



LOVE  
COOK  
LIVE



SINCE 1888



*Entdecken Sie die Welt von RÖSLE  
und lassen Sie sich von uns inspirieren.*

*Discover the world of RÖSLE and get inspired.*

*Découvrez le monde de RÖSLE et laissez-vous inspirer.*



## Sehr geehrter RÖSLE Kunde,

*vielen Dank, dass Sie sich für hochwertiges Kochgeschirr aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt.*

*RÖSLE steht seit 1888 für durchdachte Küchenwerkzeuge mit ausgezeichnetem Design. Das ist eine lange Zeit und unser Anspruch an unsere Produkte, die lange Freude machen sollen. Vielleicht sogar ein bisschen ans Herz wachsen. Probieren Sie es aus. Sie werden sehen und spüren, wieviel Freude es macht, mit intelligenten Küchenwerkzeugen und Kochgeschirren gute Lebensmittel zu verarbeiten.*

**LOVE. COOK. LIVE.**



*Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen und bewahren Sie diese sorgfältig auf.*



# LOVE COOK LIVE

*Erfahren Sie wie motivierend es sein kann, etwas ganz Neues zu Kochen. Und wieviel Inspiration damit in Ihr Leben kommt. Kurz gesagt: **LOVE. COOK. LIVE.***

**LOVE** *Ein großes Wort. Aber man kann es jeden Tag an vielen kleinen Dingen leben. Zum Beispiel an der Liebe zu Lieblingsrezepten. Aber auch darüber hinaus: Wie schön es ist, Menschen die Freude am Kochen zu geben, die Liebe zu guten Zutaten oder das Gefühl zusammen zu genießen.*

**COOK** *Wir entwickeln Produkte in enger Zusammenarbeit mit Profis und Verbrauchern. Und wir hören Ihnen zu. So entwickeln sich unsere Ideen in mehreren Schritten zu überzeugenden Werkzeugen. Selbstverständlich nach den Grundsätzen von Ergonomie und Funktion. Aber natürlich auch mit Gefühl für Modernität und Stil.*

**LOVE. COOK. LIVE.**



**LIVE** *Einfach Leben. Alle denken immer, man muss mehr, mehr, mehr haben. Aber wenn man dem jeden Tag nachjagt, kommt oft der Moment, wo viel Wichtigeres immer weniger wird: Das Gefühl für die wirklich wichtigen Dinge im Leben. Das Gespür für das kleine Glück. Der Genuss der kleinen Momente.*

*Wenn wir wieder mehr lieben, was wir täglich sehen, kaufen und zubereiten, bekommt man ganz schnell mehr, mehr, mehr: Mehr Glück und Zufriedenheit. Mehr Lebensqualität.*

*Weitere Informationen zu RÖSLE finden Sie unter*  
**[www.roesle.com](http://www.roesle.com)**



## Alle Vorteile auf einen Blick:

RÖSLE Kochgeschirr fällt neben der hohen Funktionalität durch eine vielseitige Verwendbarkeit auf. Professionelle Köche kennen das Geheimnis von Kochgeschirr aus Eisen: das Material macht's!

- Hochwertig verarbeitetes Material.
- Ideal zum Braten, Backen und Rösten.
- Griffe ergonomisch geformt zum sicheren Greifen.
- Lange Lebensdauer bei Beachtung aller Pflegehinweise.
- Handreinigung.
- Körper durchgängig aus einem Material, für eine gleichmäßige, energiesparende Wärmeleitung und -speicherung.
- Ideal z. B. für Steaks, Fleischstücke oder Bratkartoffeln.
- Für alle gängigen Herdarten und auf dem Grillrost geeignet.



Elektro



Ceran



Gas



Induktion



Grill



Backofen –  
falls nicht anders  
gekennzeichnet.

## 1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochgeschirr ist dazu bestimmt, aus geeigneten Lebensmitteln Speisen und/oder Getränke zuzubereiten (z. B. kochen, dünsten, braten, schmoren, dämpfen).

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch und Eingriffen in das Produkt erlöschen Gewährleistungs- und Haftungsansprüche des Herstellers.

## 2. Sicherheitshinweise

Beachten Sie folgende Piktogramme:



### **Vorsicht!**

Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.



Verwenden Sie keine säurehaltigen Lebensmittel, wie z.B. geschälte Früchte, Tomaten, Essiggurken oder Essig)



### **Warnung vor heißer Oberfläche!**

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche oder Dampf. Metallgriffe und -stiele können sich bei längerer Kochzeit auf dem Herd oder im Backofen erhitzen. Zum Schutz vor Verbrennungen Topfhandschuhe oder Ähnliches verwenden.



- Vor jedem Gebrauch kontrollieren, ob sich das Kochgeschirr in einwandfreiem Zustand befindet. Kochgeschirr nicht in Betrieb nehmen, wenn ein Bauteil defekt ist.
- Nationale und internationale Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsschutzvorschriften beachten.
- Die maximale Temperaturbeständigkeit ist abhängig von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit.
- Niemals leeres Kochgeschirr erhitzen oder auf heißen eingeschalteten Herdplatten stehen lassen. Insbesondere darauf achten, dass die Flüssigkeiten aus den Speisen nie vollständig verdampfen. So werden ein Anbrennen der Lebensmittel und eine Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle verhindert. Beginnt das Öl in Ihrem Kochgeschirr zu rauchen, verringern Sie die Hitze.
- Es ist darauf zu achten, dass niemals Wasser in das heiße Fett gelangt.
- Falls es zu einem Fettbrand kommen sollte, diesen niemals mit Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten löschen! Bitte verwenden Sie eine Löschdecke oder den Deckel des Kochgeschirrs.





- Halten Sie Kinder während der Benutzung vom heißen Kochgeschirr fern.
- Sicherstellen, dass das Gerät nur von Personen mit entsprechenden Fachkenntnissen verwendet wird.
- Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt betreiben.

