

**GRILL
AND
CHILL**



SINCE 1888

Outdoor Grill & Cook

130 Jahre RÖSLE

Eine Gesamtübersicht unserer Produktneuheiten und bewährten Grillklassiker.
Gültig ab 01.09.2018 bis 31.08.2019. Denn gegrillt wird 12 Monate im Jahr.

www.roesle-bbq.de



GRILLGERÄTE

- 20 Die Kompletten: Unsere Outdoor-Küchen.
- 26 Die Vielseitigen: Gasgrill BBQ-Stationen.
- 32 Die Ursprünglichen: Unsere Holzkohle-Kugelgrill-Modelle.
- 38 Der Geduldige: Unser Smoker.
- 42 Die Alleskönner: Unsere Pelletgrills.

BBO-GESAMTSORTIMENT

- 48 Modelle & Ausstattung: Alle Grillgeräte auf einen Blick.
- 58 Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Gargut.
- 72 Grillen & Hantieren: Nützliche Werkzeuge.
- 78 Anzünden & Befeuern: Der Spaß kann beginnen.
- 82 Messen & Kontrollieren: Spezial-Thermometer.
- 84 Accessoires & Zubereitung: Schöner grillen.
- 92 Abdecken & Verstauen: Nach getaner Arbeit.

BBO-SEMINARE

Gemeinsam grillen & genießen: Begeistern Sie Ihre Kunden mit exklusiven Events.

WERBEMITTEL

Print & POS-Ausstattung: Unübersehbar RÖSLE.

KOOPERATIONEN

RÖSLE meets Robinson.

KLEINGEDRUCKTES

Ansprechpartner & AGBs: Alles, was Sie wissen müssen.

Die Kompletten: Unsere Outdoor- Küchen.

Lassen keine Wünsche offen
für komfortables Kochen und Grillen
mitten im Grünen.

20



Die Vielseitigen: Unsere Gasgrill- Stationen.

An unseren Gasgrill BBQ-
Stationen kommen kreative
Griller voll auf ihre Kosten.

26



Die Ursprünglichen: Unsere Holzkohle- Kugelgrill- Modelle.

Seit Jahren die Nummer eins
bei unseren Kunden.

32



Der Geduldige: Unser Smoker.

Der RÖSLE No.1 Smoker F50-S
steht den klassischen BBQ-
Lokomotiven in nichts nach.

38



Die Alleskönner: Unsere Pelletgrill- Modelle.

Vier Allrounder, die Grillen, Räuchern,
Braten und Backen auf höchstem
Niveau ermöglichen.

42



Zubehör: Passend für jedes Gargut.

Vom flexiblen Vario System
zum Steak-Thermometer.

48





DER GESCHMACK DER NATUR

VON PFLANZEN, KRÄUTERN, FISCH UND FLEISCH

RÖSLE steht für die Liebe zu guten Lebensmitteln und einen bewussten, sorgsamem Umgang mit der Natur. Seit nunmehr vielen Jahren gehen wir gemeinsam mit Chefkoch Frank Heppner den Weg, Menschen zu inspirieren, im Einklang mit der Natur zu leben und sich bewusst zu ernähren. Fleisch aus artgerechter, natürlicher Tierhaltung, frisch gefangener Fisch, das Gemüse direkt vom Erzeuger, am liebsten selbst geerntet.

Die RÖSLE-Projekte „Einfach leben“ und „Farm to Table“ waren für uns der Start, Lebensmittel neu zu betrachten. Unser Engagement in der „Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V.“ erweiterte unser Verständnis für gesunde Nahrungsmittel und deren Erzeugung. Zum Beispiel, dass Gemüse ohne den Einsatz von Chemie und Gentechnik nachvollziehbar besser für unsere Gesundheit ist. Wir sind daher davon überzeugt, dass „Zurück zur Natur“ der richtige Weg ist.

So geht auch unsere Reise zum Ursprung von gesunden Lebensmitteln weiter. Diesmal führte sie uns ins Yukon-Territorium in den Nordwesten Kanadas. Dorthin, wo Elche, Bisons und Karibus auf riesigen Weiden artgerecht gehalten werden, Fische aus unberührten, klaren Gewässern kommen und frische Kräuter und Beeren in den endlos weiten Wäldern wachsen. Unser Meisterkoch Frank Heppner ist dem Ruf der Wildnis gemeinsam mit seinem Bruder Uwe gefolgt. Gespannt auf die essbaren Pflanzen, die er hier mit Hilfe von First-Nations-Expertin Meta Williams entdecken wird, neugierig auf die lokale Fischvielfalt und die Räuchertechniken der Einheimischen.

Lassen Sie sich inspirieren von der menschenleeren Weite des Yukon, der unberührten Natur, den spannenden Menschen und den köstlichen Rezepten, die wir von unserer Geschmacksabenteuerreise mitgebracht haben!

FRISCHE FISCHES UND MAGISCHE MOMENTE IM YUKON

Was wäre eine Reise durch die Wildnis, ohne an einem der tausend Seen angeln zu gehen? Ob Fischen vom Ufer oder vom Kanu aus – die Artenvielfalt hier im Yukon ist gigantisch. Es gibt verschiedene Lachs-Sorten, Hechte, arktische Äschen, riesige Aalrutten und Regenbogenforellen. Ein Fest für Fischliebhaber, ein Naturparadies. Der Zauber der Natur fängt auch Frank und Uwe ein. Die unendlich vielen Blautöne des Wassers, in dem sich die Wolken spiegeln, die stillen Wälder, die das Ufer säumen, der Blick auf die schneebedeckten Gletscher am Horizont. Einfach magisch.

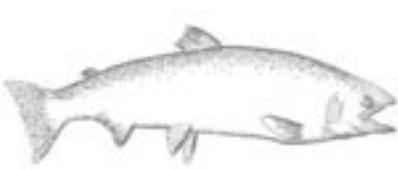
Am Schwatka-See stehen die Chancen gut für einen schönen Fang. Wir haben Glück und ziehen einen Hecht und einen Arctic Char aus dem Wasser. Der bei uns als Saibling bekannte Fisch wurde ab 1884 aus Nordamerika in Europa eingeführt. Welch ein Geschenk der Natur! Fische, die ihr Leben in diesem Gewässer verbringen durften, sind nicht nur gesunde Lebensmittel, sondern haben auch eine besonders zarte Fleischstruktur und einen milden, natürlichen Geschmack. Wir werden ab heute jeden Fisch an diesem Geschmackserlebnis messen – und lieber auf Fisch verzichten, wenn wir nicht die gleiche Qualität bekommen können.



PAZIFISCHE LACHSARTEN

Königslachs

Der bis zu 50 Kilo schwere und bis zu 1,50 Meter lange Königslachs ist die größte Lachsart Nordamerikas. Je nach Aufenthaltsort wechselt er sein Erscheinungsbild: schimmernder Rücken und silberne Flanken im Meer, bläulich oder rötlich gefärbt, wenn er die Flüsse stromaufwärts schwimmt, um in seinem Heimatgewässer zu laichen.



Rotlachs

In Binnengewässern sieht er spektakulär aus: hellgrüner Kopf, silberner Bauch, roter Rücken und Schwanz. Der Rotlachs wird bis zu 90 Zentimeter lang und 3,5 Kilo schwer. Nur am Anfang und Ende seines Lebens, zur Laichzeit, hält sich der Rotlachs in Seen und Flüssen auf, sonst im Meer.



Buckellachs

Sein Name leitet sich von dem auffällig hohen Buckel ab, den die geschlechtsreifen männlichen Fische zur Laichzeit bekommen. Der Buckellachs wird nur bis zu 2,5 Kilo schwer und hat im Vergleich zu anderen Lachsarten recht kleine Schuppen. Am häufigsten ist er in Küstennähe anzutreffen, Stromschnellen meidet er.





REICHE ERNTE: AUF KRÄUTERSUCHE MIT „FIRST-NATIONS” META WILLIAMS

Aromen sind Frank Heppners große Leidenschaft. In seiner bayrischen Heimat und auch während seiner Lehrjahre in Asien experimentierte er mit Kräutern und Gewürzen, um seine Gäste mit überraschenden Geschmacksvarianten zu begeistern. Umso neugieriger ist er, zu erfahren, welche Pflanzen die First Nations People im Yukon zum Kochen, Räuchern und als Medizin verwenden. Frank trifft sich mit Meta Williams auf dem Gelände des „Long Ago People’s Place“. Sie ist Naturexpertin und gehört zum Wolfs-Clan, einer der 14 First-Nations-Gruppen, wie die Indianerstämme des Yukon heute bezeichnet werden.

Hier können die Besucher die jahrhundertealten Relikte der Ureinwohner Kanadas kennenlernen: grasbewachsene Holzhütten, deren Fenster früher aus Karibu-Haut gefertigt wurden, Werkzeuge und Waffen mit Klingen aus Vulkangestein und Fischfanggeräte mit Haken aus geschnitzten Tierknochen.

Meta zeigt uns, dass der karge Boden der Yukon-Region, welcher neun Monate von Eis und Schnee bedeckt wird, trotzdem reich an Pflanzen ist. Diese können reinigen und desinfizieren, wie die Fichtennadeln, oder heilen Wunden, wie die Schafgarbe. Neugierig kostet Frank die Tannenwipfelspitzen und Halme des heimischen Feuergrases, welches ein wenig an Spargel erinnert. Mit einem Körbchen voller wilder Yukon-Rosen, Wacholder, Fichtenrinde und Seifenbeeren verabschieden wir uns. Jetzt wird gekocht!



EINFACH GUT: KRÄUTER UND AROMEN AUS DER WILDNIS

Der Genuss des Ursprünglichen liegt direkt vor der Haustür. Vor allem, wenn man wie Meta Williams mitten in der Wildnis lebt. Die First Nation People ernähren sich seit Generationen von dem, was ihnen die Natur schenkt. Ihr Wissen um essbare Pflanzen, Jagd und Fischfang ist daher noch heute lebendig. Lesen Sie hier, was wir bei unserem Rundgang durch die Natur zum Kochen, Grillen und Heilen gefunden haben ...

1. Yukon-Rose

Eine schöne Variante der Königin der Blumen wächst auch in den Wäldern des Yukon und wird als Heilpflanze verwendet. Die Rosenblütenblätter sorgen nicht nur für eine raffiniert aromatische Note in Salaten, das ätherische Öl und die Gerbstoffe wirken außerdem entzündungshemmend und helfen bei Ekzemen und kleineren Hautverletzungen. Besonders nützlich im Nordwesten Kanadas: Verreibt man einige Blütenblätter zwischen den Fingern, lindert der austretende Saft den Juckreiz bei Insektenstichen. Und lästige Mücken kommen im Yukon noch häufiger vor als Bären ...

4. Schafgarbe

Die weiß blühende Heilpflanze ist nicht nur bei Schafen beliebt, sondern auch für Menschen nützlich. Achilles etwa soll mit Hilfe der Schafgarbe seine Achillessehne geheilt haben. First-Nations-Pflanzenexpertin Meta Williams nutzt ihre wundstillende Wirkung als Tee oder Öl, welches besonders bei Frauenleiden helfen soll. Vorsicht vor allergischen Reaktionen und bei Schwangerschaft, da Schafgarbe auch eine wehenfördernde Wirkung hat.

7. Tannenspitzen

Die Verwendung der frischen Spitzen von Nadelbäumen ist in der Volksmedizin und der traditionellen Küche verbreitet. Sie enthalten neben ätherischen Ölen vor allem viel Vitamin C. Dieses war für die First Nations früher besonders in den langen Wintermonaten wichtig, in denen sie ohne frisches Gemüse und Beeren auskommen mussten. Meta Williams friert die jungen Tannenspitzen gerne ein, um sie bei Bedarf aufgetaut als Aroma für Brot oder Salate zu verwenden. Achtung: Zuerst die Baumart bestimmen, denn einige Nadelbäume wie die Eibe sind giftig und daher für den Verzehr ungeeignet.

2. Fichtenrinde

Wenn das Holz von Fichten verletzt wird, bilden sie Harz, welches sie vor Pilzbefall und Infektionen schützt. Viele Naturvölker, so auch die First Nations in Kanada, machten sich diesen natürlichen Effekt zunutze: Die glasklaren Harzperlen verschließen und reinigen Wunden als natürliche Pflaster. Achtung, nicht jeder verträgt Harz auf der Haut. Am besten an einer kleinen Hautpartie ausprobieren. Die Harzklümpchen eignen sich auch bestens zur Zahnpflege. Tipp: Nur mit den Schneidezähnen kauen, damit nichts kleben bleibt.

5. Wacholder

Anders als bei uns wachsen die Wacholderbüsche im Norden Kanadas flach an den Boden geschmiegt. Die Beeren werden von den First Nations für verschiedene Beschwerden eingesetzt, etwa bei Sodbrennen, Verdauungsproblemen, Rheuma, Erkältung und zur Wundheilung. Ob als Tee, Tinktur oder als Öl, die Wacholderbeere entfaltet innerlich wie äußerlich angewandt ihre Heilkraft. Außerdem gibt die blaue Beere auch Fleischgerichten ein raffiniertes Aroma.

8. Karibu-Flechte

Die Karibus fressen täglich bis zu 2 kg dieser Pflanze. Sie ist ein Garant für das Überleben in den Wintermonaten und auch ein Leibgericht von Elchen, Bisons und Moschusochsen. Noch heute trocknen, zerkleinern und kochen die Ureinwohner Kanadas die dünnen Zweige in heißem Wasser, bis sie weich werden. Der beim Kochen gewonnene Saft, auch arktischer Wermut genannt, dient als Heilmittel gegen viele Beschwerden. Meta Williams setzt ihn zum Beispiel bei Magen-/Darmerkrankungen oder Erkältungsbeschwerden ein. Er kann aber auch als Aroma für verschiedene Speisen verwendet werden.

3. Seifenbeere

Das Besondere an dieser Pflanze sind ihre Beeren, die erst im frühen Herbst reifen. Denn mit ihrer Hilfe kann man sich die Hände waschen. Die Früchte werden dabei mit etwas Wasser in der Hand zerrieben, bis sich ein feiner weißer Schaum bildet. Dieser reinigt nicht nur die Haut, sondern macht sie auch weich und geschmeidig. Was uns blitzblank sauber macht, verspeisen Bären gerne in den Herbstmonaten, um sich ordentlich Winterspeck anzufressen.

6. Walderdbeere

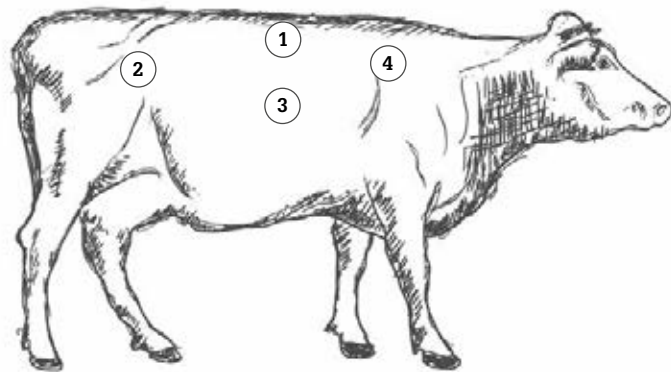
Die süßen Beeren mit dem hohen Vitamin-C-Gehalt sind ein leckeres Naschobst für Mensch und Bär. Wie auch bei uns bekannt, kochen die First Nations daraus Konfitüren oder dörren Früchte, um sie länger haltbar zu machen. Aber auch die Blätter und Wurzeln haben es in sich: Die Blätter dienen als effektiver Wundumschlag, der Wurzeltee kann bei Magen-Darm-Problemen helfen. Als Gurgelwasser können die Wirkstoffe der Walderdbeere auch Entzündungen der Mundschleimhaut lindern.

9. Feuergras, Weidenröschen

Die rosarot blühende Pflanze, die auch im Yukon-Wappen verewigt ist, wächst hier überall. Wie praktisch, denn die schmalen weidenähnlichen Blätter samt der jungen Tribspitzen und Stängel lassen sich roh im Salat oder gegart zu Gemüsegerichten genießen. Sogar die Blüten und die Knospen des Feuergrases schmecken als aromatische Salatdekoration oder als Tee. Darüber hinaus kann die Yukonpflanze auch heilen: Der Tee soll bei Magen- und Darmentzündungen helfen.



FLEISCHKUNDE – WAS MAN BEIM GRILLEN DRAUF HABEN SOLLTE



1 ROASTBEEF

Das Roastbeef ist ein zarter und geschmacksintensiver Teil des Rindes. Es ist besonders saftig und man brät es generell rosa. Wichtig ist, dass man es vor dem Aufschneiden abkühlen lässt, damit sich der bestehende Temperaturunterschied zwischen dem Äußeren und dem Fleischkern ausgleichen kann.

2 HÜFTSTEAK

Ein perfektes Hüftsteak ist für Grillfreunde das Beste, was es gibt. Es hat eine lockere Faserstruktur und besitzt viele kleinere feine Fettäderchen, wodurch es besonders zart und saftig wird. Hierbei sind zwei verschiedene Grillvarianten möglich: Das indirekte und das direkte Grillen, wobei das indirekte Grillen eine schonendere und gesündere Methode darstellt.

3 FILET

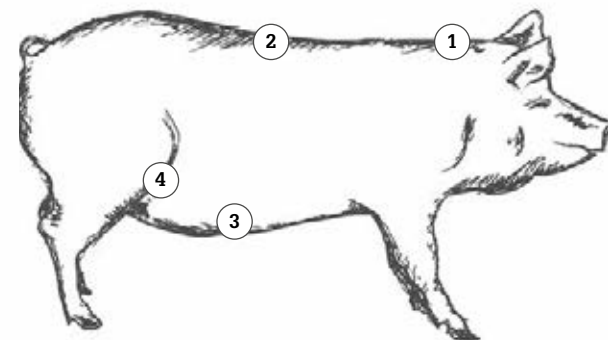
Das Filet ist das beste und zarteste Stück des Rindes. Außerdem gilt es als besonders mager und es ist für viele Gourmets ein unverzichtbarer Genuss in der Grillzeit. Das Filet weist eine zarte und feinfaserige Struktur auf.

