

L'authenticité élevée à la perfection.



SINCE 1888



Barbecues et accessoires Premium 2025



Nos conditions générales de vente s'appliquent ; vous les trouverez sur www.roesle.com dans la section revendeurs.
Sous réserve de modifications et d'erreurs.

Mentions légales / Éditeur Rösle GmbH & Co. KG Johann-Georg-Fendt-Straße 38 87616 Marktoberdorf Allemagne Tél. +49 8342 912 0 Fax -190 www.roesle.com

Intro

4	Ustensiles de cuisine plaisir de l'Allgäu
6	Vue d'ensemble des barbecues
8	Nouveau : le BLAZEFLAME en détail
18	La série VIDERO Pro en détail
28	La série No.1 AIR Pro en détail

Barbecues et accessoires

30	BLAZEFLAME Barbecues à gaz
32	BLAZEFLAME accessoires
35	VIDERO Pro Portables
36	Barbecues à gaz VIDERO Pro
38	Le système de grille Vario+
40	No.1 AIR Pro Barbecues boule
42	Table des matières



De véritables Ustensiles de cuisine plaisir de l'Allgäu

La bonne cuisine réunit, rend fier et inspire. Elle crée des instants de bonheur, que ce soit pour manger en vitesse ou pour célébrer avec un plaisir évident, que vous cuisiniez à l'instinct ou que vous suiviez une recette. Chez RÖSLE, nous t'accompagnons dans ta mission culinaire avec des solutions astucieuses pour la cuisine et le barbecue.

L'Allgäu se caractérise par des paysages pittoresques, un artisanat traditionnel et une gastronomie d'exception, à l'instar de notre marque RÖSLE. Notre promesse est clairement d'offrir des ustensiles de plaisir venus de l'Allgäu, de développer des produits qui procurent de la joie lors de la préparation des repas au quotidien et qui contribuent à apprécier chaque moment avec sa famille, ses amis et son entourage. Chez RÖSLE, nous aspirons à être « authentique » dans tout ce que nous faisons. Authentique fait référence aux rapports humains qui se construisent sur la confiance, le respect et la franchise. Aux moments de plaisir authentiques qui rythment la vie quotidienne et qui expriment la communion, la joie et la légèreté.

Place à l'authenticité. RÖSLE



Place au premium authentique.

Barbecue électrique

VIDERO PRO	NUMÉRO D'ARTICLE	SURFACE DE CUISSON PRINCIPALE	GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD	PUISSANCE ÉLÉMENT CHAUFFANT	BAC DE RÉ-CUPÉRATION DE GRAISSE
E2-P	250589 EU	39 x 32,5 cm 1 267 cm ²	36 x 13 cm 468 cm ²	2 800 W	acier inoxydable

Barbecue à gaz

BLAZEFLAME nouveau	NUMÉRO D'ARTICLE	SURFACE DE CUISSON PRINCIPALE	GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD	NOMBRE/ PUISSANCE DES BRÛLEURS	PUISSANCE DE LA PRIMEZONE	PUISSANCE DU BRÛLEUR LATÉRAL
Master 3	250600 50 mbar 251062 30 mbar	60 x 48 cm 2 880 cm ²	55,5 x 14 cm 777 cm ²	3 / 4 kW	5 kW	3,5 kW

Master 4	250601 50 mbar 251063 30 mbar	80 x 48 cm 3 792 cm ²	74 x 14 cm 1 036 cm ²	4 / 4 kW	5 kW	3,5 kW
----------	----------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	----------	------	--------

VIDERO PRO						
G2-P	250574 50 mbar	39 x 32,5 cm 1 267 cm ²	36 x 13 cm 468 cm ²	2 / 2,2 kW	–	–
G3-S Vario+	250570 50 mbar 250576 30 mbar	60 x 45 cm 2 700 cm ²	60 x 16 cm 960 cm ²	3 / 3,5 kW	3,5 kW	3 kW
G4-S Vario+	250571 50 mbar 250577 30 mbar	70 x 45 cm 3 150 cm ²	70 x 16 cm 1 120 cm ²	4 / 3,5 kW	3,5 kW	3 kW
G4-SB smart	250602 50 mbar 251060 30 mbar	70 x 45 cm 3 150 cm ²	70 x 16 cm 1 120 cm ²	4 / 3,5 kW	3,5 kW	–
G6-S Vario+	250572 50 mbar 251061 30 mbar	92,5 x 45 cm 4 162 cm ²	92,5 x 16 cm 1 480 cm ²	6 / 3,5 kW	3,5 kW	3 kW

Barbecues boule à charbon de bois

NO.1 AIR PRO	NUMÉRO D'ARTICLE	SURFACE DE CUISSON	SURFACE DE CUISSON PRINCIPALE	CHARNIÈRE DE COUVERCLE	GRILLE RABATTABLE SUR LE CÔTÉ
F50 Vario+	250575	Ø 49,5 cm	1 866 cm ²	45°	✓
F60 Vario+	250590	Ø 59,5 cm	2 734 cm ²	45°	✓



PUISSANCE DU BACK BURNER	ÉCLAIRAGE	BAC DE RÉ- CUPÉRATION DE GRAISSE	SYSTÈME VARIO+	TABLETTES LATÉRALES RABAT- TABLES	MESURE DE TEMPÉRA- TURE	TAILLE MAX. DE LA BOUTEILLE DE GAZ
3,6 kW	intérieur, boutons rotatifs tricolores	acier inoxydable	inclus	✓	✓	jusqu'à 11 kg
4,6 kW	intérieur, boutons rotatifs tricolores	acier inoxydable	inclus	✓	✓	jusqu'à 11 kg
–	–	acier inoxydable	–	–	–	jusqu'à 11 kg (bouteille de gaz à l'extérieur)
–	boutons rotatifs tricolores	acier inoxydable	inclus	✓	–	jusqu'à 11 kg
–	boutons rotatifs tricolores	acier inoxydable	inclus	✓	–	jusqu'à 11 kg
3,2 kW	boutons rotatifs tricolores	acier inoxydable	inclus	✓	✓	jusqu'à 11 kg
–	boutons rotatifs tricolores	acier inoxydable	inclus	✓	–	jusqu'à 11 kg

SYSTÈME VARIO+	CONTRÔLE DE L'ARRIVÉE D'AIR	THERMOMÈTRE DE COUVERCLE	HAUTEUR DE TRAVAIL	ROUES	POUR MAX. DE PERSONNES
inclus	système AIR Control	✓	84 cm	Ø 20 cm caoutchouc	2 – 6
inclus	système AIR Control	✓	84 cm	Ø 20 cm caoutchouc	4 – 10



BLAZEFLAME

NOUVEAU

Les performances au service de la perfection

Avec les nouveaux barbecues de la série **BLAZEFLAME**, le barbecue devient une expérience qui séduit tous les sens. Conçus pour répondre aux exigences les plus élevées, les barbecues allient une technologie innovante à un design élégant et offrent des performances imbattables pour les pros et les amateurs de barbecue. Derrière son extérieur noble et noir mat se cachent une sophistication et des détails d'une perfection

absolue, ainsi que des matériaux de haute qualité qui résistent même aux usages les plus intenses. La pièce maîtresse, la chambre de combustion en aluminium moulé sous pression, permet notamment une efficacité thermique maximale, assure une répartition optimale de la chaleur et une durabilité exceptionnelle. Les barbecues premium sont équipés d'une PRIMEZONE (jusqu'à 800 °C), de brûleurs latéraux et d'un BACK-

BURNER et offrent des possibilités infinies de recettes créatives. Grâce à la large gamme de températures, vous réussirez à la perfection les légumes tendres, les poissons délicats et les steaks juteux avec une croustillance hors pair. Sans oublier la facilité de nettoyage après chaque utilisation. Finis les recoins sales ou le démontage laborieux de certaines pièces. Pour un plaisir ultime sans compromis.



