

FUNKTIONALES ZUBEHÖR

Vielseitig und heiß aufs Grillen.

Ran an den Grill und Neues ausprobieren! Egal ob lässige Burger, zarte Steaks, frische Garnelen oder die klassische Bratwurst. Das RÖSLE Zubehör ist vielseitig einsetzbar, es lässt sich drehen und wenden. Im wahrsten Sinne des Wortes.

Wichtig ist außerdem ein sauber gepflegter Grill. Denn er sieht nicht nur gut aus, es macht ihn auch sicherer. Damit das Grillen immer ein reines Vergnügen bleibt und der Grill lange hält.

GRILLPLATTE MAGNUM G3

Art.-Nr. 25554 | 48x32 cm

- Passend für die MAGNUM G3-Modelle
- Massive Grillplatten, eignen sich hervorragend für alles Kurzgebratene und sorgen für ein schönes Branding
- Ideal auch für stark fettende Fleischsorten wie Entenbrust oder Bauchfleisch
- Das Fett wird kontrolliert über seitliche Aussparungen abgeführt und tropft somit nicht ins Feuer
- Material: Gusseisen emailliert

GRILLPLATTE MAGNUM G4

Art.-Nr. 25555 | 48x40 cm

- Passend für die MAGNUM G4-Modelle

Abbildung: Grillplatte MAGNUM G4



Abbildung: Grillplatte MAGNUM G3

PREMIUM BARBECUE-GRILLZANGE

Art.-Nr. 25243

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



ABDECKHAUBE MAGNUM G3

Art.-Nr. 25556

ABDECKHAUBE MAGNUM G4

Art.-Nr. 25557

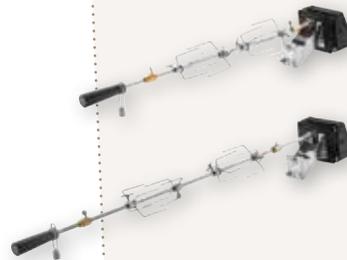
- Wasserdicht
- Farbe: Schwarz
- Klettverschluss zum Fixieren
- Material: Polyester mit PVB-Beschichtung

NEU PREMIUM-DREHSPIESS

Art.-Nr. 25435 | G2/G3/F60

Art.-Nr. 25436 | G4/G6

- Drehspieß zur Zubereitung von Hähnchen, Spießbraten, Gyros, usw.
- Die Drehgeschwindigkeit von ca. 3 Umdrehungen pro Minute verteilt den Bratensaft gleichmäßig für eine knusprige Außenhülle und ein saftiges Inneres
- Massiver 6-Kant-Spieß aus Edelstahl, belastbar bis 10kg Maximalgewicht
- Mit 4 robusten Halterungen zum Fixieren des Grillgutes
- Inklusiv Elektromotor mit Netz- oder Batteriebetrieb
- Netzteil 220V/50Hz für Elektromotor inklusive



NEU DREHSPIESSKORB

Art.-Nr. 25437

- Für die spielend leichte Zubereitung von Kartoffelspalten oder Gemüsewürfeln auf dem Grill
- Passend zu Premium-Drehspieß, Art.-Nr. 25435 und 25436



BARBECUE-REINIGUNGSBÜRSTE SLIDEX

Art.-Nr. 25390

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



TIPP:

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



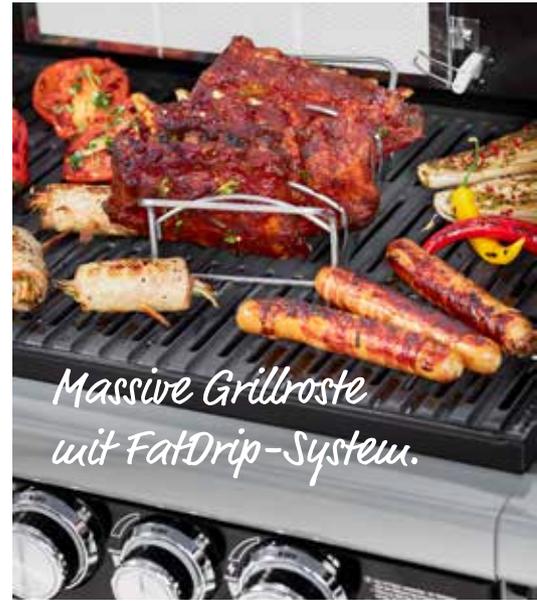
Die Primezone.



