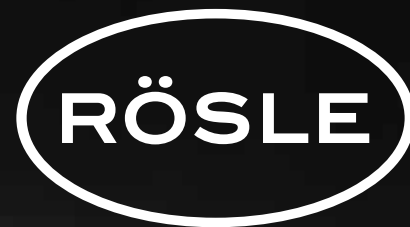


**LOVE  
COOK  
LIVE**



**SINCE 1888**



# **Bräter rechteckig „Silence“**

**(aus Edelstahl 18/10) 40,5 x 28 x 16 cm | 15.9 x 11 x 6.3 in.**

**Rectangular Roaster “Silence” (from 18/10 stainless steel)**

**Plat à rôtir «Silence» (en acier inoxydable 18/10)**

**Sehr geehrter RÖSLE Kunde,**

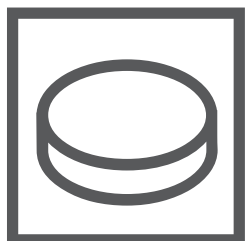
*vielen Dank, dass Sie sich für hochwertiges Kochgeschirr aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt.*

*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.*

*Unsere Produkte sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt, das Material auf das Profiköche schwören. Dieses Kochgeschirr ist für folgende Herdarten geeignet:*



Elektro



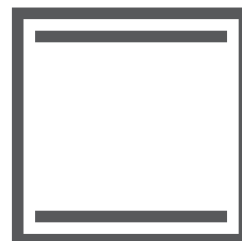
Ceran



Gas



Induktion



Backofen –  
falls nicht anders  
gekennzeichnet

# 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.de](http://www.roesle.de)**

## Alle Vorteile auf einen Blick:

Mit dem Bräter von RÖSLE haben Sie sich für ein erstklassiges Qualitätsprodukt entschieden.

- 3 Schonendes und nährstoffreiches garen, schmoren und dämpfen von Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Klöße auf dem Einsatz
- 3 Durch den Dampfeinsatz liegen die Lebensmittel nicht im Wasser und können somit nicht auslaugen
- 3 Zur Verwendung auf dem Herd und im Backofen als Bräter oder Dampfgarer
- 3 Glasdeckel mit Dampföffnung, passend für optionales Deckel-Thermometer (Art.-Nr. 91389, spülmaschinenfest, 0 – 150 °C)
- 3 Glasdeckel im Backofen hitzebeständig bis 180 °C
- 3 Hygienisch und geschmacksneutral
- 3 Ergonomische Griffe, klappbar und platzsparend
- 3 Größe: 40,5 x 28 x 16 cm, Inhalt 7,2 l
- 3 Spülmaschinenfest
- 3 Für folgende Herdarten geeignet: Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen

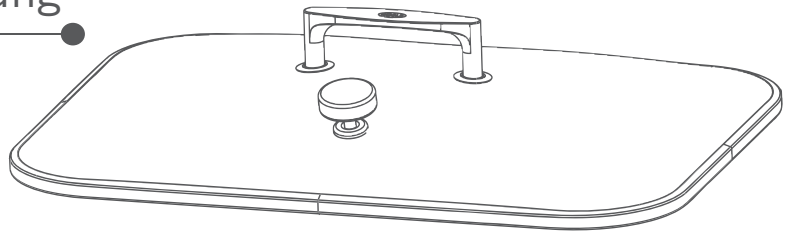
## 1. Sicherheitshinweise

- 3 Metallgriffe und -stiele können sich bei längerer Kochzeit auf dem Herd oder im Backofen erhitzen. Zum Schutz vor Verbrennungen Topfhandschuhe oder einen anderen Wärmehandschutz verwenden.
- 3 Bei Deckel mit Dampföffnung kann während des Kochens heißer Dampf aus der Öffnung austreten. Die Dampföffnung daher immer nach hinten drehen und Abstand vom heißen Dampf halten.
- 3 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.
- 3 Halten Sie Kinder während der Benutzung vom heißem Kochgeschirr fern.

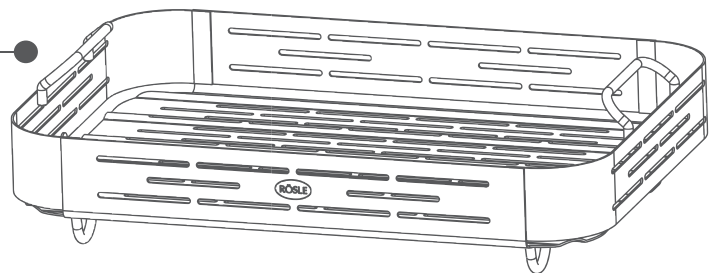
## 2. Der rechteckige Bräter im Detail

### Glasdeckel mit Dampföffnung

*(passend: Deckel-Thermometer – Art.-Nr. 91389; ist nicht im Lieferumfang enthalten)*

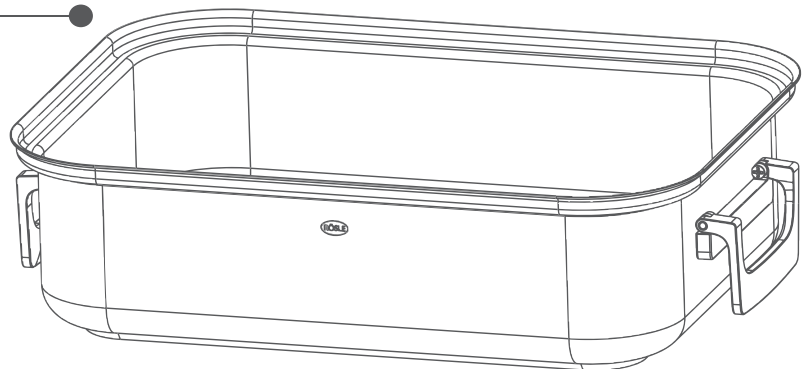


### Dampfeinsatz



### Bräter

### Klappbare Griffe





### 3. Handhabung

- 3 Eventuell vorhandene Aufkleber vor dem ersten Einsatz entfernen.
- 3 Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
- 3 Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- 3 Um Energie zu sparen immer den Topfdurchmesser und die Größe der Kochplatte aufeinander abstimmen. Damit wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.
- 3 Beim wasserarmen Garen nur niedrige Heizstufen verwenden.
- 3 Glasdeckel im Backofen bis max. 180 °C verwendbar.
- 3 Niemals den leeren Bräter auf heißen, eingeschalteten Herdplatten stehen lassen. Insbesondere darauf achten, dass immer Flüssigkeit im Bräter ist. So wird eine Beschädigung der Heizquelle verhindert. Diese kann durch das Schmelzen des Aluminiums im Boden verursacht werden. Beginnt das Öl in Ihrem Kochgeschirr zu rauchen, verringern Sie die Hitze.
- 3 Um Lochfraß zu verhindern, Salz zum Auflösen nur unter gleichzeitigem Rühren ins kochende Wasser geben und stark salzhaltige Nahrungsmittel nicht im Kochgeschirr aufbewahren.
- 3 Möglichst bald nach Gebrauch mit heißem Wasser ausspülen.

## 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.

## Hinweis für Gasherde:

Die Flammenspitzen sollten nicht über den Topfboden hinausreichen. Damit wird eine übermäßige Erwärmung der Griffe und Beschläge verhindert.

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. Nutzung als Dampfgarer

Das Garen im Schongang ist die gesündeste Garmethode. Die Lebensmittel liegen nicht im eigenen Wasser und können somit nicht auslaugen. Wertvolle Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, es kann sogar weitgehend auf Salz verzichtet werden, da die Lebensmittel Ihren Eigengeschmack behalten. Gemüse aus dem Dampfgarer enthält bis zu 50 % mehr Nährstoffe als herkömmlich zubereitetes, sogar Fleisch und Wurst wird leichter verträglich, da beim Garen schwer verdauliche Fette austreten.

