GRILL
AND
CHILL

RÖSLE

SINCE 1888

Outdoor Grill & Cook

130 Jahre RÖSLE

Eine Auswahl unserer Produktneuheiten und Grillklassiker.
Gültig ab 01.09.2018 bis 31.08.2019. Denn gegrillt wird 12 Monate im Jahr.
www.roesle-bbq.de



Urban Outdoor

04 WILLKOMMEN ZU HAUSE

06 OUTDOOR

08 DER WANDELBARE

12 DER ALLESKÖNNER

16 THE MUST-HAVE

20 EINFACH LECKER

22 AUF ALLES VORBEREITET







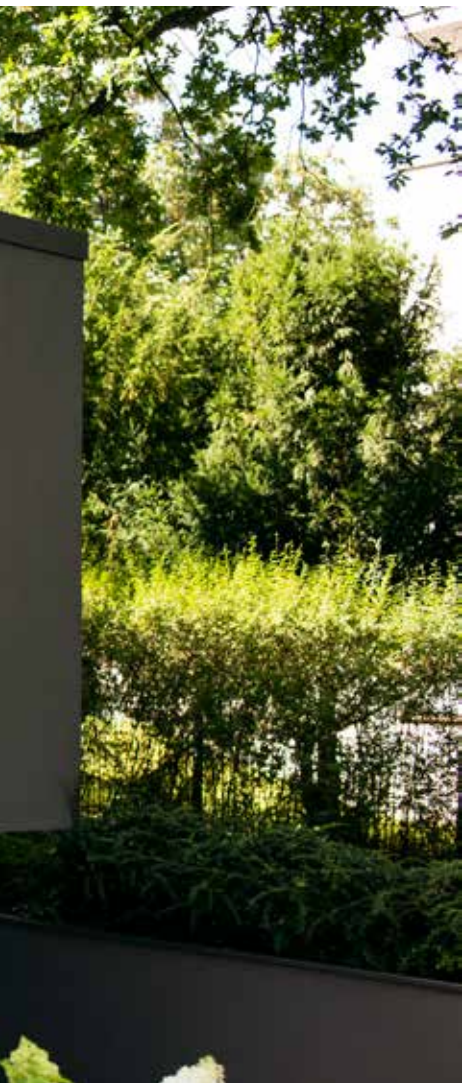


WILLKOMMEN ZU HAUSE











Wenn Sonne und blauer Himmel nach draußen locken, wenn man Wind auf der Haut spüren und frische Luft atmen will, dann wird die schönste Küche zu eng. Da kommen die neuen Ideen von RÖSLE gerade richtig: Wir erweitern den Grillhorizont. Ob BBQ-Station oder BBQ-Island – mit unseren Gasgrills können Sie nicht nur perfekt grillen, sondern auch genussvoll kochen und backen. Oder wählen Sie gleich unsere BBQ-Kitchen mit dem Komfort einer Indoor-Küche – damit Sie den Sommer richtig auskosten können.



OUTDOOR

Alles im grünen Bereich: Laden Sie ein in Ihren Garten – unsere BBQ-Grills lassen keine Wünsche offen. Bis zu vier Hauptbrenner mit extra heißer Primezone für saftige Steaks, der Seitenbrenner zum Warmhalten oder Kochen und bei der BBQ-Kitchen sogar ein Back Burner für perfekte Rundumhitze ermöglichen pures Grill- und Kochvergnügen vom Familienessen bis zum mehrgängigen Abend-Event, vom Brunch bis zum Servieren unterm Sternenhimmel.

RÖSLE
GASGRILL BBQ-ISLAND
VIDERO G4 – SL
EDELSTAHL / SCHWARZ

Der Wandelbare



Die Produkte von RÖSLE sind bekannt für ihre robuste und gleichzeitig funktionelle Bauweise. Diese Tugenden finden sich auch in unseren BBQ-Islands wieder und versprechen ungetrübte und vielseitige Grillfreude. Schwarz oder Edelstahl? Beide Modelle bieten den Grill mit Glaseinsatz im Deckel, 4 Hauptbrennern, Warmhalterost, Seitenbrenner und 800 °C heißer Primezone für ein extra krosses Finish. Mit den Seitencontainern für Gasflaschen bis 11 kg und der integrierten Ablage hat man zudem viel Platz zum Verstauen.