Inklusive Besteckhalter.



**Ran an
den Grill.
Es ist
angerichtet!**



*Massive Grillbroste
mit FatDrip-System.*



*Für Gasflaschen
bis 11 kg DE.*



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



www.roesle.com



03634/ABC/0321/8.0



Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten.

**GRILL
AND
CHILL**



SINCE 1888

Auf heißer Spur: Gasgrill BBQ-Station MAGNUM.



*Grill and
Chill.*



MAGNUM – Das Beste ist gerade gut genug!

Längst ist Grillen vom gelegentlichen **Schönwetter-Vergnügen** zu einer selbstverständlichen **Ganzjahresaktivität** geworden, der man sich genauso **kenntnisreich, kreativ und leidenschaftlich** widmet wie der Kochkunst. Entsprechend wird auf **hochwertige Zutaten**, gutes, **funktionales Werkzeug** und das **passende Gerät** Wert gelegt.

Somit führt an der **RÖSLE MAGNUM Serie** kein Weg vorbei. Die Gasgrill BBQ-Stationen überzeugen mit **neuen Funktionen, robuster und solider Struktur, Komfort und Kompetenz**. Ausgestattet mit **Innenraumbeleuchtung, Infrarot Back Burner und FatDrip-System** glänzen sie in schwarzer Optik zu jeder Tages- und Jahreszeit, bei saftigem Steak, knackigem Gemüse oder süßem Dessert. **So geht durchdachtes Grillen mit RÖSLE.**

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Gasgrill mit Hochleistungsbrennern (4kW) aus Edelstahl mit **Jet-Flame-Zündsystem**
 - **Primezone** mit Grillrost aus emailliertem Gusseisen im rechten Seitentisch (PRO-Modelle)
 - **Seitenbrenner** mit 6,5 kW Leistung (Basis-Modelle)
 - **Infrarot Back Burner** mit 4,7 kW Leistung (PRO-Modelle)
 - Haupt-Grillfläche: G3 ca. 62x48cm / G4 ca. 78x48cm
 - Warmhaltefläche: G3 ca. 59x13 mm / G4 ca. 75x13 mm
 - Massive Grillroste aus emailliertem Gusseisen, auch in der Primezone
 - Warmhalterost aus massivem Edelstahl
 - Mit **FatDrip-System**: Das intelligente Fettablaufsystem sorgt für authentischen Grillgeschmack und geringen Reinigungsaufwand
 - Wärmeverteiler und **Fettauffangwanne aus Edelstahl**
 - **Deckel mit Glaseinsatz** gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum
 - Großes, gut ablesbares **Deckelthermometer**, Anzeige in °C und °F
 - **Innenbeleuchtung** für perfektes Ambiente und beleuchtete Drehregler (AN = rot, AUS = weiß) für perfekte Zubereitung in der Abenddämmerung und Nachts
 - Inklusive **Halterungen** für die Aufnahme von Müllbeutel und Küchenrolle
 - Mit Besteck und Saucenhalter
 - Die **ergonomische Höhe** von 90cm gewährleistet ein komfortables Arbeiten am Grill
 - Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
 - Großzügiger Stauraum unter dem Grill für Gasflasche bis zu 11 kg DE
- NEU** • Inkl. Gasdruckregler mit integrierter **Schlauchbruchsicherung** (PRO-Modelle)



DIE MAGNUMS IM DETAIL



GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM G3

Art.-Nr. 25550

- Gasgrill mit 3 Haupt-Brennern (je 4kW)
- Seitenbrenner (6,5kW)
- Haupt-Grillfläche: 62×48 cm, Warmhalterost: 59×13 cm

Abdeckhaube separat erhältlich, Art.-Nr. 25556



GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM PRO G3

Art.-Nr. 25558

- Gasgrill mit 3 Haupt-Brennern (je 4kW)
- Primezone im Seitentisch (4,3kW)
- Infrarot Back Burner (4,7 kW)
- Haupt-Grillfläche: 62×48 cm, Warmhalterost: 59×13 cm

NEU • Inkl. Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung

Abdeckhaube separat erhältlich, Art.-Nr. 25556



GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM G4

Art.-Nr. 25551

- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern (je 4kW)
- Seitenbrenner (6,5kW)
- Haupt-Grillfläche: 78×48 cm, Warmhalterost: 75×13 cm

Abdeckhaube separat erhältlich, Art.-Nr. 25557

Das haben alle gemeinsam:

- Massive Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Jet-Flame-Zündsystem
- Mit intelligentem FatDrip-System
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Garraum-Innenbeleuchtung für bequeme Zubereitung in der Abenddämmerung
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Halterungen für die Aufnahme von Küchenrolle und Müllbeutel
- Mit Besteck- und Saucenhalter
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE

GASGRILL BBQ-STATION MAGNUM PRO G4

Art.-Nr. 25559

- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern (je 4kW)
- Primezone im Seitentisch (4,3 kW)
- Infrarot Back Burner (4,7 kW)
- Haupt-Grillfläche: 78×48 cm, Warmhalterost: 75×13 cm

NEU • Inkl. Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung

Abdeckhaube separat erhältlich, Art.-Nr. 25557



RÖSLE

GASGRILL BBQ-STATION

MAGNUM G3 & G4

DECKEL MIT GLASEINSATZ:
Er gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum. Der Garprozess wird durch Anheben des Deckels nicht unterbrochen. Die Temperatur bleibt konstant.

GARRAUM-INNENBELEUCHTUNG:
Für bequeme Zubereitung in der Abenddämmerung.

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

EXTRA GROSSE GRILLFLÄCHE:
MAGNUM G3
62×48cm (2.976 cm²)
MAGNUM G4
78×48cm (3.744 cm²)

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

HOCHLEISTUNGSBRENNER AUS EDELSTAHL:
Sie sorgen mit je 4,0kW für reines Grillvergnügen.

INTEGRIERTER SEITENBRENNER:
Im Ablagetisch befindet sich ein Seitenbrenner mit 6,5kW Leistung zum Zubereiten von Beilagen. Im geschlossenen Zustand ist der Ablagetisch als Arbeitsfläche nutzbar.

FATDRIP-SYSTEM:
Das intelligente Fettablaufsystem sorgt für authentischen Grillgeschmack und geringen Reinigungsaufwand.

BELEUCHTETE DREHKNÖPFE:
Rot = an; Weiß = aus.

AUFFANGWANNE AUS EDELSTAHL:
Für herabtropfendes Fett und Garflüssigkeiten. Die Wanne kann zur Reinigung auf der Rückseite des Gerätes entnommen werden.

INKLUSIVE HALTERUNGEN:
Zum Aufnehmen von Küchenrolle und Müllbeutel.

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

VIEL STAURAUM IM UNTERSCHRANK:
Für Gasflaschen bis zu 11 kg und Zubehör. Haken für das Grillbesteck und ein Köcher für z. B. Saucen sind bereits integriert.

MÜHELOSER TRANSPORT:
Die Räder sind stabil und garantieren einen mühelosen Transport auch auf unwegsamem Gelände.



Abbildung: MAGNUM G4

ABMESSUNGEN:
MAGNUM G3
(L×B×H)
131,3×66×123,6cm
MAGNUM G4
(L×B×H)
147,3×66×123,6cm



RÖSLE

GASGRILL BBQ-STATION

MAGNUM PRO G3 & G4



BACK BURNER:
Für Grillvergnügen mit Drehspieß. Mit 4,7 kW gelingt von Gyros über Hähnchen bis zum Spießbraten einfach alles.

GARRAUM-INNENBELEUCHTUNG:
Für bequeme Zubereitung in der Abenddämmerung.

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

EXTRA GROSSE GRILLFLÄCHE:
MAGNUM PRO G3
62×48cm (2.976 cm²)
MAGNUM PRO G4
78×48cm (3.744 cm²)

DECKEL MIT GLASEINSATZ:
Er gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum. Der Garprozess wird durch Anheben des Deckels nicht unterbrochen. Die Temperatur bleibt konstant.

HOCHLEISTUNGSBRENNER AUS EDELSTAHL:
Sie sorgen mit je 4,0kW für reines Grillvergnügen.

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

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

FATDRIP-SYSTEM:
Das intelligente Fettablaufsystem sorgt für authentischen Grillgeschmack und geringen Reinigungsaufwand.

BELEUCHTETE DREHKNÖPFE:
Rot = an; Weiß = aus.

AUFFANGWANNE AUS EDELSTAHL:
Für herabtropfendes Fett und Garflüssigkeiten. Die Wanne kann zur Reinigung auf der Rückseite des Gerätes entnommen werden.

INKLUSIVE HALTERUNGEN:
Zum Aufnehmen von Küchenrolle und Müllbeutel.

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

VIEL STAURAUM IM UNTERSCHRANK:
Für Gasflaschen bis zu 11 kg und Zubehör. Haken für das Grillbesteck und ein Köcher für z. B. Saucen sind bereits integriert.

MÜHELOSER TRANSPORT:
Die Räder sind stabil und garantieren einen mühe-losen Transport auch auf unwegsamem Gelände.

Abbildung: MAGNUM PRO G4

ABMESSUNGEN:
MAGNUM PRO G3
(L×B×H)
131,3×66×123,6cm
MAGNUM PRO G4
(L×B×H)
147,3×66×123,6cm



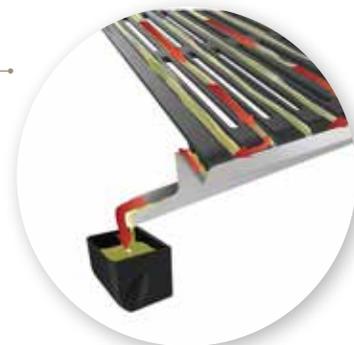
NEU **Noch mehr Sicherheit!**
Alle **MAGNUM PRO Gasgrill BBQ-Stationen** sind mit einem Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung ausgestattet.

(ab Modelljahr 2021)

DIE HIGHLIGHTS

FatDrip-System Technologie (intelligence drip system)

Das neue **FatDrip-System** lässt Fett keine Chance. Der Grillrost enthält speziell entwickelte Ablaufrinnen, die dafür sorgen, dass austretendes Fett aus dem Grillgut nicht auf die heißen Brenner im Inneren der Brennkammer gelangt und verhindert somit das Entstehen von ungewünschten Stichflammen. Durch die Neigung der Grillplatte wird das Fett gezielt in einen **Fettauffangbehälter** abgeleitet. Dieser ist einfach und komfortabel zu reinigen, denn eine regelmäßige Entleerung ist elementar.



Primezone

Pure Power: Die **extra heiße Grillfläche** im rechten Seitentisch der PRO-Modelle schafft bis zu **800 °C**. Die Primezone ist optimal zum kurzen kräftigen Braten von saftigen Steaks. Sie verleiht ein **extra-krosses und schmackhaftes Finish**. Grillrost aus emailliertem Gusseisen, in der Höhe verstellbar. Zugeklappt bietet sie zusätzliche Arbeits- oder Ablagefläche.



Beleuchtung

Die **Innenbeleuchtung** (mit 230V Ansteuerung) schafft das richtige Ambiente zum Grillen in der Abenddämmerung. Auch im Winter, bei trübem Licht, gibt es nun keine Hindernisse. Die **Drehknöpfe** werden direkt mit beleuchtet. Der Brenner heizt, wenn der Regler rot leuchtet. Scheint das Licht weiß, ist der entsprechende Brenner aus.



Infrarot Back Burner

Der **Back Burner** (4,7 kW) der PRO-Modelle liefert zusammen mit dem **Drehspieß** (Art.-Nr. 25435 oder 25436) gleichmäßig **knusprige Hähnchen, Gyros oder Spießbraten**. Bei geschlossenem Deckel entwickelt der Back Burner in kurzer Zeit eine sehr starke Hitze, die gleichmäßig an das Grillgut abgegeben wird. Das Ergebnis ist ein saftiger und besonders schmackhafter Grillgenuss.



Hochleistungsbrenner

Die **Hochleistungsbrenner aus Edelstahl** sorgen mit der vollen Kraft von je 4 kW für eine starke, gleichmäßige Hitzeentwicklung. Die Brenner werden einzeln per Drehknopf gestartet über das blitzschnelle **JET-FLAME-ZÜNDSYSTEM**.