BLAZEFLAME

Un barbecue de haut niveau



BLAZEFLAME - l'avenir du barbecue commence maintenant. Avec la nouvelle invention de RÖSLE, le barbecue devient une expérience culinaire exceptionnelle. La série Premium offre la parfaite symbiose entre une technologie innovante, un design unique et des performances impressionnantes. Le BLAZEFLAME établit de nouvelles normes et s'impose comme pièce maîtresse de chaque barbecue. Dès l'ouverture du couvercle, on voit que chaque détail a été réfléchi. La **chambre de combustion en aluminium moulé sous pression** de haute qualité assure un maximum d'efficacité et de durabilité.

L'**éclairage intelligent ONSTAGE** met parfaitement en scène les grillades, pendant que les **brûleurs haute performance** font leur travail, et ce, à des températures pouvant atteindre 400 °C. Même lorsque le couvercle est fermé, la **vitre panoramique** permet une

visibilité totale sur les grillades. Le contrôle de la température se fait sans effort à l'aide d'un thermomètre numérique avec **deux sondes de température à cœur**. Les valeurs se lisent facilement à l'écran ou via l'application Bluetooth. Pour le steak parfait, la **PRIMEZONE** est évidemment indispensable. Avec une température allant jusqu'à 800 °C et une taille XL généreuse, elle est intégrée dans la tablette latérale gauche et répond aux exigences les plus élevées. Le tout est complété par le **brûleur latéral** et le **BACKBURNER**, qui vous permettent de laisser libre cours à vos créativité culinaire. **BLAZEFLAME** - un choix qui s'impose pour tous ceux à la recherche d'excellence.



Un nettoyage révolutionnaire !

Après le barbecue, le vrai travail commence : ranger, faire la vaisselle et mettre de côté les restes de ce délicieux repas. Et puis, il reste encore le barbecue. Tous les amateurs de barbecues savent à quel point il est important de bien entretenir son barbecue, pour qu'il dure longtemps et qu'il reste toujours prêt à l'emploi. Mais soyons honnêtes, nettoyer le barbecue n'est pas vraiment ce que l'on préfère. Le BLAZEFLAME change la donne. Grâce à son système intelligent de brûleurs et d'écoulement des graisses, le nettoyage devient plus facile et plus rapide.

- ✓ Une **chambre de combustion** innovante en aluminium moulé sous pression : fabriquée à partir d'une seule pièce, sans nervures ni entretoises, il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide.
- ✓ Un **support de brûleur** bien pensé : facile à retirer et à démonter pour un nettoyage rapide et facile.
- ✓ Une **grille de maintien au chaud** et des **bacs pour l'écoulement des graisses** : en plusieurs parties, toute petite et pratique. Lavable au lave-vaisselle, pratique et hygiénique.
- ✓ Un **entonnoir** dans la **PRIMEZONE** : un système innovant d'écoulement des graisses garantit leur élimination et évite tout nettoyage supplémentaire.

Le BLAZEFLAME séduit non seulement par ses performances exceptionnelles et son design moderne, mais aussi par son concept bien pensé pour les pros du barbecue et leurs invités.



Supérieur dans le détail !

CHAMBRE DE COMBUSTION○

La chambre de combustion en aluminium moulé sous pression assure une efficacité thermique et une durabilité exceptionnelle :

- Une répartition uniforme de la chaleur dans l'espace de cuisson
- Utilisation efficace de la chaleur, bon contrôle de la température
- Une construction solide et stable
- Résistant à la corrosion pour une longue durée de vie
- Supporte des températures élevées et une utilisation fréquente
- Des surfaces lisses sans nervures ni soudures pour un nettoyage facile et une bonne étanchéité
- Une garantie de 10 ans



BRÛLEURS○

Des brûleurs en acier inoxydable performants pour des températures jusqu'à 400 °C:

- Jusqu'à 4 brûleurs principaux de 4 kW chacun
- Un distributeur de chaleur massif pour une redistribution optimale de la température sans zones chaudes ou froides
- Un contrôle précis pour un barbecue économe en énergie, même à des températures basses
- Facile à nettoyer : les brûleurs et les ponts de flammes peuvent être complètement retirés en une seule pièce et en quelques gestes



SYSTÈME DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES○

Un système pratique et sécurisé pour un barbecue propre :

- L'excès de graisse est évacué et récupéré avec efficacité
- Préviens les graisses de s'enflammer et protège les composants à l'intérieur du barbecue
- Une solution multipartite pour une élimination propre et efficace
- Les bacs pratiques peuvent être facilement retirés à l'avant et nettoyés dans le lave-vaisselle



PRIMEZONE

Zone à haute température pour des steaks parfaits avec un extérieur doré :

- Zone grill XL très chaude jusqu'à 800 °C
- Une technologie infrarouge économe en énergie pour une chaleur directe et uniforme
- Aucune perte de chaleur : une puissance maximale directement sur les aliments
- Grille réglable en hauteur pour un contrôle optimal de la chaleur
- Un entonnoir amovible pour un nettoyage au lave-vaisselle, sans bac de réception séparé



BRÛLEUR LATÉRAL

Une plaque de cuisson latérale pour des possibilités supplémentaires :

- Une puissance de 3,5 kW pour les accompagnements, les sauces ou les soupes
- Avec une plage de réglage élevée et une très bonne régulation de l'arrivée de chaleur
- Pour un barbecue multifonctionnel et la préparation de plats entiers au barbecue
- Un porte-casseroles réglable en hauteur, également pour les grandes casseroles et les poêles



BACKBURNER

Un **BACKBURNER** en céramique à infrarouge puissant pour une rotation parfaite :

- Une puissance de 3,6 kW (Master 3) ou 4,6 kW (Master 4) pour une cuisson uniforme sur broche tournante, idéale pour le poulet, le rôti ou le gyros et plus encore
- Une chaleur infrarouge avec une répartition uniforme de la chaleur pour un dorage parfait et des plats croustillants



Supérieur dans le détail !

