

LOVE
COOK
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888



Serie
CADINI

Nachhaltig kochen
mit RÖSLE.



BEWUSSTSEIN.
RECYCLING.
ZEITPUNKT.
GENUSS.
RÖSLE.



NACHHALTIG KOCHEN? ABER KLAR!



ZUM VIDEO

Töpfe und Pfannen aus recyceltem Aluminium

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

Schon gewusst?

Für die Pfannen und Töpfe der Serie Cadini wird für die Produktion zu **100% recyceltes Aluminium** verwendet. Der **Energiebedarf** für die Verarbeitung von recyceltem Aluminium ist deutlich niedriger, als Rohmaterial neu 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.

Einfach. Machen.



100 % Rösle 100 % Bewusstes Handeln

Nicht nur bei der Nutzung von Stofftaschen oder beim Umstieg auf Elektrofahrzeuge lässt sich Energie sparen und einen Schritt in Richtung Umweltschutz und Nachhaltigkeit gehen.

IM KREISLAUF

Ein zweites Leben für altes Aluminium: für die Produktion nutzen wir 100 % recyceltes Aluminium. Das ist nicht nur **umweltfreundlich** und **nachhaltig**, sondern wie gewohnt **qualitativ hochwertig**.

Auch nach der Entsorgung der Pfanne kann diese selbst ebenfalls wieder recycelt werden!

ENERGIE SPAREN

Aluminium ist **unendlich wiederverwertbar**, 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.

AB IN DIE SPÜLMASCHINE?!

Durch den **vollflächigen Induktionsboden** können die Pfannen zum einen auf **jeder Herdart** genutzt werden - egal ob Elektro, Gas oder Induktion.

Zur Reinigung dürfen sie **sogar in die Spülmaschine!**



CADINI - Die Töpfe

Alle Details im Überblick



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

TOPF Ø 20 CM

Artikel-Nr.: 91761

TOPF Ø 24 CM

Artikel-Nr.: 91762

KOMFORT SILIKONGRIFFE

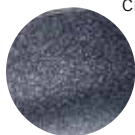
Artikel-Nr.: 91488

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 Bratergebnis aber keinesfalls beeinträchtigt. Im Gegenteil. Röstaromen für den Saucenansatz sind für den Geschmack wie das Salz in der Suppe.



Die Highlights:

- Kochgeschirr aus Aluminiumguss
- **Aluminium: zu 100 % recycelt**
- Mit Antihaftversiegelung **ProResist**
- Temperaturbeständig bis 260 °C (mit Deckel bis 230 °C)
- Mit vollflächigem Induktionsboden für schnelles 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





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.



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



CADINI PFANNE Ø 24 CM

Artikel-Nr.: 91754



CADINI PFANNE Ø 28 CM

Artikel-Nr.: 91755



CADINI PFANNE Ø 32 CM

Artikel-Nr.: 91756

ProResist

Die Robuste, mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikeln, zur Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern in der Pfanne geeignet.



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:

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



ZUM VIDEO

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

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

SPINATSPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln schälen und 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 und Pfeffer vermischen und so lange schlagen, bis Luftblasen im Teig entstehen. Den Teig für ca.

10 min ruhen lassen und dann nochmals schlagen.

Die Spätzlehobel auf den 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

 instagram.com/roesle_official

 pinterest.de/roesle_official

 youtube.com/user/wwwROESLEde



*NACHHALTIG KOCHEN GEHT.
MIT RÖSLE.*

Rezeptideen gibt es online
unter www.roesle.com oder auf
unserem YouTube Kanal

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

www.roesle.com

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



MARKEN
PARTNER