges Design“ hinterfragt das Allgäuer Familienunternehmen seine Produkte kontinuierlich und wartet jedes Jahr mit neuen, spannenden Features auf, die beim Grillen noch mehr Freude bringen. So verwundert es nicht, dass RÖSLE diesem Grundsatz auch im Jubiläumsjahr treu bleibt und zwei exklusive Jubiläumsmodelle, den Kugelgrill No.1 AIR F60 NERO und den Publikumsliebbling VIDERÖ G4-S NERO, auf den Markt bringt, die neben einem lässigen und edlen Look auch mit einer coolen Sonderausstattung überzeugen.



Der RÖSLE Kugelgrill No.1 AIR F60 NERO - jetzt noch vielfältiger

Wer nach einem stylischen Highlight für seine Grill-Collection sucht, wird beim neuen Holzkohle Kugelgrill **No.1 AIR F60 NERO** fündig. Denn im Jubiläumsjahr kommt der RÖSLE-Klassiker im mattschwarzen Finish auf den Markt – als Sonderedition, die es in sich hat.

Denn nicht nur optisch hat der heiße Feger einiges zu bieten: Über die Jahre hat RÖSLE den Kugelgrill immer weiter perfektioniert. „Unsere Holzkohle-Kugelgrills tragen auch deshalb die Bezeichnung „No.1“ im Namen, weil sie unsere ersten Produkte auf dem Weg in die Grillwelt waren“, verrät Christian Port, Leiter Produktmarketing bei RÖSLE. „Wir haben immer weiter an diesen Produkten gefeilt, um den Grillbegeisterten in Deutschland einen Grill bieten zu können, der seinen Namen eben auch deshalb verdient, weil er spitzenmäßig grillt.“



Das ist dem Grillhersteller gelungen: Mit einem praktischen Deckelscharnier, das im 45°-Winkel öffnet, so dass der Arm nicht in die Nähe der heißen Fläche kommt, und dem patentierten AIR Control System, mit dem sich die Zuluft einfach steuern und so auch die Temperatur präzise auf das jeweilige Grillgut anpassen lässt.

2022 erhält der Kugelgrill nun ein Jubiläums-Upgrade in Form des Vario+ Grillrostsystems aus Edelstahl. Durch die austauschbaren Einsätze, die auf das Grillrostsysteem zugeschnitten sind, lässt sich der Grillrost wahlweise durch eine Grillplatte, einen Wok, einen Pizzastein und noch viele weitere spannende Einsätze ersetzen: Eben ein echter „Einer für alles“-Grill!

RÖSLE Kugelgrill No.1 AIR F60 NERO



- Grillrost Ø 60cm (Grillfläche 2.734cm²)
- Inkl. Edelstahl Grillrostsysteem VARIO+
- NERO Sonderedition mit matt-schwarzem Look
- Das patentierte **AIR Control System** sorgt für einfache und direkte Steuerung der Zuluft und zur Entnahme des Aschebehälters mit nur einem Drehknopf
- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel zu öffnen
- Großes Deckelthermometer mit Rosette (Anzeige in °C und °F)
- Komfortable Arbeitshöhe von 84 cm für ergonomisches Arbeiten
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm) mit Gummibereifung
- Einfache, schnelle Montage, da teilweise vormontiert
- Inkl. 2 Kohlekörbe aus Stahl

Art.-Nr. 25562 | Schwarz | 469,- Euro

Dazu passend: Abdeckhaube Art.-Nr. 25021



Der Kundenliebling VIDERO G-S in neuem Gewand

Auch der Topseller des Grillherstellers, die BBQ-Station RÖSLE VIDERO G4-S Vario+, der bereits 2021 ein Upgrade erhalten hat, erhält im Jubiläumsjahr eine weitere, nicht nur visuelle, Aufwertung.



So bekommt die **Jubiläumsedition VIDERO G4-S NERO** einen Premium-Gussrost für die Primezone im linken Seitentisch, der für ein noch besseres Branding des Grillfleisches sorgt. Auch der Seitenbrenner im rechten Seitentisch bekommt einen gusseisernen Einsatz und die großen Premium-Rollen (Ø 75mm) mit Gummibereifung sorgen für mehr Mobilität und Flexibilität im heimischen Garten.