Der Dampfgarer eignet sich für alle Speisen, welche nicht scharf oder knusprig gebraten werden. Die Wärmeleitung des Dampfes sorgt dafür, dass die Lebensmittel im Inneren gleichmäßig gar werden. Gemüse bleibt somit zart, Geflügel saftig, Klöße locker und Fisch zerfällt nicht. Die Zutaten behalten Farbe, Geschmack und Aroma. Es kann nichts austrocknen oder anbrennen. Das Wasser wird im Bräter zum Kochen gebracht, die Lebensmittel im Dampfeinsatz garen im aufsteigenden Dampf. Es muss immer ausreichend Flüssigkeit (wie z. B. Wasser oder Brühe) vorhanden sein.

Außer dämpfen ist auch warm halten, auftauen oder aufwärmen möglich. Mit dem optionalen Deckel-Thermometer kann einfach die Temperatur abgelesen werden und der Glasdeckel bringt schnellen Einblick in das Innere des Bräters.

## 4.1. Vorbereitung

Zur Dampfbildung wird eine Flüssigkeitsmenge (z.B. Wasser, Brühe etc.) von ca. 1,5 Liter benötigt. Füllen Sie die Flüssigkeit ein.

Eine zu geringe Menge an Flüssigkeit kann zu Schäden am Topf oder der Kochstelle führen. Achten Sie daher immer auf genügend Flüssigkeit, zu Beginn und während des Kochprozesses. Setzen Sie nun ebenfalls den Ablagerost in den Topf.

Legen Sie den Deckel mit eingesetztem Thermometer\* auf und erhitzen Sie nun die Flüssigkeit.

Die Temperatur im Deckel-Thermometer\* sollte zwischen 90 – 100 °C liegen. Ist die empfohlene Temperatur erreicht, öffnen Sie vorsichtig den Deckel. Achtung – es entweicht heißer Dampf. Legen Sie das gewünschte Gargut zügig in den Topf und schließen diesen wieder. Empfohlene Richtwerte zu den Garzeiten entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

**TIPP:** Zum Aromagaren und zur Verfeinerung können z. B. folgende Zutaten in die Flüssigkeit gegeben werden:

- 3 Gewürze: Zimtstangen, Ingwer, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Koriander, Sternanis
- 3 Kräuter: Rosmarin, Dill, Salbei, Kerbel, Estragon, Majoran, Minze, Chili

- 3 Gemüse: Knoblauch, Schalotten, Fenchel, Sellerie, Lauch
- 3 Sonstiges: Wein, Brühe

Der aromatisierte Sud lässt sich anschließend zur Soßenherstellung nutzen.

## 4.2. Garzeiten

Werden unterschiedliche Lebensmittel gemeinsam gegart, ist es wichtig das Gargut mit der längsten Garzeit zuerst einzufüllen, dann folgen zeitversetzt die weiteren Speisen.

Die genannten Garzeiten sind durchschnittliche Richtwerte und sind u.a. abhängig von der Größe und Qualität der Produkte. Im Zweifel garen Sie die Lebensmittel etwas kürzer, um diese nicht zu verkochen.

Wird im Laufe des Garprozesses weiteres Gargut nachgefüllt, verlängert sich die Garzeit des zugegebenen Garguts um 5 – 10 min.

*\* Deckel-Thermometer (Art.-Nr. 91389) nicht im Lieferumfang enthalten.*

Die Temperaturempfehlung liegt bei: 90 – 100 °C

Blumenkohl	Röschen	ca. 20 – 30 min
Bohnen, grün	halbiert	ca. 20 – 25 min
Brokkoli	Röschen	ca. 18 – 28 min
Karotten	Scheiben, 3 – 4 mm	ca. 20 min
Kartoffeln	ganz, ca. 5 cm	ca. 40 min
Kartoffeln	geviertelt	ca. 20 min
Kohlrabi	Stifte	ca. 20 min
Spargel, grün	ganz, 1 kg	ca. 25 min
Spargel, weiß	ganz, 1 kg	ca. 20 min
Zucchini	Scheiben, 4 – 5 mm	ca. 10 min
Kartoffelknödel		ca. 25 min
Semmelknödel		ca. 25 min
Paprika, gefüllt		ca. 45 min

## 5. Öle und Fette

- 3 Trocknen Sie Ihr Gargut gründlich ab, bevor Sie es in heißem Fett anbraten (z. B. Küchenpapier). So vermeiden Sie Fettspritzer.
- 3 Achten Sie darauf das Fett nicht zu überhitzen
- 3 Verwenden Sie nur Fette welche zum Braten oder Frittieren geeignet sind.

### Fettarm braten

Öl oder Fett in einer kalten Pfanne erst stark erhitzen (höchste Stufe). Dann das Fleisch/Bratgut dazugeben und auf eine mittlere Stufe zurückschalten. Von allen Seiten anbraten, dann den Deckel möglichst geschlossen halten. So gart ihr Fleisch im eigenen Saft und es wird nur wenig Fett benötigt.

## Übersicht Fette

<b>Fett / Öl</b>	<b>Ideal für</b>
<b>Keine Hitze</b> (nicht zum Braten geeignet) Kürbiskernöl, Leinöl, Traubenkernöl (kaltgepresst), Walnussöl, Native Olivenöle (kaltgepresst)	<i>Salate, Dressings, kalte Gerichte</i>
<b>Mittlere Temperaturen</b> (ca. 160 – 180 °C) Distelöl, Butter, Butterschmalz, Ghee	<i>Gemüse, Fleisch, Fisch</i>
<b>Hohe Temperaturen</b> (ca. 195 – 230 °C) Sojaöl, Rapsöl (raffiniert), Sonnenblumenöl (raffiniert), Erdnussöl (raffiniert), Palmfett, Kokosfett	<i>Frittieren, Wok-Küche, Bratkartoffeln, Schnitzel, Steak, Kotelett</i>

Bei Temperaturen über 215 °C empfehlen wir Ihnen ein Produkt mit einer unbeschichteten Oberfläche, Keramikversiegelung oder Emaille-Versiegelung, diese Versiegelungen sind hitzebeständig bis 400 °C.



## **6. Reinigung**

### **6.1. Handreinigung**

- 3 Angebrannte Speisereste in Wasser einweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. Verwendet werden können haushaltsübliche Edelstahlreiniger.
- 3 Keine Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
- 3 Kalkflecken und bläuliche Verfärbungen durch kalkhaltiges Wasser oder bestimmte Speisen regelmäßig mit Essigessenz entfernen.
- 3 Kochgeschirr niemals feucht aufbewahren.

### **6.2 Reinigung in der Spülmaschine**

- 3 Nur hochwertige Geschirrspülreiniger verwenden.
- 3 Klarspüler und Spülmaschinensalz immer rechtzeitig auffüllen. Salz im Innenraum der Spülmaschine ist unbedingt zu vermeiden, da eine hohe Salzkonzentration zu Korrosion führen kann. Gegebenenfalls nach dem Auffüllen die Spülmaschine einmal leer durchlaufen lassen.
- 3 Fremdrost, der durch anderes Geschirr übertragen wurde, immer sofort entfernen, um Korrosionsschäden zu vermeiden.
- 3 Spülmaschine direkt nach jedem Spülvorgang zur Belüftung öffnen.
- 3 Um Flecken zu vermeiden, das Kochgeschirr sofort abtrocknen und nicht in der Maschine stehen lassen.

## 7. Allgemeine Sicherheitshinweise und Gewährleistung

Für Schäden am Kochgeschirr und Zubehör wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- 3 auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- 3 auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- 3 auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- 3 auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- 3 auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen und Zubehör

Auf Kochgeschirr aus Edelstahl erhalten Sie 20 Jahre RÖSLE-Garantie.



Es wird nur für Schäden haftet, welche auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Handeln des gesetzlichen Vertreters unserer Gesellschaft beruht.

Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an den Fachhandel.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Die Gewährleistung beginnt mit dem Datum des Kaufbeleges. Bitte bewahren Sie diesen sorgfältig auf.

## **8. Service und Kontakt**

Für Fragen, Anregungen und Reklamationen ist unsere Kundenbetreuung von Montag bis Freitag zwischen 8 – 18 Uhr für Sie erreichbar.

