

RÖSLE NEUHEITEN 2022 | ALLES AUF EINEN BLICK



ZERO WASTE – AM PULS DER ZEIT **Die neue Kochgeschirr-Serie Cadini**

S. 2-6

Die neuen, schwarz designten Kochtöpfe und die Pfannen der Serie CADINI punkten mit recyceltem Material und vereinen viele heiße Highlights, die der Lust am Kochen nachhaltig Impulse geben.



PATENTIERT UND AUSGEZEICNET **Die innovative Serie SILENCE PRO**

S. 7-12

Die elegante Serie überzeugt mit Design, Funktion und Patent. Ausgezeichnet mit dem Red Dot Award – und konzipiert mit innovativen Funktionen, die das Kochen noch lässiger machen.



PERFEKTE BALANCE IST EINE KUNST **Neue Messer-Serie Artesano**

S. 13-16

Wiegen, hacken, schneiden – der Schnitt entscheidet über Optik und Genuss. Aber erst mit dem richtigen Messer macht die Zubereitung der Zutaten richtig Freude. Was aber ist das richtige Messer?



SICHER, SCHARF UND SCHÖN **Neuer Messerblock MOVE X + Messerschärfer**

S. 17-18

Scharfe Messer optimal zur Geltung bringen und gleichzeitig griffbereit halten – mit dem neuen Messerblock Move X in schwarz. Für allzeit scharfe Messer sorgt der neue Messerschärfer.



RÖSLE CLASSICS – WIEDER ZURÜCK **Rühren, Mixen, Portionieren und Servieren**

S. 19-25

Für jede Gelegenheit den richtigen Helfer zur Hand haben – damit erzielt man die besten Ergebnisse und das macht glücklich. RÖSLE Klassiker kommen zurück – maybe old, but gold. Die Pink Charity Edition kommt nun auch ins Standard-Sortiment.

NEUE KOCHGESCHIRR-SERIE CADINI

Recycling am Puls der Zeit



Die in coolem Schwarz designten Kochtöpfe und Pfannen der in diesem Jahr erweiterten **Kochgeschirr-Serie CADINI** vereinen viele heiße Highlights, die der Lust am Kochen nachhaltig Impulse geben. Alle Topf- und Pfannenkörper bestehen aus **100% recyceltem Aluminium** und treffen damit perfekt den aktuellen Zeitgeist. Rund 90 Dosen werden für eine Pfanne mit 28 cm Durchmesser wiederverwertet. Aber auch die Pfanne selbst kann problemlos wieder recycelt werden, denn Aluminium ist unendlich wiederverwertbar. Gleichzeitig bietet das Material eine gleichmäßige Wärmeleitung und hervorragende Wärmespeicherung und damit perfekte Voraussetzungen, um im täglichen Einsatz am Herd zusätzliche Energie zu sparen.

Für den sicheren Transport vom Herd an den Tisch sorgen die neuen Komfortgriffe aus Silikon. Damit sind sie ein weiteres, typisch-durchdachtes RÖSLE-Feature, das bei den neuen Töpfen auch gleich im Lieferumfang enthalten ist. Temperaturbeständig bis 200 Grad Celsius.



Highlight im Alltag: Die beiden **Töpfe (Ø 20cm und Ø 24cm)** sind mit der Premium-Antihaftversiegelung **ProResist** ausgestattet. Die eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel machen den Boden so robust, dass sogar Edelstahl-Küchenhelfer am Herd willkommen sind.

Für den perfekten Durchblick am Herd sorgt der Glasdeckel aus temperaturunempfindlichem Borosilikat-Glas.

Gewokt oder serviert?!

Für noch mehr Abwechslung gibt es ab diesem Jahr neben den Töpfen auch eine Servierpfanne (Ø 28cm) sowie eine Wokpfanne (Ø 32cm) mit Langstielgriff. Beide sind ebenfalls mit der robusten ProResist Antihafversiegelung beschichtet und halten so auch rührintensiven Gerichten locker stand.

