

LOVE
COOK
LIVE



SINCE 1888



Für den
perfekten
Schnitt.



Messerkunst von RÖSLE.

SCHÄRFE.
KLINGENSTAHL.
SCHNITTKUNST.
FRISCH GESCHNITTEN.
KULT.
RÖSLE.



VORSICHT SCHARF!

Mit dem richtigen Messer kein Problem.

Keine Küche ohne Messer. Wie sollten sonst Zucchini in Scheiben, Zwiebeln in feine Ringe oder ein klassisches Gulasch in Würfel geschnitten werden. Ob großes Kochmesser mit mittelspitzer Klinge oder Universalmesser mit Wellenschliff – Messer sind unverzichtbare Helfer in jedem Haushalt, wo frische Lebensmittel mit Liebe verarbeitet werden.

Aus diesem Grund stellen wir Ihnen die RÖSLE-Messerserien **TRADITION**, **ROCKWOOD** und **MASTERCLASS** zur Seite.

Aus **Klingen-Spezialstahl** gefertigt und in **höchster Präzision geschliffen** gleiten die Klingen in wahrer Schärfe geschmeidig durch jegliches Schnittgut. **Geradezu mühelos und in perfekter Ergonomie.**

MESSER UND KLINGENFORMEN

Nicht jedes Messer eignet sich für jedes Schnittgut.

Feste Tomaten lassen sich beispielsweise am besten mit einer Klinge mit Wellenschliff schneiden, Fleisch oder Fisch mit einer schmalen und langen Klinge und eine kleine Knoblauchzehe mit dem Gemüse- oder Schälmesser von der Haut befreien.

Wählen Sie Ihre Messer mit Bedacht.

SCHÄLMESSER

Mit seiner schnabelförmigen, gebogenen Klinge eignet es sich um Obst und Gemüse präzise zu schälen und kunstvoll zu dekorieren.



SPICKMESSER

Mit seiner spitzen Klinge wird es gerne zum Schneiden von Gemüse und Zwiebeln wie auch zum Zerteilen von kleinen Fleischstücken und Heraustrennen von Sehnen und Fett benutzt.



GEMÜSEMESSER

Mit seiner geraden Klinge wird es zum Schneiden und Putzen der unterschiedlichsten Gemüsesorten verwendet.



UNIVERSALMESSER

Ideal für kleine bis mittelgroße Gemüse- oder Obstsorten. Klingen mit Wellenschliff eignen sich zum Schneiden von Tomaten, Khaki oder Brötchen.



FLEISCHMESSER

Mit seiner rückenspitzen Klinge und der gebogenen Schneide eignet es sich zum Wiegen von Kräutern und Zerteilen von Gemüse, Obst und Fleisch.



KOCHMESSER

Durch seine breite, mittelspitze Klinge wird dieses Messer zum Schneiden von rohem Fleisch, Fisch und Gemüse bevorzugt. Die abgerundete Schneide eignet sich auch gut zum Wiegen von Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch.



SANTOKUMESSER

Das praktische Messer mit seiner asiatischen Klingeform, das durch die gerade Schneide ein beliebter Allrounder in der Küche ist, eignet sich zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Es wird auch gerne für feine Schneidarbeiten benutzt.



BROTMESSER

Die Wellenschliffklinge bricht die Brotkruste auf und schneidet glatte, saubere Scheiben. Es schneidet zudem große Früchte oder Gemüse wie z. B. Ananas und Kohlköpfe.



MESSERSERIE „TRADITION“

Klassiker der Messerkunst

Schwarz ist nicht nur in der Mode eine Ikone – auch am Messergriff macht es Eindruck. Der genietete Griff aus Kunststoff ist in klassischer Optik in jeder Küche zuhause und für den Alltag ein unverzichtbarer Helfer, dank sehr scharfer Klingen aus Klingen-Spezialstahl.



SCHÄLMESSER 8 CM
Artikel-Nr.: 12100



SPICKMESSER 9 CM
Artikel-Nr.: 12101



GEMÜSEMESSER 9 CM
Artikel-Nr.: 12102



Schwarzer Kunststoffgriff mit seitlichen Nieten. Liegt sicher und ausgewogen in der Hand.





UNIVERSALMESSER 13 CM

Artikel-Nr.: 12103



FLEISCHMESSER 18 CM

Artikel-Nr.: 12104



KOCHMESSER 20 CM

Artikel-Nr.: 12105



SANTOKUMESSER 17,5 CM

Artikel-Nr.: 12106



BROTMESSER 20 CM

Artikel-Nr.: 12107



MESSERSERIE „ROCKWOOD“

Schnittkunst in der Küche

Der Spezial-Klingenstahl ist ein Standard im RÖSLE-Sortiment und ist **robust, hart und langlebig**. Die feine Holzmaserung verleiht dem genieteten Griff aus Pakka-Holz eine moderne Ästhetik. Die Messerklingen aus geschmiedetem Stahl vervollständigen das pure Design und verleihen ihm den richtigen Schnitt.



SCHÄLMESSER 8 CM

Artikel-Nr.: 12110



GEMÜSEMESSER 9 CM

Artikel-Nr.: 12111



UNIVERSALMESSER 13 CM

Artikel-Nr.: 12112



Die feine Maserung des Pakka-Holzes macht das Messer besonders. Gewicht und Größe sind perfekt aufeinander abgestimmt.