4 ENTRECÔTE

Dieses Fleischstück ist entweder von der Zwischen- oder von der Hochrippe des Rindes. Es enthält viele Mineralien wie Zink, Folsäure und Eisen. Diese bleiben auch beim Grillen erhalten.

TIPP

Setzen Sie beim Grillen eher auf dicker geschnittene Fleischstücke von 3–5 cm. Sind sie dünner, werden sie bei großer Hitze zu schnell durchgaren und trocknen aus. Schneiden Sie außerdem vor dem Grillen keine Fettränder ab. Fett ist wichtiger Geschmacksträger und gibt dem Fleisch Aroma. Wer das Fett nicht essen möchte, kann es natürlich gerne vor dem Verzehr abtrennen.



1 NACKEN

Auch bekannt als Schweinekamm, ist stark von Fett durchwachsen und hat deshalb einen sehr saftigen und aromatischen Geschmack. Vorwiegend wird er direkt am Knochen gegrillt.

2 RÜCKEN

Schweinerücken ist sehr mager. Der Gefahr des Austrocknens beim Grillen begegnet man am raffiniertesten mit einer Marinade.

3 BAUCH

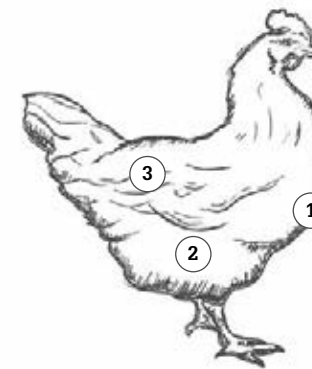
Dieser Teil des Fleisches ist besonders fettreich. Er gilt als herzhafter Genuss.

4 SPECK

Gebratener Schweinespeck ist eine mögliche Beilage für viele verschiedene Gerichte. Am besten ist, wenn man durchwachsenen Speck grillt. Schweinespeck, verfeinert mit toskanischen Kräutern und Salz, steigert das Genusserlebnis. Der Speck wird nach dem Abkühlen noch knuspriger.

TIPP

Schwein ist besonders für Grillanfänger geeignet, da es kleine Grillfehler verzeiht. Beim Schweinefleisch gilt, dass Fett Aroma transportiert. Die typischen kleinen Fetteinlagerungen sorgen für ein zartes Grillergebnis. Wenn Sie es richtig herzhaft lieben, sollten Sie fettreichere Stücke wie zum Beispiel Bauchfleisch in einer Schale grillen, damit kein Fett ins Feuer tropft.



1 FILET

Geflügelfilet kann eine gute Fleischbeilage darstellen. Das Fleisch besitzt eine besondere Zartheit und ist leicht zuzubereiten. Beim Grillen liegt das Hähnchenbrustfilet vorne. Es enthält mehr Eiweiß als andere Fleischsorten. So bleibt es trotz Grillen schön soft. Das Filet ist ein sehr intensiver Genuss und seine Konsistenz und Qualität finden bei allen Altersklassen Liebhaber und Liebhaberinnen. Es ist das feinste und zarteste Teilstück.

2 KEULE

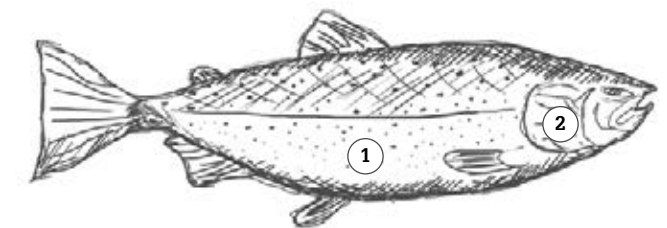
Die Geflügelkeule ist ein sehr geschmacksintensiver Teil. Die knusprige Haut der Keule ist für viele schon ein Leckerbissen an sich.

3 FLÜGEL

Die Flügel besitzen einen geringen Fleischanteil – bieten aber einen besonderen Geschmack und ein Erlebnis beim Abknabbern.

TIPP

Geflügelfleisch ist ein sehr mageres Fleisch. Das ist gesund, birgt aber auch die Gefahr des Austrocknens auf dem Grill. Deshalb ist es von Vorteil, das Fleisch vor dem Grillen zu marinieren. Gerne mit einigen Stunden Vorlauf.



1 FILET

Ein Fischfilet neben Fleisch und Gemüse bringt Abwechslung auf den Grill. Zumal es sich sehr vielseitig zubereiten lässt. Zum Beispiel mit frischen Kräutern.

2 BÄCKCHEN

Die Bäckchen des Fisches sind sehr klein, gelten aber als besonders zarte Delikatesse.

TIPP

Wenn Sie ein Fischfilet mit Haut haben, können Sie es ohne Wenden bei mittlerer Hitze durchgrillen. Rost vorher gut ölen. Ansonsten ist die Gefahr groß, dass der Fisch zerfällt. In diesem Falle verwenden Sie am besten eine Schale – oder Sie grillen den Fisch im Ganzen. Wenn es nicht gerade ein ganzer Schwertfisch ist.

Am besten geeignet sind Fischarten wie Lachs oder Forelle.



RIB EYE STEAK MIT POLENTA

Die Rib Eye Steaks mindestens 20 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und ruhen lassen. Dann die erste Fleischseite bei hoher Temperatur für zwei Minuten am Rost angrillen und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Wer Grillstreifen möchte, sollte das Fleisch schon nach einer Minute um 45 Grad drehen und für eine weitere Minute weiterbraten. Danach das Fleisch wenden und den Prozess wiederholen. Das fertige Rib Eye nach 4 Minuten vom Grill nehmen und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Brühe, Milch, Salz und Butter in einem Topf erhitzen. Die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren, den Maisgrieß unter ständigem Rühren untermengen und für ca. 15 bis 20 Minuten weiter rühren. Sobald sich der Maisgrieß in einen cremigen, goldenen Brei verwandelt, mit frisch gehacktem Feuerkraut bestreuen und gemeinsam mit dem Steak servieren.

Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Butter bei niedriger Temperatur anglasieren. Rinderbrühe & Rotwein aufgießen und 20 Minuten bei schwacher Temperatur köcheln lassen. Dabei immer mit dem Schneebesen leicht rühren und die Sauce reduzieren. Diese hat die richtige Konsistenz, wenn sie am Löffelrücken haftet anstatt abzurinnen.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen

Steaks

4 Rib Eyes, je 180 g
Fleur de Sel, Pfeffer

Polenta

200 g Maisgrieß
0,5 l Gemüsebrühe
0,3 l Milch
1 TL Salz
1 TL Ingwer gehackt
150 g Butter
1 Bund kanadisches
junges Feuerkraut

Marinade

1 Knoblauchzehe
½ rote Zwiebel
¼ l Rinderbrühe
⅛ l Rotwein
2 EL Butter



RÖSLE
 BBQ-KITCHEN
 UND
 BBQ-ISLANDS

ERLEBEN SIE DIE
BBQ-KÜCHEN IM DETAIL



*Extra Seitenbrenner
zur Zubereitung
von Beilagen.*



Variables Zubehör.

Die Kompletten: Unsere Outdoor-Küchen.

Jetzt kann angefeuert werden: Verlegen Sie die Küche im Sommer nach draußen – unsere BBQ-Islands bieten exklusiven Koch-Komfort auch mitten im Garten. Und wenn's noch ein bisschen mehr sein soll, empfehlen wir das BBQ-Kitchen mit Back Burner und Edelstahlspüle: Nicht nur kochen, grillen, backen, rösten – auch zum Salat waschen muss keiner ins Haus gehen. Die unkomplizierte Sommerküche im Freien lädt jeden Tag erneut nach draußen ein – genau die richtige Art, die schönste Jahreszeit zu genießen!

Mit unseren Outdoor-Küchen können BBQ-Enthusiasten sich richtig ausleben. Vier Hauptbrenner voller Power ermöglichen das Zubereiten verschiedener Gerichte gleichzeitig, wie Burger, Grillgemüse und Flammkuchen. Das Steak bekommt auf der extraheißen Primezone eine besonders schmackhafte Grillkruste. Und auf dem Seitenbrenner kann eine

frische mediterrane Tomatensuppe erhitzt werden. Chicken vom Drehspeiß? Mit dem Back Burner wird es rundherum gleichmäßig knusprig braun. Zudem gibt es jede Menge Platz zum Verstauen von Tellern und Töpfen, reichlich Grill- und Arbeitsfläche und dank USB-Port sogar die Möglichkeit zur Beleuchtung direkt am Grill.

RÖSLE GASGRILL BBQ-KITCHEN VIDERO G4-SK

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)

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.

NEU

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.

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

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

**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.

PRIME
ZONE

MIT 800 °C FÜR EXTRA-
KROSSES BRATEN IM
SEITENTISCH
INTEGRIERT

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:
(LxBxH) 193,7×63,5×118 cm

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

USB-PORT:
Für optionale LED
Grillrost-Beleuchtung

BELEUCHTETE DREHKNÖPFE:
Rot = an; Weiß = aus

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

**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-ISLAND
VIDERO G4-SL
SCHWARZ ODER EDELSTAHL

NEU



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

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.

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

WARMHALTEROST:
70×16 cm (1.120 cm²)

USB-PORT:
Für optionale LED
Grillrost-Beleuchtung

BELEUCHTETE DREHKNÖPFE:
Rot = an; Weiß = aus

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

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

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.

**PRIME
ZONE**
MIT 800 °C FÜR EXTRA-
KROSSES BRATEN IM
SEITENTISCH
INTEGRIERT

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

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

**VIEL STAU-RAUM IN DEN
UNTERSCHRÄNKEN:**
Für Gasflaschen bis zu
11 kg und Grillzubehör.

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.



*Schönes Branding
mit dem
optionalen Wabenrost.*



Extra heiße Grillzone.

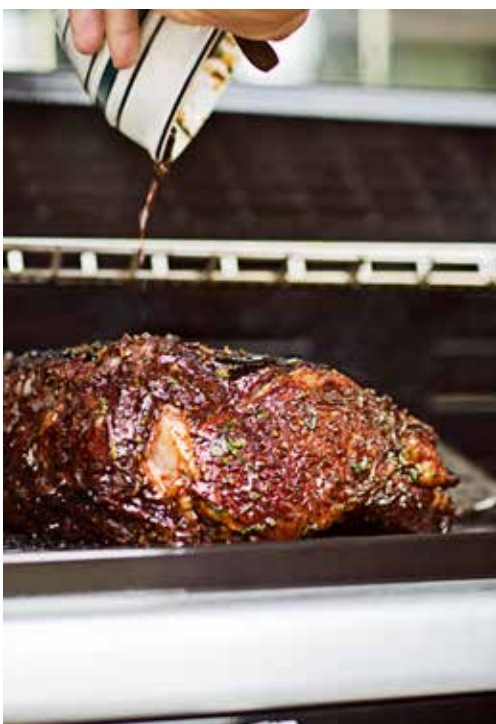


RÖSLE GASGRILL BBQ-STATIONEN

ERLEBEN SIE DIE GASGRILL
BBQ-STATIONEN IM DETAIL



*Extra Seitenbrenner
zur Zubereitung
von Beilagen.*



Variables Zubehör.



Die Vielseitigen: Unsere Gasgrill-Stationen.

Souverän stehen sie da, die Gasgrill BBQ-Stationen von RÖSLE. Pures Design mit allen Raffinessen, die Hochleistungs-Gasgrills zu bieten haben: Die schnelle Zündung und kräftige Energie der Brenner, das große Temperaturspektrum und die gleichmäßige Hitzeentwicklung gepaart mit einer sauberen Verbrennung und jeder Menge Komfort – von der rückschonenden Arbeitshöhe über seitliche Ablageflächen bis hin zum geräumigen Unterschrank mit viel Platz für Zubehör.

An unseren Gasgrill BBQ-Stationen mit ihren hochwertigen Gussrosten und zahlreichen zusätzlich erhältlichen Grillhaltern kommen kreative Griller voll auf ihre Kosten. Die extra heiße Primezone ermöglicht ein starkes und krosses Finish. Der Glaseinsatz im Deckel sorgt dafür, dass man das Grillgut immer

im Blick hat. So kann der Deckel während der Zubereitung geschlossen bleiben und keine Hitze entweicht. Damit garen Wachteln, Scampi-Spieße oder Beef Brisket kontrolliert und ohne Unterbrechung.

RÖSLE GASGRILL BBQ-STATION VISION G3 & G4



ABMESSUNGEN:
VISION G3
(LxBxH) 145,3×61,3×128,7 cm
VISION G4
(LxBxH) 160,5×61,3×128,7 cm



RÖSLE GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G3 & G4 SCHWARZ ODER EDELSTAHL



ABMESSUNGEN:
VIDERO G3
(LxBxH) 127×60×118 cm
VIDERO G4
(LxBxH) 138×60×118 cm



RÖSLE
GASGRILL BBQ-STATION
VIDERO G3-S & G4-S
SCHWARZ



GROSSE GRILLFLÄCHE:
Videro G3-S = 60 x 45 cm (2.700 cm²)
Videro G4-S = 70 x 45 cm (3.150 cm²)

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

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

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.

BELEUCHTETE DREHKNÖPFE
Rot = an; Weiß = aus

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

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

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.

VIEL STAU-RAUM IM UNTERSCHRANK:
Für Gasflaschen bis zu 11 kg und Zubehör.

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

ABMESSUNGEN:
VIDERO G3-S
(LxBxH) 127x60x118 cm
VIDERO G4-S
(LxBxH) 138x60x118 cm

RÖSLE
GASGRILL BBQ-STATION
VIDERO G6
SCHWARZ ODER EDELSTAHL

GROSSE GRILLFLÄCHE:
Videro G6 = 92,5 x 45 cm (4.162 cm²)

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

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

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.

BELEUCHTETE DREHKNÖPFE
Rot = an; Weiß = aus

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

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.

VIEL STAU-RAUM IM UNTERSCHRANK:
Für Gasflaschen bis zu 5 kg und Zubehör.

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

EXTRA HEISSE PRIMEZONE:
Integriert im Grillbereich. 800 °C sorgen für ein extra krosses Finish.

ABMESSUNGEN:
VIDERO G6
(LxBxH) 157x60x118 cm

Der klappbare Grillrost erleichtert das Nachlegen von Kohle.



Die große Grillfläche bietet viel Platz zum Grillen und Hautieren.

Auch ein Hähnchenrack hat dank des hohen Grilldeckels hervorragende Platz.



RÖSLE Holzkohle- Kugelgrills

ERLEBEN SIE UNSERE
HOLZKOHLE-KUGELGRILLS IM DETAIL



Die Grillwerkzeuge hängen griffbereit an der Außeneinheit.



Das innovative und patentierte AIR CONTROL SYSTEM steuert die Temperatur präzise.



Optionale Holzplanken liefern ein feines Raucharoma.



Die Ursprünglichen: Unsere Holzkohle- Kugelgrill-Modelle.

Sie heißen alle „No.1“ nach dem ersten Holzkohle-Kugelgrill, den RÖSLE auf den Markt brachte, und sind seit Jahren auch die Nummer eins bei unseren Kunden.

Wenn die Sonne scheint und die Grillpartys steigen, garantieren unsere Kugelgrills Leckeres vom Rost mit dem ursprünglichen Geschmack von Holzfeuer – ganz gleich, ob Filets, Bratwürste oder Gemüsespieße.

Die vielfach getesteten und von der Fachwelt ausgezeichneten Geräte bieten darüber hinaus zahlreiche weitere Vorteile: Einen robust gearbeiteten Rahmen in hochwertigem Design mit gummiereiften Rädern, eine angenehme Arbeitshöhe und eine extra große Grillfläche.

Besonders praktisch bei den neuen Modellen No.1 F50 AIR und No.1 F60 AIR ist der Deckel mit Scharnier, der sich im 45°-Winkel aufklappen lässt, aber auch das innovative Air Control System, mit dem die Luftzufuhr perfekt gesteuert und präzise dosiert werden kann. Ein zusätzliches Plus bei allen Geräten: Sie sind leicht zu pflegen. Mit nur wenigen Handgriffen sind sie bereit für den nächsten Einsatz.



RÖSLE HOLZKOHLE-KUGELGRILL NO.1 F50 AIR NO.1 F60 AIR

**PRAKTISCHES
DECKELSCHARNIER:**
Der Deckel verbleibt am Grill!
Dank des Scharniers kann der
Deckel mit nur einer Hand im
45°-Winkel aufgeklappt und
ganz einfach wieder geschlossen
werden.

ANGENEHME ARBEITSHÖHE:
Die praktische Höhe von 84 cm
sorgt für Entspannung am Grill.

**KLAPPBARER GRILLROST
AUS EDELSTAHL:**
Zur einfacheren Reinigung in der
Spülmaschine ist der Grillrost in
der Mitte zusammenklappbar.
Seitlich kann er zum Nachfüllen
von Kohle während des Grillens
hochgeklappt werden.

**GROSSZÜGIGER
ASCHE-AUFFANGBEHÄLTER**

**EINFACHE UND
SCHNELLE MONTAGE:**
Das Gerät ist teilweise
vormontiert.

ABMESSUNGEN:
NO.1 F50 AIR
(LxBxH) 75x83x105 cm
NO.1 F60 AIR
(LxBxH) 75x83x115 cm

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

EXTRA HOHER DECKEL:
Er sorgt für einen großen
Garraum, der ausreichend Platz
für passende Aufsätze wie
z. B. Rippchenhalter oder bis
zu drei Hähnchenbräter bietet.

ROBUSTER DECKELGRIFF:
Seine Positionierung
garantiert, dass der Griff
nicht heiß wird und ohne
Handschuhe angefasst
werden kann.

EXTRA GROSSE GRILLFLÄCHE:
F50: Ø 50 cm = 1.886 cm²
F60: Ø 60 cm = 2.734 cm²
Ca. 15 % größer im Vergleich
zu Modellen mit 47 bzw. 57 cm
Durchmesser.

PRAKTISCHE AUSSENREILING:
Ideal zum Aufhängen von
Grillwerkzeugen z. B. mit dem
passenden Hakenset. Außerdem
als Zubehör erhältlich: Ein
Ablagetisch für noch mehr
Fläche am Grill.

AIR CONTROL SYSTEM:
Das System sorgt für eine
einfache und präzise Steuerung
der Luftzufuhr und ermöglicht
die Entnahme des Aschebehäl-
ters mit nur einem Drehknopf.