Alle Cadini-Töpfe und -Pfannen sind generell temperaturbeständig bis 260° C (mit Deckel bis 230° C) und ermöglichen damit neben Pfannengerichten und Suppen vom Herd auch leckere Gratins aus dem Backofen. Sie sind für alle Herdarten geeignet – auch Induktion.





Ein weiteres Highlight kommt zum Schluss: Nach dem Kochen können die Aluminium-Pfannen und Töpfe ganz easy in der Spülmaschine gereinigt werden. Nicht selbstverständlich, aber mit einem speziellen Verfahren hat RÖSLE den Aluminium-Kern vor Nässe geschützt.

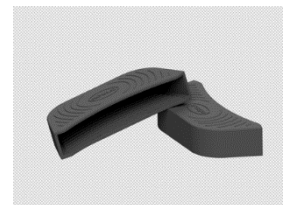
Einfach nachhaltig und nachhaltig einfach – so geht kochen heute!

DIE PRODUKTE IN DER ÜBERSICHT

RÖSLE Topf CADINI



Hochwertiger Kochtopf mit Premium-Antihaftversiegelung ProResist. Die eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikel ermöglichen die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern. Dank der hervorragenden Materialeigenschaften und der gleichmäßigen Wärmeleitung vom Boden in die Seitenwände gelingen Gemüse, dicke Suppen oder auch mal Reste vom Vortag einfach und energiesparend. Inklusive Komfort-Silikongriffe für komfortables Handling. Der Glasdeckel ist aus robustem Borosilikat, temperaturbeständig bis 230° C und unempfindlich bei Temperaturwechseln.



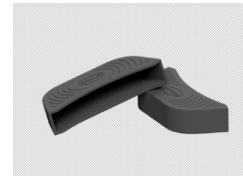
Art. Nr. 91761 | Ø 20 cm | 119,00 € (aus 88 Dosen)

Art.-Nr. 91762 | Ø 24 cm | 129,99 € (aus 114 Dosen)

RÖSLE Servierpfanne CADINI



Frisch zubereitet und heiß auf den Tisch. Kein Problem mit der neuen Servierpfanne. So gelingt die traditionelle Rösti-Pfanne genauso wie angesagte Mac&Cheese – Und dank der Beschichtung ganz ohne anhaften. Inklusive Komfort-Silikongriffe. So steht einem gemütlichen Mahl mit Familie und Freunden nichts im Wege.



Art.-Nr. 91759 | Ø 28 cm | 119,00 € (aus 115 Dosen)

RÖSLE Wokpfanne CADINI



Mageres Fleisch, frische Scampi, knackiges Gemüse – trotz hoher Temperaturen beim Braten bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten, da die Speisen durch ständiges Rühren in der Wokpfanne hin- und hergeschoben werden. Dank der Premium-Antihaftversiegelung ProResist brennt nichts an. Serviert mit Süß-sauer- oder Erdnuss-Sauce schmeckt es wie beim Lieblingsasiaten.

Art.-Nr. 91757 | Ø 32 cm | 139,00 € (aus 98 Dosen)

RÖSLE Pfannen CADINI – Verfügbar in 4 Größen



Für die genussvolle Zubereitung aller Lieblingsgerichte: Die luftige Omelette zum Frühstück, zarte Hähnchenbrust mittags und Gemüsereis am Abend. Die Premium-Antihaftversiegelung ProResist ermöglicht die schonende Zubereitung von leicht haftendem Bratgut ebenso wie das krosse Anbraten von Fleisch und Bratkartoffeln. Temperaturbeständig auf dem Herd bis 260° C und im Backofen bis 220° C. In 4 Größen, für die jeweils perfekte Menge.

Art.-Nr. 91753 | Ø 20 cm | 79,95 € (aus 47 Dosen)

Art.-Nr. 91754 | Ø 24 cm | 89,95 € (aus 62 Dosen)

Art.-Nr. 91755 | Ø 28 cm | 99,95 € (aus 90 Dosen)

Art.-Nr. 91756 | Ø 32 cm | 119,00 € (aus 115 Dosen)



KOCHGESCHIRR-SERIE SILENCE PRO

Patentiert und Ausgezeichnet – Es geht weiter!