### 3. Handhabung

- Eventuell vorhandene Aufkleber vor dem ersten Einsatz entfernen.
- Die volle Energie nur kurz nutzen, da das Kochgeschirr aus Eisen sehr schnell heiß wird. Dies ist zum Anbraten sehr vorteilhaft. Kochgeschirr aus Eisen reagiert auf Temperaturänderungen sehr schnell.
- Schieben oder ziehen Sie das Kochgeschirr nicht auf dem Kochfeld hin und her, da dies sowohl das Kochgeschirr als auch die Oberfläche des Kochfelds beschädigen kann.
- Kochgeschirr nach dem Gebrauch auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.

#### **Hinweis für Induktionsherde:**

Die Herdplatte und der Durchmesser des Kochgeschirrs sollten möglichst identisch sein, da sonst das Kochgeschirr vom Magnetfeld möglicherweise nicht erkannt wird. Bei hohen Kochstufen kann ein Summen ertönen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an



Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Belassen Sie keine Metall-Küchenhelfer im Kochgeschirr. Diese werden durch die Induktionstechnologie heiß.

### **Hinweis für Gasherde:**

Bei Verwendung eines Gasherdes darauf achten, dass die Flamme nicht an den Seiten hochsteigt. Dadurch kann sich das Öl entzünden und es wird eine übermäßige Erwärmung der Griffe und Beschläge verhindert.

### **Hinweis für Backofen oder Grills:**

Das Kochgeschirr kann im Backofen bei max. 400 °C auf dem Rost, jedoch nicht auf den Ofenboden verwendet werden. Beim Einsatz auf einem Grill das Kochgeschirr aus Eisen nur auf den Grillrost stellen. Auf keinen Fall darf das Kochgeschirr aus Eisen direkt auf die Kohlen gestellt werden.

Die Herdplatte und der Durchmesser des Kochgeschirrs sollten möglichst identisch sein, um die Energie optimal auszunutzen und eine ungleichmäßige Erhitzung des Bodens zu verhindern. Für die Wahl der richtigen Herdplatte ist der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens entscheidend. Nicht der obere Topf- oder Pfannendurchmesser.

| <b>Herdplatte</b> | <b>Kochgeschirr</b> |
|-------------------|---------------------|
| klein ø 14,5 cm   | ø 16 / 20 cm        |
| mittel ø 18 cm    | ø 24 cm             |
| groß ø 22 cm      | ø 28 cm             |



## 4. Kochgeschirr aus Eisen emailliert

### 4.1 Vor dem ersten Gebrauch


Vor dem ersten Einsatz sorgfältig mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und abtrocknen. Es ist kein Einbrennen nötig.

### 4.2. Anwendung

- Vor dem Kochen sollte immer die gesamte Innenseite eingefettet werden.
- Um die Emaille-Schicht nicht zu beschädigen empfehlen wir nur Küchenlöffel aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu verwenden, und nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen im Kochgeschirr zu rühren.
- Zum Schutz vor Verbrennungen Topfhandschuhe oder einen anderen Wärmehandschutz verwenden.
- Kochgeschirr nach dem Gebrauch auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
- Das Kochgeschirr aus Eisen nicht über längere Zeit ohne Inhalt erhitzen. Es kann zu einer starken Verformung des Bodens kommen.
- Das Bratgut immer in das heiße Fett geben.

### 4.3. Reinigung und Pflege

- Das Kochgeschirr vor dem Spülen immer abkühlen lassen. Niemals das heiße Geschirr in kaltes Wasser tauchen, da ein thermischer Schock das Emaille beschädigen könnte.

- 
- Angebrannte Speisereste in heißem Wasser einweichen und mit Spülmittel, Schwamm oder Bürste schonend reinigen. Keine Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
  - Möglichst bald nach dem Kochvorgang das Geschirr reinigen.
  - Kochgeschirr niemals feucht aufbewahren.
  - Dieses Kochgeschirr ist nicht spülmaschinengeeignet.

## 5. Eisenpfannen „natur“

### 5.1. Vor dem ersten Gebrauch

- Der Korrosionsschutz auf der Pfanne (Wachsschicht) muss entfernt werden. Dazu ein Spülbecken oder eine Schüssel mit heißem Wasser füllen und die Eisenpfanne mit etwas Spülmittel einige Minuten darin einwirken lassen. Den Rest gründlich mit einer Spülbürste oder Schwamm ablösen.
- Damit nichts anbrennt, muss die Pfanne vor dem ersten Gebrauch eine Schutzschicht (Patina) bilden. Dazu die Pfanne innen und außen komplett einölen, dann ca. 3 mm hoch Öl in die Pfanne geben und solange erhitzen bis das Öl leicht zu rauchen beginnt. Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Diesen Vorgang dreimal unter Verwendung desselben Öls wiederholen.
- Ihre RÖSLE Pfanne ist nun gebrauchsfertig!
- Die Pfanne nicht mit höchster Stufe erhitzen, 75% reichen in der Regel völlig aus.



## 5.2. Anwendung

- Anfangs reichlich Fett verwenden – später umso sparsamer!  
Die leicht poröse Struktur des Eisens saugt das Fett im Laufe der Zeit immer mehr auf. Dadurch bildet sich eine natürliche, von innen kommende Beschichtung (Patina) und eine natürliche Antihafte Wirkung.
- Die Bratpfanne wird zunehmend dunkler bis schwarz, was jedoch die Brateigenschaften verbessert.
- Kochgeschirr nach dem Gebrauch auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
- Die Pfanne nicht über längere Zeit ohne Inhalt erhitzen. Es kann zu einer starken Verformung des Pfannenbodens kommen.
- Das Bratgut immer in das heiße Fett geben.
- RÖSLE Eisenpfannen „natur“ sind nicht beschichtet. Sie sind kratz- und schnittfest und verändern auch nach jahrelangem Gebrauch ihre charakteristische Oberflächenstruktur nicht.
- Zum Schutz vor Verbrennungen Topfhandschuhe oder einen anderen Wärmehandschutz verwenden.

**Hinweis:** Es ist völlig normal, dass sich die Pfanne verfärbt (Patina). Das ursprüngliche Erscheinungsbild kann nach dem ersten Erhitzen nicht mehr hergestellt werden.

## 5.3 Reinigung und Pflege

- Nicht in der Spülmaschine reinigen, sonst bilden sich Roststellen.