HOCHWERTIGE MATERIALIEN:
Grillkugel aus porzellanemaillier-
tem Stahl in Schwarz. Stabiler
Rohrrahmen aus 1,4 mm
starkem, komplett pulverbe-
schichtetem Stahl in Silber.

MÜHELOSER TRANSPORT:
Die stabilen und leichtgängigen
Räder mit Gummibereifung
(Ø 20 cm) garantieren einen
mühelosen Transport auch auf
unebenem Untergrund.



RÖSLE HOLZKOHLE-KUGELGRILL

NO.1 SPORT F50

NO.1 SPORT F60

SELECT



ABMESSUNGEN:
NO.1 SPORT F50 (LxBxH)
68x68x99 cm
NO.1 SPORT F60 (LxBxH)
75x76x105 cm



Selektiver Vertrieb. Informationen zu diesem Artikel über die zuständigen Gebietsverkaufsleiter. Mindestabnahmemengen beachten!

RÖSLE HOLZKOHLE-KUGELGRILL

NO.1 BELLY F50



ABMESSUNGEN:
NO.1 BELLY F50 (LxBxH)
73x68x105 cm





Ein Smoker, mit dem man auch grillen kann.

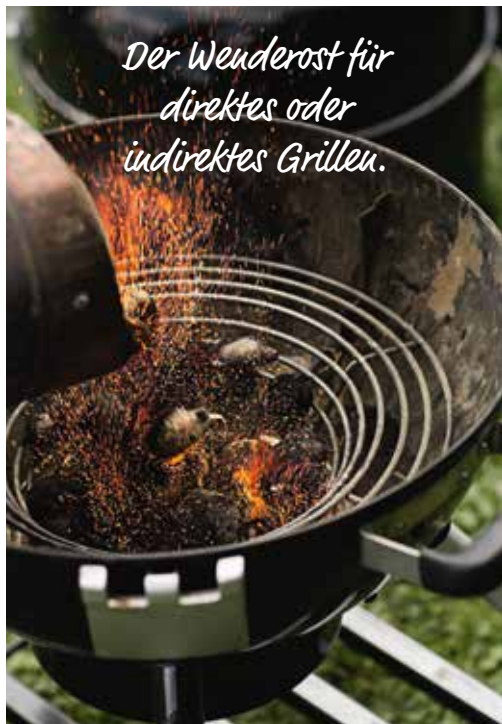


Überall zu Hause.



RÖSLE SMOKER NO.1 F50-S

ERLEBEN SIE UNSEREN
SMOKER IM DETAIL



*Der Weenderost für
direktes oder
indirektes Grillen.*



Inklusive Räucherhalter.



Geräuchert wird mit naturbelassenen Holzchips.



Der Geduldige: Unser Smoker.

Fingerspitzengefühl und Geduld sind die wichtigsten Zutaten beim Räuchern. Und natürlich der richtige Smoker, der das Grillgut über Stunden bei niedrigen Temperaturen in rauchig aromatischer Luft gart. Low & Slow lautet die Devise.

Um das einzigartige Aroma von gesmoktem Pulled Pork, Spareribs, Brisket, geräuchertem Fisch, aber auch Käse und Gemüse genießen zu können, benötigt man keine riesige „Smoker-Lokomotive“, wie sie

traditionell beim amerikanischen BBQ verwendet wird. Der platzsparende und mobile RÖSLE-Smoker findet in jedem Garten Platz und steht den klassischen BBQ-Lokomotiven funktional in nichts nach.

RÖSLE

SMOKER NO.1 F50-S



ABMESSUNG:
LxBxH: 69x68x136 cm



Direct Flamme: Für direktes Grillen mit offenem Deckel.

Großer Temperaturbereich von z.B. 80 bis 370 Grad.



Holzpellets als Brennstoff: Natur pur!



RÖSLE PELLETGRILL- MODELLE

ERLEBEN SIE UNSERE
PELLETGRILLS IM DETAIL.



*Auf den Punkt:
Mit intelligenter
Temperaturkontrolle ITC.*



*Im Handumdrehen
lackiert.*

*Inklusive
Kerntemperaturfühler
für perfektes Garen.*

*Immer zur Hand und
schnell verstaut.*



Die Alleskönner: Unsere Pelletgrill-Modelle.

Saftig-zartes Fleisch mit feinen Raucharomen oder direkt über der Flamme Gegrilltes, knusprige Braten, Brote und sogar Gebäck: Die RÖSLE Pelletgrill-Geräte sind BBQ-Smoker, Hochtemperaturgrill und Konvektionsofen in einem.

Darüber hinaus sind sie hochsensibel: Ausgestattet mit einer intelligenten Temperaturkontrolle (ITC) überprüfen, steuern und halten sie die gewünschte Gradzahl präzise, zuverlässig und über Stunden.

Anstelle von Holzkohle werden umweltfreundliche Pellets als Brennmaterial genutzt, die zu 100 % aus Hartholz hergestellt werden – von Apfel, Kirsche, Hickory oder Buche. Je nach Wahl verleihen sie dem

herrlichen Holzfeueraroma eine mild-fruchtige oder eher würzig-intensive Note.

Geschmackliche Perfektion. Das und nicht weniger dürfen Feinschmecker und Gastronomen von unseren hochwertig verarbeiteten Edelstahl-Pelletgrills erwarten. Vier Alleskönner, die Grillen, Räuchern, Braten und Backen auf höchstem Niveau ermöglichen.

RÖSLE

PELLETGRILL MEMPHIS ELITE

EIN GERÄT FÜR ALLE GRILL- UND GARMETHODEN:
Ermöglicht direktes und indirektes Grillen, Niedrigtemperaturgaren und Räuchern.

GRILLEN ÜBER HOLZFEUER:
Umweltfreundliche Befeuerung mit naturbelassenen Holzpellets.

EXTRA GROSSE GRILLFLÄCHE:
94×44 cm (modellabhängig).

ZÜNDUNG PER KNOPFDRUCK:
Automatisch und schnell.

STAURAUM

WLAN STEUERUNG ÜBER APP

INTELLIGENTE TEMPERATURKONTROLLE ITC:
Ein Messfühler für den Garraum und drei für die Kerntemperatur stellen sicher, dass das Grillgut ideal gegart wird.

PERFEKTE HITZEVERTEILUNG:
Das Konvektionssystem mit Hochleistungslüftern ermöglicht eine gleichmäßige Hitzezirkulation.

PELLETVORRATSKAMMER:
Fasst über 10 kg. Für bis zu 62 Stunden garen (modellabhängig).

TEMPERATUREN PRÄZISE EINSTELLBAR:
Von 80 °C bis 370 °C (modellabhängig).

GRILLROSTE AUS EDELSTAHL:
8 mm stark.

STAURAUM

GESUNDES GRILLEN OHNE FETTBRAND:
Es lagern sich keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf dem Gargut ab.

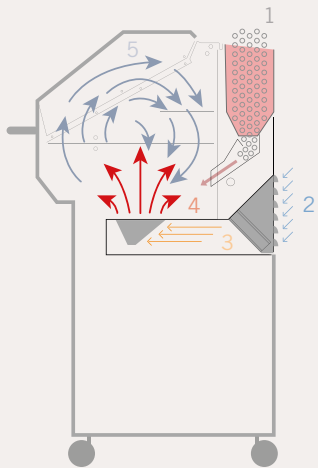
EINFACHE UND SCHNELLE MONTAGE:
Das Gerät mit einem massivem Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl ist teilweise vormontiert.

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

CE

TUV SUD

GS



Die Funktionsweise im Detail

- ① Hartholzpellets werden in den Vorratsbehälter gefüllt und von dort mithilfe einer Förderschnecke in die Brennkammer transportiert.
- ② Durch Hochleistungslüfter wird Zuluft in die Garkammer gesaugt.
- ③ Die komprimierte Luft wird beim Startvorgang durch einen Glühstab erhitzt.
- ④ Die Holzpellets werden durch die erhitzte Luft gezündet und beheizen die Garkammer.
- ⑤ Heiße Luft und Rauch zirkulieren gleichmäßig in der Garkammer.

Pelletgrill-Modelle mit Unterschrank: Mobil und flexibel einsetzbar.

Ob im Garten, auf der Terrasse, beim Straßenfest oder im Restaurant – die RÖSLE-Pelletgrills mit Unterschrank rollen, wohin sie sollen.



PELLETGRILL MEMPHIS ELITE WIFI 18/10

- Holzfeuergrill mit intelligenter Temperaturstuerung ITC
- Steuerung über App oder direkt am Grill
- Großes und übersichtliches Display
- Bis zu 3 Messfühler möglich
- 2 Fächer unter den Seitentischen
- Hauptgrillfläche 94×44 cm, Warmhalterost 94×14 cm
- Temperaturbereich von 80°C–370 °C
- Automatische Zündung per Knopfdruck
- Extra stabiler Edelstahl-Grillrost mit Ø 8 mm Stärke
- Massives Gehäuse aus Edelstahl 18/10
- Inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug
- Konvektionssystem: 2 Lüfter
- Pelletvorrat: 10,9 kg
- Gewicht: ca. 131 kg
- Abmessungen (L × B × H): ca. 175×72×119 cm

Pelletgrill-Modelle ohne Unterschrank: Zum Festeinbau im Außenbereich.

Kompakt und kombinationsstark. Die zwei Built-in-Varianten des RÖSLE-Pelletgrills können einzeln eingemauert oder in vorhandene Möbel einer Gartenküche integriert werden.



PELLETGRILL MEMPHIS ELITE BUILT-IN WIFI 18/10



- Holzfeuergrill mit intelligenter Temperaturstuerung ITC
- Steuerung über App oder direkt am Grill
- Großes und übersichtliches Display
- Bis zu 3 Messfühler möglich
- Hauptgrillfläche 94 × 44 cm, Warmhalterost 94 × 14 cm
- Temperaturbereich von 80 °C–370 °C
- Automatische Zündung per Knopfdruck
- Extra stabiler Edelstahl-Grillrost mit Ø 8 mm Stärke
- Massives Gehäuse aus Edelstahl 18/10
- Inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug
- Konvektionssystem: 2 Lüfter
- Pelletvorrat: 10,9 kg
- Gewicht: ca. 98 kg
- Abmessungen (L × B × H): ca. 103×71×72 cm

PELLETGRILL MEMPHIS PRO BUILT-IN WIFI 18/10



- Holzfeuergrill mit intelligenter Temperaturstuerung ITC
- Steuerung über App oder direkt am Grill
- Großes und übersichtliches Display
- Bis zu 3 Messfühler möglich
- Hauptgrillfläche 63 × 44 cm, Warmhalterost 63 × 14 cm
- Temperaturbereich von 80 °C–344 °C
- Automatische Zündung per Knopfdruck
- Extra stabiler Edelstahl-Grillrost mit Ø 8 mm Stärke
- Massives Gehäuse aus Edelstahl 18/10
- Inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug
- Konvektionssystem: 2 Lüfter
- Pelletvorrat: 7,25 kg
- Gewicht: ca. 72 kg
- Abmessungen (L × B × H): ca. 71×71×72 cm



PELLETGRILL MEMPHIS PRO WIFI 18/10

- Holzfeuergrill mit intelligenter Temperatursteuerung ITC
- Steuerung über App oder direkt am Grill
- Großes und übersichtliches Display
- Bis zu 3 Messfühler möglich
- 2 Fächer unter den Seitentischen
- Hauptgrillfläche 63 × 44 cm, Warmhalterost 63 × 14 cm
- Temperaturbereich von 80°C–344 °C
- Automatische Zündung per Knopfdruck
- Extra stabiler Edelstahl-Grillrost mit Ø 8 mm Stärke
- Massives Gehäuse aus Edelstahl 18/10
- Inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug
- Konvektionssystem: 2 Lüfter
- Pelletvorrat: 7,25 kg
- Gewicht: ca. 95 kg
- Abmessungen (L × B × H): ca. 144×72×116 cm

Modelle und Ausstattung: Alle Grillgeräte auf einen Blick.

Modelle & Ausstattung: Alle Grillgeräte auf einen Blick.



HOLZKOHLE KUGELGRILL NO.1 BELLY F50

Art.-Nr. 25007

Basis-Code 4001183000

☞ LxBxH 56x56x37 cm | ⚖ ca. 14 kg | UVP 169,-€

- Durchmesser 50 (bzw. Grillfläche 1.886 cm²)
- Praktisches Deckelscharnier
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Lüftung mit präziser, stufenloser Einstellung
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm)



HOLZKOHLE KUGELGRILL NO.1 SPORT

Art.-Nr. 25002 | **No.1 Sport F50**

Basis-Code 4001609700

☞ LxBxH 56x56x37 cm | ⚖ ca. 19 kg | UVP 229,95 €

Art.-Nr. 25005 | **No.1 Sport F60**

Basis-Code 4002303000

☞ LxBxH 66x65x39,5 cm | ⚖ ca. 24,5 kg | UVP 329,-€

- Grillrost Ø 50/60 cm (Grillfläche 1.886 cm²/2.734 cm²)
- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel zu öffnen
- Großes Deckelthermometer mit Anzeige in °C und °F
- Patentierter Wende-Kohlerost
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm)



Selektiver Vertrieb. Informationen zu diesem Artikel über die zuständigen Gebietsverkaufsleiter. Mindestabnahmemengen beachten!



HOLZKOHLE KUGELGRILL NO.1 AIR

Art.-Nr. 25001 | **No.1 F50 AIR**

Basis-Code 4002093000

☞ LxBxH 85x62x48 cm | ⚖ ca. 26 kg | UVP 299,-€

Art.-Nr. 25006 | **No.1 F60 AIR**

Basis-Code 4002793000

☞ LxBxH 85x72x51 cm | ⚖ ca. 29 kg | UVP 399,-€

- Grillrost Ø 50 bzw. 60 cm (Grillfläche 1886 cm² bzw. 2734 cm²)
- Neues, patentiertes **AIR Control System** sorgt für einfache Steuerung der Zuluft und Entnahme des Aschebehälters mit nur einem Drehknopf
- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel zu öffnen
- Großes Deckelthermometer mit Rosette (Anzeige in °C und °F)
- Komfortable Arbeitshöhe von 84 cm für ergonomisches Arbeiten
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm) mit Gummibereifung
- Einfache, schnelle Montage, da teilweise vormontiert



Modelle & Ausstattung: Alle Grillgeräte auf einen Blick.



HOLZKOHLE SMOKER NO.1 F50-S

Art.-Nr. 25009
Basis-Code 4002793000
LxBxH 68x69x136 cm | ca. 29 kg | UVP 399,- €



- Mobiler Smoker mit einer Grillfläche von 2 x Ø 50 cm (Grillfläche 3.770 cm²)
- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel zu öffnen
- Großes, gut ablesbares Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Räucherrack für Fisch und 6 Räucherhaken
- Integrierte Wasserschale zur Wärmespeicherung (Inhalt 7 Liter)
- Lüftung mit präziser, stufenloser Einstellung
- Stabile, leichtgängige Räder (Ø 20 cm)



Edelstahl 18/10

PELLETGRILL MEMPHIS ELITE WIFI 18/10

Art.-Nr. 25331
Basis-Code 4048993000
LxBxH 122x170x79 cm | ca. 141 kg | UVP 6.999,- €



- Holzfeuergrill mit intelligenter Temperaturregung ITC
- Steuerung über App oder direkt am Grill
- Großes und übersichtliches Display
- Bis zu 3 Messfühler möglich
- 2 Fächer unter den Seitentischen
- Hauptgrillfläche 94x44 cm, Warmhalterost 94x14 cm
- Temperaturbereich von 80°C–370 °C
- Automatische Zündung per Knopfdruck
- Massives Gehäuse aus Edelstahl 18/10
- Inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug
- Abmessungen (H x B x T): ca. 119x175x72 cm, 131 kg
- Pelletvorrat: 10,9 kg



Edelstahl 18/10

PELLETGRILL MEMPHIS PRO WIFI 18/10

Art.-Nr. 25336
Basis-Code 4034993000
LxBxH 122x74x82 cm | ca. 100 kg | UVP 4.999,- €



- Holzfeuergrill mit intelligenter Temperaturregung ITC
- Steuerung über App oder direkt am Grill
- Großes und übersichtliches Display
- Bis zu 3 Messfühler möglich
- 2 Fächer unter den Seitentischen
- Hauptgrillfläche 63x44 cm, Warmhalterost 63x14 cm
- Temperaturbereich von 80°C–344 °C
- Automatische Zündung per Knopfdruck
- Massives Gehäuse aus Edelstahl 18/10
- Inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug
- Abmessungen (H x B x T): ca. 116x144x72 cm, 95 kg
- Pelletvorrat: 7,25 kg

Modelle & Ausstattung: Alle Grillgeräte auf einen Blick.



Edelstahl 18/10

PELLETGRILL MEMPHIS ELITE BUILT-IN WIFI 18/10

Art.-Nr. 25346
Basis-Code 4045493000
LxBxH 107x83x74 cm | ca. 107 kg | UVP 6.499,- €



- Holzfeuergrill mit intelligenter Temperaturregung ITC
- Steuerung über App oder direkt am Grill
- Großes und übersichtliches Display
- Bis zu 3 Messfühler möglich
- Hauptgrillfläche 94x44 cm, Warmhalterost 94x14 cm
- Temperaturbereich von 80°C–370 °C
- Automatische Zündung per Knopfdruck
- Massives Gehäuse aus Edelstahl 18/10
- Inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug
- Abmessungen (H x B x T): ca. 71 x 103 x 72 cm, 98 kg
- Pelletvorrat: 10,9 kg



Edelstahl 18/10

PELLETGRILL MEMPHIS PRO BUILT-IN WIFI 18/10

Art.-Nr. 25351
Basis-Code 4034993000
LxBxH 89x74x74 cm | ca. 79 kg | UVP 4.999,- €



- Holzfeuergrill mit intelligenter Temperaturregung ITC
- Steuerung über App oder direkt am Grill
- Großes und übersichtliches Display
- Bis zu 3 Messfühler möglich
- Hauptgrillfläche 63 x 44 cm, Warmhalterost 63 x 14 cm
- Temperaturbereich von 80°C–344 °C
- Automatische Zündung per Knopfdruck
- Massives Gehäuse aus Edelstahl 18/10
- Inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug
- Abmessungen (H x B x T): ca. 71x71x72 cm, 72 kg
- Pelletvorrat: 7,25 kg



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G3 EDELSTAHL

Art.-Nr. 25301
Basis-Code 4004893000
BBQ: LxBxH 68,5x62,5x63,5cm | ca. 41 kg | UVP 699,- €



- Gasgrill mit 3 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Haupt-Grillfläche: 60x45 cm, Warmhalterost: 60x16 cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter
- Gehäuse aus Edelstahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 5 kg DE

Modelle & Ausstattung: Alle Grillgeräte auf einen Blick.