E-Mail: [produktanfrage@roesle.de](mailto:produktanfrage@roesle.de)

Telefon: +49 8342 912 -270

Telefax: +49 8342 912 -190

## 9. Rezepte

### 9.1 Garnelen Pot aux feu mit gebratener Entenbrust in Zitronengras-Ingwer Bouillon

4 weibliche Entenbrüste | 8 Garnelen | 250 g Karotten, Zucchini, Kartoffeln fein gewürfelt | 1 EL Zucker | Rapsöl zum Braten | 1 Chili

#### *Sud für das Pot aux feu:*

1 Bund Thai-Basilikum | 1 Bund Koriander | 100 g Ingwer | 2 Stangen Zitronengras | 1 | Gemüsebrühe | 8 cl Sojasauce | Schalen der Garnelen

Im Bräter mit Öl die gewürzte und parierte Entenbrust von beiden Seiten anbraten und auf der Hautseite bei 170 °C 10 Minuten in den Ofen geben. Die Ente zum Ruhen aus dem Bräter nehmen um den Sud darin zuzubereiten. Den Sud mit allen Zutaten leicht einkochen und mit Sojasauce abschmecken. Je nach Geschmack Knoblauch und Chili zufügen. Die Garnelenschalen entfernen. Nun die geschälten und gesäuberten Garnelen dazugeben und in der Bouillon ziehen lassen.

Kurz vor dem anrichten die fein gewürfelten Karotten, Zucchini und Kartoffeln beigegeben und fertig garen. Vor dem Servieren die Ente zu dem fertigen Pot aux feu geben und mit den Kräutern bestreuen.

**TIPP:** Da weibliche Entenbrüste kleiner sind, müssen diese nicht im Ofen garen.

## **9.2 Rosa Kalbshälfte auf Spargelcurry mit Safran und Wasabi Kartoffelpüree**

700 g Kalbshälfte | 500 g Spargel weiß oder grün (geschält) |  
1 EL Currypaste gelb | 1 g Safran Fäden | ½ | Gemüsebrühe |  
8 cl Noilly Prat | 8 cl Weißwein | 1 Bund Kerbel | 1 Bund  
Koriander | ¼ | Sahne | 4 cl Sojasauce

### ***Für das Püree:***

500 g Kartoffeln | 1/8 | Sahne | 1 TL Wasabi Paste | 50 g Butter

Die Kalbshälften im heißen Bräter mit Öl rundum anbraten und bei mittlerer Hitze für 15 min. in den Ofen geben.

Für das Püree die Kartoffeln in Salzwasser kochen bis sie weich sind, mit dem RÖSLE Kartoffelstampfer zerstampfen, mit Sahne und Butter vermengen und bereitstellen. Erst kurz vor dem servieren den Wasabi dazu geben.

Nun den geschälten Spargel schräg schneiden. Diesen mit Butter separat in einer Pfanne sautieren. Curry Paste begeben und mit Noilly Prat sowie Weißwein ablöschen. Sojasauce dazu geben und mit der Brühe angießen. Nun den Safran hinzufügen

und die Sahne für ca. 2 – 3 min. sanft kochen lassen. Wenn das Fleisch fast fertig gegart ist die Sauce mit dem Spargel übergießen und den Braten darin für kurze Zeit ziehen lassen und die Sauce fertig reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Kräuter zur Currysauce geben und das inzwischen fertig gebratene Fleisch auf das Püree setzen und mit der Sauce napieren.

### **9.3 Lauwarmes Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce**

#### ***Zutaten für die Fleischzubereitung:***

1 Stück Roastbeef ca. 1,5 kg | 2 Sträußchen Thymian |  
2 Sträußchen Rosmarin | 4 Knoblauchzehen | Öl | Salz und Pfeffer

#### ***Zutaten für die Remouladensauce:***

1 Eigelb | 2 Eigelb mit  $\frac{1}{4}$  | Olivenöl gemischt | 1 TL Senf |  
1 TL Kapern | 1 EL gehackte Petersilie | 1 Essiggurke oder  
3 Cornichons | 1 Spritzer Essig

*Zubereitungszeit: 35 Minuten, Kochzeit: 90 Minuten*

*Für: 6 Personen*

#### ***Fleischzubereitung:***

Zunächst den Backofen auf 100 °C vorheizen. Den Thymian, den Rosmarin und die Knoblauchzehen zusammen fein hacken.

Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer gut würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten – bis die Poren geschlossen sind. Nun das Fleisch herausnehmen und in den Kräutern (Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehen) wälzen.

Das Fleisch auf das Gitterblech setzen und im Backofen bei niedriger Temperatur ca. 1 Stunde – je nach Dicke des Fleisches – garen. (Mit dem RÖLSE Bratenthermometer kann die Kerntemperatur von 65 °C leicht eingestellt werden).

Ansonsten kann auch mit einer Nadelprobe getestet werden, ob das Fleisch durch ist: Mit einer Nadel das Fleisch durchstechen und an der Lippe entlang die Temperatur prüfen. Wichtig ist, eine Kerntemperatur von etwa 65 °C zu erreichen.

Wenn das Fleisch die gewünschte Garzeit erreicht hat, wird es aus dem Ofen genommen. Die Unterseite des Roastbeefs zum Abkühlen nach oben drehen.

### ***Remouladenzubereitung:***

1 Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer und Essig in einer Schüssel gut verrühren. Nun das Öl mit den beiden Eigelb langsam mit dem Schneebesen einrühren, damit eine gebundene sämige Mayonnaise entsteht. Kapern, Essiggurken und Petersilie fein hacken und unter die Mayonnaise rühren. Nochmals, wenn nötig, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das abgekühlte Roastbeef in Scheiben schneiden und mit der Sauce und evtl. Bratkartoffeln servieren.

## 9.4 Cremiges Hirschragout mit Lavendelparfum und Birnen

2 kg Hirschragout |  $\frac{1}{2}$  l Sahne | 1 EL Lavendelblüten  
getrocknet | 1 Vanilleschote | 1 Zimtstange | 1 Chili | 350 g  
Zwiebelwürfel | 200 g Lauchwürfel | 200 g Kartoffelwürfel |  
200 g Selleriewürfel |  $\frac{1}{4}$  l Portwein rot,  $\frac{1}{2}$  l Rotwein trocken |  
1 l Brühe oder Wasser | 2 Birnen fest | Salz, Pfeffer

*Für: 8 Personen*

Den Bräter erhitzen, das Hirschfleisch würzen und im heißen Öl anbraten. Nach ca. 15 Minuten die fein in Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und mitrösten. Anschließend mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit ca. 1 l Brühe oder Wasser aufgießen und das Ganze 30 min. schmoren lassen.

Nun die Aromen (bis auf Chili) hinzufügen. Wenn das Fleisch fast fertig und weich ist, die Sahne angießen und das restliche Gemüse und die Chili dazu geben. Wenn das Fleisch weich ist, die Birnen in Spalten schneiden und unter das Ragout geben, für 2 – 4 min. ziehen lassen. Anrichten und mit Spätzle servieren.



*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.de](http://www.roesle.de)  
oder folgen Sie dem QR-Code.



**Dear RÖSLE customer,**

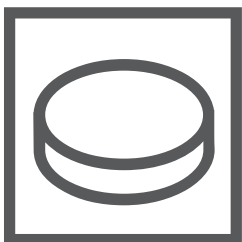
*Congratulations and thank you for choosing RÖSLE's top quality cookware. You have selected a durable quality product.*

*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.*

*RÖSLE cookware clearly is an excellent choice for first class quality products made from top-grade stainless steel. It is also the preferred by the most demanding chefs. This cookware is suitable for the following types of hob:*



Electric



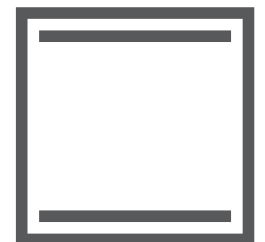
Ceramic



Gas



Induction



Oven –  
if not indicated  
otherwise

# 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.de](http://www.roesle.de)**

## All Advantages at a Glance:

The RÖSLE Rectangular Roaster is known for its superior functionality.