AUCH IN SCHWARZ ERHÄLTLICH!



PRIME ZONE
MIT 800 °C






VIDEROG4-SL


VIDEROG4-SL



RÖSLE
GASGRILL BBQ-ISLAND
VIDERO G4 – SL
EDELSTAHL / SCHWARZ

BRENNER AUS EDELSTAHL:
Sie sorgen mit je 3,5 kW für reines Grillvergnügen.

EXTRA GROSSE GRILLFLÄCHE:
Mit emailliertem Grillrost aus Gusseisen.
70×45 cm (3.150 cm²)

WARMHALTEROST:
70×16 cm (1.120 cm²)



INTEGRIERTER SEITENBRENNER:
Im Ablagetisch befindet sich ein Seitenbrenner mit 3,0 kW Leistung. Im geschlossenen Zustand ist der Ablagetisch als Arbeitsfläche nutzbar z. B. zum Zubereiten von Beilagen oder Saucen.

USB-PORT:
Für optionale LED Grillrost-Beleuchtung

KOMFORTABLE ARBEITSHÖHE:
Die ergonomische Höhe von 90 cm gewährleistet ein entspanntes Arbeiten am Grill.

AUFFANGSCHALE AUS EDELSTAHL:
Für herabtropfendes Fett und Garflüssigkeiten. Diese kann zur Reinigung auf der Vorderseite des Gerätes entnommen werden.

ABMESSUNGEN:
(L×B×H) 154×60×118 cm

EXTRA ABLAGEFLÄCHE:
Platz genug für alles, was man braucht oder abstellen möchte. Teller, Getränke, Töpfe, Salatschüsseln – alles passt griffbereit unter den Grill.

EDELSTAHL ODER SCHWARZ
Art.-Nr. 25322; Art.-Nr. 25321
Edelstahl: Basis-Code 4010493000
Schwarz: Basis-Code 4009093000
BBQ: L×B×H 84×76×57 cm
Schrank: L×B×H 83×60×29 cm
BBQ: 50 kg | Schrank: 40 kg
Edelstahl: UVP 1.499,–€
Schwarz: UVP 1.299,–€

CE

GROSSES DECKELTHERMOMETER:
Mit gut lesbarer Temperaturanzeige in °C und °F.

DECKEL MIT GLASEINSATZ:
Er gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum. Daher muss der Deckel nicht angehoben werden und der Garprozess wird nicht unterbrochen. Die Temperatur bleibt konstant.

PRIMEZONE:
800 °C sorgen für ein extra krosses Finish. Integriert im Seitentisch, inkl. elektronischer Zündung.



VIEL STAURAUM IN DEN UNTERSCHRÄNKEN:
Für Gasflaschen bis zu 11 kg und Grillzubehör.

BELEUCHTETE DREHKNÖPFE:
Rot = an
Weiß = aus

EINFACHES JET-FLAME-ZÜNDSYSTEM:
Per Drehknopf wird jeder einzelne Brenner gezündet.

MATERIAL:
aus Edelstahl. Auch in Schwarz aus pulverbeschichtetem Stahl erhältlich.

MÜHELOSER TRANSPORT:
Die Räder sind stabil und garantieren einen einfachen Transport auch auf unebenem Untergrund.

RÖSLE
GASGRILL BBQ-KITCHEN
VIDERO G4 – SK
EDELSTAHL

Der Alleskönner

Mehr Möglichkeiten für das Grillen und Kochen im Freien kann man in einem Gerät nicht vereinen. Mit dem BBQ-Kitchen können Sie draußen kochen, braten, backen. Sie haben fließend Wasser und wird es einmal später, kann an den USB-Port eine LED-Lampe angeschlossen werden – damit Sie auch in der Dunkelheit alles im Blick haben. Starke Gasbrenner mit 800 °C heißer Primezone, Back Burner für gleichmäßiges Bräunen und Seitenbrenner ermöglichen scharfes Angrillen, Spießbraten und nebenbei das Erhitzen von Suppen oder Saucen.