- Nach dem Erhitzen des Öls die Pfanne unter Beobachtung auskühlen lassen, den Inhalt ausschütten und anschließend die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben. Grundsätzlich nach dem Gebrauch die Pfanne innen einölen.
- Um eingebrannte Partikel zu lösen, sollte die Pfanne auf dem Herd leicht erhitzt und mit etwas Salz und einem Küchentuch ausgerieben werden.
- Nur in Ausnahmefällen sollte die Pfanne gespült werden, niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen. Nach dem Spülen die Pfanne kurz auf warmer Herdplatte trocknen und danach wieder innen mit ein paar Tropfen Öl leicht einfetten.
- Ein Rostansatz, sei es nun nach stark entfettendem Spülen oder aufgrund von längerem Nichtbenutzen, kann mit den üblichen Reinigungs- bzw. Scheuermitteln oder Stahlwolle entfernt werden. Eisenpfanne anschließend gut trocknen lassen und danach wieder gut einfetten.
- Beim Stapeln von Eisenpfannen sollte ein Papiertuch zwischen die Pfannen gelegt werden.
- Leichte Unebenheiten im Pfannenboden, die sich im Laufe der Zeit ergeben können, beeinträchtigen die Funktion nicht. Diese Verformung des Pfannenbodens wird bei Eisenpfannen, im Vergleich zu anderen Materialien, durch die optimale Wärmeleitfähigkeit ausgeglichen.
- Nur an einem trockenen Ort lagern.

## 6. Öle und Fette

- Trocknen Sie Ihr Gargut gründlich ab, bevor Sie es in heißem Fett



- anbraten (z. B. mit Küchenpapier). So vermeiden Sie Fettspritzer.
- Achten Sie darauf, das Fett nicht zu überhitzen.
- Verwenden Sie nur Fette, welche zum Braten oder Frittieren geeignet sind.
- Das zu bratende Nahrungsmittel niemals mit der Hand in das Kochgeschirr aus Eisen legen, sondern eine Zange oder einen Schaumlöffel mit langem Griff verwenden.
- Es ist darauf zu achten, dass niemals Wasser in das heiße Fett gelangt.

## Übersicht Öle/Fette

| <b>Fett / Öl</b>  | <b>Ideal für</b>   |
|---|--|
| <b>Keine Hitze</b> (nicht zum Braten geeignet)  |  |
| Kürbiskernöl, Leinöl,<br>Traubenkernöl (kaltgepresst),<br>Walnussöl (kaltgepresst),<br>Native Olivenöle (kaltgepresst)              | <i>Salate, Dressings,<br/>kalte Gerichte</i>   |
| <b>Mittlere Temperaturen</b> (ca. 150 – 190 °C)   |  |
| Distelöl, Butter,<br>Walnussöl, Sesamöl (unraffiniert)  | <i>Gemüse, Fleisch,<br/>Fisch</i>  |
| <b>Hohe Temperaturen</b> (ca. 195 – 230 °C)   |  |
| Sojaöl, Rapsöl (raffiniert),<br>Sonnenblumenöl (raffiniert),<br>Erdnussöl (raffiniert), Palmfett,<br>Kokosfett, Butterschmalz, Ghee | <i>Frittieren, Wok-Küche,<br/>Bratkartoffeln,<br/>Schnitzel, Steak,<br/>Kotelett</i> |



## 7. Allgemeine Hinweise und Gewährleistung

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung. Die Gewährleistung bezieht sich auf Mängel am Artikel, die auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen. Die gesetzliche Gewährleistung beginnt ab Datum der Rechnungsstellung/Kaufbeleg. Bitte bewahren Sie diese/-n zum Nachweis sorgfältig auf.

Für Schäden an RÖSLE Produkten wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- für Mängel am Artikel, die auf Transportschäden beruhen, die nicht von uns zu vertreten sind
- für Mängel, die auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Verwendung zurückzuführen sind
- für sämtliche Teile, die einem natürlichen oder normalem Verschleiß unterliegen
- für übliche Gebrauchsspuren
- für Mängel, die auf Witterungseinflüssen, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen
- für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften und Herstellerangaben über die Behandlung, Wartung, Reinigung und Pflege des Artikels entstehen
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau, von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen und Zubehör





Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie Ihr Produkt erworben haben.

## **8. Service und Kontakt**

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter [www.roesle.com/service](http://www.roesle.com/service).

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Deutschland  
[www.roesle.com](http://www.roesle.com)



## 9. Rezepte

### 9.1 Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Mandeln

**Zutaten:** 80 g Butter | 1 Glas Milch | 200 g Mehl | 4 Eier | 100 g Zucker | 50 g geschälte Mandeln | 50 g Rosinen

**Für die Glasur:** 50 g Zucker | 1 Glas Aprikosensaft oder Orangensaft | Puderzucker

**Zubereitung:** Aus Milch, Mehl, Eier und Zucker einen dickflüssigen Teig für den Kaiserschmarrn zubereiten. Mit dem Schneebesen in einer Schüssel alles glatt rühren, so dass keine Klumpen mehr vorhanden sind. In einer heißen Pfanne mit Butter einen dicken Pfannkuchen backen, die gehobelten Mandeln und Rosinen darauf verteilen und nach 2 bis 3 min. wenden, so dass er komplett durchgebacken ist. Nun mit zwei Gabeln den Pfannkuchen erteilen. Zwischendurch die Pfanne schwenken und die einzelnen Stücke nochmals von allen Seiten backen. 50 g Zucker und den Aprikosensaft zu dem Kaiserschmarrn geben und alles nochmals unter Schwenken auf dem Ofen glasieren.



*Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude  
mit Ihrem neuen RÖSLE Kochgeschirr.*

*Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf*

Weitere Informationen  
zu unseren Produkten und Anregungen  
rund ums Kochen unter [www.roesle.com](http://www.roesle.com)  
oder folgen Sie dem QR-Code.