- 3 Gentle and nutritional cooking, simmering and steaming of meat, fish, poultry, vegetables, and dumplings on steamer insert
- 3 Steamer insert prevents the food from lying in water, thereby maintaining its aroma
- 3 Can be used on hotplate and in oven as roaster or aroma steam cooker
- 3 Glass Lid with steam outlet, for optional lid thermometer (Art.-No. 91389, dishwasher-proof, 0 – 150 °C | 32 – 302 °F)
- 3 18/10 stainless steel, therefore hygienic and taste neutral
- 3 Ergonomic handles, foldable and space saving, usable for small ovens
- 3 Size: 15.9 x 11 x 6.3 in., volume 7.2 l
- 3 Suitable for electric, ceramic, gas, induction stoves, as well as oven
- 3 Dishwasher proof

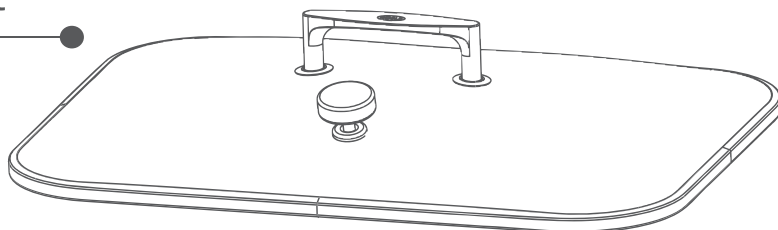
## 1. Safety Instructions

- 3 Extended cooking and baking times may result in metal handles heating up. To prevent burns, use oven gloves or any other pot holders.
- 3 Lids with steam vents may produce hot steam while cooking. Lids with steam vents should always be turned away from you, keeping you at a safe distance.
- 3 Never use water or fluids containing water to extinguish burning fat! Please use a fire blanket or the lid of your cookware.
- 3 Keep children away from hot cookware when cooking.

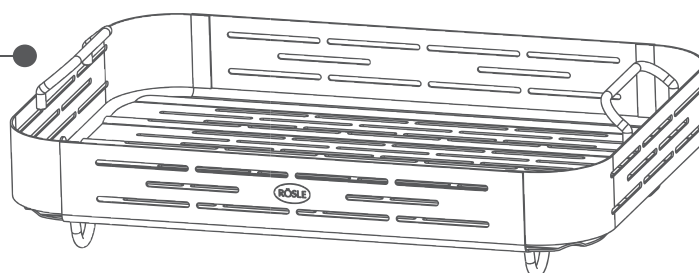
## 2. The Rectangular Roaster in more detail

Glass Lid with steam outlet

*(optional: Lid Thermometer –  
Art.-No. 91389; not included)*

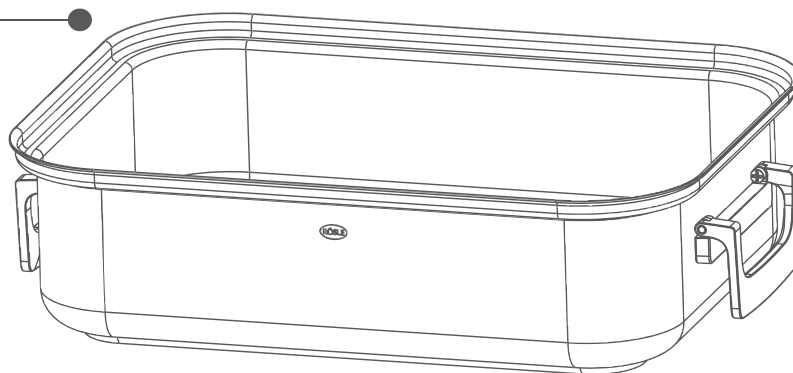


Steamer Insert



Roaster

Foldable Handles





### 3. Handling Instructions

- 3 Please remove any labels before using your cookware for the first time.
- 3 Carefully wash items with hot water and detergent before using them for the first time.
- 3 Use highest temperature range only for heating up; reduce heat promptly and cook meals thoroughly at a medium temperature.
- 3 To save energy, select appropriate pan diameter to match size of hot plate.
- 3 Only use low temperatures when cooking with little water.
- 3 Glass lid heat resistant up to 180 °C.
- 3 Avoid placing empty roaster onto activated hot plates with high temperatures. Make sure that the base of the roaster is always covered with fluids. This prevents damage to your heat source which might be caused by the aluminium melting in the base. If the oil in your cookware starts to smoke, reduce the heat.
- 3 To prevent surface corrosion, only add salt to cooking water while stirring and do not store salty foods in cookware.
- 3 After use, clean your cookware with hot water as soon as possible.

## 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.

## 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.

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.

Hot plate		Cookware
small	∅ 14,5 cm	∅ 16 / 20 cm
medium	∅ 18 cm	∅ 24 cm
large	∅ 22 cm	∅ 28 cm

## 4. Steam Cooking

Gentle cooking is considered to be the healthiest method of cooking. The food is not submerged in water and does not leach. Vitamins and minerals maintain their high nutritional value. You will not need to cook with added salt as the food maintains its natural aromatic flavour. Steamcooked vegetables contain up to 50 per cent more nutrients compared to traditional cooking. Meat and sausages are more easily digestible as hard-to-digest fats diffuse out.

Cooking with steam is ideal for everything that does not need to be seared or become crispy. The heat transfer of steam ensures that the food is cooked evenly on the inside. Vegetables remain tender, poultry remains juicy, dumplings and fish do not fall apart. The ingredients retain their colour, flavour, and aroma. Nothing dries out or burns. The water is brought to a boil and the food placed on the insert is cooked in the rising steam. It is important that there is always sufficient liquid (such as water or broth) in the pot.

Use the steam cooker for cooking, as well as for defreezing and keeping food warm. Temperature can be read easily thanks to the optionally available thermometer. The glass lid allows you to observe the cooking process.

## 4.1. Preparation

A volume of liquid of approx. 1.5 litres is required to generate steam. Fill the pot with the water or broth.

If the volume of liquid is too small, it may cause damage to the pot or the hotplate. Always ensure therefore that there is enough liquid at the start of and during the cooking process.

Put the lid, with thermometer\* inserted, on the pot and heat up the liquid.

The temperature of the thermometer\* in the lid should be between 90 – 100 °C. When the recommended temperature is reached, open the lid carefully. Warning – hot steam will escape. Place the food for steaming quickly into the pot and close the lid again. Please refer to the following table for the recommended guide values for cooking times.

*\* Lid Thermometer (Art.-No. 91389) not included*

**TIP:** For aromatic steaming and fine taste, the following ingredients, for example, can be added to the liquid:

- 3 Spices: Cinnamon sticks, ginger, bay leaves, juniper berries, coriander, star anise
- 3 Herbs: Rosemary, dill, sage, chervil, tarragon, marjoram, mint, chilli
- 3 Vegetables: Garlic, shallots, fennel, celery, leeks
- 3 Miscellaneous: Wine, broth

The flavoured stock can then be used to make sauces.

## 4.2. Steaming times

If different foods are steamed together, it is important to put the food with the longest steaming time in the pan first, followed by further dishes at a delayed time.

The steaming times indicated are average guide values and are dependent on the size and quality of products, etc. If in doubt, steam the food for slightly less time, so as not to overcook them.

If during the steaming process further food is added for cooking, the steaming time of the added item is extended by 5 – 10 min.

The recommended temperature is: 90 – 100 °C

Cauliflower	florets	approx. 20 – 30 min
Beans, green	halved	approx. 20 – 25 min
Broccoli	florets	approx. 18 – 28 min
Carrot	slices, 3 – 4 mm	approx. 20 min
Potatoes	whole, approx. 5 cm	approx. 40 min
Potatoes	quartered	approx. 20 min
Kohlrabi	sticks	approx. 20 min
Asparagus, green	whole, 1 kg	approx. 25 min
Asparagus, white	whole, 1 kg	approx. 20 min
Courgette	slices, 4 – 5 mm	approx. 10 min
Potato dumplings		approx. 25 min
Bread dumplings		approx. 25 min
Peppers, filled		approx. 45 min

## 5. Oils and fats

- 3 Dry your food thoroughly before frying in hot fat (e.g. using kitchen roll). This prevent fat from spitting.
- 3 Make sure that the fat is not overheated
- 3 Only use fats that are suitable for cooking or frying.