Die Silence Pro-Serie von RÖSLE ist zwar namentlich eine der „leisen“ Kochdarsteller_innen auf dem Herd-Parkett, überzeugt dafür aber umso mehr mit besonders großen Wow-Effekten: Sie ist innovativ, ein optisches Highlight und zeigt glänzende und patentierte Ideen. Für diese Perfektion am Herd wurde sie mit dem Red Dot Award 2021 ausgezeichnet, gewann als Testsieger den ETM Pfannentest (12/2021) und das Herzstück der Serie, der Deckel, ist mit seinen intelligenten Funktionen sogar patentiert.

Ein Topf für alle Ansprüche – Sie werden ihn lieben! Die vielen hilfreichen und innovativen Features sind für den täglichen Einsatz konzipiert – durchdacht und anspruchsvoll.



1. Dampfauslass – Elegant und gezielt

Zwischen Deckel und Topf entweicht der Dampf seitlich aus dem Topf, statt nach oben. Ideal für Muldenlüfter im Kochfeld.

2. Griffe mit Funktion – und ohne zu Tropfen

Hier tropft nichts daneben: Herablaufendes Wasser wird direkt im Kondensatfang des Deckels gesammelt. Der kann auch sicher in die Griffe eingesteckt werden.



3. Abgießen ohne Sieb – Direkt und einfach

Ohne Sieb? Aber sicher! Der Deckel lässt sich über zwei Positionen zum direkten Abgießen von Pasta & Co. nutzen.

Position 1 für Feines wie Spaghetti oder Reis

Position 2 für Gemüse und Kartoffeln

4. Silikongriffe – Chic und sicher

An Deckel und Griffen sorgt das geschmeidige Silikon für einen sicheren Halt und schützt zudem vor großer Hitze beim Hantieren und Transportieren.



Neu zum Sortiment hinzu kommen in diesem Jahr der **Bratentopf Ø 20cm** sowie ein **Kochtopf Ø 24cm** mit niedriger Topfhöhe.

Ein **5-teiliges Topf-Set**, das neben drei Kochtöpfen in den Größen Ø 16 cm, Ø 20 cm und Ø 24 cm eine Stielkasserole sowie den neuen Bratentopf enthält, rundet das Sortiment ab. So entsteht eine Rundumausstattung für alle, die von asiatischem Curry über Festtagsbraten bis herzhaften Eintopf alles in der eigenen Küche ausprobieren wollen.

Die mit dem Red Dot 2021 ausgezeichnete Silence Pro-Serie umfasst neben Kochtöpfen auch Bratpfannen, Servierpfannen, eine Crêpes Pfanne sowie einen Aroma Dampfgarer aus Edelstahl. Dank der robusten ProResist Antihaftversiegelung sind diese selbst für Edelstahl-Küchenhelfer geeignet.



DIE PRODUKTE IN DER ÜBERSICHT

RÖSLE Bratentopf SILENCE PRO



Unerlässlich beim Anbraten und Schmoren von Fleisch, wie z.B. Gulasch oder Rindsrouladen, Gemüse oder auch pikanten Saucen. Niedriger als ein Kochtopf, garantiert der Bratentopf eine gleichmäßige Wärmeleitung sowie ein einfaches Hantieren. Ein Topf, der in keiner abwechslungsreichen Küche fehlen darf.

Art.-Nr. 91959 | Ø 20 cm | 99,95 €



RÖSLE Kochtopf SILENCE PRO



Zum Kochen mit viel Flüssigkeit oder auch für größere Mengen. Ob beim Braten von Fleisch, beim Kochen von Nudeln, Klößen, Kartoffeln oder Eintöpfen: Durch den hohen Rand bietet er Platz, um viele hungrige Gäste zu versorgen. Der seitliche Dampfzug ist ideal geeignet für Kochfelder mit Muldenlüfter.

