

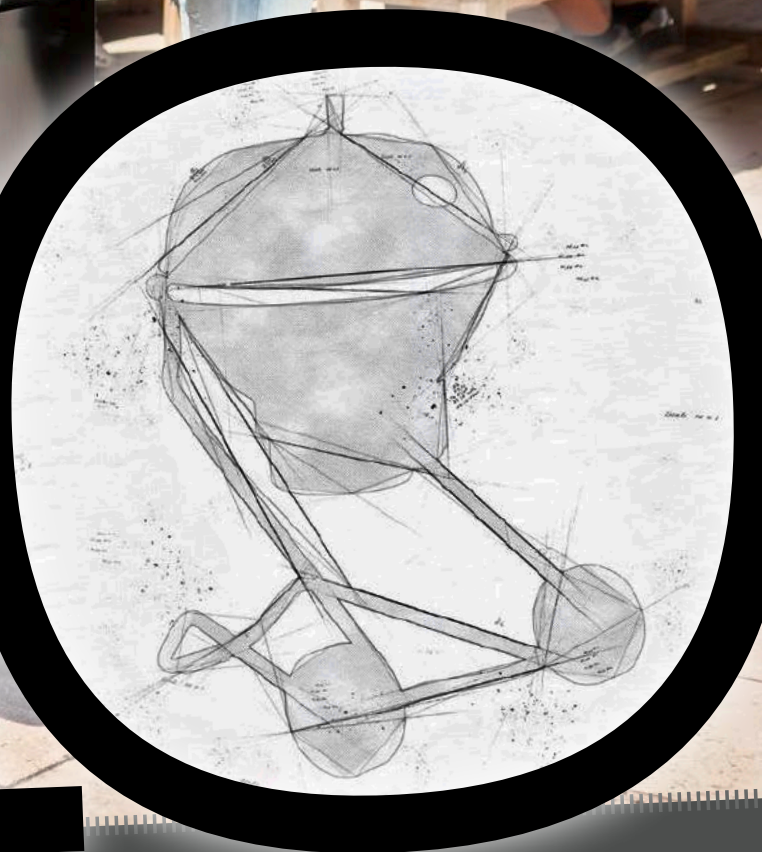
GRILL
AND
CHILL



SINCE 1888

Wir feiern
das Grillen!

10 Jahre
RÖSLE BBQ



10 Jahre RÖSLE BBQ
10 Jahre pure Grill-Leidenschaft

20¹²/₂₂

10 Jahre RÖSLE BBQ

Ausblick und Rückblick



2012 – 2022. Das bedeutet 10 Jahre Grillen bei RÖSLE.

10 Jahre Leidenschaft, Herzblut und Motivation.

Diese Jahre sind für uns wie im Flug vergangen, denn das Thema Grillen ist immer mehr zu einem Trend geworden, der rasant an Fahrt aufgenommen hat und nun nicht mehr weg zudenken ist.



Angefangen hat alles mit den Holzkohle-Kugelgrills, die auch deshalb die Bezeichnung „No.1“ im Namen tragen, weil sie nicht nur spitzenmäßig grillen, sondern auch unsere ersten Produkte auf dem Weg in die Grill-Welt waren. Schon bald kamen die ersten Gas-Grillgeräte dazu, weiteres Zubehör wurde entwickelt und so ist ein spannendes Sortiment in den vergangenen Jahren gewachsen, was sich sehen lassen kann! Das Motto „Grill and Chill“ ist hier nicht nur unser Claim – es ist auch unser eigenes Credo geworden.

An dieser Stelle wollen wir DANKE sagen - für die Begeisterung, das Feedback und den gemeinsamen Spaß am Grillen.

Happy Birthday RÖSLE!
Auf die nächsten 10 Jahre – mindestens.

Im Interview mit unserem Geschäftsführer Henning Klempp, dem Vertriebsleiter BBQ Detlef Schultze und unserem Leiter der Produktentwicklung Christian Port, geben wir einen Blick hinter die Kulissen:

Fragen:

Wie ist die Idee mit dem BBQ-Sortiment damals entstanden und was war das erste RÖSLE Modell? Wie wollte man sich von anderen BBQ-Herstellern abgrenzen?

Christian Port: RÖSLE ist seit vielen Jahren als Hersteller von hochwertigem Kochgeschirr und cleveren Küchenhelfern bekannt. Ich selbst bin seit über 15 Jahren im Bereich der Produktentwicklung bei RÖSLE tätig und kenne das gesamte Sortiment wie meine Westentasche. Wir sind echte Profis im Bereich der Essenszubereitung

drinnen – und das Thema BBQ wurde schon 2010 immer mehr zu einem echten Lifestyle-Thema. Da war es für uns naheliegend, unsere Expertise und unser Know-How zu nutzen, um eine neue Produktparte zu schaffen, die auch mit dem Thema der „Essens-Zubereitung“ zu tun hat. Im Sommer gehen die Menschen nach draußen, sind unterwegs und stehen nicht in der Küche – da war es naheliegend das Thema Grillen anzugehen. Unser erstes Produkt war daher ein Holzkohlegrill – um das Thema auch „von der Glut“ auf zu verstehen.

Detlef Schultze: RÖSLE wäre ja nicht RÖSLE, wenn nicht auch an den Grillgeräten etwas „Mehr“ möglich ist. Das Besondere an unseren Kugelgrills ist, dass sich der Deckel seitlich über ein Scharnier öffnet. So kommt der Arm nicht in die Nähe der heißen Fläche, der Deckel ist weit genug entfernt und ist dennoch griffbereit.

Nachdem dieser erfolgreich im Markt angenommen wurde, wussten wir dass wir diesen Weg weiter gehen wollen und sollen.

Christian Port: Wir waren uns darüber bewusst, dass unsere Idee auch ein „Schuss in den Ofen“ sein könnte und sind heute umso glücklicher sagen zu können, dass es die richtige Entscheidung war. Wir sind der einzige Anbieter auf dem deutschen Markt, der ein so breites und hochwertiges Sortiment für die Küche & BBQ bietet, ob Grillgeräte, Zubehör oder Reinigungstools. Das ist nichts Alltägliches.

Wie hat sich das RÖSLE BBQ-Sortiment über die Jahre entwickelt und was ist das Besondere am RÖSLE BBQ-Sortiment?

Christian Port: Gestartet sind wir 2012 mit unserem Holzkohlekugelgrill.

2014 folgten dann schon die unsere ersten Gasgrill-Modelle als Kugelgrill und BBQ -Stationen.

2015 weitere Gasgrill-Modelle und auch unsere ersten Pelletgrills.

2016 haben wir unseren ersten Smoker auf den Markt gebracht. Ganz nach der Unternehmensphilosophie wurden unsere bereits bestehenden Modelle, stets weiterentwickelt und so noch stärker an die Wünsche der Kund*innen angepasst.

Henning Klempp: Da ist ein richtig spannender und lebendiger Bereich entstanden, der ein fester Teil von RÖSLE ist. Und auch bleiben wird. Hier ist Leben drin!

Detlef Schultze: Da BBQ heute nicht mehr ausschließlich Steaks und Würstchen bedeutet, haben wir schnell festgestellt, dass die Nachfrage nach BBQ-Zubehör ebenfalls sehr groß ist. Mittlerweile werden ganze Menüs auf dem Grill gezaubert – denn Grillen ist weitaus mehr. Daher haben wir auch schnell mit der Herstellung von BBQ-Zubehör begonnen und bieten mittlerweile eine Vielzahl an Produkten an. Auch entsprechende Reinigungstools gehören zu unserem Portfolio – Eben alles aus einer Hand.

Welche Produkte kommen besonders gut an?

Detlef Schultze: Unsere absoluten Highlight-Produkte sind natürlich die Gasgrill-Geräte der VIDERO Serie. Der VIDERO G4-S hat mittlerweile sogar einen eigenen Hashtag! Beim Zubehör ist auch eines meiner persönlichen Lieblingsprodukte vorne mit dabei – der Kartoffelhalter. Wer den mal genutzt hat braucht keine Alufolie mehr!

Christian Port: Alles in allem lässt sich sagen, dass vor allem die durchdachte Qualität unserer Produkte sowie das Preis-Leistungs-Verhältnis geschätzt wird. Wir bieten langlebige Produkte zu einem Top-Preis. Wer einmal mit RÖSLE gekocht oder gegrillt hat, bleibt einfach ein RÖSLE Fan. Mein persönliches Lieblingsprodukt ist der VIDERO G4-S, was ich da schon alles gegrillt habe... – und es macht immer noch richtig Spaß.

Henning Klempp: Dann darf mein Lieblingsprodukt nicht fehlen – die Grillzange. Als gelernter Werkzeugmacher ist dieser patentierte Öffnungsmechanismus natürlich auch vom technischen Aspekt her spannend. Aber vor allem in der Anwendung einfach unschlagbar.

Welche BBQ-Trends bedient RÖSLE? An welche Griller wendet sich RÖSLE?

Henning Klempp: Aktuell verlagert sich die „Küche“ im Sommer immer mehr auch nach draußen. Das ist uns mit unseren Grillgeräten und dem breiten Zubehör-Spektrum natürlich ganz einfach möglich. Auf unserer VIDERO-S Vario+ Serie lässt sich vom Frühstück mit Eiern & Speck, ein volles Mittagessen oder sogar frisches Popcorn für den Filmabend oder ein leckeres Dessert ja auch Alles zubereiten.

Detlef Schultze: RÖSLE lässt halt einfach keine Wünsche offen.

Christian Port: Aufgrund der Vielfalt der Produkte wenden wir uns nicht an einen Typ von Griller. Unser Wasser-Smoker spricht beispielsweise eine andere Zielgruppe als unser kleineres Gasgrill-Modell der VIDERO G2 an, jedoch legen alle großen Wert auf die bekannte RÖSLE Qualität, die sie bei jedem Modell erwarten können. Und da sind Alle bei RÖSLE an der richtigen Adresse.

Was hat RÖSLE in den nächsten 10 Jahren BBQ vor?

Henning Klempp: Wir sind stolz darauf nach zehn Jahren sagen zu können, dass wir uns auf dem Markt als deutsche Marke im Premium-Grillbereich richtig gut etabliert haben. Wir haben uns in dieser doch kurzen Zeit einen sehr guten Ruf erarbeitet. Sowohl der Handel als auch die Endverbraucher*innen haben RÖSLE als Marke mittlerweile auf dem Schirm und wissen, dass der Name für Qualität und Funktionalität steht. Das ist nach zehn Jahren auf einem Markt mit so vielen starken Wettbewerbern eine große Leistung, die wir dieses Jahr gemeinsam feiern wollen.

Detlef Schultze: Wir haben sowohl für den Bereich BBQ als auch für den Bereich Küche noch viele Ideen in den Schubladen liegen. Gerade die Jahre 2020 und 2021 während der Pandemie haben noch mal deutlich gemacht, dass das Thema zuhause kochen und gemeinsam essen wieder wichtiger geworden ist. Unsere Fans und Partner im Handel können sich auf viele spannende Neuheiten sowie Produktinnovationen freuen. Mehr verraten wir aber noch nicht.

Christian Port: Das Team ist immer am Puls der Zeit, hört in den Markt, bloggt und chattet über die Social-Media-Kanäle, tauscht sich mit Grillern und Händlern aus umso das Feedback zu bekommen um an neuen Produkten arbeiten können. Wir brennen alle für unsere Produkte – nur so kann man Neuheiten entwickeln, die auch genutzt werden.

Henning Klempp: Ich bin richtig stolz auf die RÖSLE-Mannschaft, die in allen Bereichen mit viel Herzblut und Engagement bei der Sache ist. Das macht auch mir als Geschäftsführer richtig Spaß – und auch selbst mal am Grill zu stehen und das ein oder andere Produkt zu testen gehört dazu.

Mit dieser eigenen Begeisterung für unsere Marke und die Produkte, wird es bei RÖSLE nicht langweilig. Und das ist genau richtig so.

Christian Port, Detlef Schultze & Henning Klempp:
Auf geht's in die nächsten 10 Jahre RÖSLE BBQ!
Wir sind dabei!

Wir haben noch viel vor – Bleiben Sie gespannt!



10 Jahre RÖSLE BBQ

Was ist alles passiert?

Die letzten 10 Jahre sind wie im Flug vergangen und die Entscheidung 2012 in den Bereich BBQ einzusteigen war für uns genau die Richtige. Wir sind im wahrsten Sinne „Feuer und Flamme“ für unsere Produkte und freuen uns, mit unseren Kunden und Partnern, weiter an neuen Innovationen arbeiten zu können.

Angefangen hat alles mit den ersten Kohelgrills im Jahr 2012. Das war der Grundstein und auch ein vorsichtiges Herantasten an das Thema. Natürlich standen die Fragen im Raum, ob die Kunden uns diese Produkte auch abnehmen und uns zutrauen in diesem Bereich das bekannte RÖSLE Qualitätsniveau zu liefern. So war der Beginn noch

vorsichtig. Doch im Lauf der Jahre wurde RÖSLE zu einer echten Alternative am Markt und wir haben viele treue Fans und Begleiter gewonnen. Das richtige Preis-Leistungs-Verhältnis, neue und clevere Ideen, das passende Zubehör und unsere eigene Begeisterung waren und sind die wichtigen Faktoren für ein vertrauensvolles Miteinander.



HIER HAT ALLES BEGONNEN

mit unseren ersten Kugelgrill- Modellen: Startschuss!

2012



DANN KAMEN DIE ERSTEN RÖSLE VISION Gasgrills

RÖSLE VISION Gasgrills

2014



Die ersten Videro-Gasgrills

2015

PELLETGRILLS & BBQ-ZUBEHÖR

In diesem Jahr haben wir unsere ersten Pelletgrills auf den Markt gebracht. Und da Zubehör ja auch nicht fehlen darf gibt es jetzt auch ein breites Zubehör-Sortiment.



Jetzt wird geräuchert!

SMOKER

In diesem Jahr kam unser SMOKER neu ins Sortiment. Mittlerweile auch ein Klassiker.

2016



10 JAHRE RÖSLE BBQ

Wir feiern unser 10-jähriges Jubiläum mit vielen tollen Jubiläums-Modellen und neuem Zubehör

2022



Happy Birthday!!!

Was noch alles kommt...

Nach 10 Jahren ist ja noch lange nicht Schluß!

Wir sind weiterhin heiß darauf neue Produkte zu entwickeln, neue Food- und Grilltrends kennen zu lernen und zu testen, alternative Gar- und Grillmethoden zu probieren.

Die **Neuheiten** für unser **Jubiläums-Jahr 2022** stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten vor - lassen Sie sich überraschen und feiern Sie mit uns das Grillen! Die Jubiläums-Modelle haben sich extra chic gemacht und richtig in Schale geschmissen. **Auf geht's zur Party!**

RÖSLE-NEUHEITEN

Unsere Jubiläumsmodelle

10 Jahre RÖSLE BBQ - Das muss gefeiert werden!

Und genau das tun wir mit zwei exklusiven Sondermodellen, die mit einer richtig stylischen matt-schwarzen Optik ausgestattet wurden. Doch nicht nur optisch machen die Beiden etwas her. Die inneren Werte können sich ebenso sehen lassen. Ein neuer VARIO+ Edelstahlrost für den Kugelgrill oder auch der massive Primezone-Gussrost und neue Räder am **VIDERO G4-S NERO** sorgen für echten Grillspaß.

Cooler,
neuer Look
in schwarz



HOLZKOHLE KUGELGRILL NO.1 AIR F60 NERO

Art.-Nr. 25562 | **Schwarz** | 469,-€

NEU
NEU

- Grillrost Ø 60cm (Grillfläche 2.734 cm²)
- Inkl. Edelstahl Grillrostsystem VARIO+
- NERO Sonderedition mit matt-schwarzem Look
- Patentiertes AIR Control System sorgt für einfache Steuerung der Zuluft und Entnahme des Aschebehälters mit nur einem Drehknopf
- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel zu öffnen
- Großes Deckelthermometer mit Rosette (Anzeige in °C und °F)
- Komfortable Arbeitshöhe von 84 cm für ergonomisches Arbeiten
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20cm) mit Gummibereifung
- Einfache, schnelle Montage, da teilweise vormontiert
- Inkl. 2 Kohlekörben aus Stahl

Dazu passend: Abdeckhaube, Art.-Nr. 25021

Die Jubiläums-Ausstattung:

- Sonder-Edition im eleganten matt-schwarzen Design
- Inklusive **Grillrostsystem VARIO+** in Edelstahl



NEU

NEU!
Jetzt in edlem
Schwarz!

GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G4-S NERO VARIO+

Art.-Nr. 25561 | **Schwarz** | 999,-€

NEU

NEU

NEU

NEU

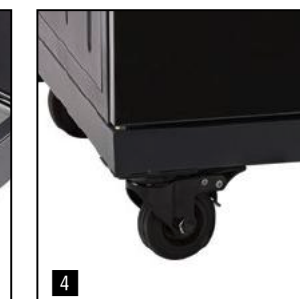
- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 x 45 cm, Warmhalterost: 70 x 16 cm
- NERO Sonderedition mit matt-schwarzem Look
- Inklusive VARIO+ Grillrostsystem mit Halter aus emailliertem Gusseisen
- Premium Gussrost über der Primezone - sorgt für ein intensiveres Branding auf dem Grillgut
- Primezone im linken Seitentisch (3,5 kW)
- Mit Seitenbrenner (3,0 kW) inkl. massivem Halter aus Gusseisen
- Beidseitig klappbare Seitentische
- Wärmeverteiler und Fettauffangwanne aus Edelstahl
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für den praktischen Einblick in den Garraum inkl. großem Thermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter für Zange oder Reinigungsbürste
- Premium Rollen mit Gummibereifung
- Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE

Dazu passend: Abdeckhaube Art.-Nr. 25517



Die Jubiläums-Ausstattung:

- 1 Sonder-Edition im eleganten matt-schwarzen Design
- 2 Premium-Gussrost für die Primezone im linken Seitentisch
- 3 Seitenbrenner mit Guss-Halter im rechten Seitentisch
- 4 Neue, große Premium Rollen mit Gummibereifung



RÖSLE-NEUHEITEN

On The Road! Unser Mobiler Gasgrill.

Jetzt geht es raus ins Grüne! Und der neue kleine VIDERO G2-P kommt natürlich mit. Durch zwei praktische Verschluss-Klammern wird der Grill fix verschlossen und kann so am großen Deckelgriff sicher transportiert werden. Natürlich kann der Kleine auch auf dem Balkon oder der Terrasse genutzt werden. **Da sind wir flexibel!**



Immer dabei - der neue VIDERO G2-P



Standardausstattung



Mit optionaler Grillplatte



GASGRILL BBQ-PORTABLE VIDERO G2-P

Art.-Nr. 25563 | **Schwarz** | 50mbar | **349,-€**

Art.-Nr. 25566 | **Schwarz** | 30mbar* | **349,-€**

- Gasgrill mit 2 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 2,2 kW)
- Haupt-Grillfläche: 39 x 32,5 cm
- Grillfläche Warmhalterost: 39 x 13 cm
- Praktischer Warmhalterost für noch mehr Grillfläche
- Zweiteiliger Edelstahl-Grillrost, Einsatz einer separaten Grillplatte möglich
- Zwei seitliche Deckelverschlüsse zum einfachen und sicheren Transportieren
- Wärmeverteiler aus Edelstahl
- Nach vorne herausziehbare Fettauffangwanne aus Edelstahl
- Doppelwandiger Deckel mit Glaseinsatz
- 4 hitzebeständige Gummifüße für einen sicheren Stand
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Brennkammer aus Edelstahl für leichte Reinigung und lange Haltbarkeit
- Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung
- Maße: 45 x 45 x 34,7 cm | ca. 12,5 kg

* Als EU-Gerät oder für den Betrieb mit 30mbar Gasdrucksystemen (z. B. Wohnmobil) zugelassen



ZUM VIDEO

TRAGETASCHE FÜR VIDERO G2-P

Art.-Nr. 25455 | **49,95 €**

- Passend für VIDERO G2-P
- Für einen bequemen Transport mit breiten Tragegriffen
- Der Grill kann sicher und sauber verstaut werden
- Praktisches Seitenfach für Zubehör
- Schnelles Verschließen mit Reißverschluss
- Abmessungen: ca. 49 x 47 x 37 cm
- Material: Polyester, Farbe: schwarz



UNTERGESTELL FÜR VIDERO G2-P

Art.-Nr. 25456 | **69,95 €**

- Passend für VIDERO G2-P
- Arbeitshöhe mit Grill: ca. 90 cm
- Einfache Montage
- Platzsparend zu verstauen
- Material: Stahl, pulverbeschichtet
- Inkl. Tragetasche



GRILLPLATTE VIDERO G2-P

Art.-Nr. 25454 | **Schwarz** | **39,95 €**

- Passend für VIDERO G2-P
- Größe: ca. 32 x 19 cm, Fläche ca. 608 cm²
- Beidseitig verwendbar: glatte und geriffelte Seite
- Geriffelte Seite für das typische Rautenmuster auf Fleischstücken
- Glatte Seite für die Zubereitung von kleinen Grillstücken wie z. B. Garnelen, Burger, Medaillons, Gemüse usw.
- Ideal auch für stark fettende Fleischsorten wie Entenbrust oder Bauchfleisch
- Material: Gusseisen emailliert
- Handreinigung empfohlen



Einfach zu tragen!

RÖSLE-NEUHEITEN

Flexibel Einsetzbar.

Lust auf frische Ideen am Grill? Dann sind diese neuen Produkte sicher einen Blick wert.

Die massiven Edelstahlroste sind eine echte Alternative und wer seine Steaks gerne auf der Primezone bei hoher Hitze grillt, kann sich hier auf einen neuen Gussrost freuen. Aber nicht nur auf dem Gasgrill werden die Möglichkeiten größer - mit dem neuen VARIO+ Edelstahlrost für den Kugelgrill kann auch hier z. B. der Wok eingesetzt werden. Da kann man ja nur noch auf neue (Grill-)Ideen kommen!!

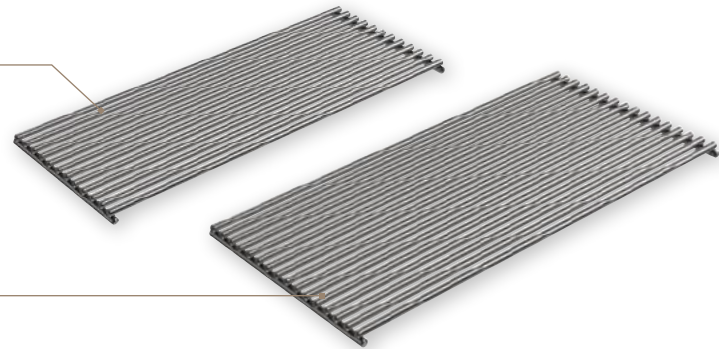
EDELSTAHL GRILLROST VIDERO G3/G6

Art.-Nr. 25446 | 18 x 45 cm | 49,95 €

EDELSTAHL GRILLROST VIDERO G2/G3/G4/G6

Art.-Nr. 25445 | 24 x 45 cm | 59,95 €

- Solide Ausführung in Edelstahl mit einem Stab-Durchmesser von 8 mm
- Passt auf alle VIDERO-Modelle ab Modelljahr 2021
- Geringer Stababstand (7 mm) zwischen den Stäben, so kann nichts durchrutschen
- Einfache Reinigung in der Spülmaschine möglich



GUSS-GRILLROST PRIMEZONE VIDERO

Art.-Nr. 25451 | 44,95 €

- Passend für Alle VIDERO S-Modelle (alle Versionen)
- Der robuste Grillrost aus emaillierten Gusseisen ist die ideale Erweiterung für die Primezone und sorgt für ein intensives Branding
- Gusseisenrost kann durch Verdrehen um 90° eine Ebene hochgestellt werden. Dadurch können Gerichte bei niedrigerer Hitze zubereitet werden
- Maße: 24 x 29 cm
- Material: Gusseisen emailliert
- Handreinigung empfohlen



EDELSTAHL GRILLROST VARIO+ FÜR NO.1 F60

Art.-Nr. 25447 | Ø 60 cm | 79,95 €

- Dank dem VARIO+ Einsatz sind nun noch mehr Gerichte auf dem Kugelgrill möglich
- Massive 5 mm Edelstahlstäbe
- Seitenteile können zum Nachfüllen von Kohle während des Grillens hochgeklappt werden, ohne den Rost entfernen zu müssen
- Für VARIO-Einsätze mit Ø 30 cm

Passend für alle Kugelgrillmodelle mit Ø 60 cm

Passend z. B. Wok VARIO | Art.-Nr. 25409
Pizzasstein VARIO | Art.-Nr. 25424



BBQ WOKLÖFFEL 40 CM

Art.-Nr. 25449 | 29,95 €

- Der Pfannen- und Woklöffel besitzt einen rundumlau-fenden Silikonrand zum Heben, Wenden, Verschieben und Herausschöpfen von Speisen aus dem Wok
- Der Rand verhindert Kratzer und Beschädigungen an der Gusseisenpfanne
- Hitzebeständig bis 220 °C
- Langlebige Edelstahl-Silikon-Verbindung, kein Kratz-geräusch am Wok
- Der Rundgriff aus hochwertigen Edelstahl liegt perfekt in der Hand und verfügt über eine praktische Öse zum Aufhängen des Löffels



PREMIUM ROLLEN VIDERO

Art.-Nr. 25444 | 4 Stück | 39,95 €

- Premium-Rollen mit hochwertiger und umweltfreundlicher TPR-Lauffläche
- Sorgt für leises Abrollen ohne Streifen zu hinterlassen
- Robuste und langlebige Ausführung
- Ideal für empfindliche Böden wie Stein, Marmor oder Granit
- Lieferumfang: 4 x 360°-Lenkrollen mit Feststell-Bremse
- Passend für alle VIDERO und ARTISO Modelle
- Raddurchmesser: 75 mm | Radbreite: 25 mm
- Arbeitshöhe erhöht sich um ca. 3 cm
- Farbe: schwarz



BBQ GRILLUNTERLAGE 120 X 70 CM

Art.-Nr. 25450 | 39,95 €

- Schützt den Terrassen- oder Balkonboden vor Flecken durch Fett, Öl oder Asche
- Dank der rutschhemmenden Rückseite hat die Unterlage einen festen Halt auf dem Boden
- Die Unterlage ist hitzebeständig und schwer entflammbar
- Witterungsbeständig gegen Umwelteinflüsse
- Universell einsetzbar, antibakteriell
- Einfache Reinigung mit dem Gartenschlauch möglich
- Geringes Gewicht - nach dem Gebrauch einfach aufrollen und verstauen
- Größe: 120 x 70 cm
- Material: Oberfläche: Polyester,

Unterseite: recycelter Gummi-Kork-Mix



90% recyceltes Material!



UNIVERSAL BBQ LED GRIFFLEUCHTE

Art.-Nr. 25448 | 24,95 €

- Stylishes Griffleuchte zum Ausleuchten des Grillbereichs
- Für viele Grillmodelle geeignet, einfach am Deckelgriff zu befestigen
- Das extra helle Chip-On-Board LED-Leuchtmittel mit 200 Lumen verfügt über zwei Helligkeitsstufen
- Strapazierfähiger Silikon-Gurt sorgt für eine einfache und sichere Befestigung am Deckelgriff
- Batteriebetrieb: 3 x AAA Batterien notwendig (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Leuchtdauer: ca. 4 Stunden
- Passend für alle VIDERO/ARTISO-Modelle und Kugelgrills

Leuchtet für ca. 4 Stunden

Einfache Montage am Griff!

BBQ PREMIUM-SET 3-TLG.

Art.-Nr. 25453 | 69,95 €

Set bestehend aus **Premium Barbecue-Grillzange**, **Premium Grillhandschuhen** und **Barbecue-Reinigungsbürste SLIDE X**

- Premium Barbecue-Grillzange mit intelligenter Verschlussautomatik, zum Wenden von Fleisch, Würstchen, Gemüse u.v.m.
- Premium Grillhandschuhe aus 100% META-Aramidfasern, ein Muss beim Handling mit Grillkohle, Anzündkamin und beim Transport von heißem Grillzubehör
- Barbecue-Reinigungsbürste SLIDE X mit 3 Bürstenreihen aus Edelstahl



Gas oder Kohle? Der Weg zu Ihrem Grill

Welcher Grill passt am Besten?

Ich grille mit Holzkohle!

- Holzkohlegrills sind die beliebtesten in Deutschland
- Sie sind meist günstiger in der Anschaffung
- „Nur mit Kohle erhält man den gewünschten Geschmack von Holzfeuer“
- Kohlegrills sind leicht zu pflegen
- Sie sind oftmals leichter und einfacher zu transportieren
- Für Kohle-Nachschub ist leichter gesorgt
- Zu beachten ist die Vorbereitungszeit zum Durchglühen der Grillkohle
- Werfen Sie vorab einen Blick in Ihre Hausordnung

Ich will mit Gas grillen

- Wer es bequem haben möchte, grillt mit Gas
- Gasgrills haben meist einen höheren Anschaffungspreis
- Siehe Kohlegrill - über den Geschmack lässt sich streiten
- Grillen mit einem Gasgrill ist eine komfortable und saubere Angelegenheit
- Gasgrill-Stationen haben ein höheres Gewicht und sind nicht ganz so einfach zu transportieren
- Falls der Gasvorrat überraschend zu Ende geht, evtl. zweite Gasflasche bereit halten
- Der Gasgrill ist sofort einsetzbar und bereit zum Grillen!

SOLL DER GRILL AUCH ALS SMOKER VERWENDBAR SEIN?

JA, unbedingt

SMOKER NO.1 F50-S

NEIN, Danke

RÖSLE KUGELGRILLS

NO.1 BELLY F50
NO.1 SPORT F50/F60
NO.1 F50/F60 AIR/
F60 AIR NERO

WIEVIEL PLATZ ZUM GRILLEN IST VORHANDEN?

KLEINE TERRASSE
ODER BALKON,
2 - 6 GÄSTE

VIEL PLATZ,
GROSSE TERRASSE
UND VIELE GÄSTE

WIRD EINE PRIMEZONE MIT 800 °C BEVORZUGT? (Z.B. FÜR STEAKS)

JA, logisch

NEIN, Danke

Aber klar!

UNSERE EMPFEHLUNG:

GASGRILL
BBQ-STATIONEN

VIDERO G2-S
VIDERO G3-S
MAGNUM PRO G3

NEIN, eher nicht

UNSERE EMPFEHLUNG:

GASGRILL
BBQ-STATIONEN

VIDERO G2
VIDERO G2-P
VIDERO G3

BBQ-Island und BBQ-Kitchen benötigen zwar etwas mehr Platz, bieten aber Outdoor- Grill & Cook Vergnügen in einem Gerät!

UNSERE EMPFEHLUNG:

GASGRILL
BBQ-STATIONEN

VIDERO G4-S
VIDERO G4-S NERO
VIDERO G6-S
MAGNUM PRO G4-S

GASGRILL
BBQ-ISLAND

VIDERO G4-SL

GASGRILL
BBQ-KITCHEN

VIDERO G4-SK

UNSERE EMPFEHLUNG:

GASGRILL
BBQ-STATIONEN

VIDERO G4

Serie VIDERO

Souverän und Zuverlässig sind die VIDERO Gasgrill BBQ-Stationen von Anfang an. Neben den bekannten und geschätzten Ausstattungsmerkmalen wie der Jet-Flame-Zündung, dem Glaseinsatz mit Thermometer im Deckel **und dem großen Stauraum im Unterschrank**, erhalten die neuen VIDERO-S Modelle ab der neuen Saison alle **klappbare Seitentische** und als Standard-Ausstattung das vielseitige **VARIO+ Grillrostsystem**.

GASGRILL BBQ-PORTABLE VIDERO G2-P

Art.-Nr. 25563 | **Schwarz** | 50mbar | **349,- €**
Art.-Nr. 25566 | **Schwarz** | 30mbar | **349,- €**

- Gasgrill mit 2 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 2,2 kW)
- Haupt-Grillfläche: 39 x 32,5 cm
- Grillfläche Warmhalterost: 39 x 13 cm
- Praktischer Warmhalterost für noch mehr Grillfläche
- Zweiteiliger Edelstahl-Grillrost, Einsatz einer separaten Grillplatte möglich
- Zwei seitliche Deckelverschlüsse zum einfachen und sicheren Transportieren
- Wärmeverteiler aus Edelstahl
- Nach vorne herausziehbare Fettauffangwanne aus Edelstahl
- Doppelwandiger Deckel mit Glaseinsatz
- 4 hitzebeständige Gummifüße für einen sicheren Stand
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Brennkammer aus Edelstahl für leichte Reinigung und lange Haltbarkeit
- Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung
- Maße: 45 x 45 x 34,7 cm | ca. 12,5 kg



*** Als EU-Gerät oder für den Betrieb mit 30mbar Gasdrucksystemen (z. B. Wohnmobil) zugelassen**

Die Vorteile auf einen Blick:

- Hauptbrenner aus Edelstahl: **2 Brenner mit je 3,5 kW Leistung**
- Inkl. **Seitenbrenner mit 3 kW Leistung** für Zubereitung von Saucen oder Beilagen
- Beleuchtete Drehregler (zweifarbige)
- Wärmeverteiler und **Fettauffangwanne aus Edelstahl**
- Stauraum unter dem Grill für Gasflaschen bis zu 5 kg (DE)
- Haupt-Grillfläche: ca. 47,5 x 45 cm
- Warmhalterost: ca. 47,5 x 16 cm
- Gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F
- **Abklappbare Seitentische rechts und links**
- Die ergonomische Höhe von 90 cm gewährleistet ein komfortables Arbeiten am Grill
- Der VIDERO G2 ist vielseitig, robust und für wenig Platzbedarf geschaffen
- Dank seinen **klappbaren Seitentischen** ist platzsparendes Unterstellen auf dem Balkon oder der Terrasse möglich
- Der **Deckel mit Glaseinsatz** gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum
- Inkl. Besteckhalter
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Inkl. Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung

Gemeinsam genießen!