„Neben der tollen Sonderausstattung wollten wir aber auch optisch das Premium-Gefühl verstärken“, sagt Sina Klein, Leitung Marketing bei RÖSLE. „Deshalb haben wir uns, wie auch beim Kugelgrill, für ein stylisches, mattschwarzes Finish entschieden.“

Auch die in 2021 vorgestellten neuen Features, wie beispielsweise die **klappbaren Seitentische**, das **Vario+ Grillrostsysteem** und die Fettauffangwanne aus Edelstahl sind im Jubiläumsmodell enthalten. So viel Komfort in einer BBQ-Station: Das zeigt eben 10 Jahre BBQ-Erfahrung!

Gasgrill BBQ-Station VIDERO G4-S NERO VARIO+



- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 × 45 cm, Warmhalterost: 70 × 16 cm
- NERO Sonderedition mit matt-schwarzem Look
- Inklusive VARIO+ Grillrostsysteem mit Halter
- Premium Gussrost über der Primezone - sorgt für ein intensiveres Branding auf dem Grillgut
- Primezone im Seitentisch (3,5 kW)
- Mit Seitenbrenner (3,0 kW) inkl. massivem Halter aus Gusseisen
- Beidseitig klappbare Seitentische
- Wärmeverteiler und Fettauffangwanne aus Edelstahl
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für den praktischen Einblick in den Garraum inkl. großem Thermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter für Zange oder Reinigungsbürste
- Premium-Rollen mit Gummibereifung
- Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE

Art.-Nr. 25561 | Schwarz | 999,- Euro

Dazu passend: Abdeckhaube Art.-Nr. 25517

Mehr geht nicht – die neue MAGNUM PRO Vollausrüstung

Neben den beiden NERO-Jubiläumsmodellen hat die MAGNUM-Serie ebenfalls ein attraktives Upgrade erhalten und wird ab 2022 als **MAGNUM PRO G4-S** in absoluter Vollausrüstung erhältlich sein.



Im linken Seitentisch befindet sich nun die extra-heiße Primezone (4,3kW) mit massivem Gussrost - im rechten Seitentisch ist ab sofort zusätzlich der Seitenbrenner mit 6,5kW integriert. Ein weiteres Highlight ist der Infrarot Back Burner (4,7kW) welcher im Innenraum für perfekte und gleichmäßige Drehspeiß-Ergebnisse sorgt. Mehr kann man kaum in einen Grill packen.

Die bekannten Ausstattungsmerkmale, wie beispielsweise massive Grillroste aus Gussreisen mit Fat-Drip-System, die zweifarbig beleuchteten Drehregler, die Garraum-Innenraum-Beleuchtung (über 230V-Anschluß) oder die Brennkammer aus porzellanemailliertem Stahl, bleiben natürlich weiterhin bestehen.

Passend zu den beiden NERO Sondermodellen wird auch die neue MAGNUM-Serie im neuen schwarzen Look erscheinen und somit Außen wie Innen für Aufsehen sorgen.

Gasgrill BBQ-Station MAGNUM PRO G4-S



- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern (je 4kW)
- Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Jet-Flame-Zündsystem
- Primezone im rechten Seitentisch (4,3kW)
- Zusätzlicher Seitenbrenner im linken Seitentisch (6,5kW)
- Infrarot Back Burner (4,7kW)
- Haupt-Grillfläche: 78×48cm, Warmhalterost: 75×13cm
- Massive Grillroste aus emailliertem Gusseisen, auch in der Primezone
- Gussrost mit innovativem FatDrip-System: Das intelligente Fettablaufsystem im Rost
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Garraum-Innenbeleuchtung für die perfekte Zubereitung in der Abenddämmerung (über 230 V-Anschluß)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Halterungen für Müllbeutel und Küchenrolle
- Mit Besteck- und Saucenhalter im Unterschrank
- Brennkammer aus porzellanemailliertem Stahl
- Neuer schwarzer Look
- Stauraum für Gasflaschen bis 11kg DE

Art.-Nr. 25560 | Schwarz | 1.599,- Euro

Dazu passend: Abdeckhaube Art.-Nr. 25557

ON THE ROAD

WIR MACHEN UNS AUF DEN WEG UND NEHMEN DEN GRILL EINFACH MIT!