**Dear RÖSLE customer,**

*Congratulations and thank you for choosing RÖSLE's top quality cookware. You have selected a durable quality product.*

*RÖSLE has been known for kitchen utensils with excellent designs since 1888. This is a long time and a measure of claim made of our products intended to give you many years of pleasure. And maybe even become favourites. Do try them out. You will see and experience how much pleasure it gives to prepare good food with intelligent kitchen utensils and cookware.*

**LOVE. COOK. LIVE.**



*To enjoy your product for many years please carefully read the following product information, handling and maintenance instructions, as well as safety recommendations and keep them for reference purposes.*



# LOVE COOK LIVE

*Experience how motivating it can be to cooking something completely new. And how much inspiration this brings to your life. In short: **LOVE. COOK. LIVE.***

**LOVE** *is a big word. But it can be experienced every day in many little things. For example, the love of a favourite recipe. But beyond that: How wonderful it is to give people the joy of cooking, the love of good ingredients or sharing a sense of enjoyment.*

**COOK** *We develop products in close cooperation with professionals and consumers. And we listen to you. In this way, we develop our ideas in many small steps that lead to impressive tools. Taking into account the basic principles of ergonomics and function, of course. But naturally with a sense of modernity and style.*

**LOVE. COOK. LIVE.**



**LIVE** *Simply live. Everyone always believes you need more, must have more. But despite chasing after it every day, you will often find the moment comes when something even more important just seems to fade, that instinct for the really important things in life. That sense of small pleasures. The enjoyment of those little moments.*

*When we begin to love that which we see, buy and prepare on daily basis a little more, then more and more will follow on: More happiness and satisfaction. More quality of life.*

*More information about RÖSLE can be found at*  
**www.roesle.com**



## All Advantages at a Glance:

RÖSLE cookware is known for its superior functionality and wide variety of applications. Professional chefs have long known the secret of cast iron cookware: It's the material!

- High quality material.
- Unique characteristics required for searing, frying and roasting.
- Ergonomically shaped handles for easy handling.
- Observe care instructions for long product life.
- Cleaning by hand recommended.
- Body is entirely made from one material, for energy-saving and even heat distribution and retention.
- Ideal for searing steaks, pieces of meat or potatoes.
- Suitable for all current types of hobs and grill.



Electric



Ceramic



Gas



Induction



Grill



Oven –  
if not indicated  
otherwise.



## 1. Intended use

The cookware is intended to be used for the preparation of meals and/or drinks with suitable ingredients (e.g. by means of cooking, searing, poaching, braising, frying). Any warranty and liability claims against the manufacturer shall lapse in case of improper or unintended use and changes to the product.

## 2. Safety instructions

Note the following pictograms:



### Attention!

When you see this symbol in the user manual, it means that we ask you to be particularly careful.



Do not use with: Acidic food, e.g. peeled fruit, tomatoes, pickles and vinegar.



### Beware of hot surface!

Risk of suffering burns due to hot surface or vapour. Metal handles can heat up on the stove or in the oven during longer cooking times. Use oven gloves or other the steam vent during the cooking process..



- Prior to each use, check whether the cookware is in proper condition. Do not use the cookware if a component is defective.
- Adhere to national and international safety as well as occupational health and safety regulations.
- The maximum temperature resistance depends on the parts with the lowest temperature resistance.
- Never heat empty cooking pots or leave them on hot hobs that are switched on. In particular, ensure that the liquids never completely evaporate from the food. This prevents the food from burning and damaging the cookware or the heat source. If the oil in your cookware starts to smoke, reduce the heat.
- Always ensure that no water comes into contact with the hot fat.
- Never use water or liquids containing water to extinguish a fire caused by fat! Please use a fire blanket or the lid of the cookware.



- Keep children away from hot cookware when it is in use.
- Ensure that the device is only used by individuals with the required level of expertise.
- Cookware must not be left unattended when in use.



### 3. Handling Instructions

- Please remove any labels before using your cookware for the first time.
- Use highest temperature range only for heating up; reduce heat promptly and cook meals thoroughly at a medium temperature. Cast iron cookware reacts quickly to temperature changes.
- Never drag or push the cookware across the hob, as this may damage both the cookware and the surface of the surface of the hob.
- After using place your cookware on a heat resistant surface.

#### **Note for Induction Hobs:**

Ideally the hotplate should match the diameter of the cookware so that the magnetic induction plate reliably recognises the cookware. At high heat levels there may be a buzzing sound. There is a technical reason for this and it is not an indication of a faulty cooker or cookware. When using induction cookers, the cookware heats up rapidly. Therefore never leave any metal kitchen helpers inside the cookware.

#### **Note for Gas Cookers:**

Flame tips should not extend beyond pot base, to prevent damage to the handles and metal fittings caused by excess heat.



### **Note regarding use in the oven or on a barbecue:**

Cookware can be used in oven for temperatures of up to 400 °C / 752 °F when using a grate. It is not suitable for use directly on the oven base.

For using cast iron cookware on a barbecue, please put it only on the grilling grid. Don't place cast iron cookware direct into the charcoal or flames.

The hot plate and the diameter of the cookware should be identical, if possible, in order to ensure that energy is used in an optimum way, and to prevent uneven heating of the base. The diameter of the pot or pan is key when selecting the correct hot plate. Do not use the diameter of the top of the pot or pan.

| <b>Hot plate</b>   | <b>Cookware</b> |
|--------------------|-----------------|
| small    ø 14,5 cm | ø 16 / 20 cm    |
| medium ø 18 cm     | ø 24 cm         |
| large    ø 22 cm   | ø 28 cm         |

## **4. Cast iron cookware enameled**

### **4.1. Before first use**

Before using for the first time, carefully wash item with hot water and detergent, and towel dry.



## 4.2. Usage

- Always grease the complete inner surface before cooking.
- To avoid damage to the enamel layer, only use spoons made from wood, plastic, or silicone. Do not use pointed or sharp objects for stirring.
- After using place your cookware on a heat resistant surface.
- Always add food to the hot fat in cast iron cookware not vice versa.

## 4.3. Clean and care instructions

Always let cookware cool off before cleaning. Never dip hot cookware in cold water, this might result in a thermal shock causing damage to the enamel.

- Soak burnt food residue in water and use soft sponge or brush for careful removal. Do not use metal scouring pads or abrasive detergents.
- After using on a hotplate, clean cookware after use as soon as possible.
- Never store cookware when moist.
- This cookware is not dishwasher-proof.