FLEISCHMESSER 18 CM

Artikel-Nr.: 12113



KOCHMESSER 20 CM

Artikel-Nr.: 12114



SANTOKUMESSER 17,5 CM

Artikel-Nr.: 12115



BROTMESSER 22 CM

Artikel-Nr.: 12116

Santokumesser

Die eingearbeiteten Kullen lassen keine direkte Anhaftung des Schnittguts an der Klinge zu.



MESSERSERIE „MASTERCLASS“

Made in Solingen

Made in Solingen und damit das geballte Paket an höchster Präzision, Stahlkunst und bester Qualität. Mit sprichwörtlich feinsten Klängen sind die Messer wahre Könner ihres Fachs und machen es einem fast unmöglich sie nicht zu schätzen. Der Nussbaumholzgriff wird vollendet durch eine Logoprägung im Edelstahl. Ein Ausdruck von Qualität und Leidenschaft für Design.

*Griff aus
Nussbaumholz*



GEMÜSEMESSER 9 CM

Artikel-Nr.: 12120



UNIVERSALMESSER 12 CM

Artikel-Nr.: 12121

MADE IN SOLINGEN.

Ein Garant für Qualität in Material, Fertigung und Präzision. Wo Made in Solingen drauf steht muss nicht nur sprichwörtlich auch Solingen drin sein. Die Vorgaben und Standards sind hoch und werden sorgfältig geprüft. So müssen alle Faktoren zusammenpassen und den Ansprüchen standhalten – unter anderem der Schneidwaren-Norm, der Lebensmitteltauglichkeit, der Härte des Materials oder auch der notwendigen Arbeitsgänge, die nach geregelten Vorgaben stattfinden müssen. Nur so kann die geschätzte Qualität erreicht und gehalten werden.

Das perfekte Zusammenspiel der traditionellen RÖSLE-Qualität und Besonderheit der Solinger Messerkunst.





Kochmesser

Der Name ist Programm – Form und Größe lassen es zur Grundausstattung der Chef-Köche werden.



FLEISCHMESSER 18 CM

Artikel-Nr.: 12122



KOCHMESSER 20 CM

Artikel-Nr.: 12123



BROTMESSER 20 CM

Artikel-Nr.: 12125



SANTOKUMESSER 17 CM

Artikel-Nr.: 12124





PERFEKTION

Braucht die richtige Pflege.

Messerklingen und Holzgriffe sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Reiniger und Flugrost können die Messer stumpf werden lassen. Holz als Naturprodukt kann sich verformen und aufquellen.

Nach der Nutzung einfach unter heißem, fließendem Wasser mit etwas Reiniger abspülen und mit einem Tuch gut abtrocknen.

Die Schärfe der Klinge sowie das Gesamterscheinungsbild des Messers bleiben so erhalten und über Jahre ein treuer Begleiter in Ihrer Küche.

WIE SCHÄRFEN?

Sollte Ihr Messer nicht mehr die gewünschte Schärfe haben, können Sie diese mit einem keramisch gebundenen Schleifmittel (Wasserstein, Keramikwetzstab usw.) wiedererlangen.

Achtung: Schneiden auf Glas oder Granit macht das Messer schneller stumpf.



UNSERE SCHNEIDBRETTER

Die perfekte Ergänzung.

Die RÖSLE-Schneidbretter sehen ebenso schnittig aus wie unsere Messer und sind zudem die idealen Begleiter. Gefertigt aus modern anmutendem Ulmenholz sind diese mit einem stabilen Edelstahlgriff sowie 4 verschraubten Silikonfüßen ausgestattet. Clever sind hierbei die nach hinten abfallende Oberfläche, welche austretende Flüssigkeiten sammelt. Die gerade Kante an der Vorderseite ermöglicht im gleichen Zug ein stufenloses Verschieben des Schnittguts in Schüsseln oder auf Teller.



*Eleganter
Griff*
aus Edelstahl



**SCHNEIDBRETT 28X20 CM
MIT EDELSTAHLGRIFF**

Artikel-Nr.: 15031

Die runde Vertiefung eignet sich hervorragend zum Servieren von Salz und Pfeffer oder zum Sammeln von Schnittresten.



**SCHNEIDBRETT 36X24 CM
MIT EDELSTAHLGRIFF**

Artikel-Nr.: 15032



**SCHNEIDBRETT 48X32 CM
MIT EDELSTAHLGRIFF**

Artikel-Nr.: 15033

Die nach hinten abfallende Arbeitsfläche sammelt austretende Flüssigkeiten oder Schnittreste. Das einfache Verschieben oder Abstreifen von geschnittenen Lebensmitteln ist über die stufenlose Vorderkante möglich.



*Lust auf
frische Küche?*

Auf www.roesle.com finden Sie
viele Rezeptideen zum Download!

**Lassen Sie sich
inspirieren.**

-  facebook.com/roesle
-  instagram.com/roesle_official
-  pinterest.de/roesle_official
-  youtube.com/user/wwwROESLEde

www.roesle.com

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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



**MARKEN
PARTNER**