

## FUNKTIONALES ZUBEHÖR

### Vielseitig und heiß aufs Grillen.

Ran an den Grill und Neues ausprobieren! Egal ob lässige Burger, zarte Steaks, frische Garnelen oder die klassische Bratwurst. Das RÖSLE Zubehör ist vielseitig einsetzbar, es lässt sich drehen und wenden. Im wahrsten Sinne des Wortes. Wichtig ist zudem immer ein sauber gepflegter Grill. Das sieht sieht nicht nur gut aus, es schützt auch vor Fettbrand. Damit das Grillen ein reines Vergnügen bleibt.

**GRILLPLATTE MAGNUM G3**  
Art.-Nr. 25554 | 48x32 cm

**GRILLPLATTE MAGNUM G4**  
Art.-Nr. 25555 | 48x40 cm

- Massive Grillplatten, eignen sich hervorragend für alles Kurzgebratene und sorgen für ein schönes Branding
- Ideal auch für stark fettende Fleischsorten wie Entenbrust oder Bauchfleisch
- Das Fett wird kontrolliert über seitliche Aussparungen abgeführt und tropft somit nicht ins Feuer
- Material: Gusseisen emailliert

Abbildung: Grillplatte MAGNUM G4

Abbildung: Grillplatte MAGNUM G3



### PREMIUM BARBECUE-GRILLZANGE

Art.-Nr. 25243

- Grillzange mit großer Wendefläche zum einfachen und präzisen Wenden von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Mit intelligenter Verschlussautomatik zum platzsparenden Aufbewahren
- Zum Öffnen und Schließen mit einer Hand
- Gesamtlänge 47 cm



Extra Seitenbrenner zur Zubereitung von Beilagen.



Infrarot Back Burner.



Die Primezone.

## GRILL AND CHILL

RÖSLE  
SINCE 1888

Grill and Chill.



Inklusive Besteckhalter.



Ran an den Grill.  
Es ist angerichtet!



Massive Grillroste mit FatDrip-System.



Abb. MAGNUM PRO G4-S

### MAGNUM – Das Beste ist gerade gut genug!

Längst ist Grillen vom gelegentlichen **Schönwetter-Vergnügen** zu einer selbstverständlichen **Ganzjahresaktivität** geworden, der man sich genauso **kenntnisreich, kreativ und leidenschaftlich** widmet wie der Kochkunst. Entsprechend wird auf **hochwertige Zutaten**, gutes, **funktionales Werkzeug** und das **passende Gerät** Wert gelegt.

Somit führt an der **RÖSLE MAGNUM Serie** eigentlich kein Weg vorbei. Die Gasgrill BBQ-Stationen überzeugen mit **vielseitigem Funktionen**, **robuster und solider Struktur**, **Komfort und Kompetenz**. Ausgestattet mit **Innenraumbeleuchtung**, **Infrarot Back Burner** und **FatDrip-System** glänzen sie in schwarzer Optik zu jeder Tages- und Jahreszeit, bei saftigem Steak, knackigem Gemüse oder süßem Dessert.

So geht durchdachtes Grillen mit RÖSLE.