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G4 EDELSTAHL

Art.-Nr. 25303

Basis-Code 4005593000

BBQ: LxBxH 79,5x74,5x53cm | 46 kg | UVP 799,-€



- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Haupt-Grillfläche: 60 x 45 cm, Warmhalterost: 60 x 16 cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter
- Gehäuse aus Edelstahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 5 kg DE



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G3 SCHWARZ

Art.-Nr. 25305

Basis-Code 4004193000

BBQ: LxBxH 68,5x62,5x63,5cm | 41 kg | UVP 599,-€



- Gasgrill mit 3 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Haupt-Grillfläche: 60 x 45 cm, Warmhalterost: 60 x 16 cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 5 kg DE



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G4 SCHWARZ

Art.-Nr. 25307

Basis-Code 4004893000

BBQ: LxBxH 79,5x74,5x53cm | 46 kg | UVP 699,-€



- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Haupt-Grillfläche: 60 x 45 cm, Warmhalterost: 60 x 16 cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 5 kg DE

Modelle & Ausstattung: Alle Grillgeräte auf einen Blick.



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G3-S SCHWARZ

Art.-Nr. 25503

Basis-Code 4004893000

BBQ: LxBxH 68,5x62,5x63,5cm | 45 kg | UVP 699,-€



- Gasgrill mit 3 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Primezone im Seitentisch (3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Haupt-Grillfläche: 60 x 45 cm, Warmhalterost: 60 x 16 cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G4-S SCHWARZ

Art.-Nr. 25507

Basis-Code 4005593000

BBQ: LxBxH 79,5x74,5x53,0cm | 50 kg | UVP 799,-€



- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Primezone im Seitentisch (3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 x 45 cm, Warmhalterost: 70 x 16 cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G6 EDELSTAHL

Art.-Nr. 25312

Basis-Code 4008393000

BBQ: LxBxH 104,5x62,5x62,5cm | 60 kg | UVP 1.199,-€



- Gasgrill mit 5 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Integrierte Primezone in der Hauptgrillfläche links (3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Haupt-Grillfläche: 92,5 x 45 cm, Warmhalterost: 92,5 x 16 cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter
- Gehäuse aus Edelstahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 5 kg DE

Modelle & Ausstattung: Alle Grillgeräte auf einen Blick.



GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G6 SCHWARZ
Art.-Nr. 25313
Basis-Code 4006993000
BBQ: 104,5×62,5×62,5cm | 60 kg | UVP 999,-€

- Gasgrill mit 5 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Integrierte Primezone in der Hauptgrillfläche links (3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Haupt-Grillfläche: 92,5 × 45 cm, Warmhalterost: 92,5 × 16 cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Inklusive Besteckhalter
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 5 kg DE



GASGRILL BBQ-STATION VISION G3
Art.-Nr. 25300
Basis-Code 4007693000
BBQ: L×B×H 76×64×67cm
Schränk: L×B×H 87×67×31cm
BBQ: 41 kg | Schränk: 36,3kg | UVP 1.099,-€

- Gasgrill mit 3 Hauptbrennern (je 5,3 kW)
- Seitenbrenner (3,8 kW)
- Haupt-Grillfläche: 65 × 48 cm
Warmhalterost: 65 × 15 cm
- Hochleistungsbrenner aus Gusseisen mit Jet- Flame-Zündsystem
- Schamottesteine als Wärmeverteiler sorgen für gleichmäßige Hitze am Grillrost
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE



GASGRILL BBQ-STATION VISION G4
Art.-Nr. 25315
Basis-Code 4009093000
BBQ: L×B×H 92×65×67cm
Schränk: L×B×H 87×68×31cm
BBQ: 51 kg | Schränk: 38,7kg | UVP 1.299,-€

- Gasgrill mit 4 Hauptbrennern (je 5,3 kW)
- Seitenbrenner (3,8 kW)
- Haupt-Grillfläche: 80 × 48 cm
Warmhalterost: 80 × 15 cm
- Hochleistungsbrenner aus Gusseisen mit Jet-Flame-Zündsystem
- Schamottesteine als Wärmeverteiler sorgen für gleichmäßige Hitze am Grillrost
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE

Modelle & Ausstattung: Alle Grillgeräte auf einen Blick.



GASGRILL BBQ-ISLAND VIDERO G4-SL EDELSTAHL
Art.-Nr. 25322
Basis-Code 4010493000
BBQ: L×B×H 84×76×57cm
Schränk: L×B×H 83×60×29cm
BBQ: 50 kg | Schränk: 40 kg | UVP 1.499,-€

- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Primezone im Seitentisch rechts (3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 × 45 cm, Warmhalterost: 70 × 16 cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- USB-Port für optionale LED-Grillrost-Beleuchtung
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Fettauffangschale aus Edelstahl
- Gehäuse aus Edelstahl
- Räder mit Feststellbremse
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE und für Grillzubehör (rechter Seiten-Container mit Einlegeregal)



GASGRILL BBQ-ISLAND VIDERO G4-SL SCHWARZ
Art.-Nr. 25321
Basis-Code 4009093000
BBQ: L×B×H 84×76×57cm
Schränk: L×B×H 83×60×29cm
BBQ: 45 kg | Schränk: 35 kg | UVP 1.299,-€

- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Primezone im Seitentisch rechts (3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 × 45 cm, Warmhalterost: 70 × 16 cm
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- USB-Port für optionale LED-Grillrost-Beleuchtung
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Fettauffangschale aus Edelstahl
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Räder mit Feststellbremse
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE und für Grillzubehör (rechter Seiten-Container mit Einlegeregal)

Modelle & Ausstattung: Alle Grillgeräte auf einen Blick.



GASGRILL BBQ-KITCHEN VIDERO G4-SK EDELSTAHL

Art.-Nr. 25323
Basis-Code 4011893000
BBQ: LxBxH 124,5x76x63cm
Schrank: LxBxH 83x60x29cm
BBQ: 55kg | Schrank: 40kg | UVP 1.699,-€

- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Primezone im Seitentisch rechts (3,5 kW)
- Seitenbrenner (3,0 kW)
- Back Burner (3,2 kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 x 45 cm, Warmhalterost: 70 x 16 cm
- Edelstahl-Waschbecken mit Wasserhahn (Abbildung ähnlich)
- Grillroste aus emailliertem Gusseisen
- Beleuchtete Drehknöpfe (zweifarbige)
- USB-Port für optionale LED-Grillrost-Beleuchtung
- Deckel mit Glaseinsatz sorgt für praktischen Einblick in den Garraum
- Großes Deckelthermometer (Anzeige in °C und °F)
- Fettauffangschale aus Edelstahl
- Gehäuse aus Edelstahl
- Räder mit Feststellbremse
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg DE und für Grillzubehör



Für noch mehr Grillmöglichkeiten:
Das Vario-Grillrostsysteem für alle VIDERO Grill-Stationen



Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.

NEU



PIZZASTEIN VARIO

Art.-Nr. 25424 | Ø 30 cm

Basis-Code 4000158700

☞ L×B×H 35,5×35,5×4,5 cm | ⚖ 2,3 kg | UVP 29,95 €

- Ideal für die Zubereitung von knuspriger Pizza, Flammkuchen, Brot und vielem mehr
- Passend für das VARIO-Grillrostsystem
- Der Schamottestein speichert die Wärme und gibt diese gleichmäßig ab
- Auch im Backofen verwendbar
- Pizzastein Ø 30 cm, Materialstärke 1,5 cm



NEU



GRILLPLATTE VARIO

Art.-Nr. 25423 | Ø 30 cm

Basis-Code 400317700

☞ L×B×H 35,5×35,5×5 cm | ⚖ 3,8 kg | UVP 59,95 €

- Die Grillplatte ist ideal für alles Kurzgebratene und sorgt für ein schönes Branding
- Passend für das VARIO-Grillrostsystem
- Grillplatte beidseitig verwendbar: glatte und geriffelte Seite
- Geriffelte Seite für das typische Rautenmuster auf Fleischstücken
- Die glatte Seite eignet sich für die Zubereitung von kleinen Grillstücken wie z. B. Garnelen, Burgern, Medaillons, Gemüse usw.
- Ideal auch für stark fettende Fleischsorten wie Entenbrust oder Bauchfleisch, das Fett wird aufgehalten und tropft nicht ins Feuer
- Material: emailliertes Gusseisen



WOK VARIO

Art.-Nr. 25409 | Ø 36 cm

Basis-Code 4000476700

☞ L×B×H 41×40×13 cm | ⚖ 4,9 kg | UVP 89,95 €



- Wok aus emailliertem Gusseisen, ideal für die Zubereitung von asiatischen Speisen
- Passend für das VARIO-Grillrostsystem
- Gusseisen sorgt für eine sehr gute Wärmeleitung
- Das massive Material speichert viel Wärme und ist ideal zum scharfen Anbraten
- Temperaturbeständig bis 400 °C
- Der flache Wokboden ist auch für normale Kochfelder in der Küche geeignet
- Für alle Herd- und Grillarten geeignet, auch für Induktion
- Material: emailliertes Gusseisen



Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



NEU

DUTCH OVEN VARIO

Art.-Nr. 25425 | Ø 35 cm
Basis-Code 400683700
L x B x H 47 x 39,5 x 22 cm | 14,8 kg | UVP 129,-€



- Dutch Oven aus Gusseisen Ø 35 cm
- Passend für das VARIO-Grillrostsystem
- Vielseitig verwendbar, für z. B. Kochen, Braten und Backen
- Inkl. Tragebügel aus Edelstahl
- Kann direkt im Feuer, auf der Kochstelle oder auf dem Grillrost platziert werden
- Deckel auch als Pfanne einsetzbar
- Zusätzliche Öffnung am Deckel ermöglicht Temperaturmessung bei geschlossenem Deckel



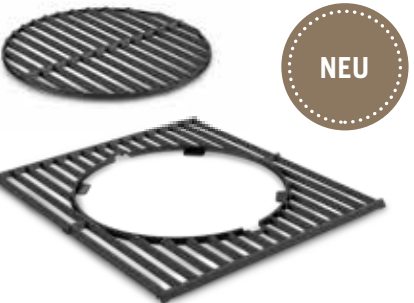
NEU

GRILLROST RS VARIO

Art.-Nr. 25422 | Ø 30 cm
Basis-Code 4000317700
L x B x H 35,5 x 35,5 x 5 cm | ca. 2,8 kg | UVP 59,95 €



- RS Grillrost Ø 30 cm
- Passend für das VARIO-Grillrostsystem
- Sorgt für ein gutes Branding auf dem Grillgut
- Eigenständiges Gussrostdesign
- Material: emailliertes Gusseisen



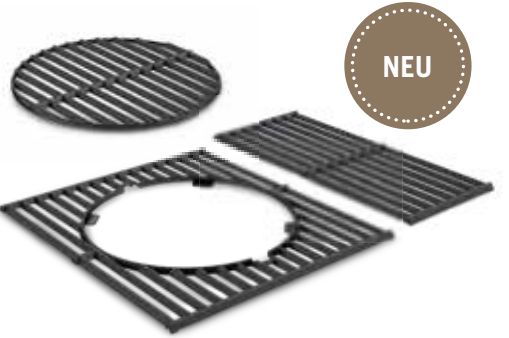
NEU

GRILLROST VARIO FÜR VIDERO G3/G4

Art.-Nr. 25420
Basis-Code 400529700
L x B x H 48 x 43 x 8 cm | n. A. | UVP 99,95 €



- Grillrostsystem passend für alle VIDERO G3/G4-Modelle
- Grillrostsystem aus emailliertem Gusseisen
- Ideal für Einsätze mit Ø 30 cm
- Passend für die VARIO-Einsätze von RÖSLE



NEU

GRILLROST VARIO FÜR VIDERO G6

Art.-Nr. 25421
Basis-Code 400683700
L x B x H 48 x 43 x 12 cm | n. A. | UVP 129,-€



- Grillrostsystem passend für alle VIDERO G6-Modelle
- Grillrostsystem aus emailliertem Gusseisen
- Ideal für Einsätze mit Ø 30 cm
- Passend für die VARIO-Einsätze von RÖSLE

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



GRILLROST NO.1 BELLY/SMOKER

Art.-Nr. 27006
Basis-Code 4000211700
L x B x H 54,5 x 54,5 x 2,8 cm | 1,5 kg | UVP 39,95 €



- Passend für No.1 Belly und Smoker No.1 Modelle mit Ø 50 cm
- Komplett aus verchromtem Stahl



GRILLROST NO.1 SPORT

Art.-Nr. 25895 | Grillrost No.1 SPORT F50
Basis-Code 4000291200
L x B x H 54,5 x 54,5 x 2,8 cm | 1,5 kg | UVP 54,95 €



Art.-Nr. 25900 | Grillrost No.1 SPORT F60

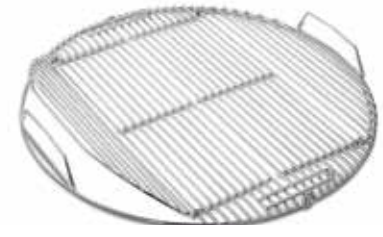
Basis-Code 4000370700
L x B x H 64 x 63 x 2,5 cm | 2,2 kg | UVP 69,95 €



- Passend für alle Sport-Kugelgrillmodelle mit Ø 50/60 cm
- Komplett aus Edelstahl
- Kann zum Nachfüllen von Kohle während des Grillens hochgeklappt werden



Edelstahl



GRILLROST NO.1, AIR

Art.-Nr. 25834 | Grillrost No.1 F50, AIR
Basis-Code 4000317700
L x B x H 48,5 x 48,5 x 6 cm | 1,89 kg | UVP 59,95 €



Art.-Nr. 25835 | Grillrost No.1 F60, AIR

Basis-Code 4000423700
L x B x H 58,5 x 58,5 x 6 cm | 2,57 kg | UVP 79,95 €



- Klappbar, zur besseren Handhabung und einfacheren Reinigung
- Kann zum Nachfüllen von Kohle während des Grillens hochgeklappt werden
- Komplett aus Edelstahl



Edelstahl



GUSSROST RS

Art.-Nr. 25028 | Gussrost RS Ø 50 cm
Basis-Code 4000423700
L x B x H 56 x 54 x 5,5 cm | ca. 5,7 kg | UVP 79,95 €



Art.-Nr. 25029 | Gussrost RS Ø 60 cm

Basis-Code 4000529700
L x B x H 67 x 64,5 x 5,7 cm | ca. 8 kg | UVP 99,95 €



- Gussrost emailliert
- Das massive Material speichert viel Wärme und sorgt für ein gutes Branding auf dem Grillgut
- 2 Edelstahlgriffe für einfachen Transport
- Eigenständiges Gussrostdesign
- Passend für alle Kugelgrillmodelle mit Ø 50/60 cm

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



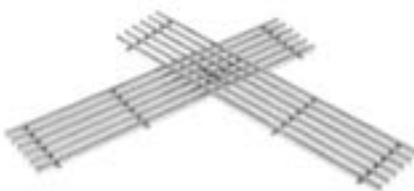
KOHLEKORB 2ER SET NO.1, AIR
Art.-Nr. 25032 | **Kohlekorb 2er Set No.1 F50, AIR**
Basis-Code 4000185200
LxBxH 31x17,2x19,5cm | 1,10kg | UVP 34,95€



Art.-Nr. 25033 | **Kohlekorb 2er Set No.1 F60, AIR**
Basis-Code 4000211700
LxBxH 42,2x17,3x13cm | 1,73kg | UVP 39,95€



- Ideal zum indirekten Grillen
- Die Kohlekörbe aus beschichtetem Stahl sorgen für langandauernde und gleichmäßige Hitze im Kugelgrill
- Position der Hitzequelle kann während des Grillens mühelos verändert werden

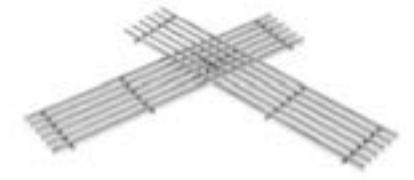


WARMHALTEROSTE ELITE
Art.-Nr. 25373 | **2 Stück**
Basis-Code 4001425700
LxBxH 97x16x3,3cm | ca. 5,38kg | UVP 269,-€



- 2 Warmhalteroste für alle Elite-Modelle
- Abmessung 1 Stück 94x14 cm
- Zusätzliche Fläche von 2.635cm²
- Roste aus 8 mm Edelstahl

Edelstahl 18/10



WARMHALTEROSTE PRO
Art.-Nr. 25374 | **2 Stück**
Basis-Code 4000736700
LxBxH 64x16x3,5cm | ca. 3,36kg | UVP 139,-€



- 2 Warmhalteroste für alle PRO/Advantage-Modelle
- Abmessung 1 Stück 63x14 cm
- Zusätzliche Fläche von 1.757cm²
- Roste aus 8 mm Edelstahl

Edelstahl 18/10



EDELSTAHL UNIVERSALSCHALE
Art.-Nr. 25221
Basis-Code 4000132200
LxBxH 37x21x4cm | UVP 24,95€

- Hochwertige Universalschale aus Edelstahl
- Ideal zum Marinieren, zum Servieren oder als Tropfschale im Grill einsetzbar
- Tropfschale passend für alle Grills oder zum Einsatz unter dem Drehspieß
- Abmessungen: 36x20x2 cm



Edelstahl 18/10

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



NEU

EDELSTAHL UNIVERSALSCHALE PRO
Art.-Nr. 25233
Basis-Code 4000158700
LxBxH 41,5x22,5x5,5cm | 1 kg | UVP 29,95€



- Hochwertige Universalschale aus Edelstahl mit hohem Rand
- Ideal zum Marinieren, zum Servieren oder als Tropfschale im Grill einsetzbar
- Tropfschale passend für alle Grills
- Abmessungen: 41x22x5 cm
- Wandstärke 0,6 mm