Der erste mobile Gasgrill von RÖSLE kommt

Spontan losfahren und einfach eine gute Zeit haben: Ob Kurzurlaub, gemütlicher Abend am See mit Freunden oder Picknick im Park mit dem Partner – vieles findet spontan statt und dann kommt irgendwann die Frage: Hat jemand einen Grill, den er/sie mitbringen kann? Damit die Antwort ab sofort „Ja“ lauten kann, hat RÖSLE nun den kleinen, tragbaren Gasgrill VIDERO G2-P im Sortiment. Aber auch für alle, die lieber auf dem Balkon grillen, ist der Kleine der perfekte Mitbewohner. Da ist man flexibel.



Klein, flexibel und leistungsstark – Feuer frei für den VIDERO G2-P

Zweimal „klicken“ und schon geht es los: Der Transport des Grills zur Location und wieder nach Hause ist dank zweier praktischer Verschlussklammern ganz einfach. Einfach am stabilen Deckelgriff packen und los. „Trotz des kleinen Formats braucht sich aber niemand Gedanken um die Performance zu machen,“ so Christian Port, Leiter Produktmarketing bei RÖSLE. „Die 2 Hauptbrenner aus Edelstahl mit je **2,2 kW** geben ordentlich Feuer! Auch die Grillfläche ist mit **39 cm x 32,5 cm** vergleichsweise groß - und falls doch mal ein paar Personen mehr zur Party am See auftauchen, sorgt der sich beim Öffnen nach hinten schiebende Warmhalterost für zusätzlichen Platz.“



Auch auf die bewährten Ausstattungs-Klassiker verzichtet der VIDERO G2-P nicht – Hochwertige Wärmeverteiler aus Edelstahl sowie der Deckel mit Glaseinsatz und großem Thermometer sind natürlich Teil der Grundausstattung. Auch die integrierte Schlauchbruchsicherung am Druckregler gehört hier dazu.

An Flexibilität mangelt es dem kleinen Gasgrill ebenfalls nicht, denn durch die Zweiteilung des Grillrosts ist zusätzlich das Einsetzen der beidseitig nutzbaren Gussgrillplatte möglich. Dank der nach vorne herausziehbaren Fettauffangwanne und einer leicht zu reinigenden Brennkammer aus Edelstahl ist der VIDERO G2-P einfach und schnell wieder einsatzbereit.

Mit Sicherheit ein Blickfang

Durch seine Flexibilität und Leistung auf kleinstem Raum zieht der mobile Gasgrill viele hungrige Blicke auf sich – ganz egal wo. Und wer nicht alles einpacken möchte, der kann den Grill natürlich auch als platzsparende Alternative zuhause auf dem Balkon oder auf der Terrasse nutzen.



Passend dazu gibt es eine **praktische Tragetasche** mit breiten Tragegriffen und seitlichen Staufächern sowie **ein stabiles Untergestell** aus pulverbeschichtetem Stahl, welches sich schnell und einfach aufbauen und zerlegen lässt. Ideal für den nächsten Camping-Ausflug oder die Nutzung auf Terrasse und Balkon.



Die 30mbar Variante ist als EU-Gerät oder den Betrieb mit 30mbar-Gasdrucksystemen, wie beispielsweise am Wohnwagen, zugelassen.

Also – Grill- und Badesachen einpacken und los geht's! RÖSLE ist dabei.



Gasgrill VIDERO G2-P



- Gasgrill mit 2 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 2,2 kW)
- Hauptgrillfläche: 39 x 32,5 cm
- Grillfläche Warmhalterost: 39 x 13 cm
- Praktischer Warmhalterost für noch mehr Grillfläche
- Zweiteiliger Edelstahl-Grillrost, Einsatz einer separaten Grillplatte möglich
- Zwei seitliche Deckelverschlüsse zum einfachen und sicheren Transportieren
- Wärmeverteiler aus Edelstahl
- Nach vorne herausziehbare Fettauffangwanne aus Edelstahl
- Doppelwandiger Deckel mit Glaseinsatz
- 4 hitzebeständige Gummifüße für einen sicheren Stand
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Brennkammer aus Edelstahl für leichte Reinigung und lange Haltbarkeit
- Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung (nur bei 50mbar)
- Maße: 45 x 45 x 34,7 cm / ca. 12,5 kg

Art.-Nr. 25563 | Schwarz | 50mbar | 349,- Euro

Art.-Nr. 25566 | Schwarz | 30mbar

Dazu passend: Tragetasche Art.-Nr. 25455 | 49,95 Euro

Untergestell Art.-Nr. 25456 | 69,95 Euro



GRILL AND CHILL – WAS MAN(N) ALLES BRAUCHEN KANN! HOCHWERTIGES RÖSLE-ZUBEHÖR FÜR PERFEKTE GRILLERGERBNISSE

Für Einige ist BBQ ein Hobby, für Andere ein Lifestyle. Für Alle gilt aber eins: Grillen soll Spaß machen. Und wie bei jedem Handwerk geht einem die „Arbeit“ schneller und besser von der Hand, wenn man mit hochwertigem Werkzeug arbeitet.

