



SINCE 1888

PRESSEINFORMATION

ZERO WASTE, FULL TASTE

Mit den richtigen Produkten hantieren

Zero Waste? Das ist die Idee, Müll zu vermeiden und Ressourcen zu schonen. Auch in der Küche kann man viel dafür tun: Vom Einkauf über die Zubereitung bis hin zur Resteverwertung. Es bedeutet konkret, Verpackungsmüll zu reduzieren, langlebige Küchenutensilien zu verwenden, die im besten Fall auch noch Energie sparen und Produkte komplett zu verarbeiten und so Lebensmittelabfall zu vermeiden. Mit vielen kleinen Taten lässt sich Großes erreichen. Wie das geht? Beispielsweise mit RÖSLE. Der Küchenexperte verwendet seit 1888 hauptsächlich Edelstahl und seit kurzem auch recyceltes Aluminium für die neue Kochgeschirr-Serie CADINI. Super Voraussetzungen, um mit Zero Waste zu starten. Wir haben eine kleine Auswahl an Tipps zusammengestellt, die ganz leicht im Alltag umgesetzt werden können.

1. Produktwahl

Bei der Wahl von Küchenhelfern spielt das Material die entscheidende Rolle. Zum einen lassen sich mit Töpfen, die Wärme gut speichern und weitergeben im täglichen Einsatz Energie sparen. Zum anderen halten Kochlöffel und Schöpfkellen aus Edelstahl quasi ein Leben lang. Eine Rührschüssel aus Metall ist ebenfalls langlebiger und zudem umweltschonender als Plastikalternativen. Und selbst, wenn Schüsseln oder Töpfe mal ausgedient haben, lassen sich Rohstoffe wie Aluminium und Edelstahl problemlos immer wieder verwerten.

KOCHGESCHIRR-SERIE CADINI (Töpfe, Pfannen, Wokpfanne, Servierpfanne)



Töpfe und Pfannen aus 100% recycelten Aluminiumdosen – Voll am Puls der Zeit. UVP ab 59,95€. Erhältlich im Handel und auf www.roesle.com.

Aluminium lässt sich mehrfach wieder verwerten. Zudem kann das Material Wärme sehr gut speichern und leitet sie auch effizient weiter. Dies hilft beim alltäglichen Einsatz am Herd, um zusätzlich Zeit und Strom zu sparen. Die robuste Antihafbeschichtung ProResist erlaubt aufgrund eingearbeiteter Siliciumcarbid-Partikel sogar den Einsatz von Edelstahl-Helfern. Echte Allrounder.

SCHÜSSEL AUS EDELSTAHL (hoch), Ø 8 cm, 12 cm, 16 cm, 20 cm, 24 cm, 28 cm



Zubereiten, Servieren, Aufbewahren – die RÖSLE Schüssel ist ein echter Klassiker und Multitalent. Durch ihr zeitlos-elegantes Design ist sie auch in zehn Jahren noch modern. UVP ab 21,95€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.

Hergestellt wird sie schon immer, wie viele andere RÖSLE-Produkte, aus Edelstahl – langlebig, wieder verwendbar und geschmacksneutral. Egal ob süße Schlagsahne für die Torte oder frisches Pesto: Die verschiedenen Größen stehen bereit. Gepaart mit einem Frischhaltedeckel können auch Teige reifen oder Reste aufbewahrt werden.

2. Zubereitung und Resteverwertung

Beim Kochen, Braten, Grillen und Backen heißt es: Nur so lange wie nötig heizen. Wasserkocher und Topfdeckel helfen, weiter Energie zu sparen. Und aus vielen Gemüse-Strunken und Blättern lassen sich neue Gerichte zaubern oder verfeinern und aromatisieren. So muss auch nichts in den Müll wandern.

KOCHGESCHIRR-SERIE SILENCE PRO (Töpfe, Pfannen, Wokpfanne, Servierpfanne, Aroma-Dampfgarer, Crêpe-Pfanne)



Wenn es um Perfektion am Herd geht, ist die Silence Pro-Serie von RÖSLE ganz vorne mit dabei – der innovative Deckel ist frisch patentiert und bietet vielerlei Möglichkeiten: Abgießen ohne Sieb, seitliches Einstecken im Topfgriff, integrierter Kondensatfang und noch Vieles mehr. Der seitliche Dampfauslass ist besonders für Muldenlüfter ideal. UVP ab 69,95€. Erhältlich im Handel und auf www.roesle.com.