Edelstahl 18/10



GRILLSCHALEN AUS ALUMINIUM
Art.-Nr. 25037 | **5er Set**
Basis-Code 4000052700
LxBxH 31,6x21,5x6,3cm | 155g | UVP 9,95€



- Grillschale, um herabtropfendes Fett aufzufangen
- Größe: 31,5x21,5x7 cm
- Passend für Kugelgrills mit Ø 50 und Ø 60cm
- Mehrfach verwendbar
- Aus Aluminium, Handreinigung empfohlen

Auslauf



AUFFANGSCHALEN ELITE/PRO
Art.-Nr. 25375 | **6er Set**
Basis-Code 4000121600
LxBxH 34,5x25x6,8cm | ca. 240g | UVP 22,95€



- Auffangschalen passend für alle Elite/PRO-Modelle
- Nimmt Flüssigkeiten und Schmutz während des Grillbetriebes auf
- Aus Aluminium, Handreinigung empfohlen



GOURMETRING NO.1 F60
Art.-Nr. 25047
Basis-Code 4000683700
LxBxH 68x68x24,5cm | UVP 129,-€



- Ergänzung zu den Kugelgrills mit Ø 60 cm für die Zubereitung von Pizza, großem Geflügel wie Pute oder Gans, sowie den Einsatz eines zweiten Grillrostes
- Der Gourmetring wird zwischen Feuerschale und Deckel eingesetzt
- Ideal zum Pizzabacken, mit einer Öffnung zum Einschieben von Pizzen, ohne dass Hitze verloren geht – Steinofenprinzip
- Inhalt: Gourmetring mit Verschlussblech und Pizzarost
- Komplett aus Edelstahl

Edelstahl 18/10

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



BARBECUE-GEWICHT

Art.-Nr. 25231
Basis-Code 4000105700
LxBxH 18x18x9cm | 1,2 kg | UVP 19,95€



- BBQ-Gewicht aus emailliertem Gusseisen mit dunklem Holzgriff
- Das Gewicht wird auf dem Grill aufgeheizt und im heißen Zustand auf das Gargut gelegt
- Ideal zum Grillen von Burgern, Steaks und Kurzgebratenem
- Vorteil: Schnelleres Garen durch Hitze von beiden Seiten
- Sorgt für ein schönes Branding und guten Kontakt zwischen Grillrost und Grillgut
- Hochwertige Qualität, Gewicht ca. 1 kg
- Abmessungen: ca. Ø 17,5 x 7,2 cm



BRATEN- UND RIPPCHENHALTER KLEIN

Art.-Nr. 25087
Basis-Code 4000142800
LxBxH 31,3x14,8x8,7cm | 520g | UVP 26,95€



- Als Halter für Rippchen, bzw. umgedreht als Bratenkorb auf dem Grill verwendbar
- Der Braten kann am Stück mit dem Bratenkorb gut und sicher transportiert werden
- Mit praktischen seitlichen Griffen
- Passend für Kugelgrills ab Ø 47cm



Edelstahl 18/10



BRATEN- UND RIPPCHENHALTER

Art.-Nr. 25070
Basis-Code 4000211700
LxBxH 43,3x21,2x11,4cm | 866g | UVP 39,95€



- Als Halter für Rippchen, bzw. umgedreht als Bratenkorb auf dem Grill verwendbar
- Der Braten kann am Stück mit dem Bratenkorb gut und sicher transportiert werden
- Mit praktischen seitlichen Griffen



Edelstahl 18/10



HALTER MIT GRILLSPIESSEN

Art.-Nr. 25072 | 6 Stück
Basis-Code 4000264700
LxBxH 48,5x27,3x9,9cm | 1,3kg | UVP 49,95€

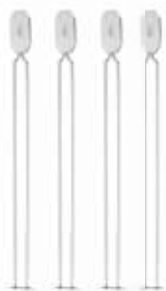


- 6 Spieße im Set mit Halterung
- Spieße können in 4 Positionen befestigt werden, alle Seiten können gegrillt werden
- Doppelspieße verhindern, dass sich das Grillgut beim Wenden verdreht
- Ideal zum Halten von kleinerem Grillgut
- Länge des Spießes 33 cm mit Griff
- Nur für Grills mit Ø 60 cm



Edelstahl 18/10

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



GRILLSPIESSE

Art.-Nr. 25069 | 4er Set
Basis-Code 4000132200
LxBxH 39x7,5x2,3cm | 285g | UVP 24,95€



- Set bestehend aus 4 Edelstahlspießen
- Doppelspieße verhindern, dass sich das Grillgut beim Wenden verdreht
- Das große Griffelement kann auch mit Grillhandschuhen bequem angefasst werden
- Extra lange Ausführung, Gesamtlänge 33 cm



Edelstahl 18/10



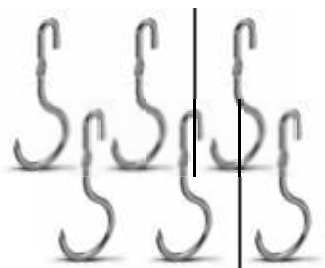
MARSHMALLOW-GRILLSPIESS

Art.-Nr. 25289 | 2er Set
Basis-Code 4000089800
LxBxH 80x2x2cm | UVP 16,95€



- Grillspieße zum sicheren Grillen von Marshmallows, Stockbrot oder Würstchen
- Doppelspieß verhindert das Drehen der Speisen
- Gesamtlänge 80 cm
- Gefertigt aus Edelstahl rostfrei
- Handreinigung empfohlen

Edelstahl 18/10



RÄUCHERHAKEN SMOKER NO.1 F50-S

Art.-Nr. 25928 | 6er Set
Basis-Code 4000079200
LxBxH 3,5x8,1x1,4cm | 285g | UVP 14,95€



- Set bestehend aus 6 Edelstahlhaken
- Ergänzung für den Smoker No.1 F50-S
- Ideal zum Räuchern von Fisch, Fleisch und Wurst
- Gefertigt aus Edelstahl 18/10
- Spülmaschinengeeignet



Edelstahl 18/10



FISCHHALTER

Art.-Nr. 25071
Basis-Code 4000132200
LxBxH 34,5x8x7cm | 337g | UVP 24,95€

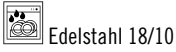


- Das perfekte Grillwerkzeug zum Grillen von Fisch wie z. B. Forelle, Saibling und Dorade
- Durch die spezielle Aufnahme bleibt die Haut des Fisches unversehrt
- 2 Möglichkeiten der Positionierung des Fisches



Edelstahl 18/10

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



KARTOFFELHALTER

Art.-Nr. 25081
Basis-Code 4000079200
LxBxH 47,0x10x6cm | 390g | UVP 14,95 €



- Praktischer Halter zum indirekten Garen von 4 Ofenkartoffeln
- Gleichmäßiges Garen der Kartoffel von innen und außen
- 2 Griffe für einfaches Handling, auch mit Grillhandschuhen
- Zur Verwendung auf Grills mit Deckel
- Passend für Grills ab Ø 47 cm



Edelstahl 18/10

DREHSPIESS GOURMETRING F/G60 - G3/G4

Art.-Nr. 25048
Basis-Code 4000683700
LxBxH 80x11x15,5cm | UVP 129,-€



- Passend für Gourmetring F/G 60 und Gasgrills G3/G4
- Inklusive Elektromotor mit Netz- oder Batteriebetrieb
- Netzteil 220V/50 Hz für Elektromotor inklusive
- Drehgeschwindigkeit ca. 3 U/min
- Drehspeiß und Fleischfixierungen aus Edelstahl gefertigt
- 4 Fleischfixierungen für Hähnchen, Braten usw. inklusive
- Grillgut bis max. 6 kg
- Handreinigung empfohlen



HÄHNCHENBRÄTER

Art.-Nr. 25078
Basis-Code 4000148100
LxBxH 30,5x12,5x11,2cm | 334g | UVP 27,95€



- Für Geflügel wie z. B. Hähnchen und Enten
- Ideal für die Zubereitung eines amerikanischen Bierhähnchens (Beer Can Chicken)
- Behälter zum Aromatisieren des Fleisches mit einem Inhalt von 250 ml



HÄHNCHENRACK

Art.-Nr. 25144
Basis-Code 4000132200
LxBxH 47x16x5cm | 670g | UVP 24,95€



- Der perfekte Halter für Chicken Wings und Hähnchen-Unterkeulen
- Platzsparende und einfache Zubereitung von bis zu 12 Hähnchenteilen
- Gleichmäßiges Grillen der Hähnchenteile, kein Wenden notwendig
- Platzsparende Aufbewahrung

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



SPECKGRILLER

Art.-Nr. 25230
Basis-Code 4000132200
LxBxH 25x22x13cm | 800 g | UVP 24,95€



- Speckgriller aus porzellanemailliertem Stahl
- Perfekt zur Herstellung von knusprigem Speck z. B. für Burger, Salate oder für Frühstücksspeck
- Schnelles Zubereiten des Specks, nur einmaliges Wenden erforderlich
- Materialstärke 1 mm
- 2 Auffangrinnen nehmen das abtropfende Fett auf
- Abmessungen: ca. 20x20x9 cm



BARBECUE-MUFFINFORM

Art.-Nr. 25112
Basis-Code 4000089800
LxBxH 35,5x20,2x4cm | 510g | UVP 16,95€



- 6er Backform für Muffins
- Muffindurchmesser 7 cm, Inhalt 6x 80 ml
- Hitzebeständig bis 400 °C
- Passt in alle RÖSLE-Grills
- Verwendbar im Backofen
- Material: Stahlblech komplett antihafbeschichtet



Auslauf

BARBECUE-GARSYSTEM

Art.-Nr. 25084 | 2er Set
Basis-Code 4000264700
LxBxH 45x25,3x8,8cm | 2,3kg | UVP 49,95€



- 2 Schalen im Set
- Schalen können als geschlossener Bräter zusammengesetzt werden
- Zum Braten, Marinieren und Aufbewahren
- Form ist für Kugelgrills optimiert
- Material: Stahl porzellanemailliert



Auslauf

BARBECUE-GARSCHALE GELOCHT

Art.-Nr. 25085
Basis-Code 4000158700
LxBxH 42x24x5,8cm | 900g | UVP 29,95€



- Ideal für die Zubereitung von Gemüse, Pilzen und kleinem Gargut
- Passend als Ergänzung zum Garsystem 2er Set
- Zum Braten und Dünsten
- Form ist für Kugelgrills optimiert
- Material: Stahl porzellanemailliert

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



AROMAPLANKE ERLE 30 × 15 CM

Art.-Nr. 25167 | **2er Set**

Basis-Code 4000079200

📦 L×B×H 30 × 15 × 2 cm | 📏 500 g | UVP 14,95€



AROMAPLANKE ZEDERNHOLZ 40 × 19,5 CM

Art.-Nr. 25077 | **2er Set**

Basis-Code 4000116300

📦 L×B×H 40 × 19,5 × 2,2 cm | 📏 630 g | UVP 21,95€



AROMAPLANKE SALZ 20 X 10 CM

Art.-Nr. 25199 | **2er Set**

Basis-Code 4000185200

📦 L×B×H 25,5 × 15,5 × 6,5 cm | 📏 2,60 kg | UVP 34,95€



- Set bestehend aus 2 Planken
- Naturprodukt, mehrfach verwendbar
- Für ein feines Salzaroma im Grillgut
- Zum Auflegen auf den Grillrost
- Auch für den Backofen geeignet

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



RÄUCHERBOX

Art.-Nr. 25076

Basis-Code 4000105700

📦 L×B×H 21,5×13,5×3,8cm | 📏 727 g | UVP 19,95€



- Räucherbox mit Deckel, aus Edelstahl
- Zum Räuchern auf Gas- und Holzkohlegrills
- Das Fleisch erhält einen aromatischen Rauchgeschmack
- Geeignet für Holzchips, Holzpellets oder Räuchermehl

Edelstahl



GRILLPLATTE VIDERO G6

Art.-Nr. 25319

Basis-Code 4000476700

📦 L×B×H 50×35×3,5cm | 📏 4,3kg | UVP 89,95€



- Gussplatte passend für Videro G6
- Größe ca. 45×30 cm, Fläche ca. 1.350 cm²
- Grillplatte beidseitig verwendbar: glatte und geriffelte Seite
- Geriffelte Seite für das typische Rautenmuster auf Fleischstücken
- Glatte Seite für die Zubereitung von kleinen Grillstücken wie z. B. Garnelen, Burger, Medaillons, Gemüse usw.
- Ideal auch für stark fettende Fleischsorten wie Entenbrust oder Bauchfleisch, das Fett wird über eine Öffnung kontrolliert abgeleitet und kann nicht ins Feuer tropfen
- Material: Gusseisen emailliert



GRILLPLATTE VIDERO G3/G4

Art.-Nr. 25311

Basis-Code 4000317700

📦 L×B×H 50×24,5×3cm | 📏 3,35kg | UVP 59,95€



- Gussplatte passend für Videro G3/G4
- Größe ca. 45×19,5 cm, Fläche ca. 877 cm²
- Beidseitig verwendbar: glatte und geriffelte Seite
- Geriffelte Seite für das typische Rautenmuster auf Fleischstücken
- Glatte Seite für die Zubereitung von kleinen Grillstücken wie z. B. Garnelen, Medaillons usw.
- Ideal für stark fettende Fleischsorten, das Fett wird über eine Öffnung kontrolliert abgeleitet
- Material: Gusseisen emailliert
- Handreinigung empfohlen

Aufsätze & Einsätze: Passend für jedes Grillgut.



GRILLPLATTE RUND 40CM

Art.-Nr. 25075

Basis-Code 4000476700

☞ L×B×H 42,5×41,3×8,0cm | ⚖ 7,08kg | UVP 89,95€

- Grillplatte beidseitig verwendbar: glatte und geriffelte Seite
- Geriffelte Seite für das typische Rautenmuster auf Fleischstücken
- Glatte Seite für die Zubereitung von kleinen Grillstücken wie z. B. Garnelen, Medaillons usw.
- Bewegliche Griffe, beidseitig verwendbar
- Material: Gusseisen emailliert



4



PIZZASTEIN RUND Ø 41 CM

Art.-Nr. 25074

Basis-Code 4000344200

☞ L×B×H 46,5×44×8cm | ⚖ 4,2kg | UVP 64,95€

- Ideal für die Zubereitung von Pizza, Flammkuchen, Brot u.v.m. auf dem Grill
- Griffe aus verchromtem Stahl
- Schamottestein für ideale Wärmespeicherung
- Auch im Backofen verwendbar
- Stärke 1,5 cm



4



NEU

PIZZASTEIN RECHTECKIG

Art.-Nr. 25235

Basis-Code 4000195800

☞ L×B×H 45,5×35,5×4,5cm | ⚖ 3,5kg | UVP 36,95€

- Ideal für die Zubereitung von Pizza, Flammkuchen, Brot u.v.m. auf dem Grill
- Abmessungen ca. 42×30cm, Fläche 1.260cm²
- Schamottestein für ideale Wärmespeicherung
- Passend für Gasgrills VIDERO und VISION
- Auch im Backofen verwendbar
- Stärke 1,5 cm



4



Grillen & Hantieren: Nützliche Werkzeuge.

Grillen & Hantieren: Nützliche Werkzeuge.



GRILLHANDSCHUHE

Art.-Nr. 25031

Basis-Code 4000148100

L×B×H 52×18,5×3,6cm | 396g | UVP 27,95€

- Obermaterial: 100 % Leder
- Farbe: Grau/Schwarz
- Universalgröße



BARBECUE-WENDER

Art.-Nr. 25050

Basis-Code 4000174600

L×B×H 49,5×10,8×4,2cm | 438g | UVP 32,95€

- Massive, lange Ausführung
- Angeschliffene Kante sorgt für müheloses Wenden bzw. Aufnehmen des Grillguts
- Gesamtlänge 46 cm



Edelstahl 18/10



BARBECUE-HEBER XL

Art.-Nr. 25055

Basis-Code 4000211700

L×B×H 46,0×25,0×3,7cm | 490g | UVP 39,95€

- Massive, lange Ausführung
- Angeschliffene Kante sorgt für müheloses Wenden, bzw. Aufnehmen des Grillguts
- Heberbreite: 25 cm
- Gesamtlänge: 46 cm



Edelstahl 18/10



Auslauf



BURGER-WENDER

Art.-Nr. 25120

Basis-Code 4000132200

L×B×H 37,5×7,5×3,7cm | 200g | UVP 24,95€

- Zum leichten Wenden von z. B. Burgern
- Ideal zum Herausheben von Speisen aus der Grillpfanne oder der Grillplatte
- Flüssigkeit kann durch die Lochung abfließen



Edelstahl 18/10

Grillen & Hantieren: Nützliche Werkzeuge.



Edelstahl 18/10

BARBECUE-GRILLSPACHTEL

Art.-Nr. 25063

Basis-Code 4000132200

L×B×H 29,3×10,0×2,5cm | 226g | UVP 24,95€

- Ideal für den Einsatz auf einer Gussplatte
- Flexibles Funktionsteil für perfektes Handling
- Klingenlänge: 11,0 cm, Gesamtlänge 23,0 cm



PIZZASCHIEBER

Art.-Nr. 25175

Basis-Code 4000211700

L×B×H 32×3×60cm | 680g | UVP 39,95€

- Ideale Ergänzung zum Gourmetring No.1 F60/G60
- Für Pizzen mit einem Durchmesser bis ca. 30 cm geeignet
- Handreinigung empfohlen



Edelstahl 18/10

GRILLZANGE GEBOGEN

Art.-Nr. 25061

Basis-Code 4000121600

L×B×H 38,8×7,5×3,3cm | 216g | UVP 22,95€

Gesamtlänge: 35,5cm

- Grillzange mit angenehmer Federkraft
- Einfache Reinigung
- Ideal für Grills mit Ø 50 cm



Edelstahl 18/10

BARBECUE-GRILLZANGE

Art.-Nr. 25054

Basis-Code 4000185200

L×B×H 46,5×7,5×3,2cm | 300g | UVP 34,95€

- Mit intelligenter Verschlussautomatik zum platzsparenden Aufbewahren
- Zum Öffnen und Schließen mit einer Hand
- Gesamtlänge: 43 cm



Grillen & Hantieren: Nützliche Werkzeuge.