Gemäß dem Credo „Grill & Chill“ hat sich RÖSLE der Entwicklung von Grillzubehör gewidmet, dass genau diesen Ansprüchen gerecht wird und das Grillen zum chilligen Erlebnis macht. Passend zum Jubiläumsjahr bringt das Unternehmen wieder clevere Helfer auf den Markt, die mit perfekter Qualität, überzeugender Funktionalität und nachhaltigem Design überzeugen und damit die RÖSLE Markenwerte in jeden Garten tragen.



Alles auf VARIO: Einfach mehr Flexibilität am Grill

Klassische Würstchen und Steaks haben bei den meisten Grillliebhaber*innen einen festen Platz auf dem Grill – aber warum sollte man sich darauf beschränken? „Es gibt viele Möglichkeiten und kreative Rezepte für den Grill“, weiß Sina Klein, Leitung Marketing bei RÖSLE. Mit dem Vario+ Grillrostsysteem sind der Kreativität am Grill absolut keine Grenzen mehr gesetzt. Damit noch mehr Grillliebhaber*innen in diesen Genuss kommen, wurde das Grillrostsysteem auch für den Kugelgrill NO.1 F60 angepasst. Damit sind Brot und Pizza vom Holzkohlegrill oder ein leckeres Curry aus dem Wok ganz einfach umsetzbar. Der neue Edelstahlrost ermöglicht das Austauschen unterschiedlichster Einsätze, wie beispielsweise Wok, Dutch Oven, Grillplatte oder Pizzastein. Einfach den entsprechenden Einsatz in den herausnehmbaren Teil des Rostes einfügen und schon geht es los.



Für den Wok bringt RÖSLE in diesem Jahr zusätzlich einen **BBQ- Woklöffel** auf den Markt. Mit seinem extra-langen Stiel ermöglicht er das Heben, Wenden, Verschieben und Herausschöpfen ohne dabei zu nah am heißen Wok hantieren müssen. Der Rand aus temperaturbeständigem Silikon verhindert dabei Kratzer und Beschädigungen an der Gusseisenpfanne, sowie unangenehme Kratzgeräusche beim Arbeiten.

Edelstahl Grillrost VARIO+ für No.1 F60



- Dank dem VARIO+ Einsatz sind nun noch mehr Gerichte auf dem Kugelgrill möglich
- Massive 5 mm Edelstahlstäbe
- Seitenteile können zum Nachfüllen von Kohle während des Grillens hochgeklappt werden, ohne den Rost entfernen zu müssen
- Für VARIO-Einsätze mit Ø 30 cm
- Passend für alle Kugelgrillmodelle mit Ø 60 cm

Art.-Nr. 25447 | Ø 60 cm | 79,95 Euro

Passend z.B. Wok VARIO | Art.-Nr. 25409 Pizzastein VARIO | Art.-Nr. 25424

BBQ Woklöffel 40 cm



- Der Pfannen- und Woklöffel besitzt einen rundumlaufenden Silikonrand zum Heben, Wenden, Verschieben und Herausschöpfen von Speisen aus dem Wok
- Der Rand verhindert Kratzer und Beschädigungen an der Gusseisenpfanne
- Hitzebeständig bis 220 °C
- Langlebige Edelstahl-Silikon-Verbindung, kein Kratzgeräusch am Wok
- Der Rundgriff aus hochwertigen Edelstahl liegt perfekt in der Hand und verfügt über eine praktische Öse zum Aufhängen des Löffels

Art.-Nr. 25449 | 29,95 Euro

Back to Basics: Einfaches Grillzubehör mit großer Wirkung



Oft sind es besonders die kleinen Dinge im Leben, die einen glücklich machen und das Leben erleichtern. In diesem Jahr hat RÖSLE daher mit der BBQ Grillunterlage eine Basic-Ausstattung entwickelt. Die hitzebeständige und schwer entflammbare Unterlage schützt Terrassen- oder Balkonboden vor Flecken durch Fett, Öl oder Asche. Dank der rutschfesten Rückseite hat die Unterlage außerdem einen festen Halt auf dem Boden und schlägt keine Falten. Die Matte lässt sich einfach mit dem Gartenschlauch reinigen und ist zudem zu 90 Prozent aus recyceltem Material hergestellt.

