

# 10 Jahre RÖSLE BBQ



Die letzten 10 Jahre sind wie im Flug vergangen und die Entscheidung 2012 in den Bereich BBQ einzusteigen war für uns genau die Richtige. Wir sind im wahrsten Sinne „Feuer und Flamme“ für unsere Produkte und freuen uns, mit unseren Kunden und Partnern, weiter an neuen Innovationen arbeiten zu können.

## Angefangen hat alles mit den ersten Kohlegrills im Jahr 2012.

Das war der Grundstein und auch ein vorsichtiges Herantasten an das Thema. Natürlich standen die Fragen im Raum, ob die Kunden uns diese Produkte auch abnehmen und uns zutrauen in diesem Bereich das bekannte RÖSLE-Qualitätsniveau zu liefern. So war der Beginn noch vorsichtig. Doch im Lauf der Jahre wurde RÖSLE zu einer echten Alternative am Markt und wir haben viele treue Fans und Begleiter gewonnen. Das richtige Preis-Leistungs-Verhältnis, neue und clevere Ideen, das passende Zubehör und unsere eigene Begeisterung waren und sind die wichtigen Faktoren für ein vertrauensvolles Miteinander.

RÖSLE VISION Gasgrills

2014



Die ersten Videro-Gasgrills

2022



2012

Holzkohle-Kugelgrill No.1

Unser erster Gas-Kugelgrill

2016

Der erste Smoker

Happy Birthday!!



No.1 Holzkohle Kugelgrills - ursprünglich!



10 Jahre RÖSLE BBQ Ein Grund zum Feiern!



Die Primezone bis zu 800°C!

GRILL AND CHILL



## 10 Jahre RÖSLE BBQ

10 Jahre RÖSLE BBQ - Das muss gefeiert werden!

Und genau das tun wir mit zwei exklusiven Sondermodellen, die mit einer richtig stylischen matt-schwarzen Optik ausgestattet wurden.

Doch nicht nur optisch machen die Beiden etwas her. Die inneren Werte können sich ebenso sehen lassen:

Ein neuer VARIO+ Edelstahlrost für den Kugelgrill AIR F60 NERO oder auch der massive Primezone-Gussrost und neue Räder am VIDERO G4-S NERO sorgen für echten Grillspaß.



Zubehör für alle Wünsche.



Unser Drehspeiss - da wirds lecker!



Smoker No. 1 F50-S - low and slow.



On the road - mit RÖSLE.



Unsere VIDERO-Familie - die Vielseitigen!



UNSERE JUBILÄUMSMODELLE DIE LEIDENSCHAFT FÜR'S GRILLEN!

10 Jahre RÖSLE BBQ

## UNSERE GEBURTSTAGS-MODELLE:

RÖSLE HOLZKOHLEGRILL NO.1 AIR F60 NERO

ART.-NR. 25562 UVP 469 €



Happy



Birthday!

RÖSLE GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G4-S NERO VARIO+

ART.-NR. 25561 UVP 999 €

## Nach 10 Jahren ist ja noch lange nicht Schluss!

Wir sind weiterhin heiß darauf neue Produkte zu entwickeln, neue Food- und Grilltrends kennen zu lernen und zu testen, alternative Gar- und Grillmethoden zu probieren. Einige Neuheiten für unser Jubiläums-Jahr 2022 stellen wir Ihnen hier vor - lassen Sie sich überraschen und feiern Sie mit uns das Grillen! Die Jubiläums-Modelle haben sich extra chic gemacht und richtig in Schale geschmissen.

Auf geht 's zur Party!

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Str. 38  
87616 Marktberdorf  
Deutschland  
Tel. +49 8342 912 0  
Fax +49 8342 912 190



www.roesle.com



Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten.

facebook.com/roesle | instagram.com/roesle\_official | pinterest.de/roesle\_official | youtube.com/user/wwwROESLEde

# DIE HIGHLIGHTS

## Alle Vorteile auf einen Blick:

- Grillrost Ø 60 cm (Grillfläche 2.734 cm²)
- Inkl. Edelstahl Grillrostsystem 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 20cm) mit Gummibereifung
- Einfache, schnelle Montage, da teilweise vormontiert
- Inkl. 2 Kohlekörben aus Stahl

Dazu passend: Abdeckhaube Art.-Nr. 25021



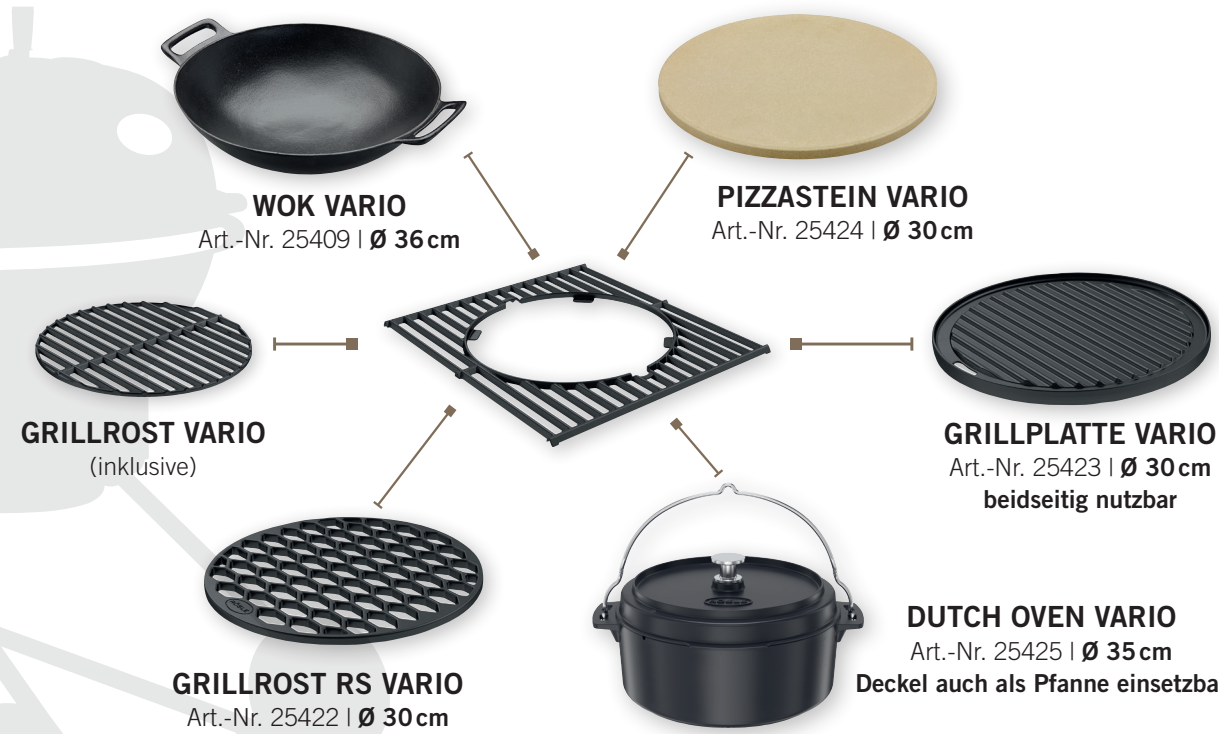
## Die Jubiläums-Ausstattung:

Sonder-Edition im eleganten matt-schwarzen Design  
Inkl. Grillrostsystem VARIO+ in Edelstahl



## VIELFALT PUR - Das VARIO+ Grillrostsystem

Das **VARIO+ Grillrostsystem** ist serienmäßig in unseren Jubiläumsmodellen integriert. Die passenden Einsätze eröffnen hier viele neue Grill-Möglichkeiten. Vom massiven Dutch Oven oder Wok aus Gusseisen, dem RÖSLE-Wabenstruktur Grillrost bis hin zum Pizzastein. Ein scharfes Curry, knackiges Gemüse als Beilage oder ein süßer Flammkuchen zum Dessert. Hier lässt sich so ziemlich alles zubereiten!



# RÖSLE HOLZKOHLEGRILL NO.1 AIR F60 NERO **NEU**

10 Jahre  
RÖSLE BBQ



**ANGENEHME ARBEITSHÖHE:**  
Die praktische Höhe von 84 cm sorgt für Entspannung am Grill.

**NEU VARIO+ GRILLROST AUS EDELSTAHL:**  
Seitlich kann er zum Nachfüllen von Kohle während des Grillens hochgeklappt werden

**GROSSZÜGIGER ASCHEN-AUFFANGBEHÄLTER**

**EINFACHE UND SCHNELLE MONTAGE:**  
Das Gerät ist teilweise vormontiert.

**ABMESSUNGEN: NO.1 F60 AIR**  
(LxBxH) 75x83x115 cm

**GROSSES DECKEL-THERMOMETER:**  
Mit gut lesbarer Temperaturanzeige in °C und °F.

**EXTRA HOHER DECKEL:**  
Er sorgt für einen großen Garraum, der ausreichend Platz für passende Aufsätze wie z. B. Rippenhalter oder Hähnchenbräter bietet.

**ROBUSTER DECKELGRIF:**  
Seine Positionierung garantiert, dass der Griff nicht heiß wird und ohne Handschuhe angefasst werden kann.

**EXTRA GROSSE GRILLFLÄCHE:**  
Ø 60 cm = 2.734 cm²  
Ca. 15 % größer im Vergleich zu Modellen mit 57 cm Durchmesser.

**PRAKTISCHE AUSSENREILING:**  
Ideal zum Aufhängen von Grillwerkzeugen z. B. mit dem passenden Hakenset. Außerdem als Zubehör erhältlich: Ein Ablagetisch für noch mehr Fläche am Grill.

**AIR CONTROL SYSTEM:**  
Das System sorgt für eine einfache und präzise Steuerung der Luftzufuhr und ermöglicht die Entnahme des Aschebehälters mit nur einem Drehknopf.

**HOCHWERTIGE MATERIALIEN:**  
Grillkugel aus porzellanemalierter Stahl in Schwarz. Stabiler Rohrrahmen aus 1,4 mm starkem, komplett pulverbeschichtetem Stahl in Silber.

**MÜHELOSER TRANSPORT:**  
Die stabilen und leichtgängigen schwarzen Rollen mit Gummibereifung (Ø 20cm) garantieren einen mühelosen Transport auch auf unebenem Untergrund.



# RÖSLE GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G4-S NERO VARIO+ **NEU**

10 Jahre  
RÖSLE BBQ



**BRENNER AUS EDELSTAHL:**  
Sie sorgen mit je 3,5 kW für reines Grillvergnügen.

**KOMFORTABLE ARBEITSHÖHE:**  
Die ergonomische Höhe von 90 cm gewährleistet ein entspanntes Arbeiten am Grill.

**EXTRA HEISSE PRIMEZONE:**  
800 °C sorgen für ein extra krosses Finish.  
Integriert im Seitentisch, inkl. elektronischer Zündung.

**INKLUSIVE HAKENLEISTE:**  
Zum Aufhängen von Grill-Accessoires wie Grillzange oder BBQ-Wender, damit diese immer gleich zur Hand sind.

**ABMESSUNGEN (INKLUSIVE SEITENTISCHE):**  
(LxBxH) 138x57x117,5 cm

**ABMESSUNGEN (SEITENTISCHE GEKLAPPT):**  
(LxBxH) 102,5x57x117,5 cm

**DECKEL MIT GLASEINSATZ:**  
Er gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum. Der Garprozess wird durch Anheben des Deckels nicht unterbrochen. Die Temperatur bleibt konstant.

**GROSSES DECKEL-THERMOMETER:**  
Mit gut lesbarer Temperaturanzeige in °C und °F.

**BELEUCHTETE DREHKNÖPFE:**  
Rot = an; Weiß = aus

**INTEGRIERTER SEITENBRENNER:**  
Im Ablagetisch befindet sich ein Seitenbrenner mit 3,0 kW Leistung z. B. zum Zubereiten von Beilagen oder Saucen. Im geschlossenen Zustand ist der Ablagetisch als Arbeitsfläche nutzbar.

**KLAPPBARE SEITENTISCHE:**  
Ohne Werkzeug abklappbare Seitentische. So lässt sich der Grill auf kleinem Raum sicher verstauen.

**AUFFANGSCHALE:**  
Für herabtropfendes Fett und Garflüssigkeiten. Diese kann zur Reinigung auch auf der Vorderseite des Gerätes entnommen werden.

**SCHLAUCHBRUCHSICHERUNG:**  
Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung.



**STAUERAUM IM UNTERSCHRANK:**  
Für Gasflaschen und Zubehör. G4-S: Gasflaschen bis 11 kg

**MÜHELOSER TRANSPORT:**  
Die Premium Rollen sind stabil und garantieren einen mühelosen Transport auch auf unebenem Untergrund.

# DIE HIGHLIGHTS

## Alle Vorteile auf einen Blick:

- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 x 45 cm, Warmhalterost: 70 x 16 cm
- NERO Sonderedition mit matt-schwarzem Look
- Inklusive VARIO+ Grillrostsystem mit Halter
- Premium Gusrrost 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
- Großes Deckelthermometer (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

Dazu passend: Abdeckhaube Art.-Nr. 25517

## Die Jubiläums-Ausstattung:

1. Sonder-Edition im eleganten, matt-schwarzen Design
2. Premium-Gusrrost für die Primezone im linken Seitentisch
3. Seitenbrenner mit Gusshalter im rechten Seitentisch
4. Neue, große Premium-Rollen mit Gummibereifung



1. Elegante, matt-schwarze Optik



2. Primezone mit neuem Gusrrost



3. Seitenbrenner mit neuem Gusshalter



4. Neue große, stabile Premium-Rollen