Unsere Gas-Stationen

Rösle VIDERO-Serie

GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G2-S VARIO+

Art.-Nr. 25533 | **schwarz** | **749,- €**

wie G2 plus zusätzlich:

- + Primezone im Seitentisch (3,5 kW)
- + Grillrost mit VARIO+ Grillrostsystem aus emailliertem Gusseisen (**mehr Infos auf Seite 22**)



klappbare
Seitentische

Tip:

Unsere VIDERO G2 und G2-S sind durch ihre geringen Abmessungen ideal für kleine Balkone und Terrassen.

Es ist angerichtet!

GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G2

Art.-Nr. 25514 | **schwarz** | **599,- €**



klappbare
Seitentische



Unsere Gas-Stationen

Rösle VIDERO-Serie

GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G3-S VARIO+

Art.-Nr. 25520 | schwarz | 899,- €

- Gasgrill mit **3 Haupt-Brennern** aus Edelstahl (je 3,5kW)
- Haupt-Grillfläche: 60 x 45 cm, Warmhalterost: 60 x 16 cm
- Jet-Flame Zündung

Die Vorteile auf einen Blick:

- **Primezone** im Seitentisch (3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- **Abklappbare Seitentische** rechts und links
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- **VARIO+ Grillrostsystem**
- Wärmeverteiler und Fettauffangschale aus Edelstahl
- **Beleuchtete Drehknöpfe** (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- **Großes Deckelthermometer** (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Stauraum für **Gasflaschen bis 11 kg** (DE)
- **Inklusive Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung**



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G4-S VARIO+

Art.-Nr. 25524 | schwarz | UVP 999,- €

- Gasgrill mit **4 Haupt-Brennern** aus Edelstahl (je 3,5kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 x 45 cm, Warmhalterost: 70 x 16 cm
- Jet-Flame Zündung



Unser Jubiläumsmodell

Rösle VIDERO-Serie

Unsere Gas-Stationen

Ausgezeichnet:

Die VIDERO-Serie wurde mit dem PLUS X Award prämiert!



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G6-S VARIO+

Art.-Nr. 25527 | schwarz | 1.249,- €

- Gasgrill mit **6 Haupt-Brennern** aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Haupt-Grillfläche: 92,5 x 45 cm, Warmhalterost: 92,5 x 16 cm
- Jet-Flame Zündung



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G4-S NERO VARIO+

Art.-Nr. 25561 | schwarz | 999,- €

- NERO Sonderedition mit matt-schwarzem Look
- Gasgrill mit **4 Haupt-Brennern** aus Edelstahl (je 3,5kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 x 45 cm, Warmhalterost: 70 x 16 cm
- Jet-Flame Zündung



UNSERE JUBILÄUMS-MODELLE:



ZUM VIDEO

RÖSLE GASGRILL BBQ-STATION

VIDERO G2, G3 & G4
SCHWARZ



RÖSLE GASGRILL BBQ-STATION

VIDERO G2-S, G3-S, G4-S & G4-S NERO VARIO+
SCHWARZ



SERIE VIDERO

Reif für die Insel?

Die Küche geht auch weiterhin nach draußen – der Trend setzt sich fort. An schönen Sommerabenden kann nun alles vor Ort zubereitet werden. Vielseitig dank VARIO+ Grillrostsystem und vielen passenden Zubehörteilen. Wer bekommt da nicht Lust mal etwas Neues auf dem Grill auszuprobieren?



Tipp:

Mehr Stauraum in den Seitentischen – für Grillwerkzeug, Teller oder Handschuhe.

GASGRILL BBQ-ISLAND VIDERO G4-SL VARIO+ Art.-Nr. 25535 | SCHWARZ

ca. 90 kg | 1.199,- €

Art.-Nr. 25536 | EDELSTAHL

ca. 90 kg | 1.399,- €

- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5kW)
- Integrierte Primezone im Seitentisch rechts (3,5kW)

1 • Mit Seitenbrenner (3,0kW)

- Haupt-Grillfläche: 70 x 45cm, Warmhalterost: 70 x 16cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)

2 • USB-Port für optionale LED-Grillrost-Beleuchtung

3 • Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum

- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Fettauffangwanne aus Edelstahl

• Mit VARIO+ Grillrostsystem

- Gehäuse aus Edelstahl, bzw. schwarze Ausführung aus pulverbeschichtetem Stahl

4 • Räder mit Feststellbremse

- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE und für Grillzubehör (rechter Seiten-Container mit Einlegeboden)



GRILLPLATTEN

Art.-Nr. 25311

VIDERO G3/G4, 45 x 19,5 cm | 59,95 €

Art.-Nr. 25319

VIDERO G6, 45 x 30 cm | 89,95 €

Art.-Nr. 25440

VIDERO Grillplatte für alle Videro 2021 Modelle,
45 x 24 cm | 79,95 €

- Die Grillplatte ist ideal für alles Kurzgebratene und sorgt für ein schönes Branding
- Geriffelte Seite für das typische Rautenmuster auf Fleischstücken
- Glatte Seite für kleine Grillstücke, wie z. B. Garnelen, Burger, Medaillons, Gemüse usw.
- Ideal auch für stark fettende Fleischsorten
- Material: Gusseisen, emailliert



Pizza-Time!

GASGRILL BBQ-KITCHEN VIDERO G4-SK VARIO+ Art.-Nr. 25537 | EDELSTAHL

ca. 95 kg | 1.999,- €

- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5kW)
- Integrierte Primezone im Seitentisch rechts (3,5kW)

1 • Mit Seitenbrenner (3,0kW)

- Mit Back Burner (3,2kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 x 45 cm, Warmhalterost: 70 x 16 cm

2 • Grillroste aus emailliertem Gusseisen

- Edelstahl-Waschbecken mit Wasserhahn
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- USB-Port für optionale LED-Grillrost-Beleuchtung

- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Fettauffangwanne aus Edelstahl

• Mit VARIO+ Grillrostsystem

- Gehäuse aus Edelstahl
- Räder mit Feststellbremse
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE und für Grillzubehör



VARIO+ GRILLROSTSYSTEM

Das gehört zur VIDERO Standardausstattung

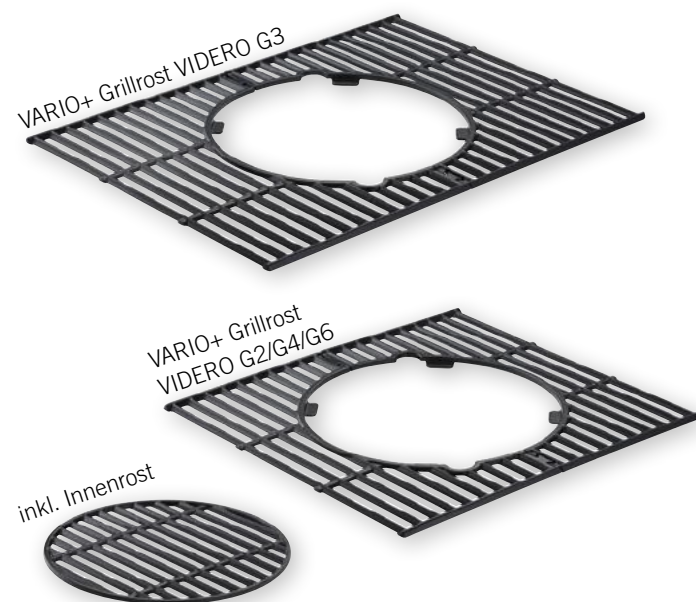
In den VIDERO-S Modellen grillt man mit allen Extras: das VARIO+ Grillrostsystem wird serienmäßig als Standard-Ausstattung auf den Modellen VIDERO G2-S, G3-S, G4-S sowie G6-S integriert.

Die passenden Einsätze eröffnen viele neue Grill-Möglichkeiten. Vom massiven Dutch Oven oder Wok aus Gusseisen, dem RÖSLE-Wabenstruktur Grillrost bis hin zum Pizzastein.

Ein scharfes Curry, knackiges Gemüse als Beilage oder ein süßer Flammkuchen zum Dessert. Hier lässt sich so ziemlich alles zubereiten.



Alles an seinem Platz

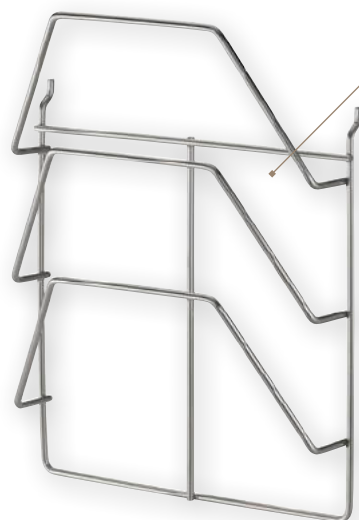


GRILLROST VARIO+

Art.-Nr. 25441 | VIDERO G3-Modelle | 119,- €

Art.-Nr. 25442 | VIDERO G2-/G4-/G6-Modelle | 119,- €

Material: Gusseisen, emailliert



VARIO HALTER FÜR GRILL-EINSÄTZE

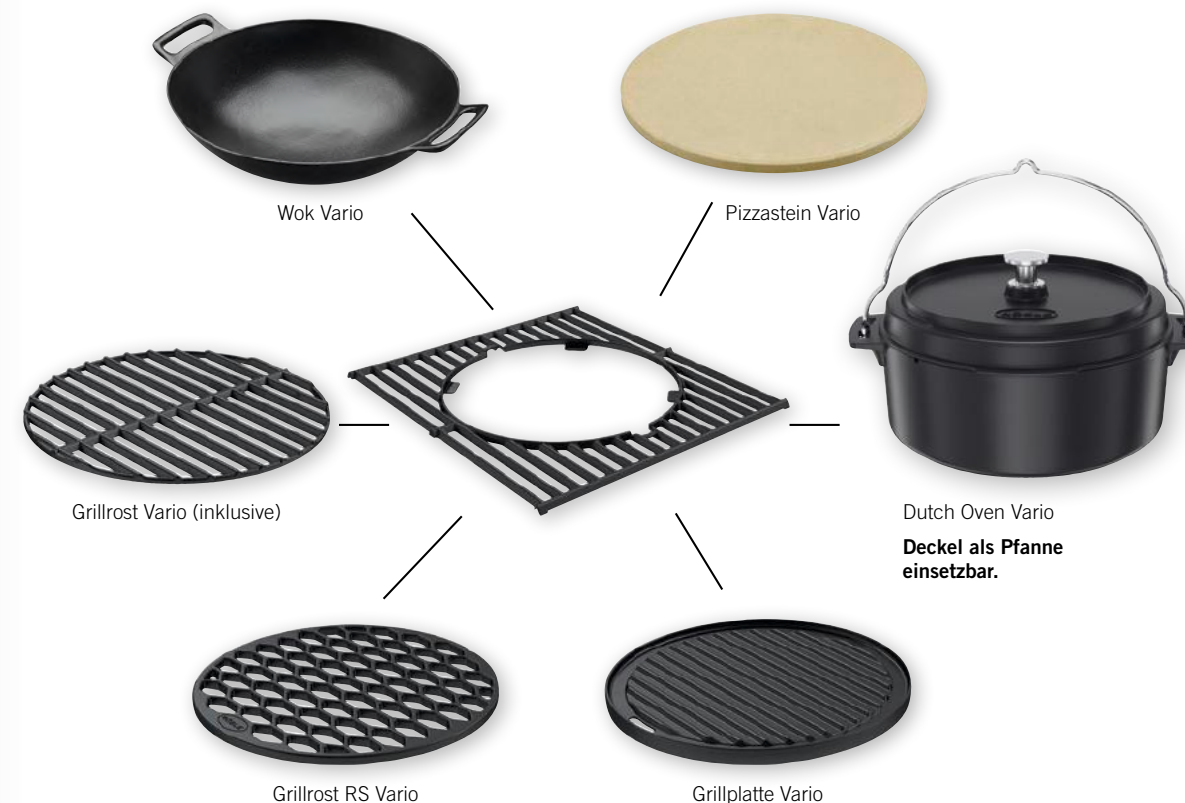
Art.-Nr. 25434 | 29,95 €

- Für runde und eckige Grill-Platten und Roste sowie für Pizzasteine geeignet
- Robustes Gestell aus Edelstahl sorgt für sicheren Halt und ist dank Einhängehaken einfach montierbar
- Platz für 3 Einsätze
- Passend für alle VIDERO Gasgrill Modelle



Mhmm... lecker!

Das VARIO+ Grillrostsystem Volle Flexibilität am Grill.



WOK VARIO

Art.-Nr. 25409 | Ø 36 cm | 99,95 €

- Ideal für die Zubereitung von asiatischen Speisen
- Gusseisen sorgt für eine sehr gute Wärmeleitung und viel Wärmespeicherung
- Ideal zum scharfen Anbraten
- Temperaturbeständig bis 400 °C
- Dank dem flachen Boden für alle Grill- und Herdarten geeignet, auch Induktion
- Material: Gusseisen, emailliert

PIZZASTEIN VARIO

Art.-Nr. 25424 | Ø 30 cm | 34,95 €

- Ideal für die Zubereitung von knuspriger Pizza, Flammkuchen, Brot uvm.
- Der Cordieritstein speichert die Wärme und gibt diese gleichmäßig ab
- Auch im Backofen verwendbar
- Materialstärke 1,5 cm
- Material: Cordierit

GRILLROST RS VARIO

Art.-Nr. 25422 | Ø 30 cm | 69,95 €

- Für gute Wärmespeicherung und schönes Branding auf dem Grillgut
- Eigene RÖSLE-Wabenstruktur
- Material: Gusseisen, emailliert

GRILLPLATTE VARIO

Art.-Nr. 25423 | Ø 30 cm | 69,95 €

- Die Grillplatte ist ideal für alles Kurzgebratene und sorgt für ein schönes Branding
- Geriffelte Seite für das typische Rautenmuster auf Fleischstücken
- Glatte Seite für kleine Grillstücke, wie z. B. Garnelen, Burger, Medaillons, Gemüse usw.
- Ideal auch für stark fettende Fleischsorten
- Material: Gusseisen, emailliert

DUTCH OVEN VARIO

Art.-Nr. 25425 | Ø 35 cm | 139,- €

- Vielseitig verwendbar, z. B. zum Kochen, Braten und Backen
- Inkl. Tragebügel aus Edelstahl
- Kann direkt im Feuer, auf der Kochstelle oder auf dem Grillrost platziert werden
- Deckel auch als Pfanne einsetzbar
- Zusätzliche Öffnung am Deckel ermöglicht Temperaturmessung bei geschlossenem Deckel
- Material: Gusseisen



Volle Vielfalt auf dem Grill!

DIE DETAILS

Klappbare Seitentische

Einfach flexibel - Klappbare Seitentische. Ohne Werkzeug und mit wenigen Handgriffen lassen sich die neuen Seitentische der VIDERO-S Modelle nach unten klappen:



SO EINFACH
GEHT'S!



ZUM VIDEO

- Zuerst den Gasschlauch im Seitentisch abkoppeln ❶
- und nun den Tisch an beiden Seiten anheben ❷
- über die Führung nach oben ziehen ❸
- und gerade zurück an den Grill schieben ❹

Fertig!

Die Seitentische lassen sich **mit oder ohne Primezone bzw. Seitenbrenner** abklappen und bieten so schnell **mehr Platz** auf Balkon oder Terrasse.

Die neuen **Abdeckhauben** können ebenfalls, über einen Reißverschluss, **an die Grillform angepasst** und der Grill somit platzsparend verstaut werden.



SERIE VIDERO

Passende Abdeckhauben

ABDECKHAUBE FÜR VIDERO G2 / G2-S

Art.-Nr. 25515 | schwarz | **69,95 €**

ABDECKHAUBE FÜR VIDERO G3 / G3-S

Art.-Nr. 25516 | schwarz | **79,95 €**

ABDECKHAUBE FÜR VIDERO G4 / G4-S

Art.-Nr. 25517 | schwarz | **89,95 €**

ABDECKHAUBE FÜR VIDERO G6-S

Art.-Nr. 25518 | schwarz | **109,- €**

- Wasserdicht
- Farbe: schwarz
- Mit Reißverschluss und Ösen zum leichten Anheben
- Klettverschluss zum Fixieren am Rahmen des Grills
- Material: 100 % Polyester, 600D Oxford Gewebe mit PU-Beschichtung

Tip:

Schnelle Anpassung an die jeweilige Grillform dank des Reißverschlusses.



TRAGETASCHE FÜR VIDERO G2-P

Art.-Nr. 25455 | **49,95 €**

- Passend für VIDERO G2-P
- Für einen bequemen Transport mit breiten Tragegriffen
- Der Grill kann sicher und sauber verstaut werden
- Praktisches Seitenfach für Zubehör
- Schnelles Verschließen mit Reißverschluß
- Abmessungen: ca. 49 x 47 x 37 cm
- Material: Polyester, Farbe: schwarz

ABDECKHAUBE FÜR GASFLASCHE 5 KG

Art.-Nr. 25038 | **18,95 €**

ABDECKHAUBE FÜR GASFLASCHE 11 KG

Art.-Nr. 25241 | **21,95 €**

- Abdeckhaube für Stahl-Gasflasche mit 5 oder 11 kg Füllgewicht (deutscher Standard)
- Aus strapazierfähigem Polyestergewebe mit Innenfutter
- Mit Klettverschluss zum leichten Öffnen und Schließen
- Praktisches Zugband für einen passenden Abschluss am Gasflaschenventil
- Leichte Reinigung bei 30°C in der Waschmaschine



Ganz einfach anpassbar!