### Low-fat frying

First use a high heat to heat oil or fat in a cold pan (on the highest setting). Then put the meat/food into the pan and adjust to a medium setting. Fry on all sides, then try and keep the lid closed. This is the best way to cook meat in its own juices, and requires very little fat.

## Overview of fats

<b>Fat / oil</b>	<b><i>Ideal for</i></b>
<b>No heat</b> (not suitable for frying) Pumpkin oil, linseed oil, grape seed oil (cold-pressed), walnut oil, native olive oil (cold-pressed)	<i>Salads, dressings, cold dishes</i>
<b>Medium temperatures</b> (approximately 160 – 180 °C) Safflower oil, butter, clarified butter, ghee	<i>Vegetables, meat, fish</i>
<b>High temperatures</b> (approximately 195 – 230 °C) Soya oil, rapeseed oil (refined), sunflower oil (refined), peanut oil (refined), palm oil, coconut oil	<i>Frying, wok cooking, fried potatoes, schnitzel, steak, cutlets</i>

For temperatures over 215 °C, we recommend a product with uncoated surface, with ceramic or enamel coating, since these are heat resistant up to 400 °C.



## **6. Washing**

### **6.1. Washing by hand**

- 3 Soak burnt food residue in water and use a sponge or brush for careful removal. Stainless steel cleaners may be used.
- 3 Do not use metal scouring pads or abrasive detergents.
- 3 Use vinegar concentrate to regularly remove scaling and bluish discoloration caused by chalky water or particular foodstuffs.
- 3 Never store cookware when moist.

### **6.2 Washing in the dishwasher**

- 3 Only use high-quality dishwasher detergent.
- 3 Regularly check level of rinse agents and dishwasher salt. Avoid any salt inside the dishwasher as a high salt concentration may result in corrosion. If required, perform an empty wash cycle after salt refill.
- 3 To avoid corrosion damage, immediately remove extraneous rust from other tableware.
- 3 Immediately after every dishwashing cycle open dishwasher for airing.
- 3 To avoid stains, dry cookware immediately and do not leave it in dishwasher.

## 7. General safety tips and warranty

No liability will be accepted for damage of cookware and accessories resulting from:

- 3 Inappropriate use
- 3 Insufficient, improper or careless handling
- 3 Failure to comply with these instructions
- 3 Inappropriate repair work
- 3 Use of spare parts and accessories not of the original design

We offer a 20-year RÖSLE warranty on stainless steel cookware



Liability is accepted only for damages based on the deliberate or gross negligent actions of the legal representative of our company.

In the event of questions or complaints, please consult your specialist dealer.

Please store these instructions for future reference.

The guarantee starts on the date on the receipt.  
Please store this carefully.

## **8. Service and contact**

Our customer service department is available from Monday to Friday between 8 am and 6 pm for any questions, suggestions and complaints.

E-Mail: [produktanfrage@roesle.de](mailto:produktanfrage@roesle.de)

Telephone: +49 8342 912 -270

Telefax: +49 8342 912 -190

## 9. Recipes

### 9.1 Prawns Pot au feu with roasted Duck Breast in Lemongrass Ginger Bouillon

4 female duck breasts | 8 prawns | 250 g carrots, zucchini, potatoes finely diced | 1 tbsp. sugar | Rapeseed oil for frying | 1 Chili

#### ***Stock for the Pot au feu:***

1 bunch Thai basil | 1 bunch coriander | 100 g ginger | 2 stems lemon grass | 1 | vegetable stock | 8 cl soy sauce | Prawn shells

Fry seasoned duck breast fillets in rectangular roaster on both sides and place in oven on skin side for 10 minutes at 170 °C. Remove from roaster, set aside, and prepare the stock in the roaster. Lightly cook the stock with all the spices and season to taste with soy sauce. Add garlic and chili to taste. Remove prawn shells. Next, add peeled and cleaned prawns and allow to simmer in the stock.

Shortly before serving, add finely diced carrots, zucchini, and potatoes and cook until done. Before serving, add the duck to the pot au feu and sprinkle with herbs.

**TIP:** Female duck breast do not have to be roasted in oven as they are smaller.

## 9.2 Pink Roasted Loin of Veal on Asparagus Curry with Saffron and Wasabi Mashed Potatoes

700 g loin of veal | 500 g asparagus white or green (peeled) |  
1 tbsp yellow curry paste | 1 g saffron threads | ½ l vegetable  
stock | 8 cl Noilly Prat | 8 cl white wine | 1 bunch chervil |  
1 bunch coriander | ¼ l single cream | 4 cl soy sauce

### ***For potato mash:***

500 g potatoes | 1/8 l single cream | 1 tsp wasabi paste | 50 g  
butter

Sauté loins of veal in hot roaster on all sides using some oil,  
and place in the oven for 15 minutes at medium heat.

To prepare potatoes for mashing, cook in water until soft with  
a little salt added. Then mash with the RÖSLE potato masher,  
mix in cream and butter, and prepare for serving. Add wasabi  
only shortly before serving.

Now peel the asparagus, and slice at an angle. Separately  
sauté the asparagus in butter in a frying pan. Add curry paste,  
and douse with Noilly Prat and white wine. Add soy sauce and  
vegetable stock.

Now add saffron and cream, gently simmer for approx. 2 –  
3 minutes. Just before the meat is fully done, pour sauce with

asparagus over it, allow roast to settle in it for a short period of time, and reduce sauce to finish. Season to taste with salt and pepper.

To serve, add herbs to curry sauce. Place the well-done meat onto mash and pour sauce over it.

### **9.3 Warm Roast Beef, roasted pink with Remoulade Sauce**

#### ***Ingredients for meat preparation:***

1 piece of roast beef ca. 1,5 kg | 2 stems of thyme | 2 stems of rosemary | 4 garlic cloves | oil | salt and pepper

#### ***Ingredients for Remoulade Sauce:***

1 egg yolk | 2 egg yolks, mixed with  $\frac{1}{4}$  | olive oil | 1 tsp mustard | 1 tsp capers | 1 tbsp chopped parsley | 1 gherkin or 3 cornichons | 1 dash vinegar

*Preparation time: 35 minutes, Cooking time: 90 minutes*  
*Serves 6.*

#### ***Meat preparation:***

Finely chop the thyme, rosemary and garlic cloves together. Season roast beef well with salt and pepper. Heat up oil in frying pan and sauté meat on all sides until the pores are

closed. Remove meat and roll it in herbs (thyme, rosemary, garlic cloves).

Place meat on oven rack and roast it in the oven at a low temperature for approx. 1 hour, depending on the thickness of the meat. Using a RÖSLE Meat Thermometer the core temperature of 65 °C can be easily set. Alternatively, to check if the meat is cooked you can insert a needle into the meat and cautiously place the needle near to your lips to test the temperature. It is important to reach a core temperature of 65 °C. When the meat has been sufficiently roasted, remove from oven. To cool the underside of the roast, turn it over.

***Remoulade preparation:***

Mix well 1 egg yolk, mustard, salt, pepper and vinegar in a bowl. Now slowly add the oil and the two egg yolks, using a whisk, until the mixture becomes soft and creamy. Finely chop capers, gherkins, and parsley and mix with mayonnaise. If required, again season with salt and pepper. Slice the cooled-off roast beef and serve with sauce and preferably roast potatoes.

## 9.4 Creamy Venison Stew with Lavender Perfume and Pears

2 kg venison, chopped | ½ l cream | 1 tbsp. dried lavender flowers | 1 vanilla pod | 1 cinnamon stick | 1 Chili | 350 g onions diced | 200 g leek diced | 200 g potatoes diced | 200 g celery diced | ¼ l port wine red | ½ l red wine dry | 1 l stock or water | 2 pears, firm | salt | pepper

*Serves 8.*

Heat up rectangular roaster, season venison pieces and fry in hot oil. After ca. 15 minutes, add finely diced onions, and fry together. Next, douse with red wine and port wine, add approx. 1 l stock or water and allow to simmer for approx. 30 minutes.