### Alle Vorteile auf einen Blick:

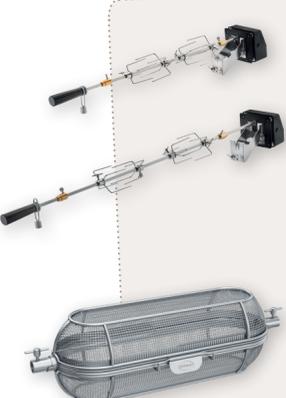
- Gasgrill mit Hochleistungsbrennern (4 kW) aus Edelstahl mit **Jet-Flame-Zündsystem**
- **Primezone** (4,3 kW) mit Grillrost aus emailliertem Gusseisen im rechten Seitentisch
- **Zusätzlicher Seitenbrenner** mit 6,5 kW Leistung (nur MAGNUM PRO G4-S)
- Massive Grillroste aus emailliertem Gusseisen, auch in der Primezone und im Seitenkocher
- **Infrarot Back Burner** mit 4,7 kW Leistung
- Haupt-Grillfläche: G3 ca. 62x48 cm / G4-S ca. 78x48 cm
- Warmhaltefläche: G3 ca. 59x13 mm / G4-S ca. 75x13 mm
- Warmhalterost aus massivem Edelstahl
- Mit **FatDrip-System**: Das intelligente Fettablaufsystem sorgt für authentischen Grillgeschmack und geringen Reinigungsaufwand
- Wärmeverteiler und **Fettauffangwanne aus Edelstahl**
- **Deckel mit großem Glaseinsatz** gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum ohne Temperatur zu verlieren
- Großes, gut ablesbares **Deckelthermometer**, Anzeige in °C und °F
- **Innenbeleuchtung** für perfektes Ambiente (über 230V-Anschluß)
- **Beleuchtete Drehregler** (AN = rot, AUS = weiß) für den perfekten Überblick
- Inklusive **Halterungen** für die Aufnahme von Müllbeutel und Küchenrolle
- Mit Besteck und Saucenhalter im Unterschrank
- Die **ergonomische Höhe** von 90 cm gewährleistet ein komfortables Arbeiten am Grill
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- **Neuer schwarzer Look**
- Großzügiger Stauraum unter dem Grill für Gasflasche bis zu 11 kg DE
- Inkl. Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung



**ABDECKHAUBE MAGNUM G3**  
Art.-Nr. 25556

**ABDECKHAUBE MAGNUM G4**  
Art.-Nr. 25557

- Wasserdicht
- Farbe: Schwarz
- Klettverschluss zum Fixieren
- Material: Polyester mit PVB-Beschichtung



### PREMIUM-DREHSPIEß

Art.-Nr. 25435 | G2/G3/F60

Art.-Nr. 25436 | G4/G6

- Drehspieß zur Zubereitung von Hähnchen, Spießbraten, Gyros, usw.
- Die Drehgeschwindigkeit von ca. 3 Umdrehungen pro Minute verteilt den Bratensaft gleichmäßig für eine knusprige Außenhülle und ein saftiges Inneres
- Massiver 6-Kant-Spieß aus Edelstahl, belastbar bis 10 kg Maximalgewicht
- Mit 4 robusten Halterungen zum Fixieren des Grillgutes
- Inklusive Elektromotor mit Netz- oder Batteriebetrieb
- Netzteil 220V/50 Hz für Elektromotor inklusive

### DREHSPIEßKORB

Art.-Nr. 25437

- Für die spielend leichte Zubereitung von Kartoffelspalten oder Gemüsewürfeln auf dem Grill
- Passend zu Premium-Drehspieß, Art.-Nr. 25435 und 25436

### BARBECUE-REINIGUNGSBÜRSTE SLIDEX

Art.-Nr. 25390

- Robuste Reinigungsbürste zur Reinigung von Grillrosten und Grillplatten aller Art
- Bürstensatz bestehend aus 3 Bürstenreihen mit Borsten aus Edelstahl
- Unkompliziertes Reinigen mit einem schnellen und großflächigen Ergebnis
- Bürstensatz komplett austauschbar
- Langer Edelstahl-Stiel mit komfortablem Kunststoffgriff
- Gesamtlänge: 47 cm



Für Gasflaschen bis 11 kg DE.



Neuer schwarzer Look.

Auf heißer Spur:  
Gasgrill BBQ-Station MAGNUM.

MAGNUM  
Volle Grillpower  
2022!

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



www.roesle.com



facebook.com/roesle



instagram.com/roesle\_official



pinterest.de/roesle\_official



youtube.com/user/wwwROESLEde



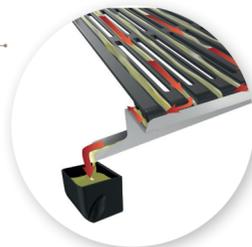
03145/AB07/0122

Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten.

