

PRESSEINFORMATION

Clever grillen: smarterer Gasgrill von RÖSLE mit App-Funktion

Einfach Fleischsorte und gewünschten Gargrad einstellen und entspannen – so geht Grillen heute

Marktoberdorf, 15.02.2024 – Mit der neuen smarten RÖSLE BBQ-Station wird Grillen noch einfacher und die Speisen gelingen sicher auf den Punkt. Via App lassen sich nicht nur die Temperatur im Garraum und die Kerntemperatur des Grillguts immer im Auge behalten, auch der gewünschte Garzustand kann einfach eingestellt werden. Sobald dieser erreicht ist, ertönt ein Signal und das perfekte Steak kann serviert werden. Der clevere Gasgrill punktet außerdem mit einem Infrarot-Keramik Back Burner, der für knusprige Grillhähnchen und Spießbraten sorgt, sowie einer Glasscheibe im Deckel, die freie Sicht auf das Grillgut bietet. Er ist ab Ende März 2024 erhältlich.

Der Grill ist schon angeworfen, doch die Vorbereitungen in der Küche laufen noch? Das erste Steak brutzelt bereits und die Gäste sind auch schon da? Kein Problem. Es genügt ein Blick in die App und alles ist unter Kontrolle. Dank der Bluetooth-Verbindung können beim neuen smarten Gasgrill von RÖSLE die Grilltemperatur und der Gargrad des Grillgutes zuverlässig geprüft werden, auch wenn Sie gerade nicht am Grill stehen. Über die App besteht zudem die Möglichkeit, die Fleischsorte und den gewünschten Garzustand auszuwählen. Sogar eine Zieltemperatur für das Grillgut kann eingestellt werden. Sobald diese erreicht ist, wird ein Signal ausgesendet und das auf den Punkt gegarte Steak ist bereit zum Servieren.

Drei clever integrierte Temperaturfühler machen das perfekte Grillgut möglich: Einer in der Brennkammer, der die Temperatur im Garraum anzeigt, sowie zwei Edelstahlmessfühler, die ins Grillgut gesteckt werden und dort die Kerntemperatur ermitteln. Die Anzeige der Temperaturen erfolgt über das LED-Display im rechten Seitentisch oder die App. So ist auch bei der Vorbereitung in der Küche oder beim netten Gespräch mit den Gästen alles unter Kontrolle.

Doch damit nicht genug. Der leistungsstarke Infrarot-Keramik Back Burner erzeugt eine hohe, gleichmäßige Hitze und liefert in Kombination mit einem Drehspeiß knusprige Grillhähnchen, Spieß- oder Rollbraten als saftigen Gaumenschmaus. Das Grillgut wird auf dem Drehspeiß schonend und langsam gegart und die Infrarotstrahlung sorgt zugleich für eine beeindruckende Krustenbildung.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com



SINCE 1888

Durch das indirekte Grillen mit seitlicher Hitze tropft zudem kein Fett ins Feuer, unangenehme Rauchbildung sowie das Risiko von Fettbränden werden vermieden.

Da die Temperaturanzeige über den Seitentisch bzw. die App erfolgt, kommt die Glasscheibe im Deckel ganz ohne Thermometer aus und bietet so nicht nur freie Sicht auf das köstlich brutzelnde Grillgut, sondern lässt sich auch extra einfach reinigen.

Faktencheck GASGRILL BBQ-STATION VIDERO PRO G4-SB SMART VARIO+



Faktencheck

GASGRILL BBQ-STATION VIDERO PRO G4-SB SMART VARIO+

Art.-Nr. 25602 | 1.199,- €

- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 x 45 cm, 3.150 cm²
- praktischer Warmhalterost für noch mehr Grillfläche: 70 x 16 cm, 1.120 cm²
- inkl. zwei Kerntempersensoren
- Fernkontrolle der Garraum- und der Kerntemperatur mithilfe der Bluetooth-App, Einstellung der Grillgut-Zieltemperatur möglich
- Anzeige der Garraum- und der Kerntemperatur über die App oder das digitale Display im rechten Seitentisch
- mit Infrarot-Keramik Back Burner (3,2 kW)
- beidseitig klappbare Seitentische
- freie Sichtglasscheibe ohne Deckelthermometer, für noch mehr Einblick in den Garraum
- mit zwei geräumigen Schubladen mit extra langem Auszug
- Launch: Ende März 2024

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

Freisteller: <https://media.roesle.de/?c=5692&k=06c790ab11>

Moods: <https://media.roesle.de/?c=5714&k=e37611104d>

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis.

Fotos: ©RÖSLE

Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin, Rostock, Halle/Leipzig und Metzingen sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden in Roermond und Roosendaal zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.

Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:



www.roesle.com

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com