

LOVE  
COOK  
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888

Lust auf  
RÖSLE

**TESTSIEGER**  
**ETM TESTMAGAZIN**  
Rösle Silence Pro  
**SEHR GUT** 95,1 %  
Vergleichstest  
10 antihaltbeschichtete  
Pfannen 12/2021  
4 x sehr gut, 6 x gut  
[www.etm-testmagazin.de](http://www.etm-testmagazin.de)

Das aktuelle Kochgeschirr-  
Sortiment von RÖSLE.

ALLESKÖNNER.  
VOLLER FUNKTIONEN.  
HÖCHSTE QUALITÄT.  
RÖSLE.



## GUT GEKOCHT

*...und genau richtig.*

Edelstahl, Aluminiumguss, Eisen? Pur oder mit Antihafbeschichtung? Und welche Größe braucht es eigentlich? Wir von RÖSLE sind überzeugt, dass gutes Kochgeschirr mit Leidenschaft gemacht wird und es auf die richtigen Details ankommt.

Unsere Töpfe, Pfannen und Stielkasserollen werden in Ihrem Zuhause sicher das neue Lieblingsstück. Denn wir möchten den Genuss in jeden Tag im Leben bringen und das Werkeln in der Küche erleichtern.

Das merkt man wenn man mit uns kocht!



# UNSERE KOCHGESCHIRR-SERIEN

*Was ist denn hier der Unterschied?*



## SILENCE PRO

Töpfe und Pfannen aus Edelstahl mit premium Antihafbeschichtung ProResist. Raue Oberfläche für Röstaromen. Passende Deckel aus Borosilikat separat erhältlich. Patentiert, Testsieger und unsere Nr. 1. .... **15 TLG.**

## CHARM

Töpfe aus Edelstahl mit breiten Griffen und Innenskalierung. Mit praktischem Dampfauslass im Deckel. .... **5 TLG.**



## EXPERTISO

Töpfe aus Edelstahl mit schmalen, eleganten Griffen und Innenskalierung. Mit praktischer Abgießschnappe. .... **7 TLG.**

## CADINI

Töpfe und Pfannen aus recyceltem Aluminiumguss. Nachhaltig und mit guter Wärmespeicherung. Mit Antihafbeschichtung ProResist und Pfannengriffen aus Bakelit. .... **8 TLG.**



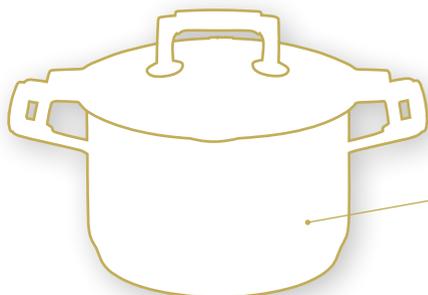
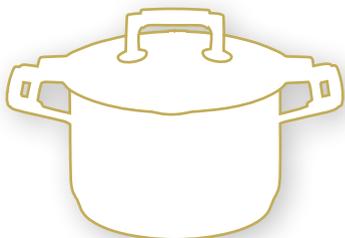
## EISEN 1888

Töpfe mit breiten Griffen und Schmiedeeisernen Pfannen, so gut wie damals. Auch für offenes Feuer und Grills geeignet. Handreinigung empfohlen. .... **3 TLG.**



# DER RICHTIGE TOPF

Wie groß soll der Topf sein?



## KOCHTOPF

**16 CM | 1,9 L FÜLLMENGE**

Geeignet für 1 Portion Pasta oder Beilagen für eine Person.

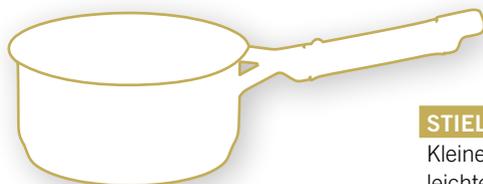
**20 CM | 2,7 L FÜLLMENGE**

Geeignet für zwei Portionen Pasta oder Beilagen für zwei Personen.

**24 CM | 5,8 L FÜLLMENGE**

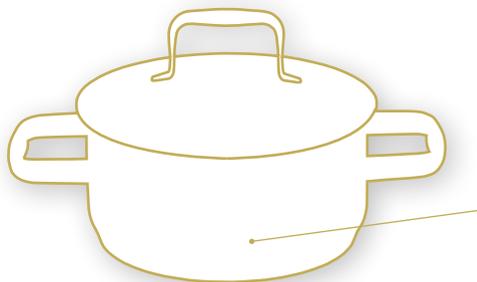
Geeignet für vier Portionen Pasta oder Beilagen für 4 Personen.





