

LOVE  
COOK  
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888



Serie  
CADINI

Nachhaltig kochen  
mit RÖSLE.



BEWUSSTSEIN.  
RECYCLING.  
ZEITPUNKT.  
GENUSS.  
RÖSLE.



## NACHHALTIG KOCHEN? ABER KLAR!

### *Töpfe und Pfannen aus recyceltem Aluminium*

In Zeiten von Elektro-Mobilität, dem Wegfall von Plastiktüten und den vielseitigen Ansätzen diese Materialien sinnvoll und clever in neue Produkte zu verwandeln, haben auch wir bei RÖSLE unsere Serie „CADINI“ weiter ausgebaut.

**Schon gewusst?** Die Pfannen- und Topfkörper werden zu **100% aus recyceltem Aluminium** hergestellt. So werden beispielsweise für den neuen Kochtopf Ø 24cm gleich 114 Aluminium-Dosen verwendet, für eine kleine Bratpfanne von 20cm Durchmesser 47 Dosen und für die neue Wokpfanne sogar 98 Dosen. **Der Energieaufwand** bereits bearbeitete Materialien zu recyceln ist weitaus niedriger, als Rohmaterial zu gewinnen.

Da macht das Kochen doch gleich noch mehr Spaß. Wenn nun auch noch bewusst **regionale und saisonale Lebensmittel** in den benötigten Mengen eingekauft werden, können wir alle einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten.





# 100 % Rösle 100 % Bewusstes Handeln

Nicht nur bei Plasktiktüten im Handel oder beim Umstieg auf Elektrofahrzeuge lässt sich Energie sparen und einen Schritt in Richtung Umweltschutz und Nachhaltigkeit gehen.

## IM KREISLAUF

Ein zweites Leben für Aluminiumdosen: Unsere CADINI Pfannen werden aus **100% recyceltem Aluminium** hergestellt. Das ist nicht nur **umweltfreundlich** und **nachhaltig**, sondern wie gewohnt **qualitativ hochwertig**. Auch nach der Entsorgung der Pfanne kann der Pfannenkörper wieder recycelt werden

## ENERGIE SPAREN

Aluminium ist **unendlich wieder verwertbar**, bei gleichbleibender Qualität. Im Vergleich zur Gewinnung von Rohmaterial wird bei der Verwendung von recyceltem Aluminium sogar nur ein **Bruchteil der Energie benötigt**. Das spart Aluminium-Ressourcen und Energie ein und unsere Umwelt wird weniger belastet.

## GLEICHMÄSSIGE & LANGE WÄRMESPEICHERUNG

Eine **massive Bodenstärke** und eine **solide Wandstärke** des Alugussmaterials sorgen für eine **hervorragende Wärmeleitung** und **-speicherung**. Das wirkt sich wiederum positiv auf den Energieverbrauch aus. Durch den **vollflächigen Induktionsboden**, können die Pfannen auf **jeder Herdart** genutzt werden und dürfen **sogar in die Spülmaschine!**

## GANZ SCHÖN VIEL!

Pro Produkt werden unterschiedlich viele Aluminiumdosen benötigt. Erstaunlich, was man aus einer alten Dose alles machen kann!

- 115 Dosen = 1x Ø32cm Pfanne
- 90 Dosen = 1x Ø28cm Pfanne
- 62 Dosen = 1x Ø24cm Pfanne
- 47 Dosen = 1x Ø20cm Pfanne
- 115 Dosen = 1x Ø28cm Servierpfanne
- 98 Dosen = 1x Ø32cm Wokpfanne
- 114 Dosen = 1x Ø24cm Kochtopf
- 88 Dosen = 1x Ø20cm Kochtopf



# CADINI - Die Töpfe NEU

Alle Details im Überblick



Die Silikongriffe sind bei allen Töpfen und der Servierpfanne bereits inklusive.

**TOPF Ø 20 CM**

Artikel-Nr.: 91761 | UVP: 119,- €

**TOPF Ø 24 CM**

Artikel-Nr.: 91762 | UVP: 129,- €

**KOMFORT SILIKONGRIFFE**

Artikel-Nr.: 91488 | UVP: 11,95 €

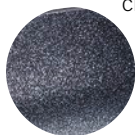
## Die Highlights:

- Kochgeschirr aus Aluminiumguss
- **Topfkörper aus 100% recyceltem Aluminium**
- Mit Antihafteigenschaften ProResist
- Temperaturbeständig bis 260 °C (mit Deckel bis 230 °C)
- Mit vollflächigem Induktionsboden für schnelleres Aufheizen und einfache Reinigung in der Spülmaschine
- Glasdeckel aus Borosilikat, temperaturbeständig bis 230 °C
- **Spülmaschinengeeignet**
- Geeignet für folgende Herdarten: Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen

## ProResist®

Widerstand ist zwecklos.

Die Robuste unter den Versiegelungen – eingearbeitete Siliciumcarbid-Partikel machen die Oberfläche hart im Nehmen und ermöglichen den Einsatz von Edelstahl-Küchenhelfern.



Die Struktur ist etwas rauer – was das Brätergebnis aber keinesfalls beeinträchtigt. Im Gegenteil. Röstaromen für den Saucenansatz sind für den Geschmack wie das Salz in der Suppe.



# CADINI - Die Töpfe

Alle Details im Überblick

## Alles im Überblick:

### GLASKLAR

Glasdeckel aus robustem Borosilikat, unempfindlich bei Temperaturwechseln.