Edelstahl 18/10

SPITZZANGE

Art.-Nr. 25064

Basis-Code 4000105700

L×B×H 38,0×7,5×1,9cm | 151g | UVP 19,95€

- Ideal für den Einsatz auf einer Gussplatte
- Ausgewogene Federkraft
- Präzises Greifen und Wenden
- Gesamtlänge 31 cm



Edelstahl 18/10

GRÄTZANGE

Art.-Nr. 25065

Basis-Code 4000089800

L×B×H 28,5×7,5×2,6cm | 67g | UVP 16,95€

- Präzises Greifen von Gräten ohne Abrutschen
- Gesamtlänge: 15 cm



Edelstahl 18/10

BARBECUE-PINSEL RUND

Art.-Nr. 25056

Basis-Code 4000142800

L×B×H 46,5×7,5×7,5cm | 410g | UVP 26,95€

- Ideal zum Auftragen von Saucen und Marinaden direkt am Grill
- Silikonpinzel mit hoher Aufnahmekapazität
- Hitzebeständig bis 260 °C
- Silikonvorderteil abnehmbar und auch als Ersatzteil erhältlich
- Gesamtlänge: 44 cm



Edelstahl 18/10

BARBECUE-REINIGUNGSBÜRSTE

Art.-Nr. 25053

Basis-Code 4000211700

L×B×H 50,0×7,5×7,0cm | 495g | UVP 39,95€

- 4 robuste Messingbürsten, geeignet für alle Arten von Grillrosten und Grillplatten
- Messing ist besonders gut geeignet zur Reinigung von Rosten und Platten aus Gusseisen
- Bürstensatz komplett austauschbar
- Gesamtlänge: 46 cm



Art.-Nr. 25090 | **Ersatzbürsten**

Basis-Code 4000052700

L×B×H 12×8,3×2,2cm | 65g | UVP 9,95€



Grillen & Hantieren: Nützliche Werkzeuge.



GRILLROST-REINIGUNGSBÜRSTE 43 CM

Art.-Nr. 25168 | **43 cm**
Basis-Code 4000068600
L×B×H 43 × 17 × 3,0 cm | 240 g | UVP 12,95 €



- Reinigungsbürste für Grillroste aus Edelstahl, Chrom und Emaille
- Reinigungsborsten aus Stahl
- Beidseitig verwendbar
- Bürstenbreite 16 cm
- Ergonomischer Griff aus schwarzem Kunststoff



NEU

GRILLROST-REINIGUNGSBÜRSTE 30 CM

Art.-Nr. 25234 | **30 cm**
Basis-Code 400052700
L×B×H 30 × 17 × 3,0 cm | 180 g | UVP 9,95 €



- Reinigungsbürste für Grillroste aus Edelstahl, Chrom und Emaille
- Reinigungsborsten aus Stahl
- Beidseitig verwendbar
- Bürstenbreite 16 cm
- Ergonomischer Griff aus schwarzem Kunststoff



GRILLREINIGER

Art.-Nr. 25170
Basis-Code 4000052700
L×B×H 8 × 5,5 × 17 cm | 240 g | UVP 9,95 €



- Grillreiniger in Gelform
- Zur Reinigung und Pflege des Grillgehäuses
- Für alle Arten von Grills mit Flächen aus Emaille und Edelstahl geeignet
- Löst harte, eingebrannte Verkrustungen und Verschmutzungen
- Inhalt 0,5 Liter



Anzünden & Befeuern: Der Spaß kann beginnen.

Anzünden & Befeuern: Der Spaß kann beginnen.



EDELSTAHL-ANZÜNDKAMIN

Art.-Nr. 25039

Basis-Code 4000211700

☞ L×B×H 34,9×25,5×37,5 cm | ⚖ 2,11 kg | UVP 39,95 €

- Geeignet für Holzkohle und Briketts
- Füllmenge ca. 3 kg (Briketts)
- Bequemes, gleichmäßiges und schnelles Entzünden von Grillkohle in sehr kurzer Zeit
- Funkenschutz für sicheres Einfüllen der glühenden Kohle in den Grill
- Großer Griff mit Hitzeschutzblech garantiert einen sicheren Halt
- Zusätzlicher Haltebügel für ein kontrolliertes Ausschütten der heißen Kohlen



4 10042931250391



Edelstahl



KOHLEZANGE

Art.-Nr. 25036

Basis-Code 4000132200

☞ L×B×H 54,0×7,5×3,3 cm | ⚖ 284 g | UVP 24,95 €

- Einfaches und sicheres Positionieren heißer Grillkohle
- Die Länge von 50 cm sorgt für ausreichenden Abstand zur Grillkohle
- Einfache Handhabung, auch mit Grillhandschuhen
- Als Zange, z. B. für Briketts, oder Schieber verwendbar



4 10042931250360



Edelstahl 18/10



HARTHOLZ-PELLETS

Art.-Nr. 25355 | **Holzpellets Apfel 9 kg Beutel**

Art.-Nr. 25356 | **Holzpellets Hickory 9 kg Beutel**

Art.-Nr. 25357 | **Holzpellets Kirsche 9 kg Beutel**

Art.-Nr. 25358 | **Holzpellets Mesquite 9 kg Beutel** ☑ Auslauf

Basis-Code 4000148100

UVP 27,95 €



4 10042931253552



4 10042931253569



4 10042931253576



4 10042931253583

Art.-Nr. 25359 | **Holzpellets Buche 10 kg Beutel**

Basis-Code 4000121600

☞ ca. 10 kg

UVP 22,95 €



4 10042931253590

- Pellets aus reinem Hartholz gewährleisten einen dauerhaften und sicheren Betrieb Ihres Pelletgrills
- Ohne Zusätze, schimmelfrei, ohne Rinde/Borke
- Hartholz-Pellets enthalten wenig Harz, daher kann nichts verkleben und es entstehen keine Bitterstoffe beim Grillen

Anzünden & Befeuern: Der Spaß kann beginnen.



RÄUCHERCHIPS HICKORY

Art.-Nr. 25103

Basis-Code 4000042100

☞ L×B×H 23,0×17,0×7,5cm | ⚖ 750g | UVP 7,95 €

- Aromatische Räucherspäne aus naturbelassenen Hölzern
- Hickory: sehr rauchiges Aroma für Schwein, Hähnchen, Rind, Geflügel und Käse
- VPE 3 Beutel



RÄUCHERCHIPS BUCHE

Art.-Nr. 25104

Basis-Code 4000042100

☞ L×B×H 23,0×17,0×7,5cm | ⚖ 750g | UVP 7,95 €

- Aromatische Räucherspäne aus naturbelassenen Hölzern
- Buche: starkes Raucharoma hauptsächlich für Fisch, aber auch Wild, Schwein, Rind und Schinken
- VPE 3 Beutel



RÄUCHERCHIPS KIRSCHKE

Art.-Nr. 25105

Basis-Code 4000042100

☞ L×B×H 23,0×17,0×7,5cm | ⚖ 750g | UVP 7,95 €

- Aromatische Räucherspäne aus naturbelassenen Hölzern
- Kirsche: ergibt ein mildes süßliches, fruchtiges Raucharoma für Geflügel, Rind, Schwein und Gemüse
- VPE 3 Beutel



RÄUCHERCHIPS APFEL

Art.-Nr. 25106

Basis-Code 4000042100

☞ L×B×H 23,0×17,0×7,5cm | ⚖ 750g | UVP 7,95 €

- Aromatische Räucherspäne aus naturbelassenen Hölzern
- Apfel: süßsäuerliches Raucharoma für Fisch, Wild, Geflügel, Rind und Schwein
- VPE 3 Beutel



Messen & Kontrollieren: Spezial-Thermometer.

Messen und Kontrollieren: Spezialthermometer.



GOURMET-THERMOMETER

Art.-Nr. 25066

Basis-Code 4000227600

☞ LxBxH 26,0x5,5x3 cm | ⚖ 89 g | UVP 42,95 €

- Digitales Thermometer zur Bestimmung des optimalen Garpunktes bzw. der Kerntemperatur
- Temperaturbereich von -20 °C bis 200 °C
- Messung innerhalb von 5 Sekunden
- Beleuchtetes Display
- Gesamtlänge: 22 cm



Edelstahl 18/10



BARBECUE - KERNTEMPATURMESSER

Art.-Nr. 25086

Basis-Code 4000238200

☞ LxBxH 20,2x7,6x3,1 cm | ⚖ 210 g | UVP 44,95 €

- Digitales Thermometer zur Bestimmung des optimalen Garpunktes bzw. der Kerntemperatur
- Temperaturbereich von -20 °C bis 250 °C
- Voreingestellte Garpunkte für Rind, Schwein, Kalb, Geflügel und Lamm
- Integrierter Timer
- 2 Sensoren für Fleisch- und Grilltemperatur



Edelstahl 18/10



KERNTEMPATURMESSER BLUETOOTH

Art.-Nr. 25096

Basis-Code 4000423700

☞ LxBxH 11x3,5x22,5 cm | ⚖ 160 g | UVP 79,95 €

- Digitaler Kerntemperaturmesser mit Bluetooth-Übertragung an Smartphones mit Android- oder Apple IOS-Betriebssystemen
- RÖSLE-App über Google Playstore oder Apple App Store kostenlos erhältlich
- Einfache und komfortable Einstellung des Thermometers über das Smartphone
- Acht Fleischsorten zur Auswahl mit verschiedenen Garstufen
- Messbereich von -20 °C bis +300 °C



Edelstahl 18/10

Accessoires & Zubereitung: Schöner grillen.

Accessoires & Zubereitung: Schöner grillen.



HAKENSET NO.1 F50/F60, AIR, G60

Art.-Nr. 25024 | **5er Set**

Basis-Code 4000105700

☐ L x B x H 38 x 7,5 x 3,8 cm | 📦 144 g | UVP 19,95 €

- 5 Stück im Set
- Praktische Möglichkeit, um Grillwerkzeug direkt am Grill aufzuhängen
- Passend für alle Grills mit Außenreling
- Material: Edelstahl und Silikon



ABLAGETISCH NO.1 F50/F60, AIR, G60

Art.-Nr. 25025

Basis-Code 4000317700

☐ L x B x H 43,5 x 32,5 x 3,7 cm | 📦 1,9 kg | UVP 59,95 €

- Lackiertes Buchenholzbrett mit Safrille
- Kann zur Aufbewahrung an den Grill gehängt werden
- Passend für alle Grills mit Außenreling



BESTECKHALTER NO.1 SPORT

Art.-Nr. 25041 | **Besteckhalter No.1 Sport F50**

Basis-Code 4000079200

☐ L x B x H 20 x 19,5 x 4,5 cm | 📦 180 g | UVP 14,95 €

Art.-Nr. 25043 | **Besteckhalter No.1 Sport F60**

Basis-Code 4000079200

☐ L x B x H 23,7 x 23,2 x 6 cm | 📦 200 g | UVP 14,95 €

- Besteckhalter zum Aufhängen für 4 Grillwerkzeuge
- Passend für alle RÖSLE No.1 Sport- und Belly-Modelle mit Ø 50 bzw. Ø 60 cm



Edelstahl 18/10

📦 Auslauf



LED GRILLSPOT SOLAR

Art.-Nr. 25232

Basis-Code 4000238200

☐ L x B x H 27,5 x 14 x 6,5 cm | 500 g | UVP 44,95 €

- Moderne, energiesparende LED-Technik sorgt für eine ideale Ausleuchtung der Grillfläche
- Solarpanel an der Leuchte lädt immer die eingebauten Akkus. Keine Batterien mehr nötig
- Universal-Grillspot passend für alle RÖSLE-Modelle, auch bei Fremdfabrikaten verwendbar
- 30 cm flexibler Hals aus Metallgewebe, für einfache, schnelle und genaue Positionierung der Leuchte
- Starker Metallclip sorgt für einfache und sichere Fixierung der Leuchte direkt am Grill, z. B. an Griff oder Seitentisch



Accessoires & Zubereitung: Schöner grillen.



Edelstahl 18/10

BURGERPRESSE PRO

Art.-Nr. 25083

Basis-Code 4000121600

☞ L×B×H 11×11×10 cm | UVP 22,95 €

- Burgerpresse aus Edelstahl, bestehend aus Stempel und Ring
- Zum schnellen und einfachen Formen der Patties (100–300 g)
- Ringdurchmesser 11 cm, Ringhöhe ca. 6 cm
- Für Standard- und XL-Burgerbrötchen (buns) geeignet
- Einfache Reinigung



BURGERPRESSE

Art.-Nr. 25082

Basis-Code 4000100400

☞ L×B×H 19×12,3×4,8 cm | 1300 g | UVP 18,95 €

- Zum schnellen und einfachen Formen von Hamburgern
- Durchmesser 11 cm
- Stempel mit Antihafbeschichtung
- Keine Grillhilfe, nicht zur Verwendung auf dem Grill geeignet
- Für Standard- und XL-Burgerbrötchen (buns) geeignet



MARINIERSPRITZE

Art.-Nr. 25058

Basis-Code 4000084500

☞ L×B×H 21,5×9,2×4,1 cm | 130 g | UVP 15,95 €

- Die Marinade kann über die Nadel direkt in das Fleisch gespritzt werden
- Intensiveres Aroma, kürzere Marinierzeit
- Volumen: 50 ml, Skala in ml und fl.oz.
- Abnehmbare Nadel mit Schnellverschluss



Edelstahl 18/10

☑ Auslauf

GEMÜSESCHÄLER

Art.-Nr. 25124

Basis-Code 4000132200

☞ L×B×H 28,5×7,4×2,1 cm | 150 g | UVP 24,95 €

- Bewegliche Klinge ermöglicht einfaches Schälen von Obst und Gemüse
- Klinge auswechselbar
- Beidseitig geschliffener Ausstecher zum Entfernen von schadhafte Stellen



Accessoires & Zubereitung: Schöner grillen.



PULLED-PORK-GABELN

Art.-Nr. 25088 | **2er Set**

Basis-Code 4000089800

☞ L×B×H 18,7×12×4 cm | 165 g | UVP 16,95 €

- Ein Muss für die Königsdisziplin „Pulled Pork“ beim Barbecue
- Pulled-Pork-Gabeln werden zum Zerteilen/Pullen von z. B. fertig gegartem Pulled Pork verwendet
- Effektiv und einfach in der Handhabung
- Auch zum Transport von großen Fleischstücken geeignet



Edelstahl 18/10

PIZZA- UND FLAMMKUCHENSCHNEIDER

Art.-Nr. 25123

Basis-Code 4000132200

☞ L×B×H 28,5×7,4×2,1 cm | 190 g | UVP 24,95 €

- Sauberes Zerteilen von Pizza oder Flammkuchen
- Beidseitig geschliffenes Schneidrad
- Geeignet auch für dickere Teige



Edelstahl 18/10

PIZZARAD

Art.-Nr. 25165

Basis-Code 4000185200

☞ L×B×H 14,5×14,5×3,5 cm | 170 g | UVP 34,95 €

- Innovatives Funktionsprinzip mit freilaufender Klinge
- Sichere Handhabung und optimale Kraftübertragung
- Zur Reinigung zerlegbar
- Reinigung unter fließendem Wasser wird empfohlen



STEAKBESTECK

Art.-Nr. 25146 | **Set 4-tlg.**

Basis-Code 4000264700

☞ L×B×H 25×11×4 cm | 660 g | UVP 49,95 €

- 2 Steakmesser mit rückenspitze Klinge
- 2 Steakgabeln
- Kunststoffgriff mit 3 Nieten
- Mit praktischer Holzbox zur Aufbewahrung



Accessoires & Zubereitung: Schöner grillen.



STEAKMESSER

Art.-Nr. 25147 | **4er Set**
Basis-Code 4000264700
L x B x H 25 x 10,8 x 4,1 cm | 700 g | UVP 49,95 €

- 4 geschmiedete Steakmesser
- Kunststoffgriff mit 3 Nieten
- Rückenspitze Klinge aus Messerstahl
- Mit praktischer Holzbox zur Aufbewahrung



PIZZA- UND SERVIERBRETT HICKORY

Art.-Nr. 25222 | **Ø 42 cm**
Basis-Code 4000264700
L x B x H 42 x 42 x 2,4 cm | 2,5 kg | UVP 49,95 €

- Pizza- und Servierbrett aus formstabilem Hickoryholz
- Größe für Pizzen bis Ø 40 cm geeignet
- Ideal zum Schneiden von Pizzen mit dem Pizzaschneider und zum Servieren
- Hickory ist das klassische BBQ-Räucherholz der USA und verfügt über eine feine Maserung, welche das Brett auch optisch zu einem Hingucker macht
- Hochwertige Verarbeitung des Schneidebretts durch Verzahnung der Holzelemente
- Mit 4 rutschfesten Gummifüßen
- Rundumlaufende Griffmulde für sichere Handhabung
- Abmessungen: ca. Ø 42 cm x 2,4 cm, Brettstärke 2 cm



SERVIERBRETT HICKORY

Art.-Nr. 25223 | **70 x 20 cm**
Basis-Code 4000211700
L x B x H 70 x 20 x 2,4 cm | 2,2 kg | UVP 39,95 €

- Servierbrett aus formstabilem Hickoryholz
- Ideal zum Servieren von Steaks und anderem Grillgut, aber auch zum Tranchieren von Braten oder zum stilvollen Anrichten einer Brotzeit u.v.m.
- Die lange und schmale Form ist perfekt für platzsparendes Servieren auf dem Tisch
- Hickory ist das klassische BBQ Räucherholz der USA und verfügt über eine feine Maserung, welche das Brett auch optisch zu einem Blickfang macht
- Hochwertige Verarbeitung des Schneidebretts durch Verzahnung der Holzelemente
- Rundumlaufende Safrille zur Aufnahme von Flüssigkeiten
- Mit 4 rutschfesten Gummifüßen
- Abmessungen: ca. 70 x 20 x 2,4 cm, Brettstärke 2 cm



MESSERSET BBQ CHEF 3-TLG.