Die MAGNUM BBQ Serie

Der Neue Magnum Pro G4-S mit Vollausstattung

Der neue **MAGNUM PRO G4-S** bietet nun noch mehr Komfort in einem neuen eleganten Look.

Zusätzlich zu den bekannten und geschätzten Ausstattungsmerkmalen erhält der

MAGNUM PRO G4-S nun auch einen praktischen Seitenkocher im linken Seitentisch.

Die Primezone mit massivem Gussrost und der bekannte Back Burner runden das Gesamtpaket ab.

Mehr geht nicht!



GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM PRO G4-S

Art.-Nr. 25560 | **Schwarz** | **1.599,-€**

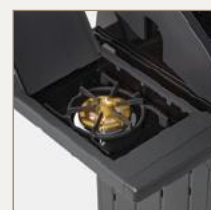
- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern (je 4 kW)
- Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Jet-Flame-Zündsystem
- Primezone im rechten Seitentisch (4,3 kW)
- **Zusätzlicher Seitenbrenner im linken Seitentisch (6,5 kW)**
- Massive Grillroste aus emailliertem Gusseisen, auch in der Primezone
- Inklusive Halterungen für Müllbeutel und Küchenrolle
- Mit Besteck- und Saucenhalter im Unterschrank
- Brennkammer aus porzellanemailliertem Stahl

Dazu passend: Abdeckhaube, Art.-Nr. 25557

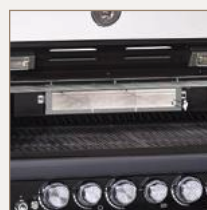
Die neue Vollausstattung - Alles was das Herz begehrt!



1. Primezone



2. Seitenkocher



3. Infrarot Back Burner

Die MAGNUM BBQ Serie



JETZT DEN MAGNUM
KENNENLERNEN



ZUM VIDEO

GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM PRO G3

Art.-Nr. 25558 | **1.399,-€**

- Gasgrill mit 3 Haupt-Brennern (je 4 kW)
- Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Jet-Flame-Zündsystem
- Primezone im Seitentisch (4,3 kW)
- Infrarot Back Burner (4,7 kW)
- Haupt-Grillfläche: 62 x 48 cm, Warmhalterost: 59 x 13 cm

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Wärmeverteiler und **Fettauffangwanne aus Edelstahl**
- Deckel mit Glaseinsatz gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum
- Hauptbrenner aus Edelstahl mit je 4,0 kW Leistung
- **Primezone** im rechten Seitentisch
- **Infrarot Back Burner mit 4,7 kW Leistung**
- Halterungen für die Aufnahme von Müllbeuteln und Küchenrollen
- Seitenbrenner mit 6,5 kW Leistung (nur G4-S)
- Haupt-Grillfläche: G3 ca. 62 x 48 cm / G4 ca. 78 x 48 cm
- Warmhalterost: G3 ca. 59 x 13 cm / G4 ca. 75 x 13 cm
- Gut ablesbares **Deckelthermometer**, Anzeige in °C und °F
- Die **ergonomische Höhe** von 90 cm gewährleistet ein komfortables Arbeiten am Grill
- Inklusive emaillierter **massiver Gusseisen-Grillroste**
- **FatDrip-System Technologie**
- Großzügiger Stauraum unter dem Grill für Gasflaschen bis zu 11 kg (DE)
- Warmhalterost aus massivem Edelstahl
- **Innenbeleuchtung** für gute Sicht im Garraum und beleuchtete Drehregler (AN = rot, AUS = weiß) für perfekte Zubereitung in der Abenddämmerung und Nachts
- **Mit Besteck- und Saucenhalter**
- **Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung**



RÖSLE GASGRILL BBQ-STATION

MAGNUM PRO G3 & G4-S **NEU**
SCHWARZ



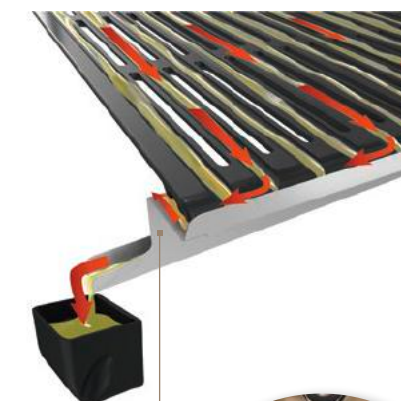
CE

Auf heißer Spur –

Die MAGNUM BBQ Serie

Hier führt kein Weg dran vorbei – warum auch. Die Magnum Serie wird auch Sie durch ihre Funktionen und die robuste und solide Struktur überzeugen. Komfort und Kompetenz sind die Schlagworte der Magnum BBQ-Stationen. Eine permanente Innenraumbeleuchtung, ein 4,7 kW starker Infrarot Back Burner oder das neue FatDrip-System sind hier nur 3 starke Argumente.

Das **FatDrip-System** lässt Fett keine Chance. Durch eine spezielle Form und den Winkel des Grillrostes gelangt austretendes Fett aus dem Grillgut nicht auf die heißen Brenner im Inneren der Brennkammer und verhindert somit das Entstehen von ungewünschten Stichflammen. Die Reinigung des **Fettauffangbehälters** ist ebenso einfach und komfortabel. Die regelmäßige Entleerung ist elementar und somit ein wichtiger Bestandteil unserer Entwicklungsarbeit. So geht durchdachtes Grillen mit RÖSLE.



Die Highlights:

- Innenbeleuchtung mit 230V Ansteuerung
- Beleuchtete Drehknöpfe (AN=rot, AUS=weiß)
- FatDrip-System Technologie
- Primezone im rechten Seitentisch (optional)
- Infrarot Back Burner mit 4,7 kW (optional)

Abbildung: Grillplatte MAGNUM G4

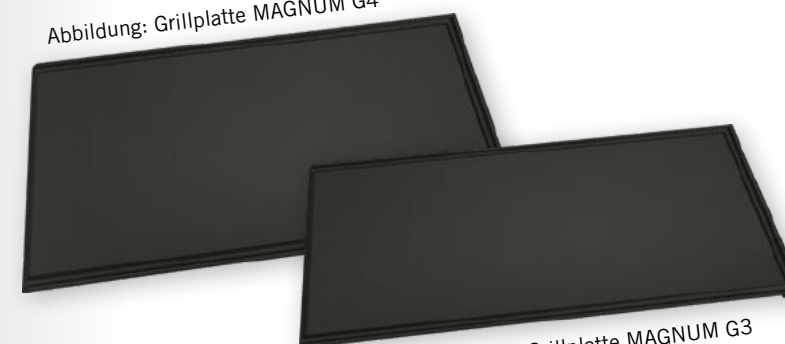


Abbildung: Grillplatte MAGNUM G3

GRILLPLATTE MAGNUM G3

Art.-Nr. 25554 | 48 x 32 cm | **79,95 €**

- Passend für die MAGNUM G3-Modelle

GRILLPLATTE MAGNUM G4

Art.-Nr. 25555 | 48 x 40 cm | **99,95 €**

- Passend für die MAGNUM G4-Modelle

- Massive Grillplatten, eignen sich hervorragend für alles Kurzgebratene sowie Burger oder Fischfilets
- Ideal auch für stark fettende Fleischsorten wie Entenbrust oder Bauchfleisch
- Das Fett wird kontrolliert über seitliche Aussparungen abgeführt und tropft somit nicht ins Feuer
- Material: Gusseisen emailliert



Volle Flexibilität -
Grillplatte oder Rost

Alles auf Kohle!

Rösle Holzkohle-Kugelgrills

Die Ursprünglichen: Unsere Holzkohle-Kugelgrill-Modelle und Smoker.

Sie heißen alle „No.1“ nach dem ersten Holzkohle-Kugelgrill, den RÖSLE auf den Markt brachte, und sind seit Jahren auch die Nummer Eins bei unseren Kunden.



Unser Klassiker!

HOLZKOHLE KUGELGRILL NO.1 BELLY F50

Art.-Nr. 25007 | 199,- €

- Durchmesser 50 cm (bzw. Grillfläche 1.886 cm²)
- Praktisches Deckelscharnier
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Lüftung mit präziser, stufenloser Einstellung
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm)



HOLZKOHLE KUGELGRILL NO.1 F60 AIR

Art.-Nr. 25006 | 469,- €

- Grillrost Ø 60 cm (Grillfläche 2.734 cm²)
- Patentiertes AIR Control System sorgt für einfache Steuerung der Zuluft und Entnahme des Aschebehälters mit nur einem Drehknopf
- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel zu öffnen
- Großes Deckelthermometer mit Rosette (Anzeige in °C und °F)
- Komfortable Arbeitshöhe von 84 cm für ergonomisches Arbeiten
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm) mit Gummibereifung
- Einfache, schnelle Montage, da teilweise vormontiert



HOLZKOHLE KUGELGRILL NO.1 SPORT F50 / F60

Art.-Nr. 25002 | 279,- € (F50)

Art.-Nr. 25005 | 379,- € (F60)

- Grillrost Ø 50 cm (Grillfläche 1.886 cm²) / Ø 60 cm (Grillfläche 2.734 cm²)
- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel zu öffnen
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Patentierter Wende-Kohlerost
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm)

HOLZKOHLE SMOKER NO.1 F50-S

Art.-Nr. 25009 | 479,- €

- Mobiler Smoker mit einer Grillfläche von 2 x Ø 50 cm (Grillfläche 3.770 cm²)
- 3 in 1: Maxi-Smoker, Mini-Smoker und Kugelgrill in einem
- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel zu öffnen
- Großes, gut ablesbares Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Räucherrack für Fisch und 6 Räucherhaken
- Integrierte Wasserschale zur Wärmespeicherung (Inhalt 7 Liter)
- Lüftung mit präziser, stufenloser Einstellung
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm)



Tipp:

Lässt sich auch zum Mini-Grill umfunktionieren

RÖSLE HOLZKOHLE-KUGELGRILL

NO.1 F50 AIR

NO.1 F60 AIR

NO.1 F60 AIR NERO

PRAKTISCHES DECKELSCHARNIER:
Der Deckel verbleibt am Grill! Dank des Scharniers kann der Deckel mit nur einer Hand im 45°-Winkel aufgeklappt und ganz einfach wieder geschlossen werden.

ANGENEHME ARBEITSHÖHE:
Die praktische Höhe von 84 cm sorgt für Entspannung am Grill.

KLAPPBARER GRILLROST AUS EDELSTAHL:
Zur einfacheren Reinigung in der Spülmaschine ist der Grillrost in der Mitte zusammenklappbar. Seitlich kann er zum Nachfüllen von Kohle während des Grillens hochgeklappt werden.

GROSSZÜGIGER ASCHEN-AUFFANGBEHÄLTER

JUBILÄUMSMODELL:
Inkl. VARIO+ Grillrostsystem

EINFACHE UND SCHNELLE MONTAGE:
Das Gerät ist teilweise vormontiert.

ABMESSUNGEN:
NO.1 F50 AIR
(L x B x H) 75 x 83 x 105 cm
NO.1 F60 AIR
(L x B x H) 75 x 83 x 115 cm



GROSSES DECKEL-THERMOMETER:
Mit gut lesbarer Temperaturanzeige in °C und °F.

EXTRA HOHER DECKEL:
Er sorgt für einen großen Garraum, der ausreichend Platz für passende Aufsätze wie z.B. Rippchenhalter oder Hähnchenbräter bietet.

ROBUSTER DECKELGRIFF:
Seine Positionierung garantiert, dass der Griff nicht heiß wird und ohne Handschuhe angefasst werden kann.

EXTRA GROSSE GRILLFLÄCHE:
F50: Ø 50 cm = 1.886 cm²
F60: Ø 60 cm = 2.734 cm²
Ca. 15 % größer im Vergleich zu Modellen mit 47 bzw. 57 cm Durchmesser.

PRAKTISCHE AUSSENREILING:
Ideal zum Aufhängen von Grillwerkzeugen z. B. mit dem passenden Hakenset. Außerdem als Zubehör erhältlich: Ein Ablagetisch für noch mehr Fläche am Grill.

AIR CONTROL SYSTEM:
Das System sorgt für eine einfache und präzise Steuerung der Luftzufuhr und ermöglicht die Entnahme des Aschebehälters mit nur einem Drehknopf.

HOCHWERTIGE MATERIALIEN:
Grillkugel aus porzellanemailliertem Stahl in Schwarz. Stabiler Rohrrahmen aus 1,4 mm starkem, komplett pulverbeschichtetem Stahl in silber, oder schwarz.

MÜHELOSER TRANSPORT:
Die stabilen und leichtgängigen Räder mit Gummibereifung (Ø 20 cm) garantieren einen mühelosen Transport auch auf unebenem Untergrund.

NO.1 AIR F60 NERO
SIEHE SEITE 6



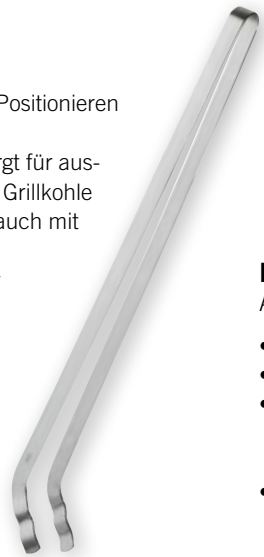
Ein runde Sache

Alles rund um den Kohlegrill

KOHLEZANGE

Art.-Nr. 25036 | **24,95 €**

- Einfaches und sicheres Positionieren heißer Grillkohle
- Die Länge von 50cm sorgt für ausreichenden Abstand zur Grillkohle
- Einfache Handhabung, auch mit Grillhandschuhen
- Als Zange oder Schieber verwendbar



EDELSTAHL-ANZÜNDKAMIN

Art.-Nr. 25039 | **44,95 €**

- Für Holzkohle und Briketts
- Füllmenge ca. 3kg (Briketts)
- Bequemes, gleichmäßiges und schnelles Entzünden von Grillkohle in sehr kurzer Zeit
- Funkenschutz, großer Griff und zusätzlicher Haltebügel



HAKENSET 5-TLG.

Art.-Nr. 25024 | **22,95 €**

- 5 Haken in einem Set
- Praktische Möglichkeit, um Grillwerkzeuge direkt am Grill aufzuhängen
- Passend für alle Grills mit Außenreling
- Material: Edelstahl und Silikon



ABLAGETISCH

Art.-Nr. 25025 | **64,95 €**

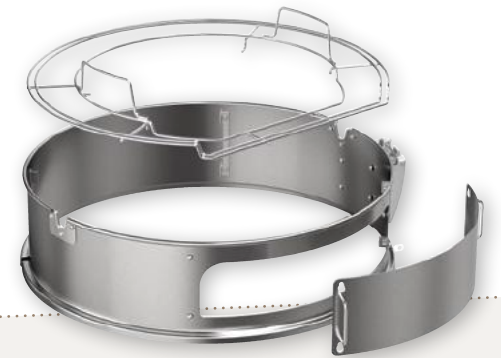
- Für RÖSLE Kugelgrill No.1 F50/F60, Air
- Lackiertes Buchenholzbrett mit Safrille
- Kann zur Aufbewahrung an den Grill gehängt werden
- Passend für alle Grills mit Außenreling



PIZZASTEIN RUND

Art.-Nr. 25074 | Ø 41cm | **54,95 €**

- Ideal für die Zubereitung von knuspriger Pizza, Flammkuchen, Brot uvm. auf dem Grill
- Der Cordieritstein speichert die Wärme und gibt diese gleichmäßig ab
- Auch im Backofen verwendbar
- Materialstärke 1,5cm
- Material: Cordierit



GOURMETRING NO.1 F60

Art.-Nr. 25047 | **149,- €**

- Ergänzung zu Kugelgrill Ø 60cm; Erweiterung des Garraumes
- Für Pizza und großes Geflügel (Pute oder Gans)
- Für Drehspieß Art.-Nr. 25048 und 25435
- Komplett aus Edelstahl

PIZZASTEIN RECHTECKIG

Art.-Nr. 25235 | 42 x 30 x 1,5cm | **39,95 €**

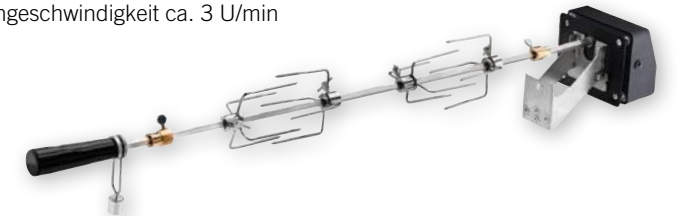
- Ideal für die Zubereitung von knuspriger Pizza, Flammkuchen, Brot uvm. auf dem Grill
- Der Cordieritstein speichert die Wärme und gibt diese gleichmäßig ab
- Passend für Gasgrills VIDERO, MAGNUM und VISION
- Auch im Backofen verwendbar
- Materialstärke 1,5cm
- Material: Cordierit



DREHSPIESS GOURMETRING F/G60, G3/G4

Art.-Nr. 25048 | **149,- €**

- Passend für Gourmetring F/G60 und auch Gasgrills G3/G4
- Inkl. Elektromotor mit Netz- und Batteriebetrieb
- Drehgeschwindigkeit ca. 3 U/min



Brathähnchen vom Drehspieß

Zutaten:

- 1 frisches Hähnchen (ca. 1200 g)
- 3 EL Brathähnchengewürz
- 1 Gefrierbeutel mit 4 l

Zubereitung:

Das frische Hähnchen auf Federkiele kontrollieren und entfernen, evtl. Innereien entnehmen.