## 5. Iron Pans uncoated

### 5.1. Before first use

- The corrosionprotective layer of wax must first be removed. To do this fill a sink or a bowl with hot water, add some washing up liquid and leave the RÖSLE Iron Pan to soak for a few minutes. Then clean the wax off thoroughly using a sponge or a washing up brush.
- Before first use a protective layer or “patina” must be built up in the pan to prevent food burning. Now oil the pan completely inside and out, then pour about 3 mm highlayer of oil into the pan and heat it until the oil begins to smoke slightly. Remove the pan from the heat and allow it to cool down. Repeat this process three times reusing the same oil.
- Your RÖSLE pan is now ready to cook!
- When heating up an iron pan never use the maximum temperature setting – 75% is generally sufficient.

### 5.2. When handling this product extra care is required

- Use plenty of fat at the beginning – you’ll need less later on! The porous structure of the iron increasingly absorbs fat with time and an embedded coating or a patina naturally builds up in this way.
- With use the iron pan will darken in colour becoming almost black, while the quality of the frying will improve.



- Always use the hotplate that is closest in diameter to that of the pan base. In the case of hotplates of a lesser diameter, heat is concentrated in the area of direct contact with the pan base and this may result in distortion of the base.
- Always add food to the hot fat in the pan not vice versa.
- RÖSLE Iron Pans are noncoated. They are scratchproof and do not change their characteristic surface texture even after years of use.

**Note:** After first use, it is to be expected that colour and original appearance of the iron pan will change and can not be retrieved.

### 5.3. Clean and care instructions

- Never put the pan into the dishwasher for cleaning as rust spots may result.
- After heating up oil, allow the pan to cool down while keeping a vigilant eye on it. Afterwards empty the oil and wipe the pan clean using kitchen paper.
- To remove any burnt in food crust, lightly heat up the pan on the cooker and rub it off with a bit of salt and a kitchen cloth.
- Iron pans should never be washed except for exceptional reasons and they should never be put into a dishwasher. If washed, allow the pan to dry over a warm hotplate and then once more lightly grease it with some drops of oil. Allow the iron pan to dry thoroughly.



- Rust spots resulting from loss of protective grease after washing or periods of disuse can be easily removed with common scouring agents or steel wool but the pan must be greased again.
- When stacking iron pans a paper towel should be placed between each of the pans.
- Any slight unevenness which may develop in the pan base during the course of time, will not affect its function. Slight distortions of the base are compensated by the optimum heat conductivity of the material.
- Store only in a dry place.

## **6. Oils and fats**

- Dry your food thoroughly before frying in hot fat (e.g. using kitchen roll). This prevent fat from spitting.
- Make sure that the fat is not overheated
- Only use fats that are suitable for cooking or frying.
- Never use your hand to introduce food to be fried into the cast iron cookware, instead use tongs or a skimmer with a long handle.
- Ensure that water is never introduced into the hot fat.





## Overview of Oils/Fats

| <b>Fat / oil</b>   | <b>Ideal for</b>  |
|--|---|
| <b>No heat</b> (not suitable for frying)   |   |
| Pumpkin oil, linseed oil,<br>grape seed oil (cold-pressed),<br>walnut oil (cold pressed),<br>native olive oil (cold-pressed)               | <i>Salads, dressings,<br/>cold dishes</i>   |
| <b>Medium temperatures</b> (approximately 150 – 190 °C)  |   |
| Safflower oil, butter,<br>Walnut oil, Sesame oil (unrefined)   | <i>Vegetables, meat,<br/>fish</i>   |
| <b>High temperatures</b> (approximately 195 – 230 °C)  |   |
| Soya oil, rapeseed oil (refined),<br>sunflower oil (refined),<br>peanut oil (refined),<br>palm oil, coconut oil,<br>clarified butter, ghee | <i>Frying, wok cooking,<br/>fried potatoes,<br/>schnitzel, steak,<br/>cutlets</i> |



## 7. General information and warranty

This item is covered by the statutory warranty. The warranty applies to deficiencies of the article caused by a material and/or manufacturing defect. The statutory warranty period commences from the date shown on the invoice/receipt. Please keep your invoice/receipt in a safe place for proof of warranty.

We cannot be held liable for damage to RÖSLE products attributable to any of the following causes:

- deficiencies of the article due to transport damage for which we are not responsible
- deficiencies attributable to unsuitable, improper or careless use
- parts subject to natural or normal wear
- typical signs of use
- deficiencies due to influence of the weather or chemical, physical, electrochemical or electric influences
- deficiencies due to non-observance of regulations and manufacturer instructions regarding the use, cleaning and handling (i.e. maintenance, care) of the article
- improperly executed repairs
- installation of non-original spare parts and accessories

In case of questions or doubts, please contact the merchant from whom you purchased the product.

Keep this instruction manual for future reference.



## 8. Service and Contact

For questions or suggestions, please use our contact form at [www.roesle.com/service](http://www.roesle.com/service).

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Germany  
[www.roesle.com](http://www.roesle.com)



## 9. Recipes

### 9.1 Caramelized Kaiserschmarrn with almonds

**Ingredients:** 80 g butter | 1 glass milk | 200 g flour | 4 eggs | 100 g sugar | 50 g peeled almonds | 50 g raisins

**For the glaze:** 50 g sugar | 1 glass apricot or orange juice | icing sugar

**Preparation:** Mix the milk, flour, eggs and sugar into a thick, creamy dough to make the Kaiserschmarrn. Whip in a bowl until smooth and no lumps remain. Pour the mixture into a buttered pan and bake into one big pancake, spread with chopped almonds and raisins and turn after 2 to 3 minutes to ensure it is fully cooked. Now tear up the pancake into pieces using two forks. Toss in the pan in between until the pancake pieces have browned on both sides. Add 50 g of sugar and the apricot juice to the Kaiserschmarrn and let it glaze in the pan.



*Enjoy your new RÖSLE cookware.*

*Your RÖSLE team from Marktobendorf, Southern  
Germany.*

For further information on our products  
and suggestions on all aspects  
of cooking, go to [www.roesle.com](http://www.roesle.com)  
or follow the QR-Code.





## Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

*Nous vous remercions d'avoir choisi un ustensile de cuisson haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité doté d'une longue durée de vie.*

*Depuis 1888, RÖSLE est synonyme d'ustensiles de cuisine bien pensés au design unique. C'est ce que nous attendons de nos produits disponibles depuis de nombreuses années maintenant et qui doivent satisfaire durablement nos clients, voire même devenir des ustensiles auxquels ils s'attachent. Essayez-les vous aussi et ressentez vous-même le plaisir de cuisiner des aliments sains avec des ustensiles de cuisine et de cuisson bien pensés.*



*Afin que vous puissiez en profiter longtemps, veuillez lire attentivement ci-dessous les informations relatives aux produits, les conseils d'utilisation et d'entretien ainsi que les conseils de sécurité et conservez-les précieusement.*



# LOVE COOK LIVE

*Découvrez le plaisir de cuisiner quelque chose de totalement nouveau. Et laissez-vous inspirer.*

*En bref : **LOVE. COOK. LIVE.***

**LOVE** *Un grand mot, dont on peut néanmoins faire l'expérience grâce aux nombreux petits plaisirs du quotidien. Grâce à l'amour de ses recettes préférées par exemple. Mais cela va même plus loin : qu'il est bon de transmettre le plaisir de cuisiner, l'amour des bons ingrédients ou le sentiment d'apprécier ensemble un repas.*

**COOK** *Nous développons des produits en étroite coopération avec les professionnels de la cuisine et les consommateurs. Et nous sommes à votre écoute. C'est ainsi que se développent peu à peu nos idées d'ustensiles qui sauront vous convaincre. Bien entendu en respectant les principes d'ergonomie*

**LOVE. COOK. LIVE.**





*et de fonctionnalité sans oublier naturellement le sens de la modernité et du design.*

**LIVE** *Vivre, tout simplement. Tout le monde pense qu'il faut posséder toujours plus, plus, plus. Mais lorsqu'on poursuit ce but chaque jour, il arrive souvent que ce qui est vraiment important le devienne de moins en moins: le sentiment pour les choses vraiment essentielles dans la vie. Le sens des petits moments de bonheur. Le plaisir de chaque instant.*

*Réapprendre à apprécier ce que nous voyons, achetons et préparons tous les jours nous offre plus, plus, plus : plus de joie et de satisfaction. Une qualité de vie meilleure.*

*Pour de plus amples informations sur RÖSLE, rendez-vous sur **www.roesle.com***



## Tous les avantages en un clin d'œil :

Les ustensiles de cuisson RÖSLE se distinguent non seulement par leur haute fonctionnalité mais également par leur diversité d'utilisation. Les cuisiniers professionnels connaissent le secret des ustensiles de cuisson en fer: c'est le matériau !

- Finition du matériau impeccable.
- Parfaits pour cuire, saisir, rissoler.
- Poignées de forme ergonomique pour une bonne prise en main.
- Longue durée de vie en suivant les recommandations d'entretien.
- Nettoyage à la main.
- Corps d'un seul matériau pour une répartition et conservation homogène de la chaleur tout en économisant de l'énergie.
- Parfaits par exemple pour les steaks, les morceaux de viandes ou les pommes de terre sautées.
- Pour tous les feux et même le barbecue.



Plaques  
électriques



Vitro-  
céramique



Gaz



Induction



Grill



Fours –  
sauf mention  
contraire.

## 1. Utilisation conforme

Le plat de cuisson est destiné à la préparation de plats et/ou de boissons à partir d'aliments appropriés (p. ex. : cuisson, mijotage, rôtissage, braisage, cuisson à la vapeur). En cas d'utilisation et d'intervention non conformes sur le produit, les droits à la garantie légale et à la responsabilité du fabricant expirent.

## 2. Consignes de sécurité

Respectez les pictogrammes suivants :



### Attention !

Si vous rencontrez ce symbole dans le mode d'emploi, nous vous invitons fortement à faire preuve de diligence particulière.



N'utilisez pas d'aliments acides comme les fruits épluchés, les tomates, les cornichons ou le vinaigre.



### Avertissement : surface chaude !

Risque de brûlure provenant de surfaces chaudes ou de la vapeur. Les poignées et manches métalliques peuvent chauffer en cas de cuisson prolongée sur la cuisinière ou au four. Pour se protéger des brûlures, utiliser les gants de cuisine ou une autre protection des mains contre la chaleur.



- Contrôler avant chaque utilisation que le plat de cuisson est en parfait état. Ne pas utiliser le plat de cuisson si l'un de ses composants est défectueux.
- Respecter les réglementations nationales et internationales en matière de sécurité, de santé et de sécurité au travail.
- La résistance thermique maximale dépend des pièces qui présentent la plus faible résistance thermique.
- Ne jamais chauffer un ustensile de cuisine vide ni le laisser sur une plaque de cuisson chaude allumée. Veiller en particulier à ce que les liquides ne s'évaporent pas entièrement des plats. Ainsi, les aliments n'attachent pas et cela évite une détérioration du plat de cuisson ou de la source de chaleur. Si l'huile commence à fumer dans votre plat de cuisson, réduire la chaleur.
- Veiller à ce que de l'eau ne tombe jamais dans la graisse bouillante.
- En cas de feu de graisse, ne jamais l'éteindre avec de l'eau ou des fluides aqueux ! Veuillez utiliser une couverture d'extinction ou le couvercle de la marmite.



- Tenir l'ustensile de cuisine bouillant, en cours d'utilisation, hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que l'appareil n'est utilisé que par des personnes ayant les connaissances requises.
- Ne pas utiliser le plat de cuisson sans surveillance.