### KOMFORT-SILIKONGRIFFE

Die robusten und flexiblen Griffe ermöglichen ein besseres Greifen und Transportieren. Temperaturbeständig bis 200°C. Bei langen Kochzeiten ist der Einsatz von Topfhandschuhen als Hitzeschutz zu empfehlen.



### MATERIAL - RECYCELTES ALUMINIUM:

Mit vollflächigem Induktionsboden ausgestattet, sorgt das Material für schnelleres Aufheizen. So lässt sich zusätzlich Energie sparen.



### SPÜLMASCHINEN GEEIGNET

Aluminium ist in der Regel nicht für die Spülmaschine geeignet. Durch die Rundum-Beschichtung des Topfkörpers sowie den hochwertigen vollflächigen Induktionsboden, ist die Reinigung in der Spülmaschine bedenkenlos möglich.





# CADINI - Die BRATPFANNEN

Für alle Lieblingsgerichte

**Pfannen für den täglichen Einsatz und in allen Größen.** Ob knusprige Spiegeleier oder zarte Fischfilets - die Antihaftversiegelung ProResist lässt nichts anbrennen und sorgt für hervorragende Ergebnisse.



**CADINI PFANNE Ø 20 CM**

Artikel-Nr.: 91753 | UVP: 79,95 €



**CADINI PFANNE Ø 24 CM**

Artikel-Nr.: 91754 | UVP: 89,95 €



**CADINI PFANNE Ø 28 CM**

Artikel-Nr.: 91755 | UVP: 99,95 €



**CADINI PFANNE Ø 32 CM**

Artikel-Nr.: 91756 | UVP: 119,- €

## ProResist®

Die Robuste, mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel, zur Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne



## MASSIV

Der starke Boden verteilt die Wärme gleichmäßig, auch an die äußeren Ränder.

## SOLIDE

Stabiler und kompakter Griff aus schwarzem Bakelite, temperaturbeständig bis 220°C

## Die wichtigsten Features im Überblick:

- 100% recyceltes Aluminium
- **ProResist®** Beschichtung
- **Spülmaschinengeeignet**
- Backofengeeignet, Griff aus Bakelite – **NEU nun bis 220°C**
- Für alle Herdarten geeignet
- Perfekte Wärmeleitung und -speicherung

**NEU**

# CADINI- Servierpfanne & Wok

*Es kann los gehen!*



**Frisch zubereitet und heiß auf den Tisch. Kein Problem mit der neuen Servierpfanne.** So gelingen die klassischen Spinatspätzle genauso wie das angesagte Mac&Cheese. Und dank der Beschichtung, ohne anzuhaften. Inkl. Komfort-Silikongriffe.

**CADINI SERVIERPFANNE Ø 28 CM**

Artikel-Nr.: 91759 | UVP: 119,- €



**Mageres Fleisch, frische Scampi, knackiges Gemüse** – dank der Premium-Antihaftversiegelung **ProResist®** brennt nichts an. Serviert mit Süß-sauer- oder Erdnuß-Sauce schmeckt es wie beim Lieblingsasiaten.

**CADINI WOKPFANNE Ø 32 CM**

Artikel-Nr.: 91757 | UVP: 139,- €



## SPINATSPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN

### ZUTATEN:

- 250 g TK-Blattspinat
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 5 Eier
- 300 g geriebener Käse (Bergkäse oder Emmentaler)
- 3 – 4 Zwiebeln
- 100 g Butter

### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln schälen in feine Ringe hobeln. In einer Schüssel die Ringe mit etwas Mehl und Salz vermengen.

Währenddessen einen Topf mit 1 L Öl (Sonnenblumenöl) erhitzen. Sobald das Öl heiß (ca. 170 °C) ist, die mehlierten Zwiebelringe in das Öl geben und braun werden lassen.

Wenn die Zwiebel braun sind, mit einem Seihlöfel oder einer Gourmetzange abschöpfen und auf einer vorbereiteten Unterlage abtropfen lassen.

Spinat, Mehl, Salz, Eier, Wasser, Salz und Pfeffer vermischen und so lange schlagen, bis Luftblasen im Teig entstehen. Den Teig für


ca. 10 min ruhen lassen und dann nochmals schlagen. Spätzlehobel auf Topf mit kochendem Salzwasser legen, portionsweise den Teig einfüllen und die Spätzle ins kochende Wasser hobeln.

Spätzle einmal aufkochen lassen, die oben schwimmenden mit einem Seihlöfel abschöpfen und in eine bereits erwärmte Pfanne geben. Den Käse zugeben und unter ständigem verrühren schmelzen lassen. Die geschmolzene Butter über die Kässpätzle geben und weiter verrühren.

LOVE  
COOK  
LIVE



*Abonnieren Sie unseren  
Newsletter - es lohnt sich!*

 [facebook.com/roesle](https://facebook.com/roesle)

 [instagram.com/roesle\\_official](https://instagram.com/roesle_official)

 [pinterest.de/roesle\\_official](https://pinterest.de/roesle_official)

 [youtube.com/user/wwwROESLEde](https://youtube.com/user/wwwROESLEde)

Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen  
inkl. der gesetzlichen MwSt.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

***www.roesle.com***

RÖSLE GmbH & Co. KG • Johann-Georg-Fendt-Str. 38  
87616 Marktoberdorf • Deutschland



*NACHHALTIG KOCHEN GEHT.  
MIT RÖSLE.*

Rezeptideen gibt es online  
unter [www.roesle.com](https://www.roesle.com) oder auf  
unserem YouTube Kanal

**Allgäu**

**MARKEN  
PARTNER**