Anschließend das Hähnchen mit Gewürz in einen Gefrierbeutel geben. Das Geflügel durch den Beutel mit dem Gewürz einmassieren und prüfen, dass alle Stellen (z. B. auch unter den Flügeln) gut mit Gewürz bedeckt sind (gegebenfalls nochmal Gewürz dazugeben).

Etwas Olivenöl in den Beutel geben und nur noch etwas andrücken. Nicht mehr reiben, sonst wird das Gewürz wieder entfernt!

Das Hähnchen auf den Drehspieß stecken und mit den Fleischfixierungen befestigen. Wichtig ist, dass die Flügel und Beine am Körper anliegen und mit den Fixierungen befestigt sind.

Den Drehspieß mit Hilfe des Ausgleichsgewichts noch auswuchten.

Zubereitung bei indirekter Hitze 180 °C (Brenner 1 & 4 auf Stufe MAX) ca. 1,5 Stunden grillen

Deckel geschlossen halten und nicht öffnen!

Wenn das Brathähnchen außen schön knusprig ist kann dieses vom Drehspieß abgenommen und serviert werden.

Guten Appetit!



ZUM VIDEO

Gedreht und Gewendet

Praktische Tipps



ZUM VIDEO

Ran an den Grill und Neues ausprobieren lautet die Devise für die nächste BBQ-Saison. Die neuen Plancha-Utensilien bieten hier jede Menge Raum für experimentelle Grillgenüsse. Testen Sie doch einfach mal eine karibische Fischpfanne oder pikante Tapas... da bekommt man doch gleich Reiselust!



Fettauf-
fangrinne

PLANCHA GRILLPLATTE

Art.-Nr. 25429 | 47 x 36,5 x 10 cm | 139,- €

- Dank dem extra erhöhten Rand wird das Wenden und Vermischen von Geschnetzeltem, Gemüse und Obst vereinfacht, ohne dass das Grillgut verloren geht
- Zusätzliche Haltegriffe sorgen für eine einfache Handhabung und lassen die Plancha-Platte unkompliziert nach Bedarf auf den Grillrost abstellen
- Über die integrierte Fettauffangrinne kann überschüssige Marinade, Öle oder Fette problemlos mit der Spachtel abgeführt werden
- Optimale und gleichmäßige Hitzeverteilung durch massives Gusseisen. Die glatte Emaille-Beschichtung verhindert das sofortige Anbrennen von Speisen und ermöglicht nach dem Grillen eine einfache Reinigung

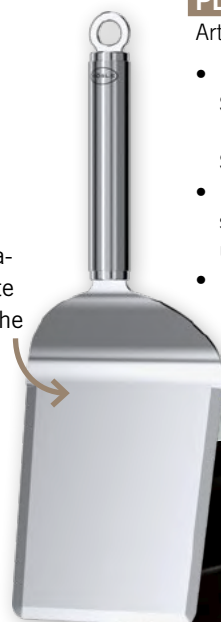
PLANCHA-SPACHTEL SCHMAL

Art.-Nr. 25430 | 24,95 €

- Über die länglich, keilförmige Spachtel ist schnelles, müheloses Wenden und Mischen von z. B. Gemüse möglich
- Dank abgerundeter Ecken ist die Spachtel speziell für den Einsatz auf der Plancha geeignet
- 15 cm Spachtellänge, spülmaschinengeeignet



extra-
breite
Fläche



PLANCHA-SPACHTEL BREIT

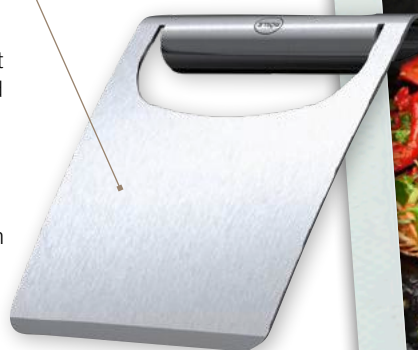
Art.-Nr. 25431 | 26,95 €

- Dank abgerundeter Ecken und mit extra großer Spachtelfläche ist diese Spachtel speziell für den Einsatz zum Wenden von Fisch, Pancakes oder Spiegeleiern geeignet
- Über die keilförmige Spachtelausführung ist schnelles und müheloses Entfernen von Fett und Essensresten möglich
- 12 cm Spachtelbreite, spülmaschinengeeignet

PLANCHA-ALLZWECK-SPACHTEL

Art.-Nr. 25433 | 24,95 €

- Ideal zur Zubereitung von kleinem Grillgut
- Die formstabile Spachtel mit integriertem Rundgriff aus hochwertigem Edelstahl sorgt für mehr Komfort beim Plancha-Grillen und erleichtert Mischen und Wenden von z. B. Geschnetzeltem oder Gemüse
- Mit extra breiter und langer Fläche
- Überzeugt in seiner Anwendung als Reinigungsspachtel. Fett und Essensreste lassen sich mühelos von großen Flächen und Rändern entfernen
- Spülmaschinengeeignet



Spanisches Sandwich von der Plancha - das Video zum Rezept gibt es online!



ZUM VIDEO

Viele weitere Rezeptideen unter
www.roesle.com

facebook.com/roesle
instagram.com/roesle_official



Plancha Grillen

So gelingt das Arbeiten auf der Plancha

Grillen auf der Plancha ist bei unseren Nachbarn in Frankreich oder Spanien eigentlich gar nicht weg zu denken und dort ist unser klassischer Grillrost eher ungewöhnlich. Also lohnt sich ein Blick über die "Grill-Grenzen" hinaus!

Was ist zu beachten?

1. Die **Plancha-Grillplatte** muss **gut aufgeheizt** werden. Hierfür einfach den Grill samt Grillplatte ordentlich vorheizen. **Ca. 20 min bei voller Hitze.**

2. **Was kann man Grillen?**
Hier ist die Vielfalt mehr wie groß! Vom **Spanischen Sandwich** aus Christian Henzes Video, bis hin zu **Gemüsepfannen, Spiegeleier mit Speck, Garnelen, kleine Fleisch-medallions, saftige Burger, Fischfilets** oder oder oder.

Für die **süßen Grillfreunde** lassen sich auch kleine **Quarkküchlein, Pancakes, frische Pflirsche** oder auch **Ananas** frisch und lecker zubereiten.

3. Mit den **3 Spachteln von RÖSLE** lassen sich alle Gerichte perfekt **drehen und wenden**. Ob ein **ganzer Fisch**, die **kleinen Burger** oder beidhändig mit **schmaler Spachtel** zusammen mit der **Allzweck Spachtel**. **Probieren Sie es aus!**



Gedreht und gewendet

Premium Drehspieße & Co



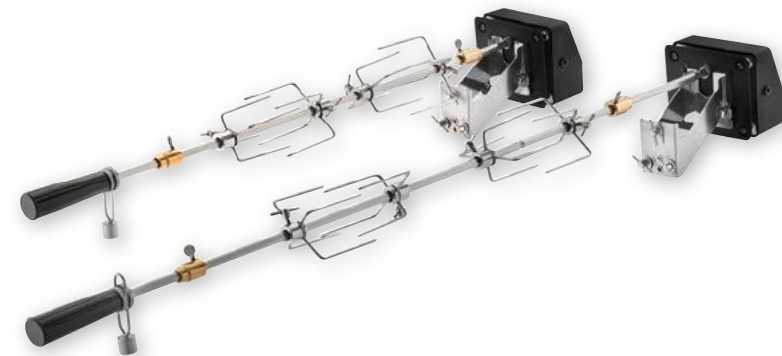
PREMIUM DREHSPIESS G2/G3/F60

Art.-Nr. 25435 | 149,00 €

PREMIUM DREHSPIESS G4/G6

Art.-Nr. 25436 | 169,00 €

- Drehspieß zur Zubereitung von Hähnchen, Spießbraten, Gyros, usw.
- Die Drehgeschwindigkeit von ca. 3 Umdrehungen pro Minute verteilt den Bratensaft gleichmäßig, sorgt für eine knusprige Außenhülle sowie ein saftiges Inneres
- Massiver 6-Kant-Spieß aus Edelstahl, belastbar bis 10 kg Maximalgewicht
- Mit 4 robusten Edelstahl-Halterungen zum Fixieren des Grillgutes
- Inklusive Elektromotor mit Netz- oder Batteriebetrieb
- Netzteil 220V/50 Hz für Elektromotor inklusive
- Passend für folgende Modelle:
Art.-Nr. **25435** – MAGNUM G3-, VIDERO G2-/G3-Modelle, AIR F60
Art.-Nr. **25436** – MAGNUM G4-, VIDERO G4-/G6-Modelle



Tip:

Neben dem klassischen Grillhähnchen lassen sich auf dem Drehspieß viele interessante Grillideen umsetzen. Vom südamerikanischen Picanha bis zum klassischen, gefüllten Rollbraten. Wagen Sie sich ruhig mal an Neues.

Ob mit oder ohne Back Burner – die RÖSLE Grills haben richtig Power für ein knuspriges Ergebnis.

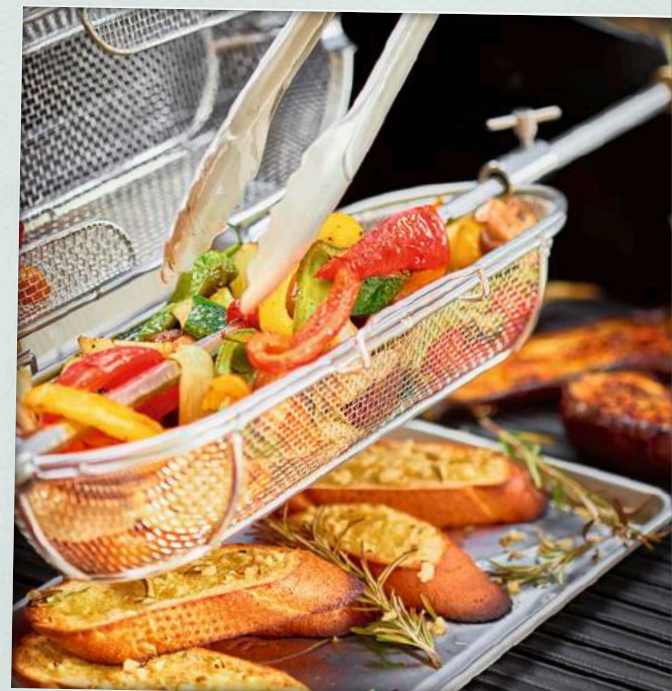
DREHSPIESSKORB

Art.-Nr. 25437 | 89,95 €

- Drehspießkorb aus Edelstahl
- Für die spielend leichte Zubereitung z. B. von Kartoffelspalten oder Gemüsewürfeln auf dem Grill
- Feine Edelstahlmaschen gewährleisten gleichmäßiges Grillen der Lebensmittel
- Passend zu Premium-Drehspieß, Art.-Nr. **25435** und **25436**



Korbgröße: 36 cm | Ø ca. 14 cm



Platz für 4 Grillspieße

GRILLSPIESSE

Art.-Nr. 25069 | 26,95 €

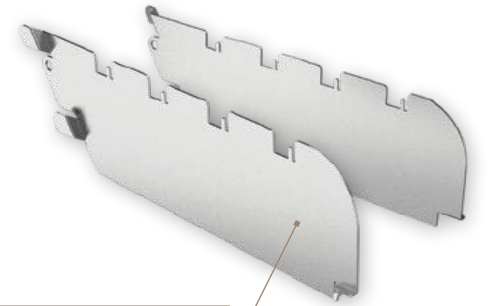
- 4 Edelstahl-Grillspieße im Set
- Doppelspieße verhindern, dass sich das Grillgut beim Wenden verdreht
- Gesamtlänge 33 cm, extra lange Ausführung
- Passend für VIDERO Windschutz (Art. Nr. 25398)



Tip:

Zum Prüfen, ob das Fleisch die richtige Innentemperatur hat, ist ein Thermometer einfach unerlässlich.

Einfach bis zur Mitte des Grillguts einführen und messen.



PRIMEZONE WINDSCHUTZ VIDERO

Art.-Nr. 25398 | 39,95 €

- Das perfekte Upgrade für die Primezone – schützt vor Windstoß und Fettspritzern
- Kombiniert mit Auflageflächen für Grillspieße, ist der Windschutz die perfekte Erweiterung für noch mehr Grillvergnügen auf der Primezone
- Einfaches Verstauen am Besteckhalter
- Material: Edelstahl
- Passend für Gasgrill BBQ-Stationen VIDERO G2-S, G3-S, G4-S, G6-S, BBQ-Island VIDERO G4-SL und BBQ-Kitchen VIDERO G4-SK

GOURMET-THERMOMETER

Art.-Nr. 25066 | 42,95 €

- Digitales Thermometer zur Bestimmung des optimalen Garpunktes bzw. der Kerntemperatur
- Temperaturbereich von -20°C bis +200°C
- Hohe Messgenauigkeit innerhalb von nur 5 Sekunden
- Mit beleuchtetem Display, Gesamtlänge 22 cm
- Auch in der Küche während des Bratens und Frittierens, bei der Zubereitung von Kindernahrung, für Wein, Tee, Milchschaum etc. einsetzbar



BARBECUE KERNTEMPATURMESSER

Art.-Nr. 25086 | 46,95 €

- Digitales Thermometer zur Bestimmung des optimalen Garpunktes bzw. der Kerntemperatur
- Temperaturbereich von -20°C bis +250°C
- Voreingestellte Garpunkte für Rind, Schwein, Kalb, Geflügel und Lamm
- Integrierter Timer
- 2 Sensoren für Fleisch- und Grilltemperatur

Vorsicht Heiß!

Richtig schützen



Alles im Griff!



GRILLHANDSCHUHE LEDER
Art.-Nr. 25031 | **29,95 €**

- Obermaterial: 100 % Leder
- Farbe: Grau/Schwarz
- Universalgröße

Tip:

Wichtig – Handschuhe, Zangen und Schürzen sind nicht nur praktische Helfer. Sie dienen auch zum Schutz vor heißem Fett oder glühenden Kohlen.

Unsere Handschuhe aus Leder oder flammhemmenden Aramidfasern unterliegen der EU Norm und gehören somit zur persönlichen Schutzausrüstung (PSA).