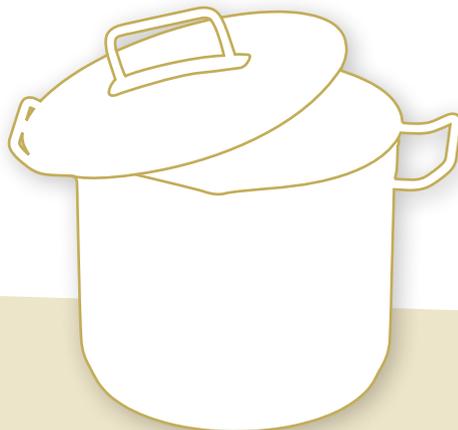
### STIELKASSEROLE

Kleiner Topf mit langem Griff ermöglicht leichtes Ausgießen mit einer Hand. Für Saucen, Porridge oder Kakao.



### BRATENTOPF

Rand ist niedriger als ein Kochtopf, das Wenden vom Kochgut im Topf ist daher besonders leicht.



### GEMÜSE- UND SUPPENTOPF, HOCH

Ca. 9 l Füllmenge. Besonders großer, hoher Topf. Für die selbstgemachte Hühnersuppe, das Essen für Feiern und Feste oder den Punsch in der Adventszeit.

# DIE PASSENDE PFANNE

*Welche Pfannenform ist die richtige?*



## **BRATPFANNE 20 CM**

Perfekt für 1 Spiegelei, ohne dass es zu sehr verläuft.



## **BRATPFANNE 24 CM**

Genau richtig für 2 Spiegeleier oder Beilagen für zwei Personen.



## **BRATPFANNE 28 CM**

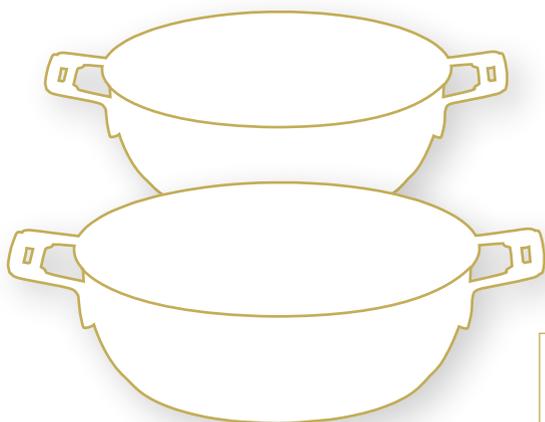
Groß genug für ein Hauptgericht für 2 bis 3 Personen.



## **BRATPFANNE 32 CM**

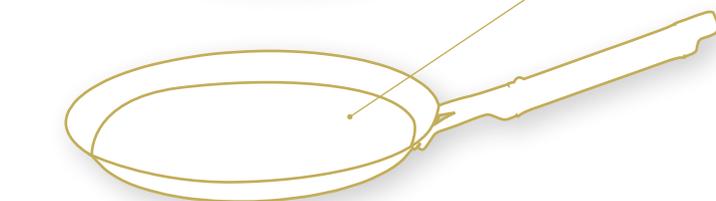
Für's Familienessen oder wenn Gäste eingeladen sind.





### SERVIERPFANNEN 24 CM UND 28 CM

Rand 7 bzw. 9 cm hoch, gut für voluminöse Speisen wie One-Pot Pastagerichte; kurze Griffe nehmen wenig Platz auf dem Herd ein.



### CRÊPES PFANNE 28 CM

Extra flacher Rand, perfekt zum leichten Wenden von empfindlichen Speisen wie Crêpes, Spiegeleier, Fischfilets.



### DAMPFGARER

Multifunktionalität: Dämpfen, Schmoren, Braten, Kochen: Verschiedene Einsätze für Gargut unterschiedlicher Größen. Hoher Rand, daher auch als Servierpfanne einsetzbar. Gut für voluminöse Speisen wie One-Pot Pastagerichte. Kurze Griffe nehmen wenig Platz auf dem Herd ein.

# SERIE "SILENCE"® PRO



reddot winner 2021

## Die SILENCE® PRO Kochtöpfe im Überblick



### HITZESCHUTZ

Keine Angst vor heißen Topfgriffen! Der Silikonmantel schützt die Deckel- und Seitengriffe vor zu starker Erhitzung.

### ABGIESSHILFE

Der innovative Deckel mit integrierter Abgießfunktion macht den Topflappen oder ein Sieb überflüssig.