RÖSLE
GASGRILL BBQ-KITCHEN
VIDERO G4 – SK
EDELSTAHL

GROSSES DECKELTHERMOMETER:
Mit gut lesbarer Temperaturanzeige in °C und °F. .

EXTRA GROSSE GRILLFLÄCHE:
Mit emailliertem Grillrost aus Gusseisen. 70×45 cm (3.150 cm²)

WARMHALTEROST:
70×16 cm (1.120 cm²)

BACK BURNER:
Für Grillvergnügen mit Drehspieß. Mit 3,2 kW gelingt von Gyros über Hähnchen bis zum Spießbraten einfach alles.

INTEGRIERTER SEITENBRENNER:
Im Ablagetisch befindet sich ein Seitenbrenner mit 3,0 kW Leistung. Im geschlossenen Zustand ist der Ablagetisch als Arbeitsfläche nutzbar z. B. zum Zubereiten von Beilagen oder Saucen.

KOMFORTABLE ARBEITSHÖHE:
Die ergonomische Höhe von 90 cm gewährleistet ein entspanntes Arbeiten am Grill.

AUFFANGSCHALE AUS EDELSTAHL:
Für herabtropfendes Fett und Garflüssigkeiten. Diese kann zur Reinigung auf der Vorderseite des Gerätes entnommen werden.

ABMESSUNGEN:
(L×B×H) 193,7×63,5×118 cm



USB-PORT:
Für optionale LED Grillrost-Beleuchtung

EXTRA ABLAGEFLÄCHE:
Platz genug für alles, was man braucht oder abstellen möchte. Teller, Getränke, Töpfe, Salatschüsseln – alles passt griffbereit unter den Grill.

Art.-Nr. 25323
Basis-Code 4011893000
BBQ: L×B×H 124,5×76×63 cm
Schrank: L×B×H 83×60×29 cm
BBQ: 55 kg | Schrank: 40 kg
UVP 1.699,–€

CE

DECKEL MIT GLASEINSATZ:
Er gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum. Daher muss der Deckel nicht angehoben werden und der Garprozess wird nicht unterbrochen. Die Temperatur bleibt konstant.

BRENNER AUS EDELSTAHL:
Sie sorgen mit je 3,5 kW für reines Grillvergnügen.

PRIMEZONE:
800 °C sorgen für ein extra krosses Finish. Integriert im Seitentisch, inkl. elektronischer Zündung.

EDELSTAHL WASCHBECKEN MIT INTEGRIERTEM WASSERHAHN:
Fließendes Wasser direkt am Grill – zum Salat waschen, Kochtöpfe füllen und schnellen Reinigen. Der hohe Wasserhahn ermöglicht problemlos das Befüllen hoher Töpfe.



VIEL STAURAUM IN DEN UNTERSCHRÄNKEN:
Für Gasflaschen bis zu 11 kg und Grillzubehör.

BELEUCHTETE DREHKNÖPFE:
Rot = an; Weiß = aus

EINFACHES JET-FLAME-ZÜNDSYSTEM:
Per Drehknopf wird jeder einzelne Brenner gezündet.

MÜHELOSER TRANSPORT:
Die Räder sind stabil und garantieren einen einfachen Transport auch auf unebenem Untergrund.

RÖSLE
GASGRILL BBQ-STATION
VIDERO G3 – S
SCHWARZ

The Must Have

Wir wissen, worauf es Familien ankommt – denn RÖSLE ist ein Familienunternehmen in 5. Generation. Dabei bleiben wir immer innovativ und am Puls der Zeit. Wie mit unserem vielseitigen Gasgrill Videro G3-S mit drei unabhängige Garzonen: Der Hochleistungs-Grill, der Seitenbrenner und die Primezone, in nur einem kompakten Gerät. Stark in der Hitzeleistung und dabei mobil genug, um mit Leichtigkeit an Ihren Lieblingsplatz verschoben zu werden. Dank der ergonomischen Arbeitshöhe erlaubt der Videro G3-S komfortables Grillen. Besonders praktisch: Die seitlichen Ablageflächen und der geräumige Unterschrank.