Art.-Nr. 25224
Basis-Code 4000683700
L x B x H 37,5 x 16 x 3 cm | 740 g | UVP 129,- €

- Geschmiedete Küchenmesser aus gehärtetem Klingenspezialstahl X50CrMoV15
- 3-teiliges Messerset bestehend aus: Kochmesser – Klingenlänge 20 cm Universalmesser mit Wellenschliff – Klingenlänge 12 cm Gemüsemesser – Klingenlänge 9 cm
- Gehärtete Klinge mit 56 HRC
- Perfekte Balance
- Ergonomischer Griff aus schwarzem Pakkaholz



Accessoires & Zubereitung: Schöner grillen.



BARBECUE-MESSERSET 3-TLG.

Art.-Nr. 25166
Basis-Code 4000264700
L x B x H 37 x 15,4 x 2,6 cm | 570 g | UVP 49,95 €

- 3-teiliges Messerset bestehend aus: Kochmesser – Klingenlänge 20 cm Universalmesser mit Wellenschliff – Klingenlänge 13 cm Gemüsemesser – Klingenlänge 9 cm
- Hochwertige Küchenmesser aus gehärtetem Spezialstahl X50CrMoV15
- Perfekte Balance
- Ergonomischer Griff aus POM-Kunststoff



Auslauf

BARBECUE-TRANCHIERBESTECK

Art.-Nr. 25288
Basis-Code 4000370700
L x B x H 35,8 x 11,3 x 2,7 cm | 430 g | UVP 69,95 €

- Tranchierbesteck bestehend aus Fleischmesser und Tranchiergabel
- Ideal für Geflügel oder Braten vom Grill und aus dem Backofen
- Ergonomisch geformte Griffe für eine sichere Handhabung
- Gabel geschmiedet, Messer aus Klingenspezialstahl



NEU

POPCORN-PFANNE Ø 16 CM

Art.-Nr. 25236
Basis-Code 4000158700
L x B x H 31,5 x 18,0 x 9,0 cm | UVP 29,95 €

- Robuster, emaillierter Stahltopf mit Buchenholzgriff
- Ideal zum einfachen und schnellen Zubereiten von leckerem Popcorn (süß & salzig) auf dem Grill
- Deckel aus Buchenholz
- Hochwertige Emailbeschichtung, hitzebeständig bis 400°C



Auslauf

BARBECUE-BECHER

Art.-Nr. 25111 | **2er Set**
Basis-Code 4000105700
L x B x H 9,8 x 9 x 20 cm | 390 g | UVP 19,95 €

- Trinkbecher mit Henkel für warme und kalte Getränke
- Hochwertige Emaillebeschichtung, hitzebeständig bis 400°C
- Durchmesser 9 cm
- Inhalt 0,33 l



Accessoires & Zubereitung: Schöner grillen.



Auslauf

BARBECUE-SCHÜSSELN

Art.-Nr. 25172 | **Barbecue-Schüssel Ø 16 cm**

Basis-Code 4000089800

LxBxH 19x19x8,0cm | 350 g | UVP 16,95 €



Art.-Nr. 25173 | **Barbecue-Schüssel Ø 20 cm**

Basis-Code 4000105700

LxBxH 22,5x22,5x9,5 cm | 450 g | UVP 19,95 €



- Schüsseln zum Arbeiten und Servieren
- Sehr robuste Qualität, ideal auch für unterwegs beim Camping oder am See
- Inhalt: Ø 16 cm = 0,9 l, Ø 20 cm = 1,6 l
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

GRILLPFANNE EMAILLIERT

Art.-Nr. 25113 | **24 cm**

Basis-Code 4000227600

LxBxH 46x25,5x7,7cm | 1,25 kg | UVP 42,95 €



- Traditionelle klassische Pfannenform aus Stahl mit emaillierter Oberfläche
- Perfekt zur Herstellung von Bratkartoffeln, Kartoffelpuffern und kurzgebratenem Fleisch
- Emaillierter Gussgriff aus Eisen mit stabiler Vernietung
- Sehr gute Wärmeleiteigenschaften aufgrund des Stahlmaterials
- Zur Verwendung auf dem Grill, Herd oder im Backofen
- Hitzebeständig bis 400°C



GRILL-/SERVIERPFANNE EMAILLIERT

Art.-Nr. 25164 | **28 cm**

Basis-Code 4000264700

LxBxH 31x31x7 cm | 1,69 kg | UVP 49,95 €



- Traditionelle klassische Pfannenform aus Stahl mit emaillierter Oberfläche
- Perfekt zur Herstellung von Bratkartoffeln, Kartoffelpuffern und kurzgebratenem Fleisch
- Emaillierte Gussgriffe aus Eisen mit stabiler Vernietung
- Sehr gute Wärmeleiteigenschaften aufgrund des Stahlmaterials
- Zur Verwendung auf dem Grill, Herd oder im Backofen
- Hitzebeständig bis 400°C



GRILL- UND MARONENPFANNE

Art.-Nr. 25080

Basis-Code 4000158700

Einleger, LxBxH 32,5x30x7 cm | 690 g | UVP 29,95 €



- Komplette aus Edelstahl-Lochblech für direkte Hitzeübertragung zum Grillgut
- Zwei seitliche Griffmulden, können auch mit Grillhandschuhen sicher gefasst werden
- Zur Verwendung auf dem Grill und im Backofen



Edelstahl 18/10

Accessoires & Zubereitung: Schöner grillen.



BARBECUE-SCHÜRZE GRILL AND CHILL

Art.-Nr. 25194

Basis-Code 4000105700

LxBxH 23x25x3 cm | 170 g | UVP 19,95 €



- Mit hochwertiger Stickerei
- 100 % Baumwolle

BARBECUE-CAP GRILL AND CHILL

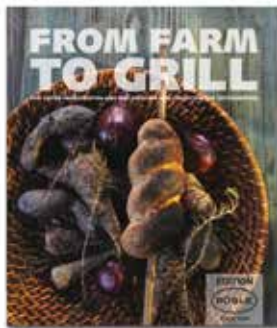
Art.-Nr. 25195

Basis-Code 4000089800

LxBxH 27x17x9 cm | 100 g | UVP 16,95 €



- Mit hochwertiger Stickerei
- 100 % Baumwolle



GRILLBUCH „FROM FARM TO GRILL“

Art.-Nr. 96958

Basis-Code 4000132200

LxBxH 31,5x23,5x2,2 cm | UVP 24,95 €



- 208 Seiten
- Von guten Produzenten und privaten Grillrezepten der Spitzenköche
- Hardcover

Auslauf

Abdecken & Verstauen: Nach getaner Arbeit.

Abdecken & Verstauen: Nach getaner Arbeit.



ABDECKHAUBE NO1. F50/F60, AIR, G60
Art.-Nr. 25020 | **No.1 F50, F50 AIR**
Basis-Code 4000185200
LxBxH 35,8x26,7x5,5cm | 1,20kg | UVP 34,95€

Art.-Nr. 25021 | **No.1 F60, F60 AIR, G60**
Basis-Code 4000211700
LxBxH 35,7x26,5x5,5cm | 1,25kg | UVP 39,95€

- Wasserdicht
- Farbe: Schwarz
- Klettverschluss zum Fixieren am Rahmen des Grills
- Material: Polyester mit PEVA-Beschichtung



ABDECKHAUBE NO.1 SPORT / NO.1 BELLY F50
Art.-Nr. 25042 | **No.1 Sport F50 / No.1 Belly F50**
Basis-Code 4000185200
LxBxH 35,7x26,5x5,5cm | 1,10kg | UVP 34,95€

Art.-Nr. 25044 | **No.1 Sport F60**
Basis-Code 4000211700
LxBxH 35,8x26,8x6cm | 1,20kg | UVP 39,95€

- Wasserdicht
- Farbe: Schwarz
- Klettverschluss zum Fixieren am Rahmen des Grills
- Material: Polyester mit PEVA-Beschichtung



Abbildung ähnlich



ABDECKHAUBE SMOKER NO.1 F50-S
Art.-Nr. 25045
Basis-Code 4000238200
LxBxH 35,7x26,5x6cm | 1,25kg | UVP 44,95€

- Wasserdicht
- Farbe: Schwarz
- Klettverschluss zum Fixieren am Rahmen des Grills
- Material: Polyester mit PEVA-Beschichtung



ABDECKHAUBE BBQ-STATION VIDERO
Art.-Nr. 25309 | **VIDERO G3**
Basis-Code 4000370700
LxBxH 37x34x5cm | 1,7kg | UVP 69,95€

Art.-Nr. 25310 | **VIDERO G4**
Basis-Code 4000423700
LxBxH 37x34x5 cm | 1,9kg | UVP 79,95€

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



Abdecken & Verstauen: Nach getaner Arbeit.



ABDECKHAUBE BBQ-STATION VIDERO G6

Art.-Nr. 25318
Basis-Code 4000529700
L x B x H 34 x 32 x 7,5 cm | 1,7 kg | UVP 99,95 €

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



ABDECKHAUBE BBQ-STATION VISION

Art.-Nr. 25314 | **VISION G3**
Basis-Code 4000423700
L x B x H 34 x 31,5 x 8 cm | 2,0 kg | UVP 79,95 €

Art.-Nr. 25329 | **VISION G4**
Basis-Code 4000476700
L x B x H 34 x 31,5 x 8 cm | 2,34 kg | UVP 89,95 €

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



ABDECKHAUBE BBQ-ISLAND G4-SL

Art.-Nr. 25324
Basis-Code 4000529700
L x B x H 34 x 32 x 7,5 cm | 2 kg | UVP 99,95 €

- Wasserdicht
- Farbe: Schwarz
- Material: Polyester mit PEVA-Beschichtung



ABDECKHAUBE BBQ-KITCHEN G4-SK

Art.-Nr. 25325
Basis-Code 4000683700
L x B x H 34 x 32 x 7,5 cm | 2,3 kg | UVP 129,- €

- Wasserdicht
- Farbe: Schwarz
- Material: Polyester mit PEVA-Beschichtung



Abdecken & Verstauen: Nach getaner Arbeit.



ABDECKHAUBE PELLETGRILL MEMPHIS

Art.-Nr. 25334 | **Elite**
Basis-Code 4000683700
L x B x H 34 x 26 x 9,3 cm | 1,7 kg | UVP 129,- €

Art.-Nr. 25339 | **PRO**
Basis-Code 4000529700
L x B x H 34 x 26 x 9,8 cm | 1,4 kg | UVP 99,95 €

Art.-Nr. 25344 | **Advantage Plus**  Auslauf
Basis-Code 4000529700
L x B x H 34 x 25 x 6,5 cm | 1,4 kg | UVP 99,95 €

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



ABDECKHAUBE PELLETGRILL MEMPHIS BUILT-IN

Art.-Nr. 25349 | **Elite Built-in**
Basis-Code 4000683700
L x B x H 30 x 25,5 x 5,5 cm | 450 g | UVP 129,- €

Art.-Nr. 25354 | **PRO Built-in**
Basis-Code 4000577700
L x B x H 30 x 25,5 x 5,5 cm | 630 g | UVP 109,- €

- Wasserdicht,
- Farbe: Schwarz
- Material: Polyester mit PEVA-Beschichtung



ABDECKHAUBE FÜR GASFLASCHE 5 KG DE

Art.-Nr. 25038
Basis-Code 4000089800
L x B x H 30 x 20,2 x 3,8 cm | 190 g | UVP 16,95 €

- Passend für deutsche Stahl-Gasflasche 5 kg
- Strapazierfähiges Polyestergewebe
- Klettverschluss zum leichten Öffnen und Schließen
- Maschinenwäsche bis 30 °C



GEMEINSAM GRILLEN UND GENIESSEN

Begeistern Sie Ihre Kunden mit exklusiven Events

① ÜBERZEUGEN SIE DIE GRILLFANS MIT EINER PROFESSIONELLEN VORFÜHRUNG

Bieten Sie Ihren Kunden die Möglichkeit, RÖSLE-Produkte in der Anwendung kennenzulernen. Gemeinsam mit unserem Schulungspersonal präsentieren Sie sich als engagierter Spezialist am Grill. Alle dafür benötigten Geräte und Werkzeuge werden von unseren Mitarbeitern mitgebracht, die Sie beim Grillen unterstützen und Ihre Kunden mit Fachwissen überzeugen. Ausgewählte Rezepte machen die Vorführung zu einem Genuss und fördern Ihren Abverkauf.

So könnte Ihr Grillevent aussehen:

BASIC

Dauer: 5 Stunden

Gerichte: Bierdosenhähnchen, Grillgemüse, Hähnchenbrust, Flammkuchen, Schweineschulter am Stück

PREMIUM

Dauer: 5 Stunden

Gerichte: Bierdosenhähnchen, Grillgemüse, Hähnchenbrust, Roastbeef oder Entrecote, Flammkuchen, Toblerone im Blätterteig, Bratkartoffeln mit Rosmarin

DELUXE

Dauer: 5 Stunden

Gerichte: Bierdosenhähnchen, mediterranes Grillgemüse, Hähnchenbrust, Roastbeef oder Entrecote mit Riesengarnelen (Surf & Turf), Flammkuchen, Toblerone im Blätterteig, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Lachs auf Zedernholz, Zwetschgencrumble mit Sahne

VORFÜHRUNG
Professionelle Präsentation und Zubereitung.



GESELLIGKEIT
Zusammensitzen und gemeinsames Genießen im Anschluss an die Schulung.



REZEPTE
Köstlichkeiten frisch vom Rost.

UNSERE GRILLEVENTS „Grilling Campus“

2 LADEN SIE IHRE AMBITIONIERTEN KUNDEN ZUM RÖSLE GRILLING CAMPUS EIN.

Erfahrene Grillmeister und RÖSLE-Kenner zeigen, was man alles auf den Grill zaubern kann – raffinierte Rezepte, die einfach nachzugrillen sind. Die Teilnehmer lernen durch aktives Mitmachen. Neben Wissenswertem über die richtigen Garmethoden, Temperaturen und Zeiten erfahren Ihre Kunden auch viel über die Qualität von Lebensmitteln und lernen das Gute lieben. In der Gruppe entsteht genau das, was wir unter einem unvergesslichen Event verstehen: Grill & Chill.



RAFFINIERTER MENÜS
Zubereitet von unseren Grillexperten

WAS SIE BEREITSTELLEN SOLLTEN:

- Tischdeko
- Geschirr / Gläser und Besteck
- Getränke für die Teilnehmer
- Müllentsorgungsmöglichkeit
- Spielmöglichkeit / Stroh
- Arbeitsfläche für bis zu 20 Personen
- Abstellfläche

Wählen Sie aus 2 Kurs-Paketen:

PAKET 1 – EINSTEIGER

Von 15 bis 21 Uhr mit anschließendem entspanntem Zusammensitzen

ABLAUF:		
15:00 Uhr	Aufbau des Pavillons, der Grills (2 Gas- und Holzkohlegrills) und Mise en Place.	18:00 Uhr Grillen und Genießen.
16:00 Uhr	Anzünden des Holzkohlegrills (RÖSLE-Team)	20:00 Uhr Zubereiten der Nachspeise und anschließender Verzehr.
17:00 Uhr	Begrüßung und Erklärung des Seminarablaufs (Veranstalter und RÖSLE-Team)	21:00 Uhr Ende des Seminars. Gemeinsames Zusammensitzen.
17:15 Uhr	Begrüßungshäppchen für die Teilnehmer (Vorbereitung Essen: RÖSLE-Team, Getränke: Veranstalter)	
17:30 Uhr	Beginn des Seminars: 1. Anzünden der Briketts mit dem RÖSLE-Anzündkamin. 2. Erklärung des Unterschieds zwischen Brikett und Holzkohle. 3. Anheizen der Gasgrillgeräte.	Gerichte (3 Hauptgänge + Nachspeise): • Beer-Butt-Chicken • Bierdosenhähnchen mit Grillgemüse • Lachsfilet von der Zedernplanke mit Meeresspargel • Das perfekte Steak: Roastbeef mit Pimientos de padron • Pflaumencrumble mit Sahne & Vanillesauce
17:45 Uhr	Vorbereitung der Gerichte, die zeitlich länger auf dem Grill brauchen. Indirektes Grillen von Hähnchen und Fleisch. Es werden 3 Hauptgänge zubereitet.	Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

PAKET 2 – FORTGESCHRITTENE

Von 13 bis 20 Uhr mit abschließend entspanntem Zusammensitzen

ABLAUF:		
13:00 Uhr	Aufbau des Pavillons, der Grills (2 Gas- und 2 Holzkohlegrills) und Mise en Place	15:45 Uhr Vorbereitung der Gerichte, die zeitlich länger auf dem Grill brauchen – indirektes Grillen von Hähnchen und Fleisch – es werden 4 Hauptgänge zubereitet
14:00 Uhr	Anzünden des Holzkohlegrills (RÖSLE-Team)	16:00 Uhr Grillen und Speisen
15:00 Uhr	Begrüßung und Erklärung des Seminarablaufs (Veranstalter und RÖSLE-Team)	18:00 Uhr Zubereiten der Nachspeise
15:15 Uhr	Begrüßungshäppchen für die Teilnehmer (Vorbereitung Essen: RÖSLE-Team, Getränke: Veranstalter)	20:00 Uhr Ende des Seminars – gemeinsames Zusammensitzen
15:30 Uhr	Beginn des Seminars: 1. Praktischer Teil: Anzünden der Briketts mit dem RÖSLE-Anzündkamin 2. Erklärung des Unterschieds zwischen Brikett und Holzkohle 3. Anheizen der Gasgrillgeräte	Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

3 INDIVIDUELLE EVENTS

Sie möchten Ihr BBQ-Seminar nach eigenen Vorstellungen gestalten? Sprechen Sie den für Sie zuständigen RÖSLE-Außendienstmitarbeiter an. Gemeinsam entwickeln wir einen für Sie passenden Event, der bei Ihren Kunden bleibenden Eindruck hinterlassen wird.

POS-Ausstattung: Unübersehbar RÖSLE.



PRÄSENTATION
BEIDSEITIG
BESTÜCKBAR

Unser Auftritt am POS Qualität und Auswahl einer kompetenten Marke.