GRILLE

Grille en fonte émaillée pour des marques de cuisson classiques :

- Grande surface de cuisson de 60 x 48 cm (Master 3) ou 80 x 48 cm (Master 4)
- Divisée en quatre segments pour une manipulation et un nettoyage faciles
- L'absence de soudure sur les grilles assure un marquage uniforme et parfait
- Avec le système de grille Vario+ adapté aux inserts Vario Wok, à la plaque de grill, à la pierre à pizza ou à la marmite en fonte
- Pour des grillades créatives et savoureuses



GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD

Surface supplémentaire dans l'espace barbecue :

- Pour garder au chaud les aliments déjà préparés
- Le temps de cuisson est utilisé efficacement, des plats entiers peuvent être servis ensemble
- En plusieurs parties, pour un montage flexible à l'arrière de la chambre de combustion
- Composée de trois (Master 3) ou quatre (Master 4) éléments, pour un retrait facile et un nettoyage au lave-vaisselle



ÉCLAIRAGE

Pour une visibilité parfaite même dans l'obscurité :

- Avec l'éclairage intelligent **ONSTAGE** de l'espace de cuisson
- Offre une visibilité optimale sur les aliments en combinaison avec le couvercle en verre panoramique
- Même lorsque le couvercle est ouvert, la chambre de combustion est parfaitement éclairée, la lumière étant diffusée par le haut sur les grilles de cuisson
- Des boutons rotatifs avec éclairage bicolore sur le panneau de commande
- L'éclairage peut être allumé ou éteint au besoin
- Une alimentation électrique via un bloc d'alimentation ou une batterie externe de 12V



TABLETTES LATÉRALES

Pratiques, fonctionnelles et peu encombrantes :

- Une surface de travail supplémentaire pour préparer des marinades et des épices ou pour poser les pinces à barbecue, avec porte-ustensiles inclus
- Un design compact grâce à des tablettes latérales rabattables vers le haut pour un transport facile et un rangement compact du barbecue
- Une poignée massive permet de déplacer facilement le barbecue, idéal pour une utilisation flexible



CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

Une technologie intelligente pour une cuisson précise :

- Le type de viande et le degré de cuisson ou la température cible peuvent être réglés individuellement via l'application. Une notification est envoyée dès que la température est atteinte
- Deux sondes de température à cœur pour les aliments à cuire et une sonde intégrée dans la chambre de combustion pour l'espace de cuisson assurent un contrôle optimal
- Les informations relatives à la température sont accessibles via l'application et l'écran LED sur le barbecue : un système intuitif et convivial



MEUBLE BAS

Un concept de rangement flexible pour une cuisine extérieure ouverte :

- Les étagères peuvent être placées à différentes hauteurs, pour s'adapter à chacun et répondre aux différents besoins
- Des portes pratiques, pouvant s'ouvrir jusqu'à 180° et s'enclenchant parfaitement, simplement et solidement
- Les barres à crochet magnétiques peuvent être fixées de manière flexible sur les portes (à l'intérieur / à l'extérieur), le couvercle de la bouteille de gaz ou les tablettes latérales : idéal pour organiser les accessoires
- La bouteille de gaz rangée intelligemment derrière un couvercle amovible, avec rails et bande velcro pour une fixation solide



NOUVEAU

BLAZEFLAME

vue d'ensemble des modèles

Les deux ont cela en commun :

- Un chambre de combustion robuste et durable en aluminium moulé sous pression
- Un système de brûleurs puissants (4 kW chacun) avec diffuseurs de chaleur massifs
- Un système intelligent de collecte et d'évacuation des graisses pour un nettoyage facile
- Une PRIMEZONE XL (5 kW) pour une chaleur extrême et des marques de cuisson parfaites
- Un brûleur latéral (3,5 kW) comme possibilité supplémentaire de cuisson pour les accompagnements ou les sauces
- Des grilles de cuissons massives en fonte émaillée pour une excellente répartition de la chaleur avec système de grilles Vario+ pour des inserts Vario tels que le wok, la pierre à pizza ou la marmite en fonte
- Des distributeurs de chaleur, des bacs pour l'écoulement des graisse et des grilles de maintien au chaud en acier inoxydable, lavables au lave-vaisselle
- Un éclairage intérieur ONSTAGE bien pensé pour une visibilité parfaite sur les aliments, ainsi que des boutons rotatifs bicolores pour une utilisation facile dans toutes les conditions de luminosité
- Un insert en verre panoramique sans thermomètre sur le couvercle pour observer l'intérieur de l'espace de cuisson sans perte de chaleur
- Des tablettes latérales rabattables des deux côtés pour un transport facile et un rangement peu encombrant
- Un affichage intelligent de la température de l'espace de cuisson et de la température à cœur via l'application ou l'écran numérique
- Comprend deux sondes de température à cœur pour une cuisson précise
- Un concept d'espace de rangement flexible dans le meuble bas avec des butées magnétiques de porte, des étagères flexibles et un couvercle pour les bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg DE
- Un porte-ustensiles magnétique pour une fixation individuelle à la tablette latérale, aux portes du meuble bas et au couvercle de la bouteille de gaz
- Corps en acier avec revêtement thermolaqué



BLAZEFLAME MASTER 3

- Barbecue à gaz avec 3 brûleurs en acier inoxydable
- Surface de cuisson principale : 60 x 48 cm
- Grille de maintien au chaud : 55,5 x 14 cm
- Un BACKBURNER en céramique à infrarouge intégré de 3,6 kW, idéal pour les tournebroches

Accessoires assortis : housse, n° art. 251069

N° art. 250600 | 50 mbar

N° art. 251062 | 30 mbar



BLAZEFLAME MASTER 4

- Barbecue à gaz avec 4 brûleurs en acier inoxydable
- Surface de cuisson principale : 80 x 48 cm
- Grille de maintien au chaud : 74 x 14 cm
- Integrierter Infrarot-Keramik BACKBURNER, mit 4,6 kW ideal für Drehspießgerichte

Accessoires assortis : housse, n° art. 251040

N° art. 250601 | 50 mbar

N° art. 251063 | 30 mbar

BLAZEFLAME

les accessoires



PLAQUE À BARBECUE BLAZEFLAME

- Pour la préparation de petites grillades comme les crevettes, les hamburgers, les médaillons, les légumes etc.
- Idéale pour des viandes grasses, telles que le magret de canard ou de la poitrine
- Avec un rebord haut pour retourner facilement la viande, les légumes ou les fruits
- Avec une rainure collectrice de graisse intégrée pour évacuer l'huile, la graisse ou les marinades en excès
- Dimensions env. 47,5 x 20,5 cm, surface env. 974 cm²
- Matériau : fonte émaillée

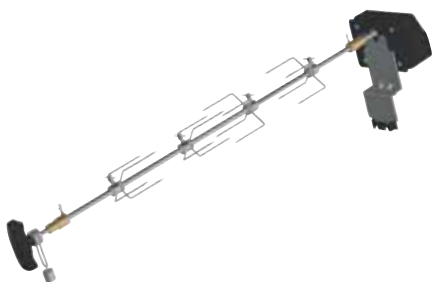
N° art. 251075



FUMOIR BLAZEFLAME

- Accessoires parfaits pour obtenir de délicieux arômes fumés
- Fumoir avec couvercle, en acier inoxydable
- Convient aux copeaux de bois, aux granulés de bois ou à la farine de fumage
- Couvercle avec charnière pour un grand confort d'ouverture et de fermeture
- Le fumoir est placé sur les brûleurs
- Compatible avec tous les modèles BLAZEFLAME

N° art. 251077



TOURNEBROCHE BLAZEFLAME

- Tournebrotte pour la préparation de poulet, rôtis, gyros etc.
- La vitesse de rotation de 3 tours par minute environ répartit le jus de cuisson régulièrement pour une croûte croustillante et une chair juteuse
- Broche hexagonale massive en acier inoxydable, résistant jusqu'à un poids maximale de 10 kg
- Avec quatre broches robustes pour fixer les aliments à griller
- Avec moteur électrique pour un fonctionnement sur secteur ou sur batterie
- Bloc d'alimentation 230 V/50 Hz pour moteur électrique fourni
- Facile à monter grâce à un support magnétique
- La PRIMEZONE est utilisable même si la tournebroche est montée
- Compatible avec tous les modèles BLAZEFLAME

N° art. 251078



HOUSSE BLAZEFLAME

- Housse légère et résistante aux intempéries
- Protection fiable contre les intempéries, les rayons UV et le pollen
- Avec des sangles réglables pour la fixation sur le barbecue
- Couleur : noire
- Matériau : polyester avec revêtement PU

N° art. 251069 | Master 3

N° art. 251040 | Master 4



VIDERO PRO G4-SB smart



Série Pro

Pour les barbecues électriques, au gaz et au charbon

Grâce à leur boîtier noir mat, les appareils Pro haut de gamme ne sont pas seulement esthétiques, ils offrent également des avantages qui font passer le barbecue au niveau supérieur. Les deux appareils portables **VIDERO** Pro E2-P et G2-P sont livrés avec une plaque de grill massive en fonte émaillée. Pour réussir encore plus facilement les crevettes, les burgers et autres délices.