Neu: Art.-Nr. 91964 | Ø 24 cm | niedrig | 119,00 €

Bereits im Sortiment:

Art.-Nr. 91961 | Ø 16 cm | 99,95 €

Art.-Nr. 91962 | Ø 20 cm | 109,00 €

Art.-Nr. 91963 | Ø 24 cm | 129,00 €



RÖSLE Topf-Set 5-tlg SILENCE PRO



Das edle Topf-Set für den modernen Koch. Heute Lust auf Quinoa-Eintopf und morgen dann das Linsen-Curry? Alles kein Problem. Das Topf-Set, bestehend aus drei Kochtöpfen in den Größen Ø 16cm, Ø 20cm und Ø 24cm (Inhalt 5,8 L), einem Bratentopf Ø 20cm sowie der Stielkasserole Ø 16cm, ist nicht nur ein Glanzpunkt auf dem Herd, auch der kulinarischen Fantasie sind damit keine Grenzen gesetzt

Art.-Nr. 91966 | 419,00 €

NEUE MESSER-SERIE ARTESANO

Perfekte Balance ist eine Kunst



Wiegen, hacken, Julienne oder Bâtonnet – der Schnitt entscheidet über Optik und Genuss. Aber erst mit dem richtigen Messer macht die Zubereitung der Zutaten richtig Freude. Was aber ist das richtige Messer?

Wer die perfekte Balance zwischen scharfem, kühlem Stahl und warmem Holz sucht, für den ist die neue Messer-Serie Artesano von RÖSLE ideal: Handgeschmiedete Messerkunst Made in Solingen trifft auf feinstgeschliffenes Olivenholz aus Italien. Jedes Messer ist perfekt ausbalanciert. Die aus einem Stück geschmiedete und eisgehärtete Klinge verbindet sich mit den individuell gemaserten Olivenholzgriffen zu einer Premiumqualität höchster Messerkunst. Der Griff liegt aber nicht nur gut in der Hand – das Olivenholz ist von Natur aus hart und langlebig und die natürlichen Säuren wirken gleichzeitig antibakteriell.



DIE PRODUKTE IN DER ÜBERSICHT

RÖSLE Gemüsemesser ARTESANO



Die kleine gerade Klinge schneidet Gurken und Tomaten für den griechischen Salat gleichermaßen wie Zucchini und Peperoni für das italienische Pfannengemüse. Auch unverzichtbar beim Zerteilen von Feigen oder Pflaumen zum leckeren Nachtisch.

Klingenlänge ca. 9 cm

Art.-Nr. 12130 | 79,95 €

RÖSLE Fleischmesser ARTESANO



Damit Fleischgerichte zuhause bestens gelingen, ist das Fleischmesser der richtige Begleiter. Die mittelspitze, stabile, schlanke Klinge schneidet und tranchiert Fleisch und Braten leicht und zuverlässig und macht auch vor Fleischersatz keinen Halt.

Klingenlänge ca. 19 cm

Art.-Nr. 12131 | 129,00 €

RÖSLE Kochmesser ARTESANO



Der starke Partner für den Koch. Ein unverzichtbarer Allrounder, der mit seiner freien starken Klinge mühelos durch Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse gleitet. Auch das Hacken von Nüssen und Kräutern klappt reibungslos.

Klingenlänge ca. 20 cm

Art.-Nr. 12132 | 129,00 €

RÖSLE Santokumesser ARTESANO



Das Messer der drei Tugenden mit traditioneller, asiatischer Klingenform, zum feinen Zerkleinern von Fisch, Fleisch und Gemüse. Der Kullenschliff verhindert, dass feine Scheiben anhaften. Unverzichtbar, für Wok & Co. und alle, die asiatische Gerichte lieben.

Klingenlänge ca. 16 cm

Art.-Nr. 12133 | 139,00 €

RÖSLE Brotmesser ARTESANO



Olivenbrot oder Ciabatta mit mediterranem Auberginenaufstrich – ein Vorspeisentraum. Mit dem Brotmesser lassen sich Brot, Brötchen und Baguette gekonnt schneiden. Der ausgeprägte, beidseitige Wellenschliff schneidet gerade Scheiben und macht auch vor einer harten Kruste nicht Halt.