Now add spices (excluding chili). When the meat is almost done and tender, pour the cream over it, and add the remaining vegetables and the chili.

When the meat is tender, cut pears in wedges and carefully add to stew. Allow to sit for 2 – 4 minutes. Prepare and serve with pasta (recommended with German spaetzle).



*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.de](http://www.roesle.de)  
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.*

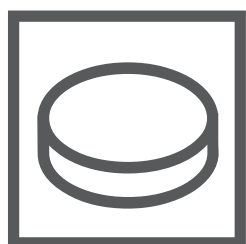
*Depuis 1888, RÖSLE est synonyme d'ustensiles de cuisine bien pensés au design unique. C'est ce que nous attendons de nos produits disponibles depuis de nombreuses années maintenant et qui doivent satisfaire durablement nos clients, voire même devenir des ustensiles auxquels ils s'attachent. Essayez-les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

**LOVE. COOK. LIVE.**

*Afin que vous puissiez en profiter longtemps, veuillez lire les informations relatives aux produits, consignes pour une utilisation et un entretien optimal ainsi que les conseils de sécurité ci-après et conservez-les soigneusement.*

*Nos produits sont fabriqués en acier inoxydable de qualité supérieure, un matériau prisé des chefs.*

*Ces ustensiles de cuisson s'adaptent aux feux suivants :*



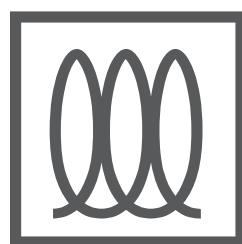
Plaques  
électriques



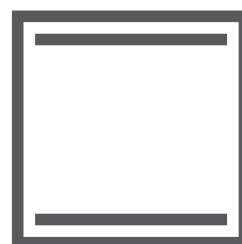
Vitro-  
céramique



Gaz



Induction



Fours –  
sauf mention  
contraire

# 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 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.de***

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

En choisissant le Plat à rôtir de RÖSLE, vous avez opté pour un produit de qualité haut de gamme.

- 3 Faire cuire et mijoter la viande, le poisson, la volaille les légumes, les saucisses et les quenelles sur l'insert à vapeur en préservant les nutriments.
- 3 Grâce à l'insert vapeur, les aliments sont hors de l'eau et ne peuvent donc pas délayer.
- 3 Il peut être utilisé sur la cuisinière et au four en tant que faitout ou cuiseur-vapeur.
- 3 Couvercle en verre avec orifice pour la vapeur, adapté au thermomètre en option (N° art. 91389, va au lave-vaisselle, 0 – 150 °C)
- 3 Dans le four, le couvercle en verre résiste à la chaleur jusqu'à 180 °C.
- 3 Acier inoxydable 18/10, hygiénique et neutre au goût.
- 3 Poignées ergonomiques, rabattable et compacte.
- 3 Taille : 40,5 x 28 x 16 cm, contenu 7,2 l.
- 3 Lavable au lave-vaisselle
- 3 Compatible avec les types de feux suivants : électrique, vitrocéramique, gaz, induction et four.

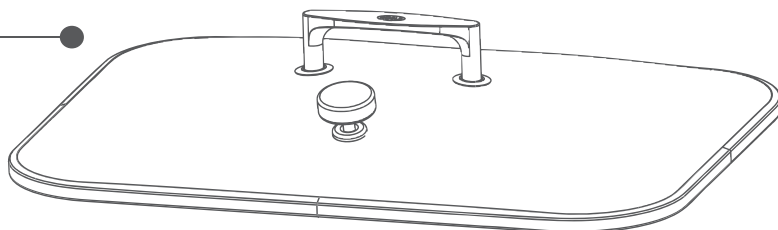
## 1. Conseils de sécurité

- 3 Les poignées et manches en métal peuvent devenir chauds lors d'une cuisson prolongée sur le feu ou dans le four. Afin d'éviter les brûlures, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- 3 Pour les couvercles dotés d'une ouverture pour la vapeur : de la vapeur brûlante peut s'échapper de l'orifice. Tournez l'ouverture vers l'arrière et tenez-vous suffisamment éloigné de la chaleur.
- 3 Si jamais les matières grasses prenaient feu, n'essayez en aucun cas d'éteindre les flammes avec de l'eau ou du liquide! Utilisez une couverture ou un couvercle d'ustensile de cuisson.
- 3 Tenir les enfants éloignés pendant l'utilisation d'ustensiles de cuisson chauds.

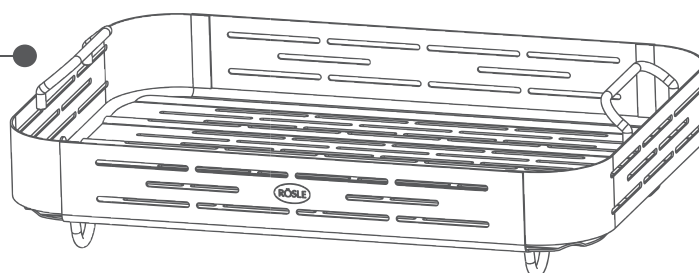
## 2. Le plat à rôtir en détail

Couvercle en verre avec orifice pour la vapeur

*(adapté : Thermomètre pour couvercle – N° art. 91289; non inclus dans la livraison)*

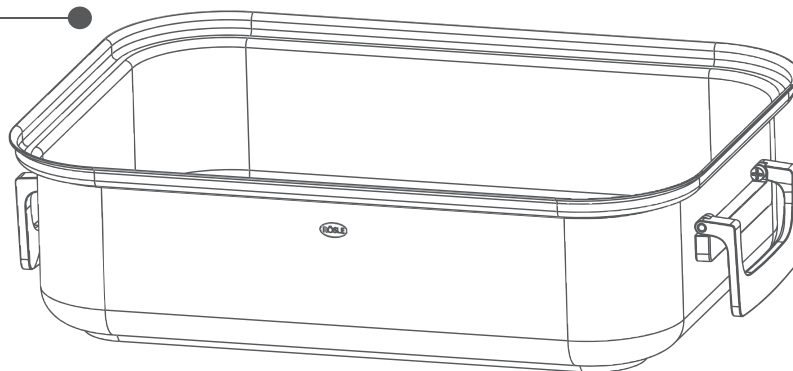


Insert vapeur



Plat à rôtir

Poignée rabattable





### 3. Utilisation

- 3 Ôtez les éventuelles étiquettes autocollantes avant la première utilisation.
- 3 Avant la première utilisation nettoyez soigneusement l'ustensile avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- 3 Utilisez le feu le plus fort uniquement pour préchauffer, réduisez à temps la chaleur et faites cuire les aliments à feu moyen.
- 3 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.
- 3 Pour une cuisson avec peu d'eau, utilisez uniquement les feux les plus bas.
- 3 Le couvercle en verre peut être utilisé pour une cuisson au four à 180 °C maximum.
- 3 Ne jamais laisser le Plat à rôtir vide sur une plaque chaude allumée. Veiller particulièrement à ce que le plat à rôtir contienne toujours du liquide. Cela permet d'éviter d'endommager la source de chaleur. Ceci peut être provoqué par la fonte de l'aluminium au fond. Si l'huile commence à fumer dans un ustensile de cuisson, baissez le feu.
- 3 Afin d'éviter la formation de piquûres, ajoutez le sel uniquement quand l'eau bout et remuez bien pour le dissoudre. Evitez également de conserver les aliments salés dans l'ustensile de cuisson.
- 3 Nettoyez les ustensiles de cuisson avec de l'eau chaude aussi rapidement que possible après utilisation.

### **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.

### **Conseil pour les feux à gaz :**

Les pointes des flammes ne doivent pas dépasser le fond de l'ustensile. Vous évitez ainsi une surchauffe des poignées et soudures.