Les stations barbecue sont équipées de tiroirs astucieux dans le meuble bas, où vous pouvez ranger à portée de main vos épices et vos sauces, mais aussi vos gants de barbecue et vos planches à découper. La PRIMEZONE et les brûleurs latéraux sont équipés de grilles en fonte massives et les grandes roues de qualité avec revêtement en caoutchouc roulent même sur des sols irréguliers. Mais si vous

préférez cuisiner au charbon de bois, le RÖSLE **No.1 AIR** est votre partenaire idéal. Outre ses fameuses fonctionnalités comme le système AIR CONTROL breveté, la grande surface de cuisson et la hauteur de travail confortable, le modèle AIR est désormais disponible avec le système de grille Vario+ en acier inoxydable. Franchement, que désirez de plus ?





En bref :

N° art.	250589 EU
Performance	2 800 W
Température du grill	120 °C à 300 °C
Surface de cuisson principale	39 x 32,5 cm, 1 267 cm ²
Grille de maintien au chaud	36 x 13 cm, 468 cm ²
Dimensions (L x l x H)	49,5 x 47,5 x 35 cm
Poids	env. 14 kg



Convient à cela :



Housse, n° art. 250465



Châssis, n° art. 250456



Sac de transport, n° art. 250455



Barbecue électrique VIDERO Pro E2-P

Le barbecue électrique Videro Pro E2-P est idéal pour les soirées de barbecue improvisées. Compact, propre et fiable, il offre une puissance de 2 800 W et une température de jusqu'à 300 °C. Son design élégant en noir mat et ses verrous de transport pratiques en font le compagnon idéal.

Aperçu du barbecue :



Écran LED et bouton rotatif pour un réglage continu



Poignée solide, également pour le transport



Fermetures à crochets pour un transport sûr



Bac collecteur de graisse en acier inoxydable



Avec deux crochets pour accessoires de barbecue



Pieds en caoutchouc pour une bonne stabilité

- Écran LED avec affichage de la température du grill, fonction de minuterie incl.
- Température du grill réglable par incréments de 10 degrés
- Élément chauffant de 2 800 W
- Chambre de cuisson en acier inoxydable facilite le nettoyage et augmente la durabilité
- Couvercle à double paroi avec insert en verre



Avec grille barbecue en acier inox. en 2 parties



Plaque de barbecues inclus, 19,5 x 32,5 cm



En bref :

N° art.	250574 50 mbar
Brûleur en acier inox.	2 x 2,2 kW
Surface de cuisson	39 x 32,5 cm, 1 267 cm ²
Grille de maintien au chaud	36 x 13 cm, 468 cm ²
Dimensions (L x l x H)	45 x 47 x 35 cm
Poids	env. 12,5 kg



Convient à cela :



Housse, n° art. 250465



Châssis, n° art. 250456



Sac de transport, n° art. 250455



Barbecue à gaz VIDERO Pro G2-P

Le barbecue à gaz portable de la série Videro Pro allie mobilité et performance. Idéal pour les barbecues en plein air, que ce soit pour un pique-nique, au camping ou sur le balcon. Avec ses verrous robustes pour le couvercle, son design compact et son aspect noir mat élégant, il est prêt à l'emploi partout.

Aperçu du barbecue :



Poignée solide, également pour le transport



Fermetures à crochets pour un transport sûr



Grand thermomètre de couvercle en °C et °F



Détendeur à gaz avec sécurité contre la rupture des tuyaux



Pieds en caoutchouc pour une bonne stabilité



> Vers la vidéo!

- Distributeur de chaleur en acier inoxydable
- Bac récupérateur de graisse à extraction par l'avant en acier inoxydable
- Chambre de cuisson en acier inoxydable facilite le nettoyage et augmente la durabilité



Avec grille barbecue en acier inox. en 2 parties



Plaque de barbecues inclus, 19,5 x 32,5 cm



En bref :

	VIDERO Pro G3-S	VIDERO Pro G4-S	VIDERO Pro G6-S
N° art.	250570 50 mbar 250576 30 mbar	250571 50 mbar 250577 30 mbar	250572 50 mbar 251061 30 mbar
Brûleur principal en acier inox.	3 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW	6 x 3,5 kW
Surface de cuisson principale	60 x 45 cm, 2 700 cm ²	70 x 45 cm, 3 150 cm ²	92,5 x 45 cm, 4 162 cm ²
Grille de maintien au chaud	60 x 16 cm, 960 cm ²	70 x 16 cm, 1 120 cm ²	92,5 x 16 cm, 1 480 cm ²
L x l x H avec tablettes latérales	127 x 57 x 117,5 cm	138 x 57 x 117,5 cm	157 x 57 x 117,5 cm
L x l x H tablettes latérales pliées	91,5 x 57 x 117,5 cm	102,5 x 57 x 117,5 cm	121,5 x 57 x 117,5 cm
Poids	env. 58 kg	env. 65 kg	env. 75 kg





Barbecues à gaz VIDERO Pro S Vario+

En plus des équipements bien connus, les modèles Pro offrent encore plus de confort grâce à des tiroirs intelligents, des grilles en fonte massives et des roues de qualité. Le tout dans un design noir mat élégant.

> Vers la vidéo!



Aperçu du barbecue :



Avec des tiroirs astucieux dans le meuble bas



PRIMEZONE extra chaude jusqu'à 800 °C (3,5 kW)



Brûleur latéral intégré (3 kW)



Boutons rotatif éclairés en trois couleurs



Tablettes latérales rabattables sans outil



Système de grilles Vario+, grilles de cuisson en fonte

- PRIMEZONE jusqu'à 800 °C (3,5 kW) dans la tablette latérale gauche avec grille en fonte haut de gamme
- Brûleur latéral (3 kW) dans la tablette latérale droite avec support massif en fonte
- Avec système d'allumage JET FLAME
- Distributeur de chaleur et bac récupération en acier inoxydable
- Couvercle avec vitre
- Grand thermomètre de couvercle en °C et °F

- Avec barre à crochets sur la tablette latérale et dans la porte intérieure
- Roues haut de gamme avec pneu en caoutchouc
- Détendeur à gaz avec sécurité intégrée contre la rupture des tuyaux (seulement pour 50 mbar)
- Corps en acier thermolaqué
- Espace de rangement pour bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg DE



En bref :

N° art.	250602 50 mbar 251060 30 mbar
Brûleur principal en acier inox.	4 x 3,5 kW
Surface de cuisson principale	70 x 45 cm, 3 150 cm ²
Grille de maintien au chaud	70 x 16 cm, 1 120 cm ²
L x l x H avec tablettes latérales	138 x 59 x 117,5 cm
L x l x H tablettes latérales pliées	102,5 x 59 x 117,5 cm
Poids	env. 65 kg





Barbecue à gaz Videro Pro G4-SB smart

Moderne et pratique. Le barbecue est allumé, mais les préparatifs dans la cuisine ne sont pas encore tout à fait terminés. Pas de problème. Il suffit d'un coup d'œil à l'application et tout est sous contrôle. Grâce à la connexion Bluetooth, la température est bien surveillée même lorsque vous n'êtes pas à proximité du barbecue.