PRIMEZONE
Pure Power: Die extra heiße Grillfläche im Seitentisch schafft bis zu 800 °C – optimal zum kurzen kräftigen Braten von saftigen Steaks. Zugeklappt bietet sie zusätzliche Ablagefläche.



INKLUSIVE HAKENLEISTE:
Zum Aufhängen von Grill-Accessoires wie Grillzange oder BBQ-Wender, damit diese immer gleich zur Hand sind.



PRIME ZONE
MIT 800 °C

INTEGRIERTER SEITENBRENNER:

Im Ablagetisch befindet sich ein Seitenbrenner mit 3,0 kW Leistung. Im geschlossenen Zustand ist der Ablagetisch als Arbeitsfläche nutzbar z. B. zum Zubereiten von Beilagen oder Saucen.







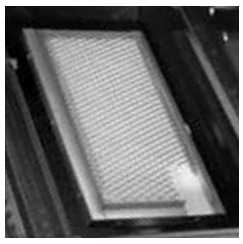




RÖSLE
GASGRILL BBQ-STATION
VIDERO G3 – S SCHWARZ

GROSSE GRILLFLÄCHE:
Videro G3 – S = 60×45 cm (2.700 cm2)

EXTRA HEISSE PRIMEZONE:
800 °C sorgen für ein extra krosses Finish. Integriert im Seitentisch, inkl. elektronischer Zündung.





KOMFORTABLE ARBEITSHÖHE:
Die ergonomische Höhe von 90 cm gewährleistet ein entspanntes Arbeiten am Grill.

AUFFANGSCHALE
Für herabtropfendes Fett und Garflüssigkeiten. Diese kann zur Reinigung auch auf der Vorderseite des Gerätes entnommen werden.

ABMESSUNGEN:
VIDERO G3–S
(L×B×H) 127 × 60 × 118 cm

Art.-Nr. 25503
Basis-Code 4004893000
BBQ: L×B×H 68,5×62,5×63,5 cm
45 kg
UVP 699,–€

CE



DECKEL MIT GLASEINSATZ:
Er gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum. Daher muss der Deckel nicht angehoben werden und der Garprozess wird nicht unterbrochen. Die Temperatur bleibt konstant.

GROSSES DECKELTHERMOMETER:
Mit gut lesbarer Temperaturanzeige in °C und °F.

BRENNER AUS EDELSTAHL:
Sie sorgen mit je 3,5 kW für reines Grillvergnügen.

INTEGRIERTER SEITENBRENNER:
Im Ablagetisch befindet sich ein Seitenbrenner mit 3,0 kW Leistung. Im geschlossenen Zustand ist der Ablagetisch als Arbeitsfläche nutzbar z. B. zum Zubereiten von Beilagen oder Saucen.

INKLUSIVE HAKENLEISTE:
Zum Aufhängen von Grill-Accessoires wie Grillzange oder BBQ-Wender, damit diese immer gleich zur Hand sind.

BELEUCHTETE DREHKNÖPFE:
Rot = an; Weiß = aus

VIEL STAURAUM IM UNTERSCHRANK:
Für Gasflaschen bis zu 11 kg und Grillzubehör.

MÜHELOSER TRANSPORT:
Die Räder sind stabil und garantieren einen einfachen Transport auch auf unebenem Untergrund.

Einfach

LAMMKARREE NACH ORIGINAL RÖSLE-ART

ZUTATEN

400 g Lammkarree
Rosmarin
2 Knoblauchzehen
Frischer Thymian
Pfeffer
Fleur de Sel
8 EL Öl

n lecker

1. Am Vortag 400 g Lammkarree parieren und mit einer Gewürzmischung aus 8 EL Olivenöl, 2 gepressten Knoblauchzehen, 2 EL gemahlenem frischen Rosmarin und Thymian sowie etwas gemahlenem Pfeffer einreiben und über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen.

2. Vor dem Grillen die Kräuter entfernen und das Lammkarree auf direkter Hitze 3 – 4 Minuten pro Seite grillen, anschließend für etwa 20 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel (bei ca. 200 °C) schmoren lassen.