### 3. Utilisation

- Ôtez les éventuelles étiquettes autocollantes avant la première utilisation.
- Afin d'économiser de l'énergie, veillez à ce que le diamètre de la plaque de cuisson et de l'ustensile soient identiques. Cela permet une distribution constante de la chaleur.
- Ne faites jamais chauffer des ustensiles de cuisson à vide et ne les laissez pas sur des plaques chaudes. Veillez en particulier à ce que l'eau des aliments ne s'évapore jamais totalement. Ceci empêche les aliments de brûler et l'ustensile de cuisson ou la plaque de cuisson d'être endommagé(e). Un tel dommage peut résulter de la fonte de l'aluminium au fond de l'ustensile de cuisson. Si l'huile commence à fumer dans un ustensile de cuisson, baissez le feu.
- Utilisez la pleine source de chaleur que très rapidement, car l'ustensile de cuisson en fer devient très vite chaud. Ceci est un vrai avantage pour saisir. Les ustensiles de cuisson en fer réagissent très rapidement aux changements de températures.



→ Après utilisation, posez les ustensiles de cuisson sur une surface résistante à la chaleur

### **Conseil pour les plaques à induction :**

La plaque de cuisson et le diamètre de l'ustensile de cuisson doivent être pratiquement identiques sans quoi l'ustensile de cuisson ne peut être reconnu par le champ magnétique. Sur la plus haute température de cuisson, il se peut qu'il y ait un bourdonnement. Ce bruit est dû à la technique et n'est en aucun cas un signe de dysfonctionnement de votre plaque ou de votre ustensile de cuisson. Ne laissez pas d'accessoires de cuisine en métal dans l'ustensile de cuisson. Ce dernier devient chaud grâce à la technologie d'induction.

### **Conseil pour les feux à gaz :**

Les pointes des flammes ne doivent pas dépasser le fond de l'ustensile. L'huile peut prendre feu et vous évitez également une surchauffe des poignées et soudures.

### **Indications destinées au four ou au barbecue :**

L'ustensile de cuisson peut être utilisé au four par max 400 °C et uniquement sur la grille du four.

Lors de l'utilisation sur un barbecue, posez l'ustensile de cuisson en fer sur la grille. L'ustensile de cuisson en fer ne doit en aucun cas être posé directement sur la braise ou les charbons.

La plaque de cuisson et le diamètre de l'ustensile de cuisson doivent être le plus identique possible afin d'utiliser l'énergie



de manière optimale et d'éviter une chauffe inégale du fond de l'ustensile de cuisson. Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle est déterminant pour le choix de la bonne plaque de cuisson. Et non pas le diamètre supérieur de la casserole ou de la poêle.

| <b>Plaque de cuisson</b> | <b>Ustensile de cuisson</b> |
|--------------------------|-----------------------------|
| petit ø 14,5 cm          | ø 16 / 20 cm                |
| moyen ø 18 cm            | ø 24 cm                     |
| grand ø 22 cm            | ø 28 cm                     |

## 4. Ustensile de cuisson en fer, émaillé

### 4.1 Avant la première utilisation

Avant la première utilisation nettoyez l'ustensile de cuisson en fer avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, puis essuyez-la. Le culottage n'est pas nécessaire.

### 4.2. Utilisation

- Avant la cuisson graissez toujours complètement l'intérieur de l'ustensile de cuisson en fer.
- Afin de ne pas abîmer le revêtement en émail, nous vous recommandons d'utiliser des cuillères de cuisine en bois, en plastique ou en silicone. Ne travaillez pas dans l'ustensile de cuisson avec des ustensiles tranchants ou pointus.
- Après utilisation, posez les ustensiles de cuisson sur une



surface résistante à la chaleur.

- Évitez de faire chauffer l'ustensile de cuisson en fer sans contenu, ceci peut conduire à une forte déformation du fond de l'ustensile de cuisson.
- Ajoutez toujours les aliments dans les matières grasses chauffées.

### **4.3. Nettoyage et entretien**


- Laissez toujours refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. Ne plongez jamais l'ustensile chaud dans de l'eau froide, car un choc thermique pourrait endommager l'émail.
- Faites tremper les restes d'aliments brûlés dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle, et nettoyez à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. N'utilisez pas d'éponge métallique ni de produits récurrents.
- Nettoyez l'ustensile de cuisson le plus rapidement possible après utilisation.
- Conservez l'ustensile de cuisson dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité.
- Cet ustensile ne passe pas au lave-vaisselle.

## **5. Poêles en fer « natur »**

### **5.1. Avant la première utilisation**

- La couche anticorrosion de la poêle (couche en cire) doit être enlevée. Pour cela remplissez l'évier ou une bassine





d'eau chaude, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle et laissez tremper la poêle en fer RÖSLE quelques minutes. Enlevez les restes de cire à l'aide d'une brosse à vaisselle ou d'une éponge. Séchez bien la poêle.

- Afin que rien ne brûle ni n'attache, il faut qu'une couche de graisse protectrice se forme (patine ou culottage). Pour cela, huilez complètement la poêle à l'intérieur et à l'extérieur, puis versez environ 3 mm d'huile dans la poêle, faites chauffer la poêle jusqu'à ce que l'huile commence à fumer légèrement. Ôtez la poêle du feu et laissez refroidir. Répétez cette procédure 3 fois en utilisant la même huile.
- Maintenant votre poêle en fer RÖSLE est prête à l'emploi !
- Ne faites pas chauffer la poêle à température maximale, généralement 75 % du niveau maximum suffisent.

## 5.2. Utilisation

- Au départ il est important d'utiliser beaucoup de matières grasses – par la suite il n'en faudra que très peu ! La structure légèrement poreuse du fer aspire petit à petit les matières grasses. Ainsi il se forme à l'intérieur un revêtement (patine) avec des propriétés antiadhésives naturelles.
- La poêle deviendra de plus en plus foncée voire noire, ce qui améliore même ses propriétés.
- Après utilisation, posez les ustensiles de cuisson sur une surface résistante à la chaleur
- Evitez de faire chauffer la poêle sans contenu, ceci peut conduire à une forte déformation du fond de la poêle.



- Ajoutez toujours les aliments dans les matières grasses chauffées.
- Les poêles en fer RÖSLE « natur » n'ont pas de revêtement. Elles résistent aux rayures et aux coupures. Leur structure de surface ne change pas même après de nombreuses années d'utilisation.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, utilisez des maniques ou des gants adaptés.

**Remarque:** il est tout à fait normal que la poêle change de couleur (patine). L'état premier de la poêle ne peut pas être rétabli après la première chauffe.