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 casserole ou de poêle est déterminant pour le choix de la bonne plaque de cuisson. Pas le diamètre supérieur de la casserole ou de la poêle.

#### **Plaque de cuisson**

#### **Ustensile de cuisson**

petit ø 14,5 cm

ø 16 / 20 cm

moyen ø 18 cm

ø 24 cm

grand ø 22 cm

ø 28 cm

## 4. Cuiseur à vapeur

La cuisson en douceur est la méthode la plus saine. Les aliments restent hors de l'eau et ne peuvent donc pas être délavés. Ils conservent leurs précieux minéraux et vitamines. Il est même possible de renoncer au sel la plupart du temps, car les aliments gardent leur propre saveur. Les légumes préparés au Cuiseur à vapeur contiennent jusqu'à 50 % de nutriments en plus par rapport aux légumes traditionnels. Même la viande et les saucisses sont mieux tolérées, car la cuisson à la vapeur élimine les graisses difficiles à digérer.

Le Cuiseur à vapeur convient à tous les mets qui n'ont pas besoin d'être saisis ou croustillants. La chaleur transmise par la vapeur assure une cuisson uniforme jusqu'au coeur des aliments. Les légumes restent tendres, les volailles juteuses, les quenelles souples et le poisson ne s'émiette pas. Les ingrédients conservent leurs couleurs et leurs saveurs. Rien ne sèche, rien n'attache. L'eau est amenée à ébullition dans le faitout, les aliments dans l'insert cuisent grâce à la vapeur montante. Il doit toujours y avoir suffisamment de liquide (par exemple de l'eau ou du bouillon).

En plus de la cuisson à la vapeur, on peut garder au chaud, décongeler ou réchauffer les aliments. La température est très facilement lisible sur le thermomètre en option et le couvercle en verre permet de voir rapidement à l'intérieur du faitout.

## 4.1. Préparation

Une quantité de liquide de 1,5 litre est nécessaire pour la production de vapeur. Versez le liquide dans la casserole.

Une quantité trop réduite de liquide peut entraîner des dommages sur la casserole ou la cuisinière. Veillez donc toujours à une quantité suffisante de liquide au début et pendant la cuisson. Maintenant, placez également la grille dans le faitout.

Placez le couvercle avec le thermomètre\* inséré sur le faitout et faites chauffer le liquide.

La température sur le thermomètre\* du couvercle devrait se situer entre 90 et 100 °C. Lorsque la température recommandée est atteinte, ouvrez le couvercle avec précaution. Attention – de la vapeur chaude s'échappe. Placez rapidement les aliments à cuire dans le faitout et refermez avec le couvercle. Vous trouverez des temps de cuisson conseillés dans le tableau suivant.

*\* Thermomètre pour couvercle (N° art. 91289) non inclus dans la livraison*

**Conseil :** Les ingrédients suivants peuvent par ex. être plongés dans le liquide pour la cuisson vapeur et pour affiner les plats :

- 3 Épices : bâtons de cannelle, gingembre, feuilles de laurier, baies de genévriers, coriandre, anis étoilé
- 3 Fines herbes : romarin, aneth, sauge, cerfeuil, estragon, marjolaine, menthe, piment
- 3 Légumes : ail, échalotes, fenouil, céleri, poireau
- 3 Autres : vin, bouillon

Le bouillon aromatisé peut ensuite être utilisé pour lier la sauce.

## 4.2. Temps de cuisson

Si différents aliments sont cuits ensemble, il est important de placer d'abord les aliments avec le temps de cuisson le plus long dans la casserole avant d'y ajouter en décalé les autres aliments.

Les temps de cuisson cités sont des valeurs moyennes indicatives et dépendent entre autre de la dimension et de la qualité des produits. En cas de doute, faites cuire les aliments un peu moins longtemps pour ne pas trop les cuire.

Si des aliments supplémentaires sont ajoutés pendant la cuisson, le temps de cuisson des aliments ajoutés est augmenté de 5 à 10 minutes.

La température recommandée se situe entre : 90 – 100 °C

Chou-fleur	Fleurs	env. 20 – 30 min
Haricots, verts	coupés en deux	env. 20 – 25 min
Brocoli	Fleurs	env. 18 – 28 min
Karotten	Rondelles, 3 – 4 mm	env. 20 min
Pommes de terre	entières, env. 5 cm	env. 40 min
Pommes de terre	coupées en quatre	env. 20 min
Chou-rave	Bâtonnets	env. 20 min
Asperges, vertes	entières, 1 kg	env. 25 min
Asperges, blanches	entières, 1 kg	env. 20 min
Courgettes	Rondelles, 4 – 5 mm	env. 10 min
Boulettes de pommes de terre		env. 25 min
Boulettes de pain		env. 25 min
Poivron, farci		env. 45 min

## 5. Huiles et graisses

- 3 Séchez bien les aliments avant de les saisir dans de la graisse chaude (par ex. avec de l'essuie-tout). Vous éviterez ainsi les projections de graisse.
- 3 Veillez à ne pas surchauffer la graisse.
- 3 N'utilisez que des graisses destinées à la cuisson ou la friture.

### Cuisson pauvre en matières grasses

Faites d'abord chauffer à feu vif l'huile ou une autre graisse dans une poêle froide (puissance maximale). Ajoutez la viande / les aliments et baissez le feu à puissance moyenne. Faites revenir les aliments de chaque côté puis maintenez le couvercle le plus fermé possible. Ainsi, votre viande cuit dans son propre jus et sa cuisson nécessite que très peu de matières grasses.

## Liste des graisses

<b>Graisse / huile</b>	<b>Idéale pour</b>
<b>Pas de chaleur</b> (ne convient pas à la cuisson)	
Huile de pépins de courge, huile de lin, huile de pépins de raisin (pressées à froid), huile de noix, huiles d'olive vierges (pressées à froid)	<i>Salades, vinaigrettes, plats froids</i>
<b>Températures moyennes</b> (env. 160 – 180 °C)	
Huile de carthame, beurre clarifié, ghee	<i>Légumes, viandes, poissons</i>
<b>Températures élevées</b> (env. 195 – 230 °C)	
Huile de soja, huile de colza (raffinée), huile de tournesol (raffinée), huile d'arachide (raffinée), huile de palme, graisse de coco	<i>Friture, wok, pommes de terre sautées, escalopes panées, steaks, côtelettes</i>

Pour les températures dépassant 215 °C, nous recommandons d'utiliser un produit doté d'une surface sans revêtement, d'un revêtement céramique ou émail car ces revêtements résistent à une température allant jusqu'à 400 °C.



## 6. Entretien

### 6.1. Nettoyage à la main

- 3 Laissez tremper les restes d'aliments attachés dans de l'eau puis nettoyez soigneusement à l'aide d'une éponge ou d'une brosse à vaisselle. Vous pouvez également utiliser des produits spécialement adaptés pour l'acier inoxydable.
- 3 N'utilisez pas d'éponge en métal ni de produits abrasifs.
- 3 Les traces de calcaire ou les taches bleues, dues soit à l'eau calcaire soit à certains aliments peuvent être enlevées à l'aide de vinaigre ou d'alcool.
- 3 Essuyez bien vos ustensiles de cuisson, ne les rangez jamais humides.

### 6.2 Nettoyage au lave-vaisselle

- 3 Utilisez des produits hauts de gamme pour le lave-vaisselle.
- 3 Remplissez toujours à temps le liquide de rinçage et le sel pour lave-vaisselle. Evitez le sel à l'intérieur du lave-vaisselle car une forte concentration en sel peut engendrer une corrosion rapide. Si besoin est, laissez tourner le lave-vaisselle à vide après le remplissage.
- 3 Éliminez immédiatement les traces de rouille provoquées par d'autres ustensiles pour éviter la corrosion.
- 3 Ouvrez le lave-vaisselle après chaque lavage pour l'aérer.

- 3 Afin d'éviter les taches, essuyez la vaisselle directement après le lavage et ne la laissez pas sécher dans le lave-vaisselle.