Dank der neuen Universal BBQ LED Griffleuchte muss auch keiner mehr im Dunkeln stehen. Die batteriebetriebene Leuchte wird mit einem strapazierfähigen Silikon-Gurt am Deckelgriff angebracht und leuchtet so den Grillbereich für ca. 4 Stunden ideal aus. Passend für alle RÖSLE VIDERO- und ARTISO-Modelle sowie für die Kugelgrills. Grillen kann so easy sein.



Ready, Set – GO! Für alle, die mit dem Grillen starten wollen, ist das neue BBQ Premium-Set ein gutes Einstiegsgeschenk. Mit den Premium-Grillhandschuhen aus 100 Prozent META-Aramidfasern ist das Handling der Grillkohle und des Anzündkamins kein Problem, auch der Transport von heißem Grillzubehör geht sicher über die Bühne. Die Barbecue-Grillzange mit intelligenter Verschlussautomatik ist ein echter RÖSLE-Klassiker und sorgt für ein einfaches Wenden von Steaks, Würstchen und Gemüse mit nur einer Hand. Und für die anschließende effektive und schnelle Reinigung des Grillrotes enthält das Set die SLIDE X Reinigungsbürste mit drei Bürstenreihen aus Edelstahl.

Alles drin, was man an Basics braucht.

BBQ Grillunterlage 120 x 70 cm



- Schützt den Terrassen- oder Balkonboden vor Flecken durch Fett, Öl oder Asche
- Dank der rutschhemmenden Rückseite hat die Unterlage einen festen Halt auf dem Boden
- Die Unterlage ist hitzebeständig und schwer entflammbar
- Witterungsbeständig gegen Umwelteinflüsse
- Universell einsetzbar, antibakteriell
- Einfache Reinigung mit dem Gartenschlauch möglich
- Geringes Gewicht - nach dem Gebrauch einfach aufrollen und verstauen
- Größe: 120 x 70 cm
- Nachhaltig - besteht zu 90% aus recyceltem Material

Art.-Nr. 25450 | 39,95 Euro

Oberfläche: Polyester

Unterseite: recycelter Gummi-Kork-Mix

Universal BBQ LED Griffleuchte



- Stylishes Griffleuchte zum Ausleuchten des Grillbereichs
- Für viele Grillmodelle geeignet, einfach am Deckelgriff zu befestigen
- Das extra helle Chip-On-Board LED-Leuchtmittel mit 200 Lumen verfügt über zwei Helligkeitsstufen
- Strapazierfähiger Silikon-Gurt sorgt für eine einfache und sichere Befestigung am Deckelgriff
- Batteriebetrieb: 3 x AAA Batterien notwendig (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Leuchtdauer: ca. 4 Stunden
- Passend für alle VIDERO/ARTISO-Modelle und Kugelgrills

Art.-Nr. 25448 | 24,95 Euro

BBQ Premium-Set 3-TLG.

Set bestehend aus Premium Barbecue-Grillzange, Premium Grillhandschuhen und Barbecue-Reinigungsbürste SLIDE X



- Premium Barbecue-Grillzange mit intelligenter Verschlussautomatik, zum Wenden von Fleisch, Würstchen, Gemüse u.v.m.
- Premium Grillhandschuhe aus 100 % META-Aramidfasern, ein Muss beim Handling mit Grillkohle, Anzündkamin und beim Transport von heißem Grillzubehör
- Barbecue-Reinigungsbürste SLIDE X mit 3 Bürstenreihen aus Edelstahl

Art.-Nr. 25453 | 69,95 Euro

Tuning für Alle, die es noch individueller möchten

Da geht doch noch mehr! Auch wenn es bei den Gasgrills der RÖSLE VIDERO Reihe fast unmöglich scheint, findet sich immer noch Optimierungspotential. Nach dem großen Upgrade in 2021, mit klappbaren Seitentischen und Vario+ Grillrostsystem, bietet RÖSLE im Jubiläumsjahr zahlreiche optionale Aufwertungen, mit denen BBQ-Liebhaber*innen ihre Grills noch einmal ordentlich tunen können. Da kommen die neuen Premium Rollen genau richtig: Mit einem Raddurchmesser von 75mm erhöhen sie die Arbeitshöhe des Grills gleich um 3 cm. Zudem hinterlassen Sie auch auf empfindliche Böden wie Stein, Marmor oder Granit keine Streifen und können an allen VIDERO und ARTISO Modelle angebracht werden.