Klingenlänge ca. 22 cm

Art.-Nr. 12134 | 139,00 €

NEUER MESSERBLOCK MOVE X + MESSERSCHÄRFER

Sicher, scharf und schön



Um scharfe Messer optimal zur Geltung zu bringen und gleichzeitig schnell griffbereit zu haben, gibt es den neuen Messerblock Move X. Damit müssen sich schnittige Helfer garantiert nicht mehr in der Schublade verstecken. Auch der Name ist Programm: Der Messerblock kann stehend oder liegend verwendet werden; Die Messer werden dann entweder nach oben oder seitlich herausgezogen.

RÖSLE Messerblock MOVE X SCHWARZ



Messerblock in offenem Design zur Aufbewahrung von Küchenmessern. Er bietet Platz für je zwei große, mittlere und kleine Messer sowie für einen Wetzstahl oder die Küchenschere. Die Messer werden einfach in die Aussparungen eingesteckt und sind damit immer griffbereit verstaut. Zudem kann der Messerblock stehend oder liegend verwendet werden, je nach Platz und Vorliebe – Messer nach vorne oder nach oben.

Art.-Nr. 15042 | 25 x 11 x 22 cm | 109,00 €

Der perfekte Schliff – Mit dem neuen Messerschärfer



Ein Messer braucht Pflege und fachgerechten Schliff. Die Arbeit mit einem Wetzstahl setzt jedoch ein wenig Übung voraus. Als Alternative bietet RÖSLE jetzt einen Messerschärfer an, der alles mitbringt, damit auch Ungeübte immer ein scharfes Messer zur Hand haben.

RÖSLE Messerschärfer



- Der Schleifkopf verfügt über 3 Schleifkörper
- Ist das Messer stumpf, ist mit dem Schleifkopf aus Wolframkarbid zu beginnen (im Bild links)
- Wird ein Messer regelmäßig nachgeschärft, empfiehlt sich der mittlere diamantbeschichtete Schleifkörper (im Bild mittig)
- Der Keramik-Schleifkopf verleiht der Klinge ihren Feinschliff (im Bild rechts)
- Das Messer sollte jeweils 7mal vom Klingenende bis zur Spitze mit gleichmäßigem Druck durchgezogen werden
- Jeder Schleifkopf besitzt einen vorgegebenen Winkel von 20 – 40°
- Nach dem Schärfen das Messer reinigen
- Der Messerschärfer ist für Rechts- und Linkshänder gleichermaßen geeignet
- Mit ergonomischem Griff und Anti-Rutsch-Pads an der Unterseite für einen stabilen Stand beim Arbeiten
- Der Schleifkörper kann ausgetauscht oder auch zum Reinigen mit einem feuchten Tuch herausgenommen werden
- Nicht geeignet für Messer mit Wellenschliff, Keramikmesser oder Scheren

Art.-Nr. 15045 | 19,95 €

RÖSLE CLASSICS – BACK TO THE FUTURE

Rühren, Mixen, Portionieren und Servieren



Für jede Gelegenheit den richtigen Helfer zur Hand haben: Sowohl für den Sonntags-Brunch als auch für den gemeinsamen Kaffee-Klatsch mit der Familie oder den besten Freundinnen. Die RÖSLE Klassiker rund um Tortenschaufel, Schneebesen oder Gemüselöffel kommen wieder zurück ins Sortiment.

Ob zum Aufschlagen von lockeren Cremes oder zum Unterheben, zum Umrühren von flüssigen bis halbfesten Konsistenzen oder zum perfekten Mixen, Portionieren und Servieren – Nicht umsonst hat RÖSLE 26 verschiedene Schneebesen aller Arten und Größen im Sortiment.

Zeit, den ein oder anderen Klassiker ins eigene Küchensortiment aufzunehmen!