## 7. Conseils généraux de sécurité et garantie

La garantie n'est pas valable pour les dommages sur les ustensiles de cuisson et leurs accessoires résultants des causes suivantes :

- 3 une utilisation non conforme du produit
- 3 un traitement non adapté, inapproprié ou négligent
- 3 le non-respect de ce mode d'emploi
- 3 des réparations effectuées incorrectement
- 3 l'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires n'étant pas d'origine

Nous offrons une garantie RÖSLE de 20 ans sur les ustensiles de cuisine en acier inoxydable.



Seuls les dommages résultant d'une action intentionnelle ou d'une négligence grave de la part du représentant légal de notre société sont couverts par la garantie.

Pour toute question ou réclamation, veuillez vous adresser à un revendeur spécialisé.

Conservez cette notice d'utilisation pour vous y référer ultérieurement.

La garantie prend effet à partir de la date figurant sur le justificatif d'achat. Veuillez le conserver soigneusement.

## **8. Service clients et contact**

Pour toute question, suggestion ou réclamation, notre service clients se tient à votre disposition du lundi au vendredi de 8 h à 18 h.

E-Mail : [produktanfrage@roesle.de](mailto:produktanfrage@roesle.de)

Téléphone : +49 8342 912 -270

Fax : +49 8342 912 -190

## 9. Recettes

### 9.1 Pot-au-feu de crevettes avec magret de canard rôti dans son bouillon citron-gingembre

4 magrets de canard femelles | 8 crevettes | 250 g de carottes, courgettes, pommes de terre en petits cubes | 1 CC de sucre | Huile de colza pour rôtir | 1 piment

#### *Bouillon pour le pot au feu :*

1 bouquet de basilique thaï | 1 bouquet de coriandre | 100 g de gingembre | 2 tiges de citronnelle | 1 l de bouillon de légumes | 8 cl soy sauce | 8 cl de sauce soja | Eplucher les crevettes

Faire revenir les magrets de canard assaisonnés sur les deux faces avec de l'huile dans le Plat à rôtir puis les mettre au four sur la face principale pendant 10 minutes à 170° C. Retirer le canard du Plat à rôtir pour le repos puis préparer le bouillon. Cuire légèrement le bouillon avec tous les ingrédients puis ajouter la sauce soja. Ajouter également de l'air et du piment selon vos goûts. Eplucher les crevettes. Ajouter maintenant les crevettes lavées et épluchées et laisser les tremper dans le bouillon.

Ajouter les dés de carottes, courgettes et pommes de terres peu avant de servir puis terminer la cuisson. Ajouter le canard au pot-au-feu avant de servir puis parsemer les herbes.

**CONSEIL:** Dans la mesure où les magrets femelles sont plus petits, ces derniers ne doivent pas être cuits au four.

## **9.2 Jarret de veau rosé sur curry d'asperges au safran avec sa purée de pommes de terre au wasabi**

700 g de jarret de veau | 500 g d'asperges blanches ou vertes (pelées) | 1 CS de pâte de curry jaune | 1 g de filaments de safran | ½ l de bouillon de légumes | 8 cl de Noilly Prat | 8 cl de vin blanc | 1 bouquet de cerfeuil | 1 bouquet de coriandre | ¼ l de crème | 4 cl de sauce soja

### ***Pour la purée :***

500 g de pommes de terre | 1/8 l de crème | 1 CC de pâte de wasabi | 50 g de beurre

Faire revenir le jarret de veau dans le plat à rôtir sur tous les côtés dans l'huile puis mettre au four à température moyenne pendant 15 min.

Pour la purée, cuire les pommes de terre dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient molles, écraser avec le presse-purée RÖSLE, mélanger la crème et le beurre puis mettre de côté. Ajouter le wasabi juste avant de servir.

Couper maintenant en oblique les asperges pelées. Les faire sauter séparément dans une poêle avec du beurre. Ajouter la

pâte de curry et déglacer avec le Noilly Prat et le vin blanc. Ajouter la sauce soja puis mouiller avec le bouillon.

Ajouter maintenant le safran et la crème puis laisser cuire à feu doux pendant 2 à 3 min. Lorsque la viande est presque cuite, verser la sauce avec les asperges, laisser infuser le jarret dedans pendant un bref instant puis réduire la sauce. Saler et poivrer. Pour servir, placer les herbes sous la sauce curry et la viande cuite sur la purée puis napper de sauce.

### **9.3 Rôti de boeuf tiède rosé avec sa sauce rémoulade**

#### ***Ingrédients pour la préparation de la viande :***

1 rôti de boeuf d'env. 1.5 kg | 2 bouquets de thym |  
2 bouquets de romarin | 4 gousses d'ail | Huile | Sel et poivre

#### ***Ingrédients pour la préparation de la rémoulade :***

1 jaune d'oeuf | 2 jaunes d'oeufs mélangé à  $\frac{1}{4}$  | d'huile d'olive |  
1 cuillère à café de moutarde | 1 cuillère à café de câpres |  
1 cuillère à soupe de persil haché | 1 cornichon à la russe ou  
3 cornichons | 1 larme de vinaigre

*Durée de préparation 35 min., Durée de cuisson : 90 min.*

*Pour : 6 personnes*

#### ***Préparation de la viande :***

Préchauffer d'abord le four à 100 degrés.

Hacher finement le thym, le romarin et les gousses d'ail. Bien saler et poivrer le rôti de boeuf. Faire chauffer de l'huile dans la poêle et y faire revenir la viande sur toutes les faces jusqu'à ce que les pores soient fermés. Retirer maintenant la viande et la rouler dans les herbes (thym, romarin et gousses d'ail).

Placer la viande sur la grille du four et laisser cuire à basse température pendant env. 1 heures selon l'épaisseur de la viande. (Le thermomètre RÖSLE permet de régler facilement une température à coeur de 65° C). Dans le cas contraire, tester avec une épingle si la viande est assez cuite : insérer une épingle dans la viande puis contrôler la température en passant l'épingle sur vos lèvres. L'important est d'atteindre une température au coeur d'env. 65° C.

Retirer la viande du four une fois la durée de cuisson souhaitée atteinte. Tourner la partie inférieure du rôti vers le haut pour la refroidir.

### ***Préparation de la rémoulade :***

Bien mélanger 1 jaune d'oeuf, la moutarde, le sel, le poivre et le vinaigre dans un saladier. Mélanger maintenant l'huile avec les deux jaunes d'oeufs lentement au fouet afin d'en faire une mayonnaise ferme et onctueuse. Hacher finement les câpres, les cornichons et le persil puis les ajouter à la mayonnaise. Saler et poivrer de nouveau si nécessaire.

Couper le rôti refroidi en tranches puis servir avec la sauce et éventuellement, avec des pommes de terre sautées.

## 9.4 Ragoût de cerf crémeux parfumé à la lavande et aux poires

2 kg de ragoût de cerf | ½ l de crème | 1 CS de fleurs de lavande séchées | 1 gousse de vanille | 1 bâton de cannelle | 1 piment | 350 g de dés d'oignon | 200 g poireaux en cubes | 200 g de pommes de terre en cubes | 200 g de sellerie en cubes | ¼ l de porto rouge | ½ l de vin rouge sec | 1 l de bouillon ou d'eau | 2 poires fermes | Sel | Poivre

*Pour : 8 personnes*

Réchauffer le plat à rôtir, assaisonner la viande et faire revenir dans l'huile brûlante. Après env. 15 minutes, ajouter les oignons en cubes et frire. Ajouter le vin rouge et le porto puis verser env. 1 l de bouillon ou d'eau et laisser mijoter pendant 30 minutes.

Ajouter maintenant les arômes (sauf le piment). Lorsque la viande est tendre et presque cuite, verser la crème et ajouter le reste des légumes et le piment.

Lorsque la viande est tendre, couper les poires en tranches et les ajouter au ragoût, laisser tremper 2 à 4 minutes. Servir avec des Spätzle.



*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.de](http://www.roesle.de)  
ou bien suivez le code QR.









**RÖSLE GmbH & Co. KG**  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Deutschland  
Tel. +49 8342 912 0  
Fax +49 8342 912-190  
[www.roesle.de](http://www.roesle.de)