Gussrost oder Edelstahlroste? Die Kunden haben die Wahl. Der Primezone-Gussrost aus dem RÖSLE Jubiläumsmodell G4-S NERO ist auch separat erhältlich und kann auf der bestehenden Primezone angebracht werden. Das neue Design des Rostes sorgt für ein perfektes Streifen-Branding.

Wer die Gussroste der Hauptgrillfläche auch mal gegen massive Edelstahlroste tauschen möchte, kann dies nun ebenfalls selbst gestalten. Für alle VIDERO Modelle (ab 2021) gibt es als passenden Einsatz die soliden 8mm-starken Edelstahlroste. Sie verschmutzen weniger und lassen sich zudem in der Spülmaschine reinigen.

Für Premium-Grills, die den individuellen Bedürfnissen der BBQ-Liebhaber*innen gerecht werden, bietet das RÖSLE Sortiment ein breites Spektrum an Möglichkeiten.

Premium Rollen VIDERO



- Premium-Rollen mit hochwertiger und umweltfreundlicher TPR-Laufläche
- Sorgt für leises Abrollen, ohne Streifen zu hinterlassen
- Robuste und langlebige Ausführung
- Ideal für empfindliche Böden wie Stein, Marmor oder Granit
- Lieferumfang: 4 x 360°-Lenkrollen mit Feststell-Bremse
- Passend für alle VIDERO und ARTISO Modelle
- Raddurchmesser: 75 mm | Radbreite: 25 mm
- Arbeitshöhe erhöht sich um ca. 3 cm
- Farbe: Schwarz

Art.-Nr. 25444 | 4 Stück | 39,95 Euro

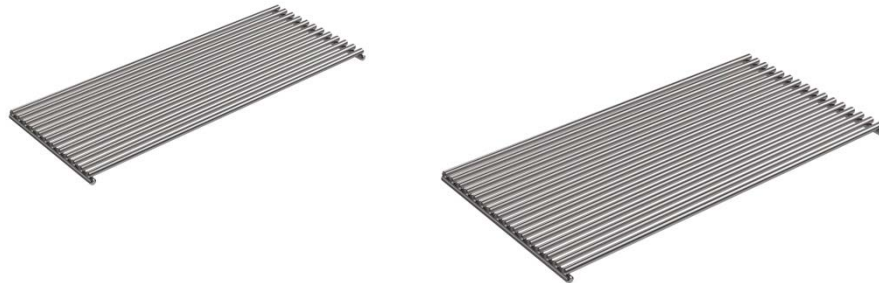
Guss-Grillrost Primezone VIDERO



- Passend für alle VIDERO S-Modelle (alle Versionen)
- Der robuste Grillrost aus emailliertem Gusseisen ist die ideale Erweiterung für die Primezone und sorgt für ein intensives Branding
- Gusseisenrost kann durch Verdrehen um 90° eine Ebene hochgestellt werden. Dadurch können Gerichte bei niedrigerer Hitze zubereitet werden
- Maße: 24 x 29 cm
- Material: Gusseisen emailliert
- Handreinigung empfohlen

Art.-Nr. 25451 | 44,95 Euro

Edelstahl Grillrost VIDERO G3/G6 und Edelstahl Grillrost VIDERO G2/G3/G4/G6



- Solide Ausführung in Edelstahl mit einem Stab-Durchmesser von 8 mm
- Passt auf alle VIDERO-Modelle ab Modelljahr 2021
- Geringer Stababstand (7 mm) zwischen den Stäben, so kann nichts durchrutschen
- Einfache Reinigung in der Spülmaschine möglich

Edelstahl Grillrost Videro G3/G6
Art.-Nr. 25446 | 18 x 45cm | 49,95 Euro

Edelstahl Grillrost Videro G2/G3/G4/G6
Art.-Nr. 25445 | 24 x 45cm | 59,95 Euro