Aperçu du barbecue :



Deux tiroirs spacieux
extralongs



BACKBURNER infrarouge
en céramique (3,2 kW)



Écran LED avec affichage
de la température



Deux sondes de température
à cœur incluses



Surveillance de la température
via l'application Bluetooth



Vitre en verre transparent
dégagée sans thermomètre

- PRIMEZONE jusqu'à 800 °C (3,5 kW) dans la tablette latérale gauche avec grille en fonte haut de gamme
- Avec système d'allumage JET FLAME
- Système de grille Vario+ inclus, grilles de cuisson en fonte
- Distributeur de chaleur et bac récupération en acier inoxydable
- Tablettes latérales rabattables sans outil
- Boutons rotatifs éclairés en trois couleurs
- Avec barre à crochets sur la tablette latérale et dans la porte intérieure
- Avec roues haut de gamme avec pneu en caoutchouc
- Détendeur à gaz avec sécurité intégrée contre la rupture des tuyaux (seulement pour 50 mbar)
- Corps en acier thermolaqué
- Espace de rangement pour bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg DE



En bref :

	No.1 AIR Pro F50	No.1 AIR Pro F60
N° art.	250575	250590
Surface de cuisson	Ø 50 cm, 1 866 cm ²	Ø 60 cm, 2 734 cm ²
Dimensions (L x l x H)	75 x 83 x 105 cm	75 x 83 x 115 cm
Poids	env. 24 kg	env. 30 kg





Barbecues boules No.1 AIR Pro Vario+

Véritable et authentique : Le barbecue boule No.1 AIR comme modèle Pro. Outre ses fameuses fonctionnalités comme le système AIR Control breveté, la grande surface de cuisson ou la hauteur de travail confortable, le modèle AIR revêt un design noir mat Pro et intègre le système de grille Vario+ en acier inoxydable. Que désirer de plus ?

Aperçu du barbecue :



Avec système
AIR Control breveté



Système de grille de barbecue
Vario+ en acier inox.



Charnière de couvercle pra-
tique pour l'ouverture à 45°



Couvercle extra haut pour
embouts assortis



Relais élégant et stable pour
les ustensiles de barbecue



Roues avec pneus en
caoutchouc, Ø 20 cm

- Système breveté AIR Control pour une commande facile et précise de l'arrivée d'air et pour le retrait du récupérateur de cendres avec un seul bouton rotatif
- Récipient collecteur de cendres XL de 7,5 litres
- Grand thermomètre de couvercle avec rosette, affichage en °C et °F
- Poignée de couvercle robuste qui ne chauffe pas
- Grille barbecue en acier inoxydable, rabattable sur le côté
- Assemblage facile et rapide grâce aux pièces partiellement prémontées
- Foyer sphérique en acier à revêtement en porcelaine émaillée, noir, cadre tubulaire stable en acier de 1,4 mm d'épaisseur entièrement thermolaqué, couleur noir
- Deux paniers à charbon en acier inclus

BLAZEFLAME



BLAZEFLAME Barbecues à gaz

nouveau



BARBECUE À GAZ BLAZEFLAME MASTER 3

N° Art. 250600 | 50 mbar | seulement DE, A, CH

N° Art. 251062 | 30 mbar

L x l x H 141 x 69 x 127 cm | env. 88 kg

L x l x H 86,8 x 71,6 x 85,3 cm | env. 103,6 kg



- Barbecue à gaz avec 3 brûleurs en acier inoxydable (4 kW chacun)
- XL-PRIMEZONE (5 kW) dans le plan de travail latéral gauche
- Brûleur latéral (3,5 kW) dans le plan de travail latéral droit
- Un BACKBURNER en céramique à infrarouge intégré (3,6 kW)
- Surface de cuisson principale : 60 x 48 cm, grille de maintien au chaud : 55,5 x 14 cm
- La chambre de combustion en fonte d'aluminium coulée sous pression
- Système de grilles Vario+
- Grilles massives en fonte émaillée pour un beau marquage
- Affichage de la température de l'espace de cuisson et de la température au cœur via l'application ou l'écran numérique
- Deux sondes de température centrale incluses
- Distributeur de chaleur, bacs récupérateurs de graisse et grilles de maintien au chaud en acier inoxydable, lavables au lave-vaisselle
- Boutons rotatifs éclairés en deux couleurs
- Éclairage intérieur ONSTAGE bien pensé
- Un insert en verre panoramique sans thermomètre sur le couvercle, pour une meilleure visibilité sur l'espace de cuisson (par rapport à la série VIDERO)
- Des tablettes latérales rabattables des deux côtés
- Un porte-ustensiles sur les tablettes latérales et dans le meuble bas
- Des portes sur le meuble bas s'ouvrant à 180°, avec des supports magnétiques, des étagères flexibles et un couvercle pour la bouteille de gaz
- Corps en acier avec revêtement thermolaqué
- Espace de rangement pour bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg DE

Accessoires assortis : housse, N° Art. 251069

nouveau



BARBECUE À GAZ BLAZEFLAME MASTER 4

N° Art. 250601 | 50 mbar | seulement DE, A, CH

N° Art. 251063 | 30 mbar

L x l x H 160 x 69 x 123 cm | env. 107 kg

L x l x H 105,6 x 70,4 x 91,3 cm | env. 127,4 kg



- Barbecue à gaz avec 4 brûleurs en acier inoxydable (4 kW chacun)
- XL-PRIMEZONE (5 kW) dans le plan de travail latéral gauche
- Brûleur latéral (3,5 kW) dans le plan de travail latéral droit
- Un BACKBURNER en céramique à infrarouge intégré (4,6 kW)
- Surface de cuisson principale : 80 x 48 cm, grille de maintien au chaud : 74 x 14 cm
- La chambre de combustion en fonte d'aluminium coulée sous pression
- Système de grilles Vario+
- Grilles massives en fonte émaillée pour un beau marquage
- Affichage de la température de l'espace de cuisson et de la température au cœur via l'application ou l'écran numérique
- Deux sondes de température centrale incluses
- Distributeur de chaleur, bacs récupérateurs de graisse et grilles de maintien au chaud en acier inoxydable, lavables au lave-vaisselle
- Boutons rotatifs éclairés en deux couleurs
- Éclairage intérieur ONSTAGE bien pensé
- Un insert en verre panoramique sans thermomètre sur le couvercle, pour une meilleure visibilité sur l'espace de cuisson (par rapport à la série VIDERO)
- Des tablettes latérales rabattables des deux côtés
- Un porte-ustensiles sur les tablettes latérales et dans le meuble bas
- Des portes sur le meuble bas s'ouvrant à 180°, avec des supports magnétiques, des étagères flexibles et un couvercle pour la bouteille de gaz
- Corps en acier avec revêtement thermolaqué
- Espace de rangement pour bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg DE