### DECKELPARKPLATZ

Der Deckel lässt sich seitlich im Topfgriff einhängen, für mehr Ordnung und Platz auf der Arbeitsfläche. Dank dem im Deckel integrierten Kondensatfang, tropft nichts auf den Herd.

### 2-TON-POLIERUNG

In hochwertiger 2-Ton-Polierung: matt mit hochglanz- poliertem Rand

### DAMPFAUSLASS

Patentiert! Über die Deckelwölbung kann der Dampf entweichen. Clever – denn der Dampf wird gezielt abgeleitet, ideal für Dampfabzüge im Kochfeld.



### NACH AUSSEN GEWÖLBTER RAND

Der Inhalt lässt sich über den nach außen gewölbten Rand exzellent abkippen.



## ABGIESSEN! JETZT RICHTIG CLEVER

- 1 Deckel zurückgesetzt**  
Abgießen von großem Gargut  
z. B. Kartoffeln, Kohlgemüse
- 2 Deckel bündig auf Topf**  
Schnelles Abgießen von feinem  
Gargut, z. B. Spaghetti oder Erbsen



## PATENTIERT! DER NEUE DECKEL

**Ideal für Dampfabzüge im Kochfeld (z. B. Bora).**  
Durch die neuartige Deckelkonstruktion kann bei  
Kochfeldern mit integriertem Dunstabzug, der  
Dampf direkt abgezogen werden.



## NOCH MEHR NEUE EXTRAS

Der Deckel lässt sich seitlich im Topfgriff einhängen, wodurch mehr Ordnung und Platz auf der Arbeitsfläche herrscht. Für mehr Sauberkeit gibt es einen integrierten Kondensatfang, so dass nichts auf den Herd tropft.



# SERIE "SILENCE® PRO"



reddot winner 2021

Die SILENCE® PRO Kochtöpfe



**BRATENTOPF Ø 20 CM**

**Artikel-Nr.: 91959**

Zum Anbraten und Schmoren von Fleisch. Der Bratentopf ist niedriger als ein Kochtopf und ermöglicht somit ein komfortables Wenden der Fleischstücke im Topf.



**STIELKASSEROLLE Ø 16 CM**

**Artikel-Nr.: 91960**

Eine Stielkasserolle ermöglicht durch den langen Griff ein leichtes Ausgießen mit einer Hand. Perfekt für Saucen, Porridge oder heiße Schokolade.

**Der Griff bietet zusätzlich eine Ablagemöglichkeit für Küchenhelfer.**





Universaltopf zum Anbraten und zum Kochen. Für Knödel, Gemüse, Teigwaren und Suppen. Durch den hohen Rand spritzt weder Fett noch Flüssigkeit heraus.

In vier Größen für die jeweils perfekte Menge.

**KOCHTOPF Ø 16 CM**

**Artikel-Nr.: 91961**

**KOCHTOPF Ø 20 CM**

**Artikel-Nr.: 91962**

**KOCHTOPF Ø 24 CM**

**Artikel-Nr.: 91964**



**GEMÜSE- UND  
SUPPENTOPF Ø 24 CM, HOCH**

**Artikel-Nr.: 91963**

# SERIE "SILENCE® PRO"



reddot winner 2021

## Die SILENCE® PRO Kochtöpfe

### Moderne Töpfe für die moderne Küche.

Egal ob die schnelle One-Pot-Pasta, Frikadellen in Tomatensauce oder ein scharfes Veggie-Curry, mit dem Silence Pro Topf-Sets steht einem leckeren Menü nichts mehr im Wege.



### TOPF-SET 4-TLG.

Artikel-Nr.: 91965

Mit den Kochtöpfen in den Größen Ø 16, 20 und 24 cm und einer Stielkasserolle Ø 16 cm.

### TOPF-SET 5-TLG.

Artikel-Nr.: 91966

Mit den Kochtöpfen in den Größen Ø 16, 20 und 24 cm und **zusätzlichem Bratentopf Ø 20 cm**, sowie der Stielkasserolle Ø 16 cm.



# SERIE "SILENCE® PRO"

|  |        |
|--|--------|
| <b>TESTSIEGER</b>  |        |
| <b>ETM TESTMAGAZIN</b>   |        |
| Rösle Silence Pro  |        |
| <b>SEHR GUT</b>  | 95,1 % |
| Vergleichstest   |        |
| 10 antihafbeschichtete Pfannen                                     |        |
| 4 x sehr gut, 6 x gut  |        |
| 12/2021  |        |
| <a href="http://www.etm-testmagazin.de">www.etm-testmagazin.de</a> |        |

## Die SILENCE® PRO Pfanne im Überblick

### HOHER RAND CA. 6 CM

Nicht nur viel Platz sondern auch Schutz vor unnötigen Fettspritzern auf dem Herd. Saucen lassen sich über den sich nach außen wölbenden Rand exzellent abkippen.