### 5.3 Nettoyage et entretien

- Ne mettez pas la poêle au lave-vaisselle, car des traces de rouille apparaissent.
- Après avoir fait chauffer l'huile, laissez refroidir la poêle tout en la surveillant, puis videz le contenu et essuyez la poêle avec un papier essuie-tout. Huilez l'intérieur de la poêle après chaque utilisation.
- Afin d'éliminer des restes ou des aliments brûlés, faites chauffer légèrement la poêle, mettez-y ensuite du sel et frottez avec du papier essuie-tout. Ensuite huilez-la bien de nouveau.
- La poêle ne doit être lavée que dans des cas exceptionnels. Ne la mettez en aucun cas au lave-vaisselle. Après l'avoir lavée, faites sécher la poêle en la faisant chauffer sur la cuisinière et ensuite huilez-la de nouveau légèrement (quelques gouttes d'huile suffisent).



- Si des taches de rouille apparaissent, dues à une non utilisation prolongée ou à un nettoyage radical, elles peuvent être enlevées à l'aide de produits d'entretien habituels ou avec une éponge en fer. Laissez bien sécher la poêle et ensuite huilez bien de nouveau la poêle.
- Si les poêles sont empilées les unes sur les autres, mettez du papier essuie-tout entre les poêles.
- De légères déformations du fond de la poêle peuvent apparaître au fil des années, celles-ci n'entament en rien la fonction. Cette déformation du fond de la poêle en fer est, contrairement à d'autres matériaux, compensée par la conduction optimale de la chaleur.
- Conserver uniquement dans un endroit sec.

## 6. Huiles et graisses

- Séchez bien les aliments avant de les saisir dans les matières grasses chaudes (par ex. avec de l'essuie-tout). Vous éviterez ainsi les projections de graisse.
- Veillez à ne pas surchauffer les matières grasses.
- N'utilisez que des matières grasses destinées à la cuisson ou la friture.
- Ne mettez jamais les aliments à frire à la main dans l'ustensile de cuisson en fer, utilisez une pince ou une écumoire à manche long.
- Faites attention à ce que de l'eau n'entre pas en contact avec les matières grasses chaudes.



## Liste des huiles/graisse

| <b>Graisse / huile</b>  | <b>Idéale pour</b>   |
|---|--|
| <b>Pas de chaleur</b> (ne convient pas à la cuisson)  |  |
| Huile de pépins de courge,<br>huile de lin, huile de pépins<br>de raisin (pressées à froid),<br>huile de noix (pressée à froid), huiles<br>d'olive vierges (pressées à froid) | <i>Salades, vinaigrettes,<br/>plats froids</i>   |
| <b>Températures moyennes</b> (env. 150 – 190 °C)  |  |
| Huile de carthame,<br>huile de noix, huile de<br>sésame (non raffinée)  | <i>Légumes, viandes,<br/>poissons</i>  |
| <b>Températures élevées</b> (env. 195 – 230 °C)   |  |
| Huile de soja, huile de colza<br>(raffinée), huile de tournesol<br>(raffinée), huile d'arachide (raffinée),<br>huile de palme, graisse de coco,<br>beurre clarifié, ghee      | <i>Friture, wok, pommes<br/>de terre sautées,<br/>escalopes panées,<br/>steaks, côtelettes</i> |

### 7. Consignes générales et garantie

Vous bénéficiez de la garantie légale sur cet article. La garantie couvre tous les défauts de l'article qui sont dus à un défaut de matériel et/ou de fabrication. La garantie légale commence



à partir de la date d'achat figurant sur la facture/le ticket de caisse. Veuillez la/le conserver précieusement comme justificatif.

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux produits RÖSLE résultant :

- des défauts de l'article qui sont dus à des dommages de transport dont nous ne sommes pas responsables
- des défauts qui sont dus à une utilisation inappropriée, incorrecte ou imprudente
- de toutes les pièces qui sont soumises à une usure naturelle ou normale
- des traces habituelles d'utilisation
- des défauts causés par des influences météorologiques, chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques
- des défauts causés par le non-respect des instructions et informations du fabricant concernant la
- manipulation, l'entretien, le nettoyage et la conservation de l'article
- des réparations non conformes
- d'un montage de pièces de rechange et d'accessoires ne correspondant pas à l'exécution d'origine

Pour toute question ou réclamation, veuillez-vous adresser à votre revendeur auprès duquel vous avez acheté votre produit.

Conservez cette notice d'utilisation en vue d'une utilisation ultérieure.



## 8. S.A.V. et contact

En cas de questions ou de suggestions, veuillez utiliser notre formulaire de contact à l'adresse [www.roesle.com/service](http://www.roesle.com/service).

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Allemagne  
[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

## 9. Recette

### 9.1 Kaiserschmarrn caramélisé aux amandes

**Ingrédients :** 80 g de beurre | 1 verre de lait | 200 g de farine | 4 œufs | 100 g de sucre | 50 g d'amandes pelées | 50 g de raisins secs

**Pour le glaçage :** 50 g de sucre | 1 verre de jus d'abricot ou de jus d'orange | sucre en poudre

**Préparation :** Avec le lait, la farine, les œufs et le sucre, préparer une pâte liquide épaisse pour le Kaiserschmarrn. Remuer le tout dans un bol à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Dans une poêle brûlante, faire



cuire au beurre une crêpe très épaisse, ajouter les amandes pelées et les raisins secs, puis remuer pendant 2 à 3 min. jusqu'à ce que ce soit complètement cuit. Découper, à la fourchette, la grosse crêpe en petits morceaux. Secouer la poêle pour faire recuire les petits morceaux de chaque côté. Ajouter 50 g de sucre et le jus d'abricot au Kaiserschmarrn et faire dorer le tout, en remuant fréquemment.

*Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir  
avec votre nouvel ustensile de cuisine RÖSLE.*

*Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf,  
Bavière / Allemagne*

Pour de plus amples informations sur  
nos produits et des suggestions culinaires,  
rendez-vous sur [www.roesle.com](http://www.roesle.com)  
ou bien suivez le code QR.





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

**LOVE. COOK. LIVE.**

02519 10/2022