Accessoires assortis : housse, N° Art. 251040


BLAZEFLAME accessoires

nouveau



PLAQUE À BARBECUE BLAZEFLAME

N° Art. 251075 | 47,5 x 20,5 cm

LxIxH 47,5x20,5x3,2 cm |  env. 4,03 kg

 LxIxH 58x29x5,6 cm |  env. 4,64 kg




- Compatible avec les barbecues à gaz BLAZEFLAME Master 3 et Master 4
- Dimensions env. 47,5 x 20,5 cm, surface env. 974 cm²
- Pour la préparation de petites grillades comme les crevettes, les hamburgers, les médaillons, les légumes, etc.
- Idéale pour des viandes grasses, telles que le magret de canard ou de la poitrine
- Avec un rebord haut pour retourner facilement la viande, les légumes ou les fruits
- Avec gouttière de récupération des graisses intégrée pour évacuer l'huile, la graisse ou l'excédent de marinade
- Matériau : fonte émaillée



nouveau



FUMOIR BLAZEFLAME

N° Art. 251077

LxIxH 34,5x6,5x3,5 cm |  env. 1 kg

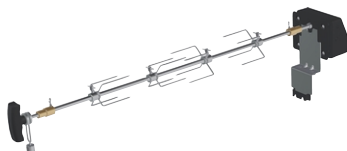
 LxIxH 35,5x7x4,5 cm |  env. 1,38 kg



- Accessoires parfaits pour obtenir de délicieux arômes fumés avec votre barbecue à gaz
- Fumoir avec couvercle, en acier inoxydable
- Convient aux copeaux de bois, aux granulés de bois ou à la farine de fumage
- Couvercle avec charnière pour un grand confort d'ouverture et de fermeture
- Le fumoir est placée sur les brûleurs
- S'adapte sur les modèles BLAZEFLAME


acier inoxydable



nouveau



TOURNEBROCHE BLAZEFLAME

N° Art. 251078

LxIxH 104x22,5x14 cm |  env. 2,35 kg

 LxIxH 59,5x13x11 cm |  env. 2,75 kg



- Tournebrotche pour la préparation de poulet, rôtis, gyros, etc.
- La vitesse de rotation de 3 tours par minute environ répartit le jus de cuisson régulièrement pour une croûte croustillante et une chair juteuse
- Broche hexagonale massive en acier inoxydable, résistant jusqu'à un poids maximale de 10 kg
- Avec 4 broches robustes pour fixer les aliments à griller
- Avec moteur électrique pour un fonctionnement sur secteur ou sur batterie
- Bloc d'alimentation 230 V / 50 Hz pour moteur électrique fourni
- Facile à monter grâce au support magnétique
- La PRIMEZONE est utilisable même si la tournebroche est montée
- S'adapte sur les modèles BLAZEFLAME

acier inoxydable 18/10


BLAZEFLAME accessoires



nouveau




HOUSSE BARBECUE À GAZ BLAZEFLAME



N° Art. 251069 | Master 3

LxIxH 58x79x124 cm |  env. 1,1 kg

 LxIxH 38,5x29,5x6 cm |  env. 1,27 kg

N° Art. 251040 | Master 4

LxIxH 76x79x124 cm |  env. 1,2 kg

 LxIxH 38,5x29,5x6 cm |  env. 1,37 kg

- Housse légère et résistante aux intempéries
- Protection fiable contre les intempéries, les rayons UV et le pollen
- Avec des sangles réglables pour la fixation sur le barbecue
- Couleur : noire
- Matériau : polyester avec revêtement PU



VIDERO Pro



RÖSL

VIDERO Pro Portables



BARBECUE ÉLECTRIQUE PORTABLE VIDERO PRO E2-P

N° Art. 250589 | EU

LxIxH 50x47x34,5 cm | env. 15,76 kg

LxIxH 58,5x56x39 cm | env. 18,62 kg



- Barbecue électrique au design noir mat élégant d'une puissance de 2 800 W
- Température du barbecue de 120 °C à 300 °C
- Réglage de la température et commande faciles par le biais d'un bouton rotatif
- Surface principale de cuisson : 39 x 32,5 cm, grille de maintien au chaud : 36 x 13 cm
- Grille pratique de maintien au chaud pour une surface de cuisson encore plus grande
- Grille en acier inoxydable, 2 pièces ; utilisation d'une plaque à part possible
- Fermetures de couvercle pratiques pour un transport facile et sûr
- Bac collecteur de graisse latéral amovible en acier inoxydable pour encore plus de confort ; le retrait des éléments chauffants n'est pas nécessaire
- Couvercle à double paroi avec insert en verre
- 4 pieds en caoutchouc, résistant à la chaleur, assurent la stabilité
- Chambre de combustion en acier inoxydable : facilite le nettoyage et augmente la durabilité
- Corps en acier avec revêtement thermolaqué
- Avec plaque de barbecue VIDERO, 32 x 19 cm, n° art. 250454

Accessoires assortis : sac de transport, N° Art. 250455
housse, N° Art. 250465



BARBECUE À GAZ PORTABLE VIDERO PRO G2-P

N° Art. 250574 | 50 mbar | seulement DE, A, CH

LxIxH 47,5x47x34,5 cm | env. 14,3 kg

LxIxH 58,5x55,5x39 cm | env. 19,85 kg



- Barbecue à gaz mobile à l'aspect noir mat élégant
- Barbecue à gaz avec 2 brûleurs principaux en acier inoxydable (2,2 kW chacun)
- Surface principale de cuisson : 39 x 32,5 cm, Grille de maintien au chaud : 36 x 13 cm
- Grille pratique de maintien au chaud pour une surface de cuisson encore plus grande
- Grille en acier inoxydable, 2 pièces ; utilisation d'une plaque à part possible
- Fermetures de couvercle pratiques pour un transport facile et sûr
- Distributeur de chaleur en acier inoxydable
- Bac récupérateur de graisse à extraction par l'avant
- Couvercle à double paroi avec insert en verre
- Grand thermomètre de couvercle avec affichage en °C et °F
- 4 pieds en caoutchouc, résistant à la chaleur, assurent la stabilité
- Détendeur à gaz avec sécurité intégrée contre la rupture des tuyaux
- Chambre de cuisson en acier inoxydable : facilite le nettoyage et augmente la durabilité
- Avec plaque de barbecue VIDERO, 32 x 19 cm, n° art. 250454