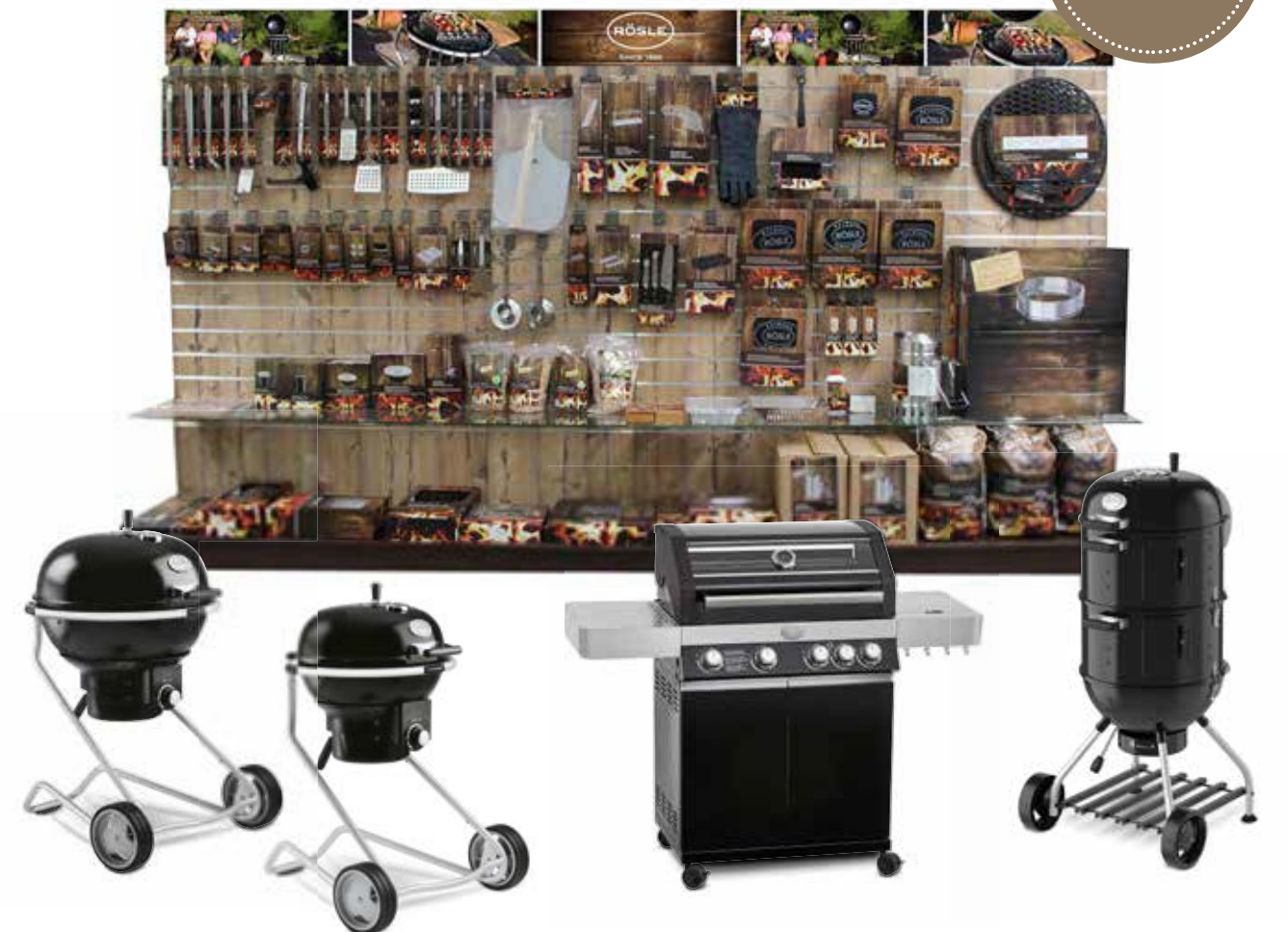
2 Regaleinheiten



3 Regaleinheiten

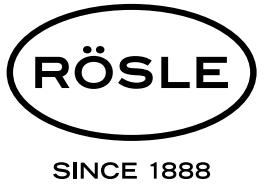


4 Regaleinheiten



RÜCKWAND-
PRÄSENTATION

ROBINSON®



MASTERS OF BBQ

Robinson und RÖSLE



ROBINSON UND RÖSLE GEMEINSAM FÜR GUTES GRILLEN RUND UM DIE WELT

Wir machen Urlaub – genauer gesagt, wir machen Urlaub noch schöner. Gemeinsam mit Robinson laden wir an den schönsten Orten der Welt zum Grill-Event der Extra-Klasse ein. Die Grillmeister von RÖSLE um Küchenchef Frank Heppner sind unterwegs, um in Robinson Clubs Köstliches vom Grill zu zaubern.

Mit tollen Rezept-Ideen, besten Zutaten und der ausgefeilten RÖSLE-Grilltechnik begeistern wir jeden ganz nach seinem Geschmack. Denn gutes Essen gehört auf jeden Fall zu den wichtigsten Zutaten für einen Traumurlaub!



Partnerschaft

Servicequalität und gemeinsame Perspektiven.

- Hohe Lieferfähigkeit
- Gemeinsame Gestaltung der Warenpräsentation
- Freundliche und kompetente Beratung
- Schnelle und flexible Auftragsbearbeitung
- Verständnisvolles Miteinander
- Traditionelle Werte
- Hochwertige Qualität

„Partnerschaft bedeutet für uns ein vertrauensvolles und zuverlässiges Miteinander. Denn nur so können wir gemeinsam wachsen.“

Frau Holzheu	08342 912 227	Facheinzelhandel, Warenhäuser
Frau Bottner	08342 912 221	SB-Warenhäuser, Cash & Carry
Frau Klaus	08342 912 233	Gastrogroßhandel
Frau Eschenbach	08342 912 216	Grillfachhandel, Gartencenter, DIY-Baumärkte
Herr Christof	08342 912 219	Möbelhandel, Küchenstudios
Frau Kerler	08342 912 232	Versand- und Onlinehandel
Herr Epp	08342 912 218	Facheinzelhandel, Grillfachhandel, Gartencenter, DIY-Baumärkte

Die Kundenbetreuung ist Montag bis Freitag von 8 – 18 Uhr erreichbar

Telefon 08342 912-0
Telefax 08342 912-294
E-Mail info@roesle.de
produkthanfrage@roesle.de
reklamation@roesle.de

Geschäftsbedingungen

1. ALLGEMEINES

- 1.1. Im Geschäftsverkehr zwischen unseren Kunden und uns gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen als im Voraus vereinbart. Dies gilt auch für künftige Aufträge.
- 1.2. Abweichenden Bedingungen in Bestellurkunden unserer Kunden wird hiermit ausdrücklich widersprochen.
- 1.3. Abweichende Vereinbarungen und Nebenabreden sind im Einzelfall nur dann gültig, wenn sie von uns schriftlich bestätigt wurden. Die Gültigkeit der übrigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wird dadurch nicht berührt.
- 1.4. Alle Angaben in Prospekten, Katalogen, Listen, Angeboten, Webseiten etc., insbesondere über Maße, Gewichte, Abbildungen sind nur ungefähr ermittelt und/oder branchenübliche Näherungswerte und deshalb stets unverbindlich.
- 1.5. Die Verwendung unserer Markenzeichen, Markenbezeichnungen und Logos oder Abbildungen und Darstellungen von RÖSLE-Produkten im Internet, World-Wide-Web oder in anderen elektronischen oder digitalen Kommunikationsnetzen, durch Fernseh- oder Rundfunkübertragung, sowie in gedruckten Medien, bedarf unserer ausdrücklichen vorherigen Zustimmung.
- 1.6. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten ausschließlich gegenüber Unternehmern, juristischen Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtlichen Sondervermögens im Sinne des § 310 Abs. 1 BGB.

2. VERTRAGSABSCHLUSS, DATEN

- 2.1. Der Kaufvertrag kommt erst durch Übersendung der Auftragsbestätigung durch uns gültig zustande. Der Übersendung der Auftragsbestätigung steht die Lieferung der Ware oder die Übersendung der Rechnung gleich.
- 2.2. Soweit uns der Kunde personenbezogene Daten zur Verfügung gestellt hat, werden die für die Geschäftsabwicklung notwendigen Daten erhoben, bearbeitet, gespeichert und im Rahmen der Bestellabwicklung an verbundene Unternehmen sowie, falls erforderlich, an Partnerunternehmen, sowie an Dienstleistungsunternehmen weitergegeben.

3. PREISE UND KUNDIONEN

- 3.1. Es gelten jeweils die Preise der aktuellen Preisliste. Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die bisherigen Listen ihre Gültigkeit.
- 3.2. Alle Preise gelten „ab Werk“, ausschließlich Verpackung.
- 3.3. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist nicht in unseren Preisen enthalten. Sie wird in gesetzlicher Höhe am Tag der Rechnungsstellung in der Rechnung gesondert ausgewiesen.

4. LIEFERUNG, LIEFERFRIST

- 4.1. Angaben über die Lieferfrist sind unverbindlich, soweit nicht ausnahmsweise der Liefertermin verbindlich zugesagt wurde. Ist eine Lieferfrist verbindlich vereinbart, verlängert sich diese Frist angemessen bei Vorliegen höherer Gewalt. Höhere Gewalt jeder Art, unvorhergesehene Betriebs-, Verkehrs- oder Versandstörungen, Feuerschäden, Überschwemmungen, unvorhergesehene Arbeitskräfte-, Energie-, Rohstoff- oder Hilfsstoffmengen, Streiks, Aussperrungen, behördliche Verfügungen oder alle sonstigen Ereignisse, die wir nicht zu vertreten haben, welche die Herstellung, den Versand, die Abnahme oder den Verbrauch verringern, verzögern, verhindern oder unzumutbar werden lassen, befreien für die Dauer und den Umfang der Störung von der Verpflichtung zur Lieferung oder Abnahme. Wird infolge der Störung die Lieferung und/oder Abnahme um mehr als acht Wochen überschritten, so sind beide Parteien zum Rücktritt berechtigt.
- 4.2. Eillieferungen erfolgen nur auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden, wobei die Kosten zu seinen Lasten gehen. Dies gilt auch für andere vom Kunden ausdrücklich gewünschte Versandarten.
- 4.3. Der Mindestauftragswert beträgt € 100,- netto. Die Lieferung erfolgt ab einem Auftragswert von € 600,- netto frei Haus. Für Aufträge unter € 600,- berechnen wir € 9,50 Frachtkostenanteil, für Aufträge bis € 150,- zuzüglich € 10,- Mindermengenzuschlag.
- 4.4. Alle Sendungen reisen nach Übergabe an den Versandbeauftragten auf Rechnung und Gefahr des Kunden.
- 4.5. Wir behalten uns vor, Lieferungen an uns unbekannte Kunden zunächst gegen Nachnahme zu tätigen. Zu Teillieferungen sind wir berechtigt.

5. GEWÄHRLEISTUNG, GARANTIE, HAFTUNG, RÜCKSENDUNG

- 5.1. Wir gewährleisten eine sorgfältige Verarbeitung von einwandfreien Rohstoffen. Beanstandungen wegen erkennbarer Mängel, Falschlieferungen oder beachtlicher Mengenabweichungen sind uns unverzüglich, spätestens zehn Tage nach Ablieferung der Ware schriftlich mitzuteilen. Verdeckte Mängel sind uns unverzüglich nach ihrer Entdeckung anzuzeigen. Zeigt der Kunde innerhalb dieses Zeitraumes keinen Mangel an, gelten die Produkte als mangelfrei genehmigt. Entscheidend für den vertragsgemäßen Zustand der Ware ist der Zeitpunkt des Gefahrübergangs gemäß Ziffer 4.4.
- 5.2. Wir leisten Gewähr für eine dem Stand der Technik entsprechende Funktionsfähigkeit während fünf Jahren seit Ablieferung. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden infolge normalen Verschleißes, unsachgemäßer Behandlung oder Benutzung, Zweckentfremdung, fehlerhafter Montage oder Instandsetzung. Gleiches gilt für Mängel, die den Wert oder die Tauglichkeit der Ware nur unerheblich mindern.

- 5.3. Bei begründeter und rechtzeitiger Rüge werden wir nach unserer Wahl Nachbesserung oder Ersatzlieferung leisten. Dem Kunden bleibt das Recht vorbehalten, für den Fall des dreimaligen Fehlschlagens von Nachbesserung oder Ersatzlieferung Herabsetzung der Vergütung oder Rückgängigmachung des Vertrages zu verlangen.
- 5.4. Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der Kunde Schadensersatzansprüche geltend macht, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, einschließlich von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unserer Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Soweit uns keine vorsätzliche Vertragsverletzung angelastet wird, ist die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.
- 5.5. Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern wir schuldhaft eine wesentliche Vertragspflicht verletzen; in diesem Fall ist aber die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.
- 5.6. Die Haftung wegen schuldhafter Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit bleibt unberührt; dies gilt auch für die zwingende Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz.
- 5.7. Warenrücksendungen sind in jedem Fall zum Zwecke einer reibungslosen Abwicklung vorher mit uns abzustimmen. Unfreie und vorher nicht angemeldete bzw. vereinbarte Rücksendungen werden nicht angenommen.

6. ZAHLUNG

- 6.1. Zahlungen sind grundsätzlich wie folgt zu leisten: – Bankeinzug mit 4 % Skonto bei Rechnungsstellung – Zahlung innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum mit 2 % Skonto – Innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug
- 6.2. Zahlungen mit Wechseln und/oder Schecks werden vorbehaltlich der Einlösung erfüllungshalber angenommen. Die Annahme von Wechseln erfolgt nur nach besonderer Vereinbarung und wenn die entsprechenden Wechselkosten, insbesondere Diskont und Gebühren, voll in bar vergütet werden und es sich um rediskontierbare Papiere handelt.
- 6.3. Eine Aufrechnung des Kunden ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen möglich. Ein Zurückbehaltungsrecht des Kunden ist nur wegen unbestrittener oder rechtskräftig festgestellter Ansprüche gegeben, wegen Ansprüchen aus früheren oder anderen Geschäften ist es ausgeschlossen. Bei Zielüberschreitungen sind wir berechtigt, Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu berechnen.

7. EIGENTUMSVORBEHALT

- 7.1. Wir behalten uns das Eigentum an der Kaufsache bis zum Eingang aller Zahlungen aus der Geschäftsverbindung zwischen der RÖSLE GmbH & Co. KG und dem Kunden vor. Im Falle von Wechselzahlungen des Kunden sind dazu weitere gesonderte Vereinbarungen zu treffen.
- 7.2. Der Kunde ist berechtigt, die Vorbehaltsware im ordentlichen Geschäftsverkehr zu veräußern, solange er seinen Verpflichtungen aus der Geschäftsverbindung mit uns rechtzeitig nachkommt. Er darf jedoch die Ware weder verpfänden noch zur Sicherheit übereignen. Bei Zahlungseinstellung, Nichteinlösung von Scheck oder Wechsel, Beantragung oder Eröffnung eines Insolvenzverfahrens oder außergerichtlichen Vergleichsverfahrens erlischt das Recht zur Weiterveräußerung, zur Verwendung oder zum Einbau der Vorbehaltsware und die Ermächtigung zum Einzug der abgetretenen Forderungen.
- 7.3. Bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die Kaufsache zurückzunehmen. In der Zurücknahme der Kaufsache durch uns liegt ein Rücktritt vom Vertrag vor. Wir sind nach der Rücknahme der Kaufsache zur Verwertung befugt, der Verwertungserlös ist auf die Verbindlichkeiten des Kunden – abzüglich angemessener Verwertungskosten – anzurechnen.
- 7.4. Alle Forderungen und Rechte aus dem Verkauf von Waren, an denen uns Eigentumsrechte zustehen, tritt der Kunde schon jetzt zur Sicherung an uns ab. Wir nehmen die Abtretung hiermit an.
- 7.5. Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat uns der Kunde unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, damit wir Klage gemäß § 771 ZPO erheben können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Kunde für den uns entstandenen Ausfall.
- 7.6. Wir verpflichten uns, die uns nach den vorstehenden Bestimmungen zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Kunden insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 10 % übersteigt; die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

8. ERFÜLLUNGSORT, GERICHTSSTAND, TEILUNWIRKSAMKEIT

- 8.1. Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist Marktoberdorf.
- 8.2. Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten aus dem Vertragsverhältnis ist das für Marktoberdorf zuständige Gericht.
- 8.3. Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des IPR. Die Geltung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.
- 8.4. Sind oder werden einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen oder des Liefergeschäftes unwirksam, so wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Eine unwirksame Bestimmung ist durch eine gültige und zulässige Bestimmung zu ersetzen, die dem Sinn und Zweck der weggefallenen Bestimmung weitgehend entspricht.

Alle Produkte im Überblick

ART.-NR.	PRODUKT	SEITE	ART.-NR.	PRODUKT	SEITE	ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
25001	Holzkohle-Kugelgrill RÖSLE No.1 F50 Air	49	25084	Barbecue-Garsystem	67	25307	Gasgrill BBQ-Station Videro G4 Schwarz	52
25002	Holzkohle-Kugelgrill RÖSLE No.1 Sport F50	49	25085	Barbecue-Garschale gelocht	67	25309	Abdeckhaube Videro G3	93
25005	Holzkohle-Kugelgrill RÖSLE No.1 Sport F60	49	25086	Barbecue-Kerntemperaturmesser	83	25310	Abdeckhaube Videro G4	93
25006	Holzkohle-Kugelgrill RÖSLE No.1 F60 Air	49	25087	Braten- und Rippchenhalter klein	64	25311	Grillplatte Videro G3/G4	69
25007	Holzkohle-Kugelgrill No.1 Belly F50	49	25088	Pulled-Pork-Gabeln	87	25312	Gasgrill BBQ-Station Videro G6 Edelstahl	53
25009	Holzkohle Smoker No.1 F50-S	50	25090	Ersatzbürsten	75	25313	Gasgrill BBQ-Station Videro G6 Schwarz	54
25020	Abdeckhaube No.1 F50, F50 Air	93	25096	Kerntemperaturmesser Bluetooth	83	25314	Abdeckhaube Vision G3	94
25021	Abdeckhaube No.1 F60, F60 Air, G60	93	25103	Räucherchips Hickory	80	25315	Gasgrill BBQ-Station Vision G4	54
25024	Hakenset No.1 F50/F60, Air, G60	85	25104	Räucherchips Buche	80	25318	Abdeckhaube Videro G6	94
25025	