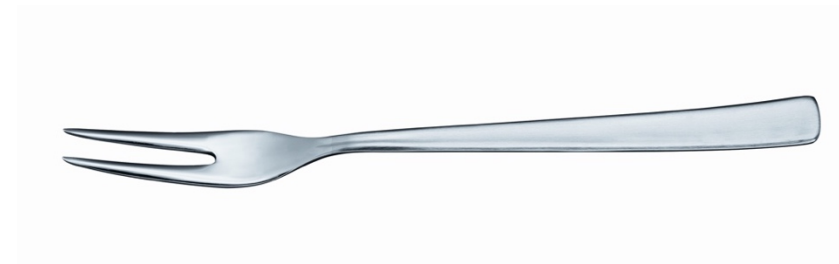
RÖSLE Tortenschaufel VS600



Wer gerne backt, wird sie brauchen. Die Tortenschaufel aus Edelstahl, zum eleganten Servieren von Kuchen- und Tortenstücken. Die flache, dreieckige Laffe gleitet geschmeidig unter das Gebäck und hebt es sanft und sicher an. Auch bestens für Blechkuchen, Pizza oder Aufläufe geeignet. Die abgerundeten Kanten am Griff garantieren ein angenehmes Handling.

Art.-Nr. 12640 | 14,95 €

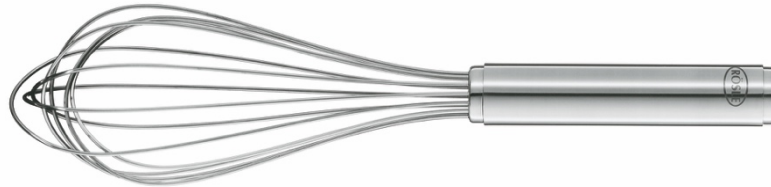
RÖSLE Vorlegegabel VS600



Darf es noch ein bisschen mehr sein? Zur Vorlegeserie 600 passende Serviergabel. Die spitzen Zinken nehmen Wurst- oder Käsescheiben sicher auf und platzieren sie direkt auf Teller oder Brötchen. Die kleine Gabel ist ein unverzichtbarer Helfer, wenn mehrere Leute am Tisch sitzen, beim Geburtstags-Brunch oder in größerem Rahmen am Buffet. So lassen sich Lachs, Carpaccio und Co. gleich noch exquisiter servieren.

Art.-Nr. 12622 | 14,95 €

RÖSLE Schneebesen Classic



Zum lockeren Aufschlagen, Unterheben, Mixen und Umrühren von flüssigen bis halbfesten Konsistenzen. Dank der luftigen Anordnung der dünnen Drähte gelingen feine Cremes, lockere Dips und glatte Teige im Handumdrehen. Auch zum Rühren in Topf und Pfanne bei Suppen und Saucen bestens geeignet. Der Rundgriff aus Edelstahl mit Durchmesser 19mm liegt angenehm und sicher in der Hand.

Art.-Nr. 95630 | 25cm | 14,95 € Art.-Nr. 95631 | 30cm | 16,95 €

RÖSLE Schlagbesen Classic

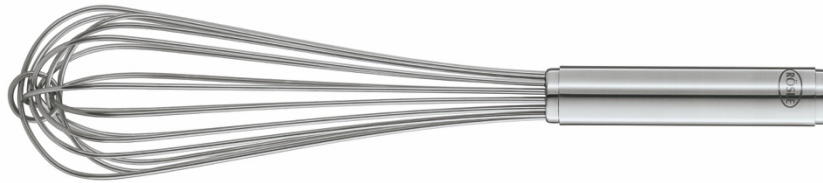


Bei der Zubereitung von Pesto, Kräuter-Dips oder fruchtigen Brotaufstrichen hantiert man am besten mit dem Schlagbesen. Durch die flexiblen, dünnen, dicht beieinanderstehenden Drähte entsteht ein feines, cremiges Ergebnis, ohne großen Kraftaufwand. Der starke Edelstahl-Rundgriff mit Durchmesser 25 mm unterstützt beim lockeren Aufschlagen und verrühren.

Art.-Nr. 95632 | 30cm | 19,95 €

Art.-Nr. 95633 | 35cm | 21,95 €

RÖSLE Rührbesen Classic



Steht die Verarbeitung von festeren Konsistenzen an, kommt der Rührbesen zum Einsatz. Die dickeren Drähte schlagen sich bestens beim Verrühren und Vermengen von zähflüssigen Teigen, wie z.B. für Spätzle, aber auch für süße Buttercreme. Der Rundgriff aus Edelstahl mit Durchmesser 25 mm liegt gut in der Hand und ermöglicht kraftvolles Arbeiten.