Accessoires assortis : sac de transport, N° Art. 250455
housse, N° Art. 250465

Barbecues à gaz VIDERO Pro



BARBECUE À GAZ VIDERO PRO G3-S VARIO+

N° Art. 250570 | 50 mbar | seulement DE, A, CH

N° Art. 250576 | 30 mbar

LxIxH 127x57x117,5 cm | env. 58,45 kg

LxIxH 70x65x65 cm | env. 69,36 kg



- Barbecue à gaz au design élégant, noir mat, avec 3 brûleurs principaux en acier inoxydable (3,5 kW chacun)
- Surface de cuisson principale : 60 x 45 cm, 2 700 cm²
- Grille de maintien au chaud : 60 x 16 cm, 960 cm²; pratique pour encore plus de surface de cuisson
- PRIMEZONE dans le plan de travail latéral (3,5 kW) avec grille en fonte haut de gamme pour un style affirmé
- Brûleur latéral (3 kW) avec support massif en fonte
- Système de grilles VARIO+ avec support inclus
- Grilles massives en fonte émaillée pour un beau marquage
- Avec un tiroir coulissant stable
- Tablettes latérales rabattables des deux côtés
- Distributeurs de chaleur et bac récupérateur de graisse en acier inoxydable
- Boutons rotatifs éclairés en trois couleurs
- Le couvercle avec vitre permet un contrôle pratique de l'espace de cuisson
- Grand thermomètre de couvercle avec affichage en °C et °F
- Avec barre à crochets sur la tablette latérale et dans la porte intérieure
- Détendeur à gaz avec sécurité intégrée contre la rupture des tuyaux (seulement dans 50 mbar)
- Grandes roues haut de gamme avec pneus en caoutchouc
- Corps en acier avec revêtement thermolaqué
- Espace de rangement pour bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg DE

Accessoires assortis : housse, N° Art. 250516



BARBECUE À GAZ VIDERO PRO G4-S VARIO+

N° Art. 250571 | 50 mbar | seulement DE, A, CH

N° Art. 250577 | 30 mbar

LxIxH 138x56,5x119,5 cm | env. 64,98 kg

LxIxH 81,5x66x66 cm | env. 75,8 kg



- Barbecue à gaz au design élégant, noir mat, avec 4 brûleurs principaux en acier inoxydable (3,5 kW chacun)
- Surface de cuisson principale : 70 x 45 cm, 3 150 cm²
- Grille de maintien au chaud : 70 x 16 cm, 1 120 cm²; pratique pour encore plus de surface de cuisson
- PRIMEZONE dans le plan de travail latéral (3,5 kW) avec grille en fonte haut de gamme pour un style affirmé
- Brûleur latéral (3 kW) avec support massif en fonte
- Système de grilles VARIO+ avec support inclus
- Grilles massives en fonte émaillée pour un beau marquage
- Avec deux tiroirs spacieux extralongs
- Tablettes latérales rabattables des deux côtés
- Distributeurs de chaleur et bac récupérateur de graisse en acier inoxydable
- Boutons rotatifs éclairés en trois couleurs
- Le couvercle avec vitre permet un contrôle pratique de l'espace de cuisson
- Grand thermomètre de couvercle avec affichage en °C et °F
- Avec barre à crochets sur la tablette latérale et dans la porte intérieure
- Détendeur à gaz avec sécurité intégrée contre la rupture des tuyaux (seulement dans 50 mbar)
- Grandes roues haut de gamme avec pneus en caoutchouc
- Corps en acier avec revêtement thermolaqué
- Espace de rangement pour bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg DE

Accessoires assortis : housse, N° Art. 250517

Barbecues à gaz VIDERO Pro



BARBECUE À GAZ VIDERO PRO G6-S VARIO+

N° Art. 250572 | 50 mbar | seulement DE, A, CH

N° Art. 251061 | 30 mbar **nouveau**

LxIxH 157x60x120 cm | env. 75,65 kg

LxIxH 110x65x66 cm | env. 90,53 kg



4 004293 255723



4 068047 000908

- Barbecue à gaz au design élégant, noir mat, avec 6 brûleurs principaux en acier inoxydable (3,5 kW chacun)
- Surface de cuisson principale : 92,5 x 45 cm, 4 162,5 cm²
- Grille de maintien au chaud : 92,5 x 16 cm, 1 120 cm²; pratique pour encore plus de surface de cuisson
- PRIMEZONE dans le plan de travail latéral (3,5 kW) avec grille en fonte haut de gamme pour un style affirmé
- Brûleur latéral (3 kW) avec support massif en fonte
- Système de grilles VARIO+ avec support inclus
- Grilles massives en fonte émaillée pour un beau marquage
- Avec deux tiroirs spacieux extralongs
- Tablettes latérales rabattables des deux côtés
- Distributeurs de chaleur et bac récupérateur de graisse en acier inoxydable
- Boutons rotatifs éclairés en trois couleurs
- Le couvercle avec vitre permet un contrôle pratique de l'espace de cuisson
- Grand thermomètre de couvercle avec affichage en °C et °F
- Avec barre à crochets sur la tablette latérale et dans la porte intérieure
- Détendeur à gaz avec sécurité intégrée contre la rupture des tuyaux (seulement dans 50 mbar)
- Grandes roues haut de gamme avec pneus en caoutchouc
- Corps en acier avec revêtement thermolaqué
- Espace de rangement pour bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg DE

Accessoires assortis : housse, N° Art. 250518



BARBECUE À GAZ VIDERO PRO G4-SB SMART VARIO+

N° Art. 250602 | 50 mbar | seulement DE, A, CH

N° Art. 251060 | 30 mbar **nouveau**

LxIxH 130x60x119,5 cm | env. 64,98 kg

LxIxH 81,5x66x66 cm | env. 75,8 kg



4 004293 256027



4 068047 000892

- Barbecue à gaz au design élégant, noir mat, avec 4 brûleurs principaux en acier inoxydable (3,5 kW chacun)
- Surface de cuisson principale : 70 x 45 cm, 3 150 cm²
- Grille de maintien au chaud : 70 x 16 cm, 1 120 cm²; pratique pour encore plus de surface de cuisson
- PRIMEZONE dans le plan de travail latéral (3,5 kW) avec grille en fonte haut de gamme pour un style affirmé
- Avec BACKBURNER infrarouge en céramique (3,2 kW)
- Système de grilles VARIO+ avec support inclus
- Grilles massives en fonte émaillée pour un beau marquage
- Avec deux tiroirs spacieux extralongs
- Tablettes latérales rabattables des deux côtés
- Distributeurs de chaleur et bac récupérateur de graisse en acier inoxydable
- Boutons rotatifs éclairés en trois couleurs
- Vitre en verre transparent dégagée sans thermomètre dans le couvercle pour une vue encore plus large
- Affichage de la température de l'espace de cuisson et de la température au cœur via l'application ou l'affichage numérique sur la tablette latérale droite
- Deux sondes de température centrale incluses
- Surveillance de la température au moyen de l'application Bluetooth
- Avec barre à crochets sur la tablette latérale et dans la porte intérieure
- Détendeur à gaz avec sécurité intégrée contre la rupture des tuyaux (seulement dans 50 mbar)
- Grandes roues haut de gamme avec pneus en caoutchouc
- Corps en acier avec revêtement thermolaqué
- Espace de rangement pour bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg DE