PREMIUM-GRILLHANDSCHUHE
Art.-Nr. 25240 | **28,95 €**

- Obermaterial: 100 % flammhemmende META-Aramidfasern mit rutschfesten Silikonapplikationen für optimale Handhabung
- Mit Baumwoll-Innenfutter, komfortabel und atmungsaktiv
- Temperaturbeständig bis 350 °C
- Innenhandschuh mit Leder verstärkt zwischen Daumen und Zeigefinger als zusätzlicher Hitzeschutz
- Extra lange Manschette zum Schutz der Unterarme
- Universalgröße
- Leichte Reinigung bei 30 °C in der Waschmaschine



BURGER-WENDER
Art.-Nr. 25120 | **24,95 €**

- Zum leichten Wenden von z. B. Burger-Patties
- Ideal zum Herausheben von Speisen aus der Grillpfanne oder von der Grillplatte
- Flüssigkeit kann durch die Lochung abfließen



BARBECUE-WENDER
Art.-Nr. 25050 | **34,95 €**

- Massive, lange Ausführung
- Angeschliffene Kante für müheloses Wenden bzw. Aufnehmen des Grillguts
- Gesamtlänge 46 cm

Alles im Griff

Zangen & Wender

GRÄTZENZANGE

Art.-Nr. 25065 | **18,95 €**

- Flache, breite Fläche zum Greifen von Gräten ohne diese abzuwickeln
- Ausbalancierte Federkraft
- Gesamtlänge 15 cm



BARBECUE-GRILLSPACHTEL

Art.-Nr. 25063 | **26,95 €**

- Ideal für den Einsatz auf einer Gussplatte
- Flexibles Funktionsteil für perfektes Handling
- Klingenlänge 11 cm, Gesamtlänge 23 cm



SPITZZANGE

Art.-Nr. 25064 | **19,95 €**

- Ideal für den Einsatz auf einer Gussplatte
- Mit ausgewogener Federkraft
- Präzises Greifen und Wenden
- Gesamtlänge 31 cm



GRILLZANGE GEBOGEN

Art.-Nr. 25061 | **24,95 €**

- Ideal für kleinere Grills (bis Ø 50 cm)
- Mit ausgewogener Federkraft
- Exakte Kraftübertragung auf die Enden
- Gesamtlänge 35 cm



PREMIUM BARBECUE-GRILLZANGE

Art.-Nr. 25243 | **34,95 €**

- Grillzange mit großer Wende-Fläche zum einfachen und präzisen Wenden von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Mit intelligenter Verschlussautomatik zum platzsparenden Aufbewahren
- Zum Öffnen und Schließen mit einer Hand
- Gesamtlänge 47 cm



10 Jahre
RÖSLE BBQ

*Lieblingsartikel
H. Klemp*



BARBECUE-GRILLZANGE

Art.-Nr. 25054 | **32,95 €**

- Mit intelligenter Verschlussautomatik zum platzsparenden Aufbewahren
- Zum Öffnen und Schließen mit einer Hand
- Gesamtlänge 43 cm



*Ideal für Würstchen
oder Garnelen*



Alles an seinem Platz

Fisch & Fleisch



FISCHHALTER

Art.-Nr. 25071 | 26,95 €

- Zum Grillen von Fisch, wie z. B. Forelle, Saibling und Dorade
- Die Haut des Fisches bleibt unversehrt
- 2 Möglichkeiten zur Positionierung des Fisches

BRATEN- UND RIPPCHENHALTER KLEIN

Art.-Nr. 25087

LxBxH 31,5x14,5x8,5cm | 29,95 €

- Als Halter für Rippchen, bzw. umgedreht als Bratenkorb auf dem Grill verwendbar
- Der Braten kann am Stück mit dem Bratenkorb gut und sicher transportiert werden
- Mit praktischen seitlichen Griffen
- Passend für Kugelgrills ab Ø 47cm

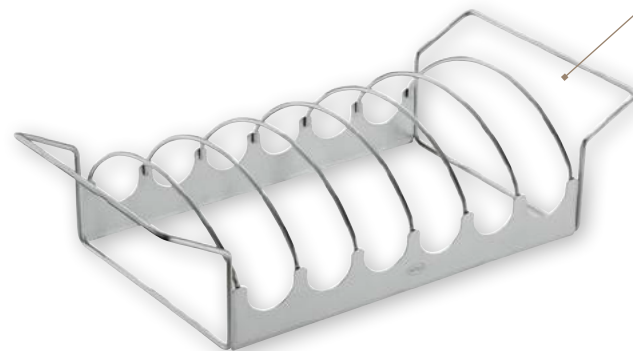


BRATEN- UND RIPPCHENHALTER

Art.-Nr. 25070

LxBxH 44x21,5x11cm | 39,95 €

- Als Halter für Rippchen, bzw. umgedreht als Bratenkorb auf dem Grill verwendbar
- Der Braten kann am Stück mit dem Bratenkorb gut und sicher transportiert werden
- Mit praktischen seitlichen Griffen



HÄHNCHENBRÄTER

Art.-Nr. 25078 | 29,95 €

- Für Geflügel, wie z. B. Hähnchen und Enten
- Ideal für die Zubereitung eines amerikanischen Bierhähnchens (Beer Can Chicken)
- Behälter zum Aromatisieren
- Inhalt 250 ml



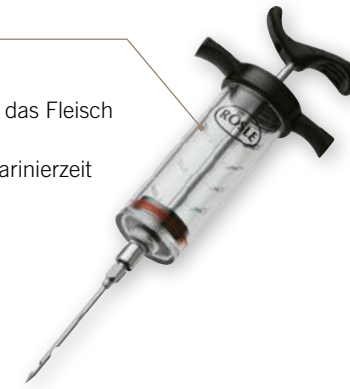
Ran an das Fleisch

Voller Einsatz

MARINIERSPRITZE

Art.-Nr. 25058 | 17,95 €

- Die Marinade kann mit der Nadel direkt in das Fleisch gespritzt werden
- Für ein intensiveres Aroma und kürzere Marinierzeit
- Abnehmbare Nadel mit Schnellverschluss
- Volumen 50ml, Skala in ml und fl.oz.



BARBECUE-GEWICHT

Art.-Nr. 25231 | 21,95 €

- Ideal für Burger, Steaks und Kurzgebratenes
- Gewicht auf dem Grill aufheizen und heiß auf das Grillgut legen
- Sorgt für ein schönes Branding und guten Kontakt zwischen Grillrost und Grillgut
- Gewicht ca. 1 kg
- Material: Gusseisen, emailliert, mit Holzgriff



EDELSTAHL PULLED PORK GABELN

Art.-Nr. 25237 | 2er Set | 26,95 €

- Pulled-Pork-Gabeln zum Zerteilen/Pullen von z. B. gegartem Schweinefleisch
- Effektiv und einfach in der Handhabung
- Auch zum Transport von großen Fleischstücken geeignet
- Aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet

Für neue Ideen am Grill

Baten, Garen oder Backen



BARBECUE-BRAT- UND BACKFORM

Art.-Nr. 25112 | **18,95 €**

- 6er Backform
- Durchmesser 7 cm, Inhalt 6 x 80 ml
- Temperaturbeständig bis 400 °C
- Passend für alle RÖSLE-Grillgeräte
- Auch im Backofen verwendbar
- Material: Stahlblech, komplett antihafbeschichtet



HÄHNCHENRACK

Art.-Nr. 25144 | **26,95 €**

- Der perfekte Halter für Chicken Wings und Hähnchen-Unterkeulen
- Platzsparende und einfache Zubereitung von bis zu 12 Hähnchenteilen
- Gleichmäßiges Grillen der Hähnchenteile, kein Wenden notwendig
- Platzsparende Aufbewahrung



KARTOFFELHALTER

Art.-Nr. 25081 | **16,95 €**

- Praktischer Halter zum indirekten Garen von 4 Ofenkartoffeln
- Gleichmäßiges Garen der Kartoffel von innen und außen
- 2 Griffe für einfaches Handling, auch mit Grillhandschuhen
- Zur Verwendung auf Grills mit Deckel
- Passend für Grills ab Ø 47 cm

10 Jahre
RÖSLE BBQ

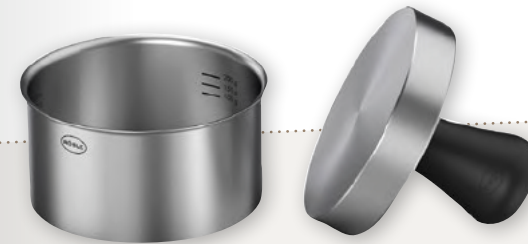
*Lieblingsartikel
D. Schultze*



Auch von Innen gegart!

Burger Zeit

Ob klassisch oder vegetarisch



BURGERPRESSE PRO

Art.-Nr. 25083 | Ø 11 cm, Höhe 6 cm | **24,95 €**

- Burgerpresse bestehend aus Stempel und Ring
- Zum schnellen und einfachen Formen der Burger-Patties (100 – 300 g)
- Für Standard- und XL-Burger
- Material: Edelstahl



BURGERPRESSE

Art.-Nr. 25082 | Ø 11 cm | **19,95 €**

- Zum schnellen und einfachen Formen von Burger-Patties
- Stempel mit Antihafbeschichtung
- Für Standard- und XL-Burger



GRILLPLATTEN

Art.-Nr. 25440 | **VIDERO 45 x 24 cm | 99,95 €** (Grillplatte für alle Videro Modelle ab 2021)

- Die Grillplatte ist ideal für alles Kurzgebratene und sorgt für ein schönes Branding
- Geriffelte Seite für das typische Rautenmuster auf Fleischstücken
- Glatte Seite für kleine Grillstücke, wie z. B. Garnelen, Burger, Medaillons, Gemüse usw.
- Ideal auch für stark fettende Fleischsorten
- Material: Gusseisen, emailliert



GRILL- UND GEMÜSEPFANNE

Art.-Nr. 25080 | **32,95 €**

- Komplett aus Edelstahl, Lochblech für direkte Hitzeübertragung zum Grillgut
- Zwei seitliche Griffmulden, können auch mit Grillhandschuhen sicher angefasst werden
- Zur Verwendung auf dem Grill und im Backofen



Volldampf voraus

Alles zum räuchern

RÄUCHERBOX

Art.-Nr. 25076 | **21,95 €**

Räucherbox mit Deckel, aus Edelstahl

- Zum Räuchern auf Gas- und Holzkohlegrills
- Das Fleisch erhält einen aromatischen Rauchgeschmack
- Geeignet für Holzchips, Holzpellets oder Räuchermehl

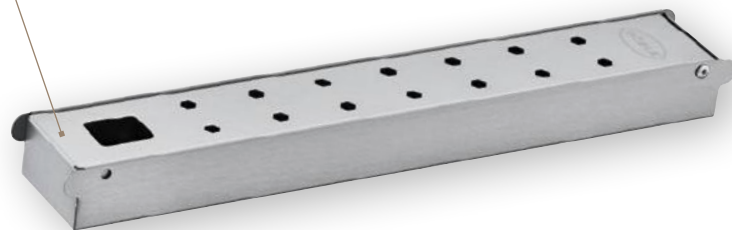


RÄUCHERBOX VIDERO EDELSTAHL

Art.-Nr. 25238 | **29,95 €**

Ideales Zubehör, um mit dem Gasgrill köstliche Raucharomen zu erzeugen

- Räucherbox mit Deckel, aus Edelstahl
- Geeignet für Holzchips, Holzpellets oder Räuchermehl
- Mit Deckelscharnier für komfortables Öffnen und Schließen
- Die Räucherbox wird direkt über einem Brenner platziert
- Passend für alle Videro BBQ-Stationen. Nicht für Island & Kitchen



RÄUCHERCHIPS

Art.-Nr. 25103 | Hickory | **8,95 €**

Art.-Nr. 25104 | Buche | **8,95 €**

Art.-Nr. 25105 | Kirsche | **8,95 €**

Art.-Nr. 25106 | Apfel | **8,95 €**

- Aromatische Räucherspäne aus naturbelassenen Hölzern
- In den 4 Geschmacksrichtungen Hickory, Buche, Kirsche und Apfel



AROMAPLANKE ERLE

Art.-Nr. 25167 | 30 x 15 cm | **16,95 €**

Art.-Nr. 25174 | 40 x 19,5 cm | **21,95 €**

- 2 Stück naturbelassene, hochwertige Erlenholzplanken
- Grillgut wird schonend gegart und bleibt saftig
- Bringt feines Raucharoma ins Grillgut
- Aufgrund der Holzdicke auch mehrmals verwendbar



Vielseitig am Grill

Für Süßes oder Herzhaftes



PIZZA- UND FLAMMKUCHENSCHNEIDER

Art.-Nr. 25123 | **24,95 €**

- Zum sauberen Zerteilen von Pizza und Flammkuchen
- Das stabil gelagerte Rad garantiert ein sauberes Schneiden, ohne den Belag zu verschieben
- Schneidrad beidseitig geschliffen
- Auch für dickere Teige geeignet
- Ergonomische Form



Tip!

Extra langer Griff für das
Perfekte Handling.
Länge: 90 cm.



PIZZASCHIEBER

Art.-Nr. 25175 | **42,95 €**

- Ideale Ergänzung zu jedem Pizzastein
- Für Pizzen mit einem Durchmesser bis ca. 30cm geeignet
- Handreinigung empfohlen



Ganz schön schnittig

Messer und Besteck

BARBECUE-MESSERSET

Art.-Nr. 25166 | 3-teilig | 49,95 €

- Messerset bestehend aus Kochmesser (Klingenlänge 20 cm), Universalmesser mit Wellenschliff (Klingenlänge 13 cm) und Gemüsemesser (Klingenlänge 9 cm)
- Hochwertige Küchenmesser aus gehärtetem Spezialstahl X50CrMoV15
- Griff und Klinge sind perfekt ausbalanciert
- Ergonomischer Griff aus POM-Kunststoff



STEAKBESTECK

Art.-Nr. 25146 | 4er-Set | 49,95 €

- 2 Steakmesser mit rückenspitzer Klinge
- 2 Steakgabeln
- Kunststoffgriff mit 3 Nieten
- Mit praktischer Holzbox zur Aufbewahrung



STEAKMESSER

Art.-Nr. 25147 | 4er-Set | 49,95 €

- 4 Steakmesser mit rückenspitzer Klinge
- Kunststoffgriff mit 3 Nieten
- Mit praktischer Holzbox zur Aufbewahrung



Sauber im Griff

Schalen und Ablagematte

UNIVERSALSCHALE EDELSTAHL PRO

Art.-Nr. 25233 | 41 x 22 x 5 cm | 32,95 €

- Hochwertige Universalschale aus Edelstahl mit höherem Rand
- Ideal zum Marinieren, Servieren oder Bereitstellen von Lebensmitteln am Grill oder zum Backen geeignet
- Auch als Tropfschale verwendbar; passend für alle Grills



UNIVERSALSCHALE EDELSTAHL

Art.-Nr. 25221 | 36 x 20 x 2 cm | 26,95 €

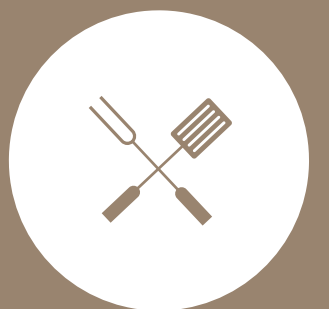
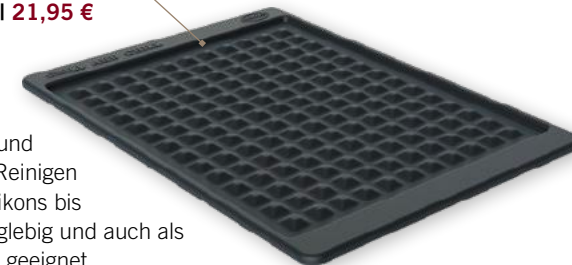
- Hochwertige Universalschale aus Edelstahl
- Ideal zum Marinieren, Servieren oder Bereitstellen von Lebensmitteln am Grill
- Auch als Tropfschale verwendbar; passend für alle Grills
- Ideal zum Einsatz unter dem Drehspieß geeignet



SILIKON ABLAGEMATTE

Art.-Nr. 25396 | 42 x 28 x 2 cm | 21,95 €

- Die praktische Silikon-Ablagematte ist der ideale Schutz vor Kratzern und Fettflecken für den Ablagetisch des Grills und erspart nach dem Grillen das Reinigen
- Dank des hitzebeständigen Silikons bis 220°C ist die Ablagematte langlebig und auch als Pfannen- oder Topfuntersetzer geeignet
- Spülmaschinengeeignet



Ersatzteile

Wir bieten zu vielen Produkten die passenden Ersatzteile. So können viele Dinge repariert werden, ohne das ganze Produkt austauschen zu müssen.

Diese sind über unsere Fachhändler oder direkt bei RÖSLE erhältlich.

Grillpflege

"Clean and Chill"

Ein sauber gepflegter Grill sieht nicht nur gut aus, es macht ihn auch sicherer. Schützen Sie sich und ihre Gäste vor ungewolltem Fettbrand und verkohlten Resten vom letzten Grillen. Mit den neuen Reinigungsbürsten und Universalreinigungsmitteln ist der Grill im Nu wieder zu neuen Grill-Schandaten bereit.



BARBECUE-REINIGUNGSBÜRSTE SLIDEX

Art.-Nr. 25390 | 26,95 €

- Robuste Reinigungsbürste zur Reinigung von Grillrosten und Grillplatten aller Art
- Bürstensatz bestehend aus 3 Bürstenreihen mit Borsten aus Stahl
- Unkompliziertes Reinigen mit einem schnellen und großflächigen Ergebnis
- Bürstensatz komplett austauschbar
- Langer Edelstahl-Stiel mit komfortablem Kunststoffgriff
- Gesamtlänge: 47 cm

Clever!

Einfacher Wechsel des Bürstenkopfes



ERSATZBÜRSTEN SLIDEX STEEL

Art.-Nr. 25391 | 10,95 €

- Ersatzbürste mit Edelstahlborsten, passend für Reinigungsbürste SlideX (Art.-Nr. 25390)
- Ideal für hartnäckige Verschmutzungen auf dem Grill
- Zur Reinigung von Grillrosten und Grillplatten aus Edelstahl



ERSATZBÜRSTEN SLIDEX BRASS

Art.-Nr. 25392 | 12,95 €

- Ersatzbürste mit Messingborsten, passend für Reinigungsbürste SlideX (Art.-Nr. 25390)
- Messing-Borsten sind weicher als Stahlborsten und eignen sich für leichte Verschmutzungen
- Geeignet für verchromte oder emaillierte Grillroste und Grillplatten

Grillpflege

"Clean and Chill"



WINKEL-REINIGUNGSBÜRSTE GAPX

Art.-Nr. 25399 | 10,95 €

- Winkel-Reinigungsbürste zur effizienten Reinigung von Grillrost-Zwischenräumen
- Geeignet für alle Grillrost-Arten
- Reinigungsborsten aus Stahl
- Ergonomischer Kunststoffgriff für angenehmes Handling



GRILLROST REINIGUNGSBÜRSTE

Art.-Nr. 25168 | 43 cm | 14,95 €

Art.-Nr. 25234 | 30 cm | 11,95 €

- Reinigungsbürste für Grillroste aus Edelstahl, Chrom und Emaille
- Reinigungsborsten aus Stahl
- Beidseitig verwendbar
- Bürstenbreite 16 cm
- Ergonomischer Griff aus schwarzem Kunststoff



Um die Ecke gedacht!