## DIE HIGHLIGHTS

### FatDrip-System Technologie

Das **intelligente FatDrip-System** lässt Fett keine Chance. Der Grillrost enthält speziell entwickelte Ablaufrinnen, die dafür sorgen, dass austretendes Fett aus dem Grillgut nicht auf die heißen Brenner im Inneren der Brennkammer gelangt und verhindert somit das Entstehen von ungewünschten Stichflammen. Durch die Neigung der Grillplatte wird das Fett gezielt in einen **Fettauffangbehälter** abgeleitet. Dieser ist einfach und komfortabel zu reinigen, denn eine regelmäßige Entleerung ist elementar.



### Primezone

Pure Power: Die **extra heiße Grillfläche** im rechten Seitentisch der PRO-Modelle schafft bis zu **800 °C**. Die Primezone ist optimal zum kurzen kräftigen Braten von saftigen Steaks. Sie verleiht ein **extra-krosses und schmackhaftes Finish**. Grillrost aus emailliertem Gusseisen, in der Höhe verstellbar. Zugeklappt bietet sie zusätzliche Arbeits- oder Ablagefläche.



### Infrarot Back Burner

Der **Back Burner** (4,7 kW) der PRO-Modelle liefert zusammen mit dem **Drehspeiß** (Art.-Nr. 25435 oder 25436) gleichmäßig **knusprige Hähnchen, Gyros oder Spießbraten**. Bei geschlossenem Deckel entwickelt der Back Burner in kurzer Zeit eine sehr starke Hitze, die gleichmäßig an das Grillgut abgegeben wird. Das Ergebnis ist ein saftiger und besonders schmackhafter Grillgenuss.



### Beleuchtung

Die **Innenbeleuchtung** (mit 230V Ansteuerung) schafft das richtige Ambiente zum Grillen in der Abenddämmerung. Auch im Winter, bei trübem Licht, gibt es nun keine Hindernisse. Die **Drehknöpfe** werden direkt mit beleuchtet. Der Brenner heizt, wenn der Regler rot leuchtet. Scheint das Licht weiß, ist der entsprechende Brenner aus.



### Hochleistungsbrenner

Die **Hochleistungsbrenner aus Edelstahl** sorgen mit der vollen Kraft von je 4 kW für eine starke, gleichmäßige Hitzeentwicklung. Die Brenner werden einzeln per Drehknopf gestartet über das blitzschnelle **JET-FLAME-ZÜNDSYSTEM**.

## RÖSLE GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM PRO G3 **NEU**



ABMESSUNGEN:  
MAGNUM PRO G3  
(LxBxH)  
131,3x66x123,6cm



## RÖSLE GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM PRO G4-S **NEU**



ABMESSUNGEN:  
MAGNUM PRO G4-S  
(LxBxH)  
147,3x66x123,6cm



### Noch mehr Sicherheit!

Alle **MAGNUM PRO Gasgrill BBQ-Stationen** sind mit einem Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung ausgestattet.



## BBQ STATION MAGNUM PRO G4-S JETZT MIT VOLLAUSSTATTUNG.

Der neue **MAGNUM PRO G4-S** bietet nun noch mehr Komfort in einem neuen eleganten Look. Zusätzlich zu den bekannten und geschätzten Ausstattungsmerkmalen erhält der **MAGNUM PRO G4-S** nun auch einen praktischen Seitenkocher im linken Seitentisch. Die Primezone mit massivem Gussrost und der bekannte Back Burner runden das Gesamtpaket ab. **Mehr geht nicht!**



**NEU**

### Die neue Vollausstattung - Alles was das Herz begehrt!

- Primezone im rechten Seitentisch:**  
Für das perfekte Finish - mit massivem Gussrost und einer Temperatur bis zu 800 °C
- Seitenkocher im linken Seitentisch:**  
Damit ist die Ausstattung komplett - der Seitenkocher mit Gussrost ist wie ein erweitertes Kochfeld auf dem Grill.
- Infrarot Back Burner:**  
Volle Hitze von Hinten - Ideal für Grillhähnchen vom Drehspeiß oder Gemüse aus dem Drehspeißkorb