Art.-Nr. 95634 | 35cm | 22,95 €

Art.-Nr. 95635 | 40cm | 24,95 €

Art.-Nr. 95636 | 45cm | 26,95 €

RÖSLE Gemüselöffel



Ein Klassiker kehrt zurück. Mit dem praktischen Gemüselöffel lassen sich Gemüse und Beilagen einfach portionieren und anrichten. Durch die Lochung in der Laffe laufen Flüssigkeiten oder Fett gut ab. Dank der abgerundeten Kanten am Stiel liegt der Löffel gut und angenehm in der Hand. Passend zu den Küchenlöffeln der Haken-Serie.

Art.-Nr. 10064 | 25,95 €

Pretty in pink – Pretty good!



Nicht nur optisch sind die beliebten Teigschaber der **PINK CHARITY EDITION** etwas auffallend „Gutes“: Bereits 2020 begann die Kooperation von RÖSLE und Pink Ribbon Deutschland, die unter dem Motto „Gemeinsam Zeichen setzen!“ steht. Damit brachte RÖSLE erstmalig eine eigene „Charity Edition“ auf den Markt, die bereits im ersten Jahr über 20.000 Euro an Spenden generieren konnte.

Mit ihrer Farbsymbolik greifen die pinken Helfer das Symbol von Pink Ribbon Deutschland, die rosa Schleife, auf und sorgen so für ordentlich Aufmerksamkeit und einen erinnernden Farbklecks in der Küche. Denn Brustkrebs ist keine ferne, exotische Krankheit, sondern leider immer wieder ganz nah.



Natürlich geht auch in 2022 weiterhin **ein Euro pro verkauften Helfer** an Pink Ribbon Deutschland und unterstützt so die Brustkrebsvorsorge in Deutschland.

Gemeinsam Zeichen setzen und Farbe bekennen. Helfen Sie mit.

Weitere Infos unter www.roesle.com/charity

RÖSLE Teigschaber PINK CHARITY EDITION

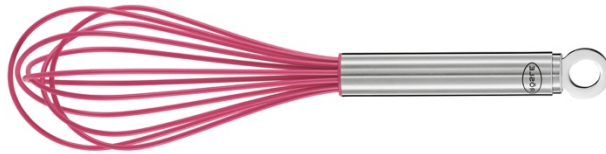


Zum Vermengen von Zutaten zu einem leckeren Teig oder zum Verstreichen von Sahne und Buttercreme. Doch nicht nur beim Backen, auch in Topf und Pfanne leistet der Teigschaber perfekte Dienste. Aus strapazierfähigem Silikon, temperaturbeständig bis +220 °C und unempfindlich gegenüber Fett, Öl oder Säuren. Somit bietet sich der Einsatz in Kochgeschirr geradezu an. Ausgestattet mit einer weichen und harten Seite, lassen sich Pudding, Milchreis, Suppen und Saucen bis auf den letzten Rest aus Topf oder Pfanne holen. Die kleine Größe ist zudem bestens geeignet für hohe, schmale Gefäße, wie Ketchup- oder Baby-Flaschen. Ein kleiner Helfer, der nicht nur dank seiner Farbe zum Lieblingsprodukt in der Küche wird.

Art.-Nr. 13581 | 26 cm | schmal | 11,95 €

Art.-Nr. 13582 | 26 cm | breit | 14,95 €

RÖSLE Schneebesen PINK CHARITY EDITION



Der pinke Schneebesen hat sein Betätigungsfeld sowohl beim Backen als auch beim Kochen. Die feine Schoko-Sahne-Creme vermengen – kein Problem. Suppen und Saucen im Topf umrühren – auch kein Problem. Die zugleich elastischen wie auch formstabilen Drähte sind silikonbeschichtet, so werden Edelstahl-Schüsseln oder -Töpfe geschützt und nicht verkratzt. Temperaturbeständig bis 220 °C. So macht das Hantieren gleich doppelt Spaß!

Art.-Nr. 13586 | 27 cm | 19,95 €