UNIVERSALSCHABER SCRAPX

Art.-Nr. 25393 | 10,95 €

- Reinigungsspachtel mit hochwertiger Messingklinge
- Zum mühelosen Reinigen von Brennkammer und Glasscheibe
- Die Messingklinge entfernt schonend und zuverlässig Verkrustungen und Fettablagerungen, ohne die Oberfläche zu beschädigen
- Klinge sowohl an der langen als auch der kurzen Seite geschliffen, für ein perfektes Reinigungsergebnis
- Aussparung in der Klinge zum Abziehen der Grillroststäbe
- Ergonomischer Kunststoffgriff für angenehmes Handling



Ideal für Grillroste



Hier dreht sich was!

Die RÖSLE Premium-Drehspieße sind super easy in der Handhabung, lassen sich mit Netzteil oder Batterie nutzen und lassen richtig viel Raum für Ideen.

Was lässt sich auf einem Drehspieß nicht alles machen?

Roll- oder Spießbraten, ein Brathähnchen fürs heimische Wiesn-Feeling oder auch die Weihnachtsgans!

- Massiver Sechskant-Spieß aus **Edelstahl**
- Inklusive 4 robuste Halterungen
- Maximale **Tragkraft** von **10 kg**
- Der Drehspieß kann im **Netzbetrieb** oder auch mit **Batterie** betrieben werden!
- Perfekte Drehgeschwindigkeit: ca. 3 Umdrehungen/Min
- Passen für alle **VIDERO**, **MAGNUM** oder **Kohlegrills mit Gourmetring**.
- **Jetzt auch für die VIDERO G6- Modelle erhältlich!**



ZUM VIDEO

Tipps!

Optional kann hier auch der Drehspießkorb angebracht werden - Für Grillgemüse oder frische Pommes einfach klasse!

Hähnchen...

oder Pommes?

Sicherheit geht vor.

Auch beim Grillen.

Seit 2021 sind alle neuen RÖSLE-Grillgeräte der VIDERO-Serie, sowie die neuen MAGNUM PRO Modelle mit einer Schlauchbruchsicherung ausgestattet.

Die integrierte Schlauchbruchsicherung ist eine kleine, aber wichtige Sicherheitseinrichtung für Flüssiggasanlagen oder Gasgrills, welche vor einem unkontrollierten Austritt von Gas schützt.

Bei einer **Beschädigung der Schlauchleitung** oder bei einem Abriss bzw. Lösen des Schlauches, **kann Gas austreten**. Die **Schlauchbruchsicherung überwacht** während des Betriebes des Grills **den Durchfluss des Gases**. Tritt eine Beschädigung auf, erkennt die Schlauchbruchsicherung dies und **verriegelt den Gasausslass direkt**. **Der Grill bekommt somit kein Gas mehr und geht aus**.

Erst nach Behebung der Beschädigung kann wieder sicher weiter gegrillt werden.

integrierte Schlauchbruchsicherung im Druckregler



Shakshuka vom Grill

Zutaten:

- | | |
|-----------|----------------------------------|
| 3 ST | Eier |
| 1 ST | große Zwiebel |
| 1 ST | Chilischote |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 1 ST | rote Paprika |
| 2 ST | reife Tomaten |
| 1 Dose | passierte Tomaten |
| 1 ST | Knoblauchzehe |
| 2 TL | Zucker |
| 3-4 EL | Olivöl |
| | Prise Salz (nach belieben) |
| | Prise Pfeffer (nach belieben) |
| 1/2 TL | Kreuzkümmel |
| 3 Stängel | glatte Petersilie oder Koriander |

Zubereitung:

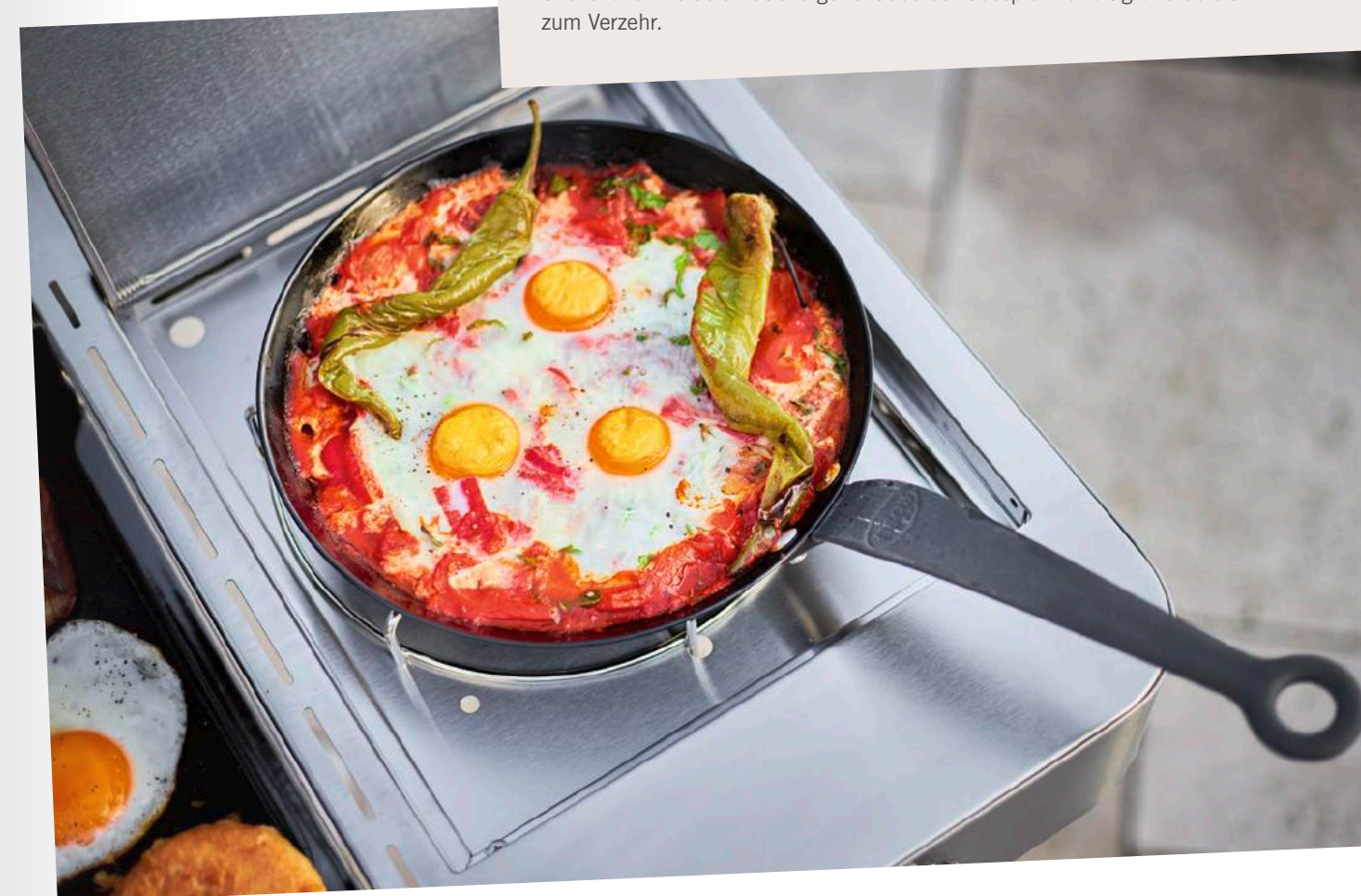
Zunächst die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und in kleine Würfel schneiden, **Tomaten** und **Paprika** ebenfalls würfeln. Den Grill auf **160 Grad** vorheizen und die **Gusspfanne auf die Flamme/Glut stellen**. Dann 3 EL **Olivöl** in die Pfanne geben und die Zwiebeln sowie den Knoblauch **glasig anbraten**. Danach das Tomatenmark dazu geben und kurz anrösten.

Nun kommen die **gewürfelten Paprika** dazu. Ebenfalls kurz anrösten und dann die gewürfelten Tomaten hinzu geben. Das ganze **2 Minuten köcheln lassen**, bis die Paprika und die Tomaten weich werden. Abschließend die **Chilischote fein hacken** und zusammen mit den passierten Tomaten dazu geben. Mit **Zucker, Salz, Pfeffer** und **Kreuzkümmel** nach Belieben würzen.

Das Ganze lassen wir bei geöffnetem Deckel und kleiner Hitze einkochen, bis es eine schöne, **sämige und dickflüssige Konsistenz** hat.

Zum Schluss kommen noch die **Eier** hinzu. Mit Hilfe eines Löffels drückt man **3 kleine Mulden** in das Gemüse, schlägt die Eier auf und lässt sie in die Mulden laufen. Nun den Grill noch mal auf 180 Grad hoch fahren, **die Pfanne in einen indirekten Bereich stellen** und den Deckel für 4-6 Minuten schließen. In dieser Zeit pochieren (garen) die Eier und werden fest.

Ein Stück Brot abschneiden, Pfanne vom Grill holen und schon ist unser Shakshuka – Israels Nationalgericht aus der Gusspfanne fertig und bereit zum Verzehr.



Echtes Teamwork!

Zusammen macht es auch einfach mehr Spaß - und darum haben wir 3 praktische und vielseitig einsetzbare Sets zusammengestellt. Denn auch unser Zubehör ist gern im Team unterwegs.

Für alle Einsteiger und Neu-Beginner empfehlen wir unser **PREMIUM-Set**. Bestehend aus den elementaren Werkzeugen: Grillzange, Reinigungsbürste und robusten Grillhandschuhen. Noch ein passendes Geschenk gesucht? Vielleicht ist das **BURGER-Set** die richtige Wahl – mit den 3 Gesellen wird

jede Party ein Hit. Und wer es lieber italienisch mag kommt um das **PIZZA-Set** nicht herum. Der große Schieber macht Jeden zum professionellen Pizza-Bäcker. Und mit Pizzastein und Pizzaschneider ist das Set auch komplett.

PREMIUM

BARBECUE PREMIUM-SET

Art.-Nr. 25453 | 3-tlg. | 69,95 €

NEU

Das perfekte Set zum Start in das Grillvergnügen. Bestehend aus:
Premium Barbecue-Grillzange: mit intelligenter Verschlussautomatik, zum Wenden von Fleisch, Würstchen, Gemüse u.v.m.
Premium Grillhandschuhe: aus 100% META-Aramidfasern, ein Muss beim Handling mit Grillkohle, Anzündkamin und beim Transport von heißem Grillzubehör.
Barbecue-Reinigungsbürste: SLIDE X mit 3 Bürstenreihen aus Edelstahl.



BURGER

BARBECUE BURGER-SET

Art.-Nr. 25426 | 3-tlg. | 64,95 €

Leckere Burger – schnell geformt, im Handumdrehen gegrillt. Set bestehend aus:
Burgerpresse Pro: Zum schnellen und einfachen Formen der Patties, Ringdurchmesser 11 cm.
Barbecue-Gewicht: Aus emailliertem Gusseisen mit dunklem Holzgriff; ideal zum Grillen von Burgern, Steaks und Kurzgebratenem.
Burger-Wender: Zum leichten Wenden von Burger-Patties, aber auch für Fisch und Gemüse bestens geeignet.



PIZZA

BARBECUE PIZZA-SET

Art.-Nr. 25427 | 3-tlg. | 64,95 €

Für knusprige Pizza wie aus dem Pizzaofen. Set bestehend aus:
Pizzastein: Ø 30cm aus Cordierit, für die Zubereitung von knuspriger Pizza, Flammkuchen, Brot uvm.
Pizzaschieber: Zum einfachen Platzieren der belegten Pizza auf dem Grill und zum sicheren Herausnehmen der frisch gebackenen Pizza vom heißen Grill.
Pizza- und Flammkuchenschneider: Mit großem, stabil gelagerten Rad; zum sauberen Zerteilen der Pizza, ohne den Belag zu verschieben.



Gute Pflege

gepflegter Genuss

Man kann mit wenig Aufwand viel dafür tun, dass das Grillen immer ein reines Vergnügen bleibt und der Grill lange hält. Wir haben die wichtigsten Handgriffe und Kniffe für Sie zusammengestellt:

Wischen Sie ein **neues Gerät** mit einem **feuchten Tuch** innen und außen ab. **Heizen Sie den Grill vor der ersten Inbetriebnahme einmal eine halbe Stunde an** und lassen ihn dann ganz auskühlen. Das lässt alle produktionsbedingten Verschmutzungen (Fertigungsstäube, Öl- und Hilfsmittelrückstände) verbrennen oder verdunsten.

Einen Grillrost aus Edelstahl spülen Sie einfach mit warmem Wasser und Spülmittel. **Gusseisen-Teile** vertragen allerdings keine fettlösenden Spülmittel. **Klares Wasser** und **Abbürsten** reichen aber auch völlig aus. Die hohe Hitze des Grills desinfiziert und sorgt für **perfekte Hygiene**.

Nach der Benutzung können Sie den Grill noch mal „hochfahren“, um Speiserückstände zu verbrennen. Was dann noch übrig ist, wird durch Bürsten entfernt. Reihenfolge: Erst mechanisch **mit der Bürste säubern**, dann mit Reinigungsmitteln.

Verwenden Sie eine spezielle **Grillrost-Reinigungsbürste** mit kurzen, starren Metallborsten. Die kommen in jeden Winkel. Mit der **Barbecue Grillspachtel** reinigen Sie plane Flächen und Grillplatten.

Die **RÖSLE-Abdeckhaube** ist die beste „Garage“ und ein Muss für Ihren Grill. Sie ist aus wasserabweisendem Kunststoff und hat je nach Modell zum Fixieren noch Klettverschlüsse. Ansonsten ist ein **trockener Ort** zum Überwintern ideal. **Oder einfach weiter grillen!**

Auch wenn die Haube das Gerät sicher abdeckt, sollten Sie es nicht jeder Witterung aussetzen, sondern in eine **geschützte Ecke rücken**. Denn selbst so hochwertigen Kunststoffgewebefasern kann pralles Sonnenlicht im Laufe der Zeit schaden. Eventuelle Verschmutzungen der Haube lassen sich mit **lauwarmer Spülmittellauge** und einem Küchenschwamm entfernen.

Vor dem Grillen

Vor dem Grillen sollten Sie **Rost oder Grillgitter generell stets fetten**, damit das Grillgut nicht anklebt. Dafür kann man **Antihaft-Spray** nehmen oder etwas **hoch erhitzbares Speiseöl** auf ein fusselfreies lebensmittelsaures Tuch träufeln und den Rost damit **hauchdünn einreiben**.

Nach dem Grillen

Die **Reinigung des Grills ist essentiell**, um lange und ohne Probleme grillen zu können.

So können Sie sich viel Ärger ersparen:

- Am besten **reinigen Sie die Grillroste vor dem nächsten Grillabend und nicht danach**.
- **Werfen Sie auch immer einen Blick in die Fettauffangwanne** – wenn hier alles in Ordnung ist und sich kein Fett gestaut hat können Sie den **Grill ordentlich aufheizen** und dann **Reste auf den Rosten kräftig wegbürsten**.

RÖSLE & FC BAYERN: DAS PASST!

Der FC BAYERN ist nicht nur in Bayern zu Hause, sondern in der ganzen Welt bekannt wie kaum ein anderer Fußball-Club und steht für absolute Qualität auf dem Platz. Auch RÖSLE gehört unter den Grillherstellern zu den Top-Marken, und Qualität ist auch für RÖSLE seit 1888 das Credo. Hier stimmen also schon mal die gemeinsame Basis und der Anspruch an unserer Leistungen überein.



TRADITION UND FAMILÄRE WERTE BESTIMMEN UNSER HANDELN – BEI RÖSLE WIE BEIM FC BAYERN.

RÖSLE und der FC BAYERN blicken auf eine lange Historie zurück. Tradition ist die Wurzel des Erfolgs und wird von beiden bis heute gelebt. Familiäre Werte und das Wohl der Region stehen dabei stets im Mittelpunkt des Handelns. Auf der Basis gemeinsamer Überzeugungen initiieren RÖSLE und der FC BAYERN eine werthaltige Partnerschaft.

GRILLEN UND FUSSBALL HABEN EINEN EINZIGARTIGEN FIT.

Gemeinsam kreieren RÖSLE und der FC Bayern einzigartige Fan-Momente mit der exklusiven FC BAYERN Edition!



Der FC BAYERN und RÖSLE teilen ein gemeinsames Spielfeld, denn Grillen und Fußball passen hervorragend zusammen: Die gegrillte Stadionwurst gehört nicht nur zu den Fan-Klassikern, sondern auch zu Hause vor den Bildschirmen sind Grillen und Fußball eng miteinander verbunden und werden von Fußball-Fans gerne miteinander kombiniert.