Accessoires assortis : housse, N° Art. 250517

Systeme de grille Vario+

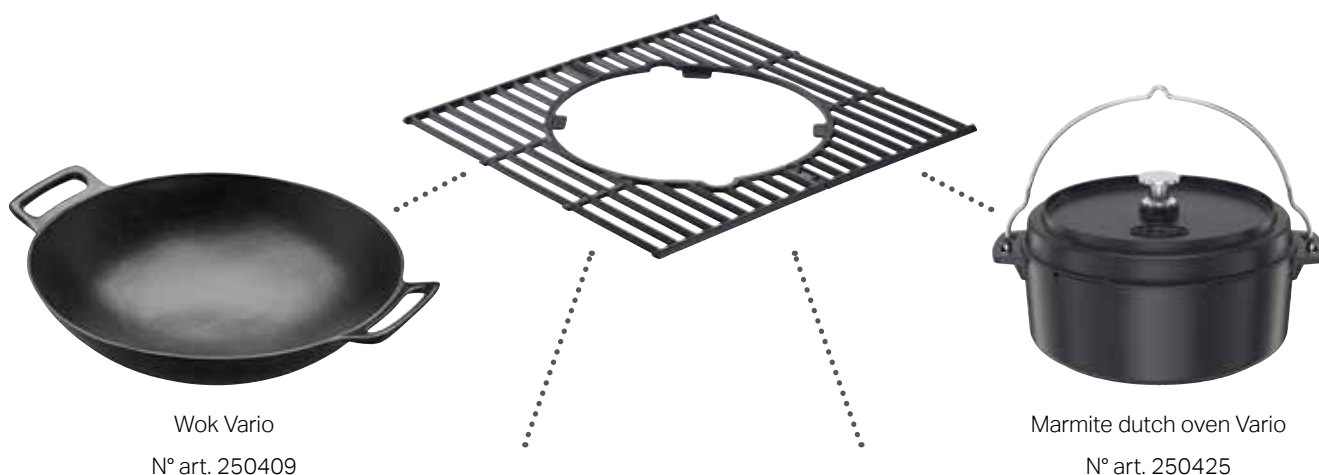


Encore plus d'options de barbecue :

le système de grille Vario+ pour la série de barbecues BLAZEFLAME et VIDERO Pro



Grille Vario (fournie)



Wok Vario
N° art. 250409

Marmite dutch oven Vario
N° art. 250425



Plaque de cuisson Vario
N° art. 250423



Pierre à pizza Vario
N° art. 250424



No.1 AIR Pro




No.1 AIR Pro Barbecues boule



BARBECUE BOULE À CHARBON DE BOIS NO.1 F50 AIR PRO VARIO+

N° Art. 250575

LxIxH 83,5x73x108 cm |  env. 24,23 kg

 LxIxH 84x63x49 cm |  env. 33,35 kg

- Barbecue boule au design noir mat élégant
- Grille Ø 50 cm, surface de cuisson 1 886 cm²
- Système de grille de barbecue Vario+ en acier inoxydable incluse
- Le système AIR Control breveté assure un contrôle simple de l'arrivée d'air et l'enlèvement du cendrier par un simple bouton rotatif
- Couvercle avec charnière pratique avec ouverture à 45°
- Grand thermomètre de couvercle avec rosette (affichage en °C et °F)
- Hauteur de travail confortable de 84 cm pour un travail ergonomique
- Roues stables, à fonctionnement aisé (Ø 20 cm) avec pneus caoutchoutés
- Montage simple, rapide, car en partie assemblé
- Deux paniers à charbon en acier inclus



Accessoires assortis : housse, N° Art. 250020



BARBECUE BOULE À CHARBON DE BOIS NO.1 F60 AIR PRO VARIO+

N° Art. 250590

LxIxH 82,5x74x112,5 cm |  env. 29,92 kg

 LxIxH 84x73x52 cm |  env. 39,54 kg

- Barbecue boule au design noir mat élégant
- Grille Ø 60 cm, surface de cuisson 2 734 cm²
- Système de grille de barbecue Vario+ en acier inoxydable incluse
- Le système AIR Control breveté assure un contrôle simple de l'arrivée d'air et l'enlèvement du cendrier par un simple bouton rotatif
- Couvercle avec charnière pratique avec ouverture à 45°
- Grand thermomètre de couvercle avec rosette (affichage en °C et °F)
- Hauteur de travail confortable de 84 cm pour un travail ergonomique
- Roues stables, à fonctionnement aisé (Ø 20 cm) avec pneus caoutchoutés
- Montage simple, rapide, car en partie assemblé
- Deux paniers à charbon en acier inclus

Accessoires assortis : housse, N° Art. 250021



Tous les produits en bref



N° ART.	PRODUIT	PAGE
250570	Barbecue à gaz VIDERO Pro G3-S Vario+, 50 mbar	36
250571	Barbecue à gaz VIDERO Pro G4-S Vario+, 50 mbar	36
250572	Barbecue à gaz VIDERO Pro G6-S Vario+, 50 mbar	37
250574	Barbecue à gaz Portable VIDERO Pro G2-P, 50 mbar	35
250575	Barbecue boule à charbon de bois No.1 F50 AIR Pro Vario+	41
250576	Barbecue à gaz VIDERO Pro G3-S Vario+, 30 mbar	36
250577	Barbecue à gaz VIDERO Pro G4-S Vario+, 30 mbar	36
250589	Barbecue électrique portable VIDERO Pro E2-P, EU	35
250590	Barbecue boule à charbon de bois No.1 F60 AIR Pro Vario+	41
250600	Barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 3, 50 mbar	31
250601	Barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 4, 50 mbar	31
250602	Barbecue à gaz VIDERO Pro G4-SB smart Vario+, 50 mbar	37
251040	Housse barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 4	33
251060	Barbecue à gaz VIDERO Pro G4-SB smart Vario+, 30 mbar	37
251061	Barbecue à gaz VIDERO Pro G6-S Vario+, 30 mbar	37
251062	Barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 3, 30 mbar	31
251063	Barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 4, 30 mbar	31
251069	Housse barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 3	33
251075	Plaque à barbecue BLAZEFLAME	32
251077	Fumoir BLAZEFLAME	32
251078	Tournebroche BLAZEFLAME	32

Tous les produits

A – Z



PRODUIT	N° ART.	PAGE
Barbecue boule à charbon de bois No.1 F50 AIR Pro Vario+	250575	41
Barbecue boule à charbon de bois No.1 F60 AIR Pro Vario+	250590	41
Barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 3, 30 mbar	251062	31
Barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 3, 50 mbar	250600	31
Barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 4, 30 mbar	251063	31
Barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 4, 50 mbar	250601	31
Barbecue à gaz Portable VIDERO Pro G2-P, 50 mbar	250574	35
Barbecue à gaz VIDERO Pro G3-S Vario+, 30 mbar	250576	36
Barbecue à gaz VIDERO Pro G3-S Vario+, 50 mbar	250570	36
Barbecue à gaz VIDERO Pro G4-S Vario+, 30 mbar	250577	36
Barbecue à gaz VIDERO Pro G4-S Vario+, 50 mbar	250571	36
Barbecue à gaz VIDERO Pro G4-SB smart Vario+, 30 mbar	251060	37
Barbecue à gaz VIDERO Pro G4-SB smart Vario+, 50 mbar	250602	37
Barbecue à gaz VIDERO Pro G6-S Vario+, 30 mbar	251061	37
Barbecue à gaz VIDERO Pro G6-S Vario+, 50 mbar	250572	37
Barbecue électrique portable VIDERO Pro E2-P, EU	250589	35
Fumoir BLAZEFLAME	251077	32
Housse barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 3	251069	33
Housse barbecue à gaz BLAZEFLAME Master 4	251040	33
Plaque à barbecue BLAZEFLAME	251075	32
Tournebrotte BLAZEFLAME	251078	32



SINCE 1888



MARKEN
PARTNER

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Str. 38
87616 Marktoberdorf | Allemagne
Tél. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912 190

www.roesle.com



Imprimé finançant une
contribution au climat

ClimatePartner.com/13168-2505-1001



033043 | ROY | 0625 | 0.05