3. Das Fleisch vom Grill nehmen, mit Fleur de Sel bestreuen, aufschneiden und sofort servieren.

NEUES BEI GRILLUTENSILIEN

AUF ALLES VORBEREITET

Besser grillen: Wir sind Experten rund um Küche & BBQ und liefern das richtige Werkzeug für jede Aufgabe am Grill – durchdacht, funktionell, langlebig. Und immer wieder haben wir neue Ideen, die das Grillen noch vielseitiger, leichter und unkomplizierter machen.



REINIGUNGSBÜRSTE FÜR GRILLROSTE AUS EDELSTAHL, CHROM UND EMAILLE

UNIVERSALSCHALE EDELSTAHL PRO KANN ALS TROPFSCHALE IN DEN GRILL EINGESETZT WERDEN



SCHÜTZT DEN GRILL DAUERHAFT



DAS IST NEU IM SORTIMENT:

Unseren beliebten **Pizzastein** gibt es jetzt in runder und rechteckiger Form. So kann die Grillfläche der Gasgrill-Stationen optimal ausgenutzt werden, wenn mal wieder die ganze Familie Pizza vom Grill den Würstchen vorzieht. Außerdem eignet sich der Pizzastein auch für Flammkuchen oder zum Brotbacken, und das nicht nur auf dem Grill, sondern auch im Backofen. Das hitzespeichernde Schamotte-Material macht alles mit. Universell und unumgänglich am Grill ist auch die neue **Edelstahl-Universalschale Pro Schale**. Fleisch marinieren? Oder Steaks stilecht servieren? Das hochwertige Material hält es auch aus, als Tropfschale im Grill eingesetzt zu werden und so tropfendes Fett abzufangen, bevor es verbrennen kann. Damit werden die Wegwerf-Alu-Schalen umweltfreundlich ersetzt. Zum einfachen Reinigen der Roste empfehlen wir die neue **Reinigungsbürste**. Die stählernen Borsten reiben schonend jeden Belag vom Grillrost und passen auch in enge Zwischenräume. Darf‘s noch etwas mehr sein? Extralange Grillzangen, solide Grillschürzen, Spezialeinsätze wie Hähnchenracks oder Drehspieße, Burgerpresse und Anzündkamin, Räucherset oder Tranchierbesteck: Bei uns finden Sie als Grillmeister für alle Zwecke das perfekte Equipment.

Das Vario-System

ALLE VORTEILE:



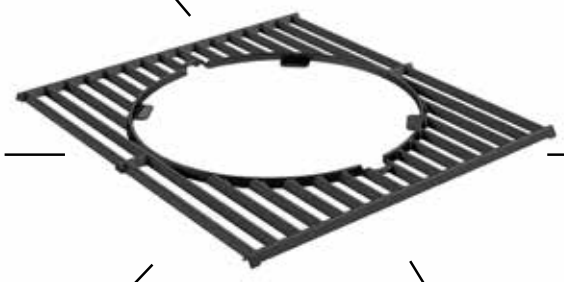
Wok



Pizzastein



Grillrost (inklusive)





Dutch Oven



Grillrost RS



Grillplatte

- Ermöglicht Kochen, Backen, Braten auf dem Grill
- 5 verschiedene Einsätze
- Pizzastein Vario Ø 30 cm für die Zubereitung von knuspriger Pizza, Flammkuchen oder Brot. Der Stein aus Schamotte ist auch im Backofen verwendbar
- Grillrost RS Vario Ø 30 cm für ein wabenförmiges Branding
- Grillplatte Vario Ø 30 cm für alles Kurzgebratene, mit glatter und geriffelter Seite für ein schickes Branding
- Dutch Oven aus Gusseisen Ø 35 cm als Universaltopf zum Kochen, Braten und Backen

NEU:
RECHTECKIGER PIZZASTEIN

IDEAL ZUM ZUBEREITEN VON PIZZA, BROT UND DESSERTS

GRILL AND CHILL

RÖSLE

SINCE 1888

RÖSLE GmbH & Co. KG • Johann-Georg-Fendt-Str. 38 • 87616 Marktoberdorf
Deutschland • Tel. +49 (0) 8342 912 0 • Fax +49 (0) 8342 912 190

info@roesle.de • www.roesle.com

4 004293 037138
03713 I MAU I 0818 I 1.0