FC BAYERN Edition



FC BAYERN EDITION GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G2-S

Art.-Nr. 25660 | schwarz | 749,- €

- Hauptbrenner aus Edelstahl:
- 2 Brenner mit je 3,5 kW Leistung
- Haupt-Grillfläche: ca. 47,5 x 45 cm
- Warmhalterost: ca. 47,5 x 16 cm
- Stauraum unter dem Grill für Gasflaschen bis zu 5 kg (DE)



FC BAYERN EDITION GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G3-S

Art.-Nr. 25661 | schwarz | 899,- €

- Hauptbrenner aus Edelstahl:
- 3 Brenner mit je 3,5 kW Leistung
- Haupt-Grillfläche: ca. 60,0 x 45 cm
- Warmhalterost: ca. 60,0 x 16 cm
- Stauraum unter dem Grill für Gasflaschen bis zu 11 kg (DE)



FC BAYERN EDITION GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G4-S

Art.-Nr. 25662 | schwarz | 999,- €

- Hauptbrenner aus Edelstahl:
- 4 Brenner mit je 3,5 kW Leistung
- Haupt-Grillfläche: ca. 70,0 x 45 cm
- Warmhalterost: ca. 70,0 x 16 cm
- Stauraum unter dem Grill für Gasflaschen bis zu 11 kg (DE)

DER RÖSLE KADER Meisterhaft Grillen

FC BAYERN EDITION PREMIUM BARBECUE-GRILLZANGE

Art.-Nr. 25671 | 44 cm | 34,95 €

Das Must-Have am Grill – so wird das Grillen am Spieltag zum eigenen Event zu Hause.

- Grillzange mit großer Wendefläche zum einfachen und präzisen Wenden von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Gelaserter FC BAYERN Schriftzug
- Mit intelligenter Verschlussautomatik zum platzsparenden Aufbewahren
- Zum Öffnen und Schließen mit einer Hand



FC BAYERN EDITION BURGERPRESSE

Art.-Nr. 25677 | Ø 11 cm | 19,95 €

Pressing mal anders – perfekte Burger für die Halbzeitpause.

- Zum schnellen und einfachen Formen von Burger-Patties
- Gedruckter FC BAYERN Schriftzug mit rotem Akzent
- Stempel mit Antihaftbeschichtung
- Für Standard- und XL-Burger



FC BAYERN EDITION HOLZKOHLE KUGELGRILL NO.1 SPORT F50

Art.-Nr. 25665 | 279,- €

- Grillrost Ø 50 cm (Grillfläche 1.886 cm²)
- Großes Deckelthermometer mit FC BAYERN Logo (Anzeige in °C und °F)
- Patenterter Wende-Kohlerost
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm)

FC BAYERN EDITION BARBECUE-REINIGUNGSBÜRSTE SLIDEX

Art.-Nr. 25673 | 47 cm | 26,95 €

Die büstet was weg – die 3er-Reinigungs-Kette für den Grill.

- Robuste Reinigungsbürste zur Reinigung von Grillrosten und Grillplatten aller Art
- Gelaserter FC BAYERN Schriftzug mit rotem Akzent
- Bürstensatz bestehend aus 3 Bürstenreihen mit Borsten aus Stahl
- Unkompliziertes Reinigen mit einem schnellen und großflächigen Ergebnis
- Bürstensatz komplett austauschbar
- Langer Edelstahl-Stiel mit komfortablem Kunststoffgriff



Diese und weitere Produkte der gemeinsamen FC BAYERN Edition sind über ausgewählte Partner im Handel, den RÖSLE Shop in Marktoberdorf oder in einzelnen FC BAYERN Stores erhältlich.

ODER natürlich online über www.roesle.com und den FC BAYERN Webshop unter: www.fcbayern.com/shop.

BBQ Grillsauce

für die "Stadion-Wurst" daheim



Zutaten:

- 500 ml Cola
- 100 ml Zuckerrübensirup
- 500 ml Orangensaft
- 1 KG Tomaten stückig
- 1 EL Koriandersamen
- 1 EL Pfeffer schwarz
- 1 EL Senfsaat
- 1 EL Kümmel
- 2 EL Paprika
- 1 EL Thymian trocken
- 3 ST Knoblauchzehen
- 1 Prise Salz
- 3 EL Tomatenmark
- Worcestersauce
- Tabasco Chipotle and
- Smokey Bourbon

Zubereitung:

Als ersten Schritt musst du die **Cola und den Zuckerrübensirup** in einem Topf bei direkter **mittlerer Hitze einkochen**, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Nun wird der **Orangensaft** und die **Tomaten hinzugegeben**. Die Sauce wird nun so lange eingekocht, bis sie eindickt.

Jetzt ist es an der Zeit, die **Gewürze** in einer Pfanne ohne Öl kurz **anzurösten**. So entwickeln sie ein traumhaftes Aroma. Nachdem dies erledigt ist, gibst du sie mit zur Sauce in den Topf.

Als nächstes wird die BBQ Sauce mit **Salz, Worcestersauce und Tabasco Chipotle Sauce** abgeschmeckt. Nach belieben mit Tomatenmark noch etwas andicken.

Jetzt die Sauce durch ein Sieb passieren. Dazu die Sauce einfach mit einer Schöpfkelle durch ein Küchensieb drücken.

Zuletzt noch einmal kurz aufkochen lassen und anschließend in Einmachgläser abfüllen.

Wie lange ist BBQ Sauce haltbar?

Abgefüllt in eine Glasflasche oder Einmachgläser ist die Barbecue Sauce im Kühlschrank mindestens 3 Monate haltbar.

Follow us!

und verpasst keine Infos, Videos oder neue Angebote & Aktionen!





Seid mit dabei und folgt uns!
Wir freuen uns über eure Beiträge und Posts!

 facebook.com/roesle
 instagram.com/roesle_official



Auch unser Shop in Marktoberdorf hat einen eigenen Facebook Kanal und ist nun auch neu auf Instagram zu finden

 facebook.com/roesleshopallgaeu
 instagram.com/roesle_shop_allgaeu



Natürlich sind wir auch auf YouTube vertreten und stellen unsere Videos zu Produkten, Rezepten oder Anleitungen allen Fans zu Verfügung!

 youtube.com/user/wwwROESLEde

Einfach unseren Kanal abonnieren!



Wer noch Rezepte für seine Pinnwand auf Pinterest sucht, der wird hier fündig!

 pinterest.de/roesle_official



Jetzt gleich anmelden und einen 10 % Gutschein sichern.

Unser Newsletter wird jeden Sonntag verschickt und bietet allerhand Infos zu unseren Produkten, Rezepten, Tipps & Tricks ... und natürlich die Infos zu unseren Gewinnspielen!



Zum Grillen oder Kochen gehört der richtige Sound. So können mit unseren **SPOTIFY PLAYLISTEN** aus gemütlichen Grillabenden legendäre Geschichten werden!

RÖSLE | Grill & Chill
RÖSLE | Love Cook Live
RÖSLE | Christmas
Reinhören lohnt sich!

DER RÖSLE «BBQ WALK OF FAME»!

Unsere Gasgrill-Modelle in der Übersicht

Modell															
Artikel-nummer							Leistung	Leistung	Beleuchtung	Fett-auffang- wanne	VARIO+ System	Klappbare Seiten- tische	USB- Port	max. Größe der Gasflasche	
Haupt-Grillfläche							Primezone	Back Burner	Seiten- brenner						
Warm-halte-rost															
Anzahl/ Leistung Brenner															
Leistung															
Gasgrill BBQ-Stationen															
VIDERO	G2-P	NEU	25563 Schwarz	39 x32,5cm	39x13cm	2/2,2 kW	–	–	–	Edelstahl	–	–	–	bis 11 kg (Gasflasche außerhalb)	
			25566 30mbar												
VIDERO	G2		25514 Schwarz	47,5x45cm	47,5x16cm	2/3,5kW	–	–	3 kW	Drehknöpfe zweifarbige	Edelstahl	separat erhältlich	✓	–	5 kg
VIDERO	G3		25521 Edelstahl	60x45cm	60x16cm	3/3,5kW	–	–	3 kW	Drehknöpfe zweifarbige	Edelstahl	separat erhältlich	–	–	5 kg
			25519 Schwarz												
VIDERO	G4		25525 Edelstahl 25523 Schwarz	70x45cm	70x16cm	4/3,5kW	–	–	3 kW	Drehknöpfe zweifarbige	Edelstahl	separat erhältlich	–	–	5 kg
VIDERO	G2-S VARIO+		25533 Schwarz	47,5x45cm	47,5x16cm	2/3,5kW	3,5 kW	–	3 kW	Drehknöpfe zweifarbige	Edelstahl	inklusive	✓	–	5 kg
VIDERO	G3-S VARIO+		25520 Schwarz	60x45cm	60x16cm	3/3,5kW	3,5 kW	–	3 kW	Drehknöpfe zweifarbige	Edelstahl	inklusive	✓	–	bis 11 kg
VIDERO	G4-S VARIO+		25524 Schwarz	70x45cm	70x16cm	4/3,5kW	3,5 kW	–	3 kW	Drehknöpfe zweifarbige	Edelstahl	inklusive	✓	–	bis 11 kg
VIDERO	G4-S VARIO+ NEU NERO		25561 Schwarz	70x45cm	70x16cm	4/3,5kW	3,5 kW	–	3 kW	Drehknöpfe zweifarbige	Edelstahl	inklusive	✓	–	bis 11 kg
VIDERO	G6-S VARIO+		25527 Schwarz	92,5x45cm	92,5x16cm	6/3,5kW	3,5 kW	–	3 kW	Drehknöpfe zweifarbige	Edelstahl	inklusive	✓	–	bis 11 kg
MAGNUM PRO	G3	NEU	25564 Schwarz	62x48cm	59x13cm	3/4 kW	4,3 kW	4,7 kW	–	Drehknöpfe zweifarbige/ Garinnenraum	Edelstahl	–	–	–	bis 11 kg
MAGNUM PRO	G4-S	NEU	25560 Schwarz	78x48cm	75x13cm	4/4 kW	4,3 kW	4,7 kW	6,5 kW	Drehknöpfe zweifarbige/ Garinnenraum	Edelstahl	–	–	–	bis 11 kg
Gasgrill BBQ-Island und BBQ-Kitchen															
VIDERO	G4-SL VARIO+		25536 Edelstahl 25535 Schwarz	70x45cm	70x16cm	4/3,5kW	3,5 kW	–	3 kW	Drehknöpfe zweifarbige	Edelstahl	inklusive	–	✓	bis 11 kg
VIDERO	G4-SK VARIO+		25537 Edelstahl	70x45cm	70x16cm	4/3,5kW	3,5 kW	3,2 kW	3 kW	Drehknöpfe zweifarbige	Edelstahl	inklusive	–	✓	bis 11 kg

DER RÖSLE «BBQ WALK OF FAME»!

Unsere Holzkohle-Grills in der Übersicht

Modell		Artikel- nummer	Grillfläche	Haupt- Grillfläche	Deckel- scharnier	Mittig klappbarer Grillrost	Seitlich klappbarer Grillrost	Zuluft- steuerung	Deckel- thermometer	Arbeitshöhe	Räder	Für max. Personenzahl
Holzkohle Kugelgrills												
No.1 BELLY	F50	25007	Ø 49,5cm	1.866 cm²	✓	–	–	Standard	✓	80 cm	Ø 20 cm Kunststoff	2 – 6
No.1 SPORT	F50	25002	Ø 49,5cm	1.866 cm²	45°	–	✓	Standard	✓	80 cm	Ø 20 cm Kunststoff	2 – 6
No.1 SPORT	F60	25005	Ø 59,5cm	2.734 cm²	45°	–	✓	Standard	✓	80 cm	Ø 20 cm Kunststoff	4 – 10
No.1 AIR	F50	25001	Ø 49,5cm	1.866 cm²	45°	✓	✓	AIR-Control- System	✓	84 cm	Ø 20 cm Gummi	2 – 6
No.1 AIR	F60	25006	Ø 59,5cm	2.734 cm²	45°	✓	✓	AIR-Control- System	✓	84 cm	Ø 20 cm Gummi	4 – 10
No.1 AIR	F60 NEU NERO	25562	Ø 59,5cm	2.734 cm²	45°	✓	✓	AIR-Control- System	✓	84 cm	Ø 20 cm Gummi	4 – 10
No.1 Smoker	F50-S	25009	2xØ 49,5cm	2 x 1.866 cm²	45°	–	–	Standard	✓	–	Ø 20 cm Kunststoff	6 – 16



HEUTE IM FOKUS:

Die verschiedenen Grillzonen auf dem Holzkohlegrill

Direkte Hitze, indirektes Grillen, flippen oder einfach nur warm halten – um auf dem Holzkohlegrill optimal zu arbeiten gibt es unterschiedliche Möglichkeiten. Eine davon ist die optimale Anordnung der Grillkohle. Die folgenden 4 Beispiele zeigen welche Methode für die jeweilige Anforderung am besten geeignet ist.

DER RING



Die indirekte Hitze in der Mitte des Holzkohlegrills ist perfekt für Spare-Ribs, Pizzastein oder Pulled Pork

DER HALBMOND



Auf der einen Seite des Holzkohlegrills scharf anbraten, auf der anderen Seite fertig garen. Perfekt für Filetsteaks.

DIE GASSE



Die Gasse in der Mitte des Grillrost bietet viel Platz für Spieße oder anderes längliches Grillgut.

DAS AUGEN



In der Mitte scharf anbraten und außen herum zum Aufwärmen oder warm halten von Grillgut oder Gemüse.

Direkte Hitze Indirekte Hitze

Fragen und Antworten

Hier finden Sie die TOP 5 der am häufigsten gestellten Fragen an uns und natürlich unsere dazu passenden Antworten.

1 WAS IST DIE 50/50 METHODE?

Die Grillmethode 50/50 zeichnet sich dadurch aus, dass der Grill hierbei in zwei verschiedene Zonen aufgeteilt wird. Auf der einen Seite befindet sich die glühende Holzkohle, auf der anderen Seite eine Tropfschale, gefüllt mit Wasser. Diese sorgt dafür, dass das Fleisch mit Flüssigkeit versorgt wird und nicht austrocknen kann. Dadurch wird das Grillgut beim Garen besonders schön saftig. Auf diese Weise erreichen Sie den doppelten Effekt. Zum einen können hiermit Fleischstücke intensiv direkt gegrillt und auf der anderen Seite indirekt gegrillt oder nachgegart werden. Das bietet zahlreiche Vorteile und kommt insbesondere mittelgroßen Fleischstücken zugute.

2 MUSS MAN GRILLROSTE EINBRENNEN?

Nein! RÖSLE verwendet ausschließlich emaillierte Gussroste und dort ist ein Einbrennen nicht nötig. Eingebraut werden nur rohe Stahl- oder Eisengussroste die keine Beschichtung haben. Der Grill sollte aber vor dem ersten Gebrauch ca. 30 Minuten auf voller Leistung betrieben werden, um die Reste der Fertigung zu verbrennen. Beachten Sie dazu auch die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

3 WIE LÖSCHE ICH DIE GLUT IN MEINEM KUGELGRILL?

Wenn die Glut nicht mehr benötigt wird, kann diese vorzeitig gelöscht werden. Dazu schließen Sie die Zu- und Abluft oben und unten komplett. Halten Sie den Deckel geschlossen. Je nach Menge der Kohle kann das bis zu 30 Minuten dauern, bis die Kohle erloschen ist. Bitte beachten Sie, dass danach immer noch einzelne Teile des Grills heiß sein können. Die Abdeckhaube darf erst nach 12 Stunden über den erkalteten Grill gezogen werden.

4 GASGRILL ZÜNDET NICHT - ODER UNREGELMÄSSIG:



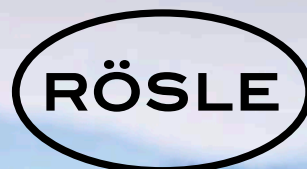
Wenn der Grill neu in Betrieb genommen wurde und die Gasflasche erst gerade aufgedreht wurde, dann sollten Sie jedes Drehventil ca. 2 Sekunden auf MAX stehen lassen, um Gasleitungen und den Brenner mit Gas zu füllen. Wiederholen Sie nun den Zündvorgang. Wenn das nicht funktioniert, dann prüfen Sie bitte die Schritte im Video.

5 GASGRILL KOMMT NICHT AUF TEMPERATUR:

Wenn Ihr Gasgrill nicht auf Temperatur kommt, kann das sehr unterschiedliche Gründe haben. Angefangen von dem Füllstand der Gasflasche, Gasflasche nicht voll aufgedreht, Undichtigkeit des Gasanschlusses, sehr niedrige Außentemperatur, Thermometer zu fest angezogen oder defekt bis hin zu Verstopfungen am Brenner oder der Düse durch Spinnen-Kokons usw. Um diese Punkte einmal komplett zu prüfen, haben wir folgendes Video erstellt, mit dem Sie einfach und ohne Werkzeug Ihren Grill prüfen können.



**GRILL
AND
CHILL**




SINCE 1888



 facebook.com/roesle

 instagram.com/roesle_official

 pinterest.de/roesle_official

 youtube.com/user/wwwROESLEde

www.roesle.com

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

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