Der clevere, mit Silikon ummanteltes Griff der Pfannen ermöglicht die direkte Ablage der Küchenhelfer – zudem sind diese mit der robusten Antihaftversiegelung ProResist ausgestattet. Das breite Spektrum der Serie ermöglicht allerlei Lieblingsgerichte – vom Kaiserschmarrn bis zum frisch gedämpften Spargel oder selbstgemachter Pasta.

3. Lebensmitteleinkauf und Lagerung

Zero Waste beginnt nicht erst in der Küche, sondern schon beim Einkauf. Mit eigenen Behältern und Taschen auf dem Markt, im Unverpacktladen oder in der Gemüseabteilung des Supermarkts. Durch eigene Gefäße kann man

Verpackungen einsparen – Wer dann noch regionale und saisonale Produkte kauft punktet doppelt.

DOSEN MIT FRISCHHALTEDECKEL, Ø 5cm, 8 cm, 10 cm, 12 cm, 16 cm



Dosen aus Edelstahl und Glasdeckel mit Silikonrand. Damit sind diese Dosen von RÖSLE ideal zur Aufbewahrung von Lebensmitteln aller Art. UVP ab 16,95€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.



Ob Gewürze, Reis, Mehl, Obst oder Gemüse – hier ist alles sauber verpackt, denn Edelstahl ist nicht nur nachhaltig und langlebig, sondern darüber hinaus auch geschmacksneutral und einfach zu reinigen. Der Silikonrand verschließt die Dose aromadicht, so dass auch Kaffee und Tee ideal aufgehoben sind.

4. Frische behalten

Alu- und Frischhaltefolie haben eigentlich ausgedient in Zeiten der Müllvermeidung. Bienenwachstücher oder auch passende Deckel für Dosen und Schüsseln sind die aktuellen Helfer. Am besten aromadicht, damit auch wirklich alles darin gelagert werden kann.

FRISCHHALTEDECKEL, Ø 5cm, 8 cm, 10 cm, 12 cm, 16 cm, 20 cm, 24 cm, 28 cm



Ob Schüssel, Dose oder Kochtopf – die RÖSLE Frischhaltedeckel gibt es in (fast) allen Größen. So können sie universell auf- und eingesetzt werden. UVP ab 9,95€. Erhältlich im Handel und auf www.roesle.com.



In acht verschiedenen Größen sorgen die Glasdeckel mit Silikonrand für den aromadichten Verschluss – ob Gewürze, Kaffee, Obst und Gemüse oder die Reste des vergangenen Mittagessens.

5. Reinigung und Ersatzteile

Spülmaschine oder Handreinigung? Auch hier lässt sich Wasser oder Energie sparen. Denn eine halbvolle Spülmaschine ist nicht ganz oben auf der Energiesparliste. Stumpfe Klingen an Pendelschälern oder Hobeln lassen sich einfach mit Ersatzklingen tauschen – der Körper des Produkts bleibt so erhalten und kann weiter verwendet werden. RÖSLE bietet ein breites Spektrum an Ersatzteilen für seine Produkte.

SPÜLBÜRSTE ANTIBAKTERIELL



Die Spülbürste von RÖSLE besteht aus langlebigem Edelstahl, der Bürstenkopf aus strapazierfähigen Polyesterborsten. Das Beste: Wenn der Kopf „verbraucht“ ist, lässt er sich einfach austauschen. Ersatzköpfe bietet RÖSLE in seinem Online-Shop an. UVP 27,95€. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com.



Effektiv und antibakteriell – das spezielle Borstenmaterial verhindert das Ansammeln von Bakterien.



SINCE 1888

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 Klempf engagiert. Zur RÖSLE-Firmengruppe gehört ebenfalls die Premiummarke für Dachentwässerungszubehör GRÖMO, Marktführer in Deutschland und Europa, für welche Henning Klempf 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