### SILIKONGRIFF MIT ABLAGEFUNKTION

Liegt durch das Silikon beim Schwenken und Hantieren sicher in der Hand, zusätzlich kann der Pfannenwender sauber abgelegt werden.



### SCHNELLES AUFHEIZEN

Der Aluminiumkern im Pfannenboden sorgt für besonders schnelles Aufheizen und optimale Wärmeverteilung.

### PREMIUM ANTIHAFT-VERSIEGELUNG PRORESIST

Hart im Nehmen und für den Einsatz von Edelstahl-Küchenhelfern geeignet.



## ProResist

**Fast so hart wie Diamanten.**

Unsere Premium Antihafversiegelung und besonders robust – eingearbeitete Siliciumcarbid-Partikel machen die Oberfläche hart im Nehmen und ermöglichen den Einsatz von Edelstahl-Küchenhelfern. Die Struktur ist etwas rauer und zaubert dadurch Röstaromen in jedes Gericht, ohne dass etwas haften bleibt.

# SERIE "SILENCE® PRO"



## Die SILENCE® PRO Pfannen

**Ausgezeichnet, prämiert und unsere Nr. 1!** Die Silence Pro Pfannen sind mit unserer premium Antihaftversiegelung **ProResist** ausgestattet, deswegen können Edelstahl-Küchenhelfer darin verwendet werden. Unsere Bratpfanne aus Edelstahl, ohne Versiegelung ist perfekt für das klassische, scharfe Anbraten von Steak & Co. Alle Modelle sind Lieblinge für den täglichen Gebrauch, denn die Pfannen können trotz Beschichtung in der Spülmaschine gereinigt werden.

## BRATPFANNEN

**BRATPFANNE Ø 28 CM**

Artikel-Nr.: 91975

Edelstahl, ohne Versiegelung.



**BRATPFANNE Ø 20 CM**

Artikel-Nr.: 91970

**BRATPFANNE Ø 24 CM**

Artikel-Nr.: 91971

**BRATPFANNE Ø 28 CM**

Artikel-Nr.: 91972

**BRATPFANNE Ø 32 CM**

Artikel-Nr.: 91973

mit Gegengriff für  
leichtes Hochheben.



**BOROSILIKAT GLASDECKEL Ø 24, 28 UND 32 CM**

24 cm Artikel-Nr.: 91491

28 cm Artikel-Nr.: 91492

32 cm Artikel-Nr.: 91502

Unempfindlich gegenüber Temperaturschwankungen und Dank ihrer Höhe Platz auch für großes Bratgut. Passend für alle Pfannen und Servierpfannen mit dem entsprechenden Durchmesser. Temperaturbeständig bis 260 °C, Ergonomischer Griff, Spülmaschinen- und Backofengeeignet.



# SERVIERPFANNEN

**Vom Herd auf den Tisch – heiß und lecker.** Braten geht auch ohne langen Griff. Die edlen Servierpfannen sehen nicht nur gut aus, sie nehmen auch gleich weniger Platz auf dem Herd ein.

Der hohe Pfannenrand ist ideal für Saucen, Pasta- oder Schmorgerichte. Und dank der robusten Antihaftversiegelung **ProResist** kann auch mal mit der Gabel direkt aus der Pfanne stibitzt werden.

**SERVIERPFANNE Ø 24 CM**

**Artikel-Nr.:** 91976

**SERVIERPFANNE Ø 28 CM**

**Artikel-Nr.:** 91977



# CRÊPES PFANNE

**CRÊPES PFANNE Ø 28 CM**

**Artikel-Nr.:** 91979

Perfekt für feine Crêpes mit frischen Früchten oder herzhaftem Käse. Dank des flachen Randes können auch zarte Fischfilet oder Omelettes leicht gewendet werden. Mit Antihaftversiegelung **ProResist**.



**SPRITZSCHUTZ FÜR Ø 24/28 CM**

**Artikel-Nr.:** 91512

Die Dampfauslass-Erhebungen sorgen dafür, dass kein Kondenswasser in der Pfanne bleibt. Das Bratgut wird somit knusprig, der Herd bleibt dabei sauber und trocken. Silikonrand, temperaturbeständig bis 220 °C. Passend für alle Brat-, Schmor- und Servierpfannen, Töpfe und Schüsseln mit Ø 24 und 28 cm. Spülmaschinengeeignet.



# SERIE "SILENCE® PRO"

## Der SILENCE® PRO Aroma Dampfgarer

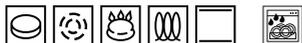
**Unser großes Multifunktionalität: Für's Dämpfen, Schmoren, Braten und Kochen.** Mehr Nährstoffe, mehr Aroma, mehr Mineralien und Vitamine, dafür weniger Salz und weniger Fett. Seine Wärmeübertragung sorgt für absolut gleichmäßiges Gargut. Das Gemüse wird unvergleichlich zart und bewahrt seine schöne Farbe, die Klöße werden locker, der Fisch bleibt saftig. Zum Dämpfen, Warmhalten oder Aufwärmen. Mit Antihaftversiegelung **ProResist**.



### AROMA DAMPFGARER / SCHMORPFANNE

Artikel-Nr.: 91978

- Aus Edelstahl 18/10, Ø 28 cm
- Deckel aus gehärtetem Glas und mit umlaufendem Silikonrand (temperaturbeständig bis 160 °C)
- Deckel lässt sich zur Ablage seitlich in den Griff einsetzen
- Inkl. einsetzbarem Thermometer, zur Kontrolle der Garprozesse
- Ablagerost mit Silikonauflage für filigranes Gargut
- Ergonomisch geformte Griffe aus Edelstahlguss mit Silikon-Hitzeschutz (temperaturbeständig bis 200 °C)
- Topf auch einzeln als Brat- oder Servierpfanne verwendbar, jetzt neu mit Antihaftversiegelung **ProResist** (temperaturbeständig bis 260 °C)
- Spülmaschinengeeignet
- Geeignet für folgende Herdarten: Elektro, Ceran, Gas, Induktion und Backofen



# WIE FUNKTIONERT EIN DAMPFGARER EIGENTLICH?

2

Unter dem Glasdeckel sammelt sich der **aufsteigende Dampf**, welcher dafür sorgt, dass die frischen Lebensmittel im Inneren **gleichmäßig gar** werden. Gemüse bleibt somit zart, Fisch saftig, Klöße locker. **Zudem behalten sie Farbe, Geschmack und die Vitamine!**



3

Der Ablagerost hält das Gargut über Wasser und lässt somit die **stetige Umhüllung im Dämpfprozess** zu. **Ideal für Fisch, Spargel oder Blumenkohl.** Sanft gegart im Dampf, statt ausgekocht – so behält Alles das volle Aroma und die Nährstoffe.

1

Zur Dampfbildung wird mind. **0,5 bis max. 1,5 Liter Flüssigkeit** benötigt.

## AROMA BRÜHE!

Ob Brühe, Weißwein oder einfach frische Kräuter, die sich im Sud befinden – hier können ganz feine Aromen direkt ins Gargut gelangen.

Die Aromen steigen im entstehenden Dampf mit auf und umhüllen das Gemüse.

**Probieren Sie es aus!**

## WELCHE GEWÜRZE?

Zum Aromagaren können z. B. folgende Zutaten in die Flüssigkeit gegeben werden:

**Gewürze:** Zimtstangen, Ingwer, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Koriander, Sternanis

**Kräuter:** Rosmarin, Dill, Salbei, Kerbel, Estragon, Majoran, Minze, Chili

**Sonstiges:** Weißwein, Brühe

## VOLLDAMPF VORAUSS!

**Nicht nur Gemüse oder Fisch genießen die schonende Garmethode, um ihr eigenes Aroma zu behalten.** Auch die Zubereitung von fluffigen Hefeknödeln ist hier ein Kinderspiel. Der feine Dampf lässt die Knödel aufgehen ohne diese zu zerkochen.  
**Mmmhhhh.... himmlisch!**

# SERIE "CHARM"

Die Töpfe im Überblick:



## Alles im Überblick:

### ERGONOMISCHE GRIFFE

Die leicht geschwungene Form der Edelstahlgriffe macht den Topf zum Hand-schmeichler.



### DAMPAUSLASS IM DECKEL

Werden die 3 Löcher nach hinten gedreht, entweicht der heiße Dampf über diese aus dem Topf und man schützt sich vor Verbrennungen beim Öffnen des Deckels.



### NACH AUSSEN GEWÖLBTER RAND

Der Inhalt lässt sich über den nach außen gewölbten Rand abgießen, ohne zu tropfen.

### MATERIAL: EDELSTAHL

Hygienisch und geschmacksneutral im täglichen Gebrauch, außerdem resistent gegen Gerüche oder Verfärbungen.

Die Reinigung kann auch in der Spülmaschine erfolgen.

Einsetzbar auf allen gängigen Herdarten, auch auf Induktion.



### INNENSKALIERUNG

Die Innenskalisierung gibt direkt Auskunft über die Inhaltsmenge, einen zusätzlichen Messbecher braucht es nicht.

Durch den Glasdeckel bleibt auch im geschlossenen Zustand die Einsicht auf das Gericht gewährt.

# SERIE "CHARM"

*Alle Modelle zur Auswahl*



Perfekt zum Braten von Fleisch, Kochen von Pasta oder Kartoffeln und zum Dünsten von Gemüse. Erhältlich in drei Größen, um die Menge der Gerichte und Beilagen je nach Personenzahl oder Appetit zu variieren.

**KOCHTOPF Ø 16 CM**

**Artikel-Nr.: 91931**

**KOCHTOPF Ø 20 CM**

**Artikel-Nr.: 91932**

**KOCHTOPF Ø 24 CM**

**Artikel-Nr.: 91933**



**STIELKASSEROLLE Ø 16 CM**

**Artikel-Nr.: 91930**

Für die Zubereitung kleiner Gerichte oder Beilagen. Mit handlichem Stielgriff, ermöglicht das Ausgießen mit einer Hand.



**BRATENTOPF Ø 20 CM**

**Artikel-Nr.: 91934**

Zum Anbraten und Schmoren von Fleisch. Der Bratentopf ist niedriger als ein Kochtopf und ermöglicht somit ein komfortables Wenden von Fleischstücken.



**KOCHGESCHIRR-SET 4-TLG.**

**Artikel-Nr.: 91935**

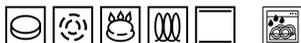
Die Allrounder bieten alles, was man als Grundausstattung an Kochgeschirr in der Küche benötigt.

# SERIE "EXPERTISO"

## Die Töpfe im Überblick:

### MATERIAL: EDELSTAHL

Hygienisch und geschmacksneutral im täglichen Gebrauch, außerdem resistent gegen Gerüche und Verfärbungen. Spülmaschinengeeignet.



### INNENSKALIERUNG

Die Innenskalierung gibt direkt Auskunft über die Inhaltsmenge, ohne dass im Voraus die Flüssigkeit abgemessen werden muss. Durch den Glasdeckel bleibt auch im geschlossenen Zustand die Einsicht auf das Gericht gewährt.

### SOLIDE GRIFFE

Geradlinig und zeitlos, dabei robust und elegant. Konzentriert auf's Wesentliche und eine perfekte Haptik.

### ABGIESSSCHNAUPE

Dank der integrierten Schnaupe kann der Inhalt direkt ausgegossen werden. Bei geschlossenem Deckel dient die Schnaupe als Dampfauslass.

### KOCHGESCHIRR-SET 4-TLG.

Artikel-Nr.: 91947

Wer viel und regelmäßig für die Familie oder Freunde kocht, wird dieses Topf-Set lieben. Mit den Kochtöpfen inkl. Glasdeckel in den Größen Ø 16, 20 und 24 cm und der Stielkasserolle Ø 16 cm ist man optimal ausgestattet.



# SERIE "EXPERTISO"

## Alle Modelle zur Auswahl

Ob für frische Pasta, gedämpftes Gemüse oder die wärmende Suppe an kalten Tagen, ein Kochtopf darf in keiner Küche fehlen.

Mit hohem Rand und in 3 Größen, damit besonders für größere und kleinere Mengen geeignet.



**KOCHTOPF Ø 16 CM**

**Artikel-Nr.: 91941**

**KOCHTOPF Ø 20 CM**

**Artikel-Nr.: 91942**

**KOCHTOPF Ø 24 CM**

**Artikel-Nr.: 91943**

**STIELKASSEROLLE Ø 16 CM**

**Artikel-Nr.: 91940**

Ideal für die Zubereitung von Saucen, kleineren Gerichten oder das Aufwärmen von Milch.

Die Schnaupe an beiden Seiten sorgt für tropffreies Ausgießen. Für Rechts- und Linkshänder.



**BRATENTOPF Ø 20 CM**

**Artikel-Nr.: 91944**

Zum Garen von Gemüse, Braten von Fleisch oder für die Reste vom Vortag. Somit perfekt beim Anbraten, Aufwärmen und Warmhalten, für eine komfortable Zubereitung.



**BRÄTER RECHTECKIG 38 x 28 x 16,5 CM**

**Artikel-Nr.: 91946**

Ob für Gemüseauflauf, Lasagne, Kartoffelgratin, Braten, Fisch oder Überbackenes.

**Mit klappbaren Griffen.**

**GEMÜSETOPF Ø 24 CM**

**Artikel-Nr.: 91945**

Bietet ausreichend Platz für Knödel, Eintöpfe, Partygerichte wie Chili con/sin carne oder auch mal für Glühwein.



# SERIE "CADINI"

## Die Töpfe im Überblick:

### AUS EINEM GUSS

Aus Aluminiumguss, für besonders gute, gleichmäßige Wärmeleitung und lange Wärmespeicherung.

### ROBUST

Antihaftversiegelung **ProResist**, ermöglicht die Verwendung von Edelstahlküchenhelfern und die Reinigung in der Spülmaschine.



### GLASKLAR

Glasdeckel aus Borosilikat, temperaturbeständig bis 230 °C.

### NACHHALTIG

Für die Pfannen und Töpfe der Serie Cadini wird für die Produktion **100 % recyceltes Aluminium** verwendet. Der Energieaufwand für die Verarbeitung von recyceltem Aluminium ist deutlich niedriger, als Rohmaterial neu zu gewinnen. Das ist nicht nur umweltfreundlich und nachhaltig, sondern wie gewohnt qualitativ hochwertig.



### VOLLFLÄCHIG

Der vollflächige Induktionsboden sorgt für besonders schnelles Aufheizen und macht die Serie für Induktionsherde geeignet.

### MADE IN ITALY

Alle Produkte der Cadini Serie werden in Italien hergestellt.



# SERIE "CADINI"

## Kochtöpfe und Zubehör

**Hochwertige Kochtöpfe mit Premium-Antihaftversiegelung ProResist.** Dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung vom Boden bis in die Seitenwände gelingen Suppen, Gemüse oder Pasta einfach immer. Die robuste Antihaftversiegelung ermöglicht sogar den Einsatz von Edelstahl-Küchenhelfern und sollte doch mal der Milchreis anbrennen, lässt sich dieser ganz einfach lösen.

**KOCHTOPF Ø 20 CM**

**Artikel-Nr.: 91761**

**KOCHTOPF Ø 24 CM**

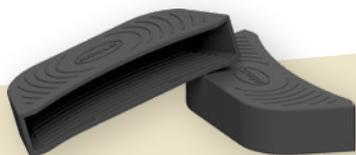
**Artikel-Nr.: 91762**



### KOMFORT SILIKONGRIFFE

**Artikel-Nr.: 91488**

Die robusten und flexiblen Griffe ermöglichen ein besseres Greifen und Transportieren. Temperaturbeständig bis 200 °C. Bei langen Kochzeiten ist der Einsatz von Topfhandschuhen als Hitzeschutz zu empfehlen. Die Silikongriffe sind bei allen Töpfen und der Servierpfanne bereits inklusive.



# SERIE "CADINI"

Die Pfannen im Überblick:



## VOLLFLÄCHIG

Der vollflächige Induktionsboden sorgt für besonders schnelles Aufheizen und macht die Serie für Induktionsherde geeignet.



## SOLIDE

Stabiler und kompakter Griff aus schwarzem Bakelite, temperaturbeständig bis 220 °C.

## AUS EINEM GUSS

Aluminiumguss, das Aluminium ist zu 100% recycelt. Für besonders gute, gleichmäßige Wärmeleitung und lange Wärmespeicherung.

## ROBUST

Antihaftversiegelung **ProResist**, ermöglicht die Verwendung von Edelstahlküchenhelfern und die Reinigung in der Spülmaschine.



## MADE IN ITALY

Alle Produkte der Cadini Serie werden in Italien hergestellt.



# SERIE "CADINI"

## Die Cadini Pfannen



### BRATPFANNE CADINI Ø 32 CM

Artikel-Nr.: 91756

Hochwertige Pfanne zum schonenden Anbraten mit wenig Fett. Die Premium-Antihaftversiegelung **ProResist** mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikeln ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern. Die unverzichtbare Pfanne bei der Zubereitung von luftigen Eierspeisen, zartem Gemüse oder auch panierten Lebensmitteln.

### BRATPFANNE CADINI Ø 20 CM

mit Antihftversiegelung **ProResist**  
Artikel-Nr.: 91753

### BRATPFANNE CADINI Ø 24 CM

mit Antihftversiegelung **ProResist**  
Artikel-Nr.: 91754

### BRATPFANNE CADINI Ø 28 CM

mit Antihftversiegelung **ProResist**  
Artikel-Nr.: 91755



### WOKPFANNE Ø 32 CM

Artikel-Nr.: 91757

Mageres Fleisch, frische Scampi, knackiges Gemüse – dank der Premium-Antihaftversiegelung **ProResist** brennt nichts an. Serviert mit Süß-sauer- oder Erdnuß-Sauce schmeckt es wie beim Lieblings-asiaten. Mit Antihftversiegelung **ProResist**.

### SERVIERPFANNE Ø 28 CM

Artikel-Nr.: 91759

Frisch zubereitet und heiß auf den Tisch. Kein Problem mit der neuen Servierpfanne. So gelingen die klassischen Spätzle genauso wie das angesagte Mac&Cheese. Und dank der Beschichtung **ProResist**, ohne anzuhften.

**Inkl. Komfort-Silikongriffe.**



# Kaiserschmarrn



## Zutaten für 4 Personen:

|        |                |
|--------|----------------|
| 4      | Eier (Größe M) |
| 180 g  | Mehl           |
| 400 ml | Milch          |
| 1 Pkg. | Vanillezucker  |
| 1      | Prise Salz     |
| 1      | Zitrone        |
| 30 g   | Zucker         |
| 50 g   | Butter         |
| 40 g   | Rosinen        |
| 4 EL   | Puderzucker    |

## Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen. Eier trennen. Die Milch mit dem Mehl, Vanillezucker

und 1 Prise Salz vermengen. Die Zitrone gut abwaschen und die geriebene Schale der halben Zitrone dazugeben.

Danach die Eigelbe vorsichtig unterrühren. 2 der Eiweiße mit 30 g Zucker zu Schnee schlagen und ganz vorsichtig unterheben.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Teig eingießen, gleichmäßig verteilen, die Rosinen einstreuen und ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze anbacken bis der Boden braun wird. Die Masse wenden (dazu evtl. vierteln) und weitere 4 Minuten weiterbacken.

Den Schmarrn (z.B. mit zwei Pfannenwendern) in Stücke reißen, mit reichlich Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

# SERIE "EISEN 1888"

## Die Bratpfannen im Überblick

Unser Klassiker, so gut wie damals. Rustikale, schmiedeeiserne Pfannen mit normalem oder hohem Rand, die sogar für offenes Feuer und Grills geeignet sind. Ideal zum scharfen, heißen anbraten von Steaks oder für knusprige Bratkartoffeln. Nach dem Einbrennen entwickeln sie eine eigene Patina, die mit der Zeit stetig besser wird - also nicht vom alten Eisen!

### RETRO-CHARME

Durch die charakteristische Oberflächenstruktur kann die Pfanne auch sehr gut als Servierpfanne genutzt werden.

### ERBSTÜCK

Eisen ist sehr robust, kratz- und schnittfest und hält für Generationen. Die Brateigenschaften werden mit der Zeit immer besser!

### GRIFFBEREIT

Langer, flacher Griff der gut in der Hand liegt. Mit Haken zum praktischen Aufhängen in der Küche.



### BRATPFANNE Ø 24 CM

Artikel-Nr.: 95724

### BRATPFANNE Ø 28 CM

Artikel-Nr.: 95728

### BRATPFANNE HOCH Ø 28 CM

Artikel-Nr.: 95729

## DIE RICHTIGE REINIGUNG

Nach dem Braten ein Glas Wasser in die Pfanne schütten, dann löst sich der Bratensatz. Kurz Einweichen und anschließend mit Küchenpapier auswischen. Bei hartnäckigeren Rückständen Wasser mit reichlich Salz mischen, um sie zu lösen. Trocknen und anschließend mit wenig Öl zur Nachbehandlung einreiben. Nicht in der Geschirrspülmaschine oder mit Spülmittel reinigen. Rostgefahr!

LOVE  
COOK  
LIVE



*Lust auf  
frische Rezepte?*

Auf [www.roesle.com](http://www.roesle.com) gibt es viele  
Ideen und neue Rezepte.

**Vorbei schauen  
lohnt sich!**

-  [facebook.com/roesle](https://facebook.com/roesle)
-  [instagram.com/roesle\\_official](https://instagram.com/roesle_official)
-  [pinterest.de/roesle\\_official](https://pinterest.de/roesle_official)
-  [youtube.com/user/wwwROESLEde](https://youtube.com/user/wwwROESLEde)

[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

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

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



MARKEN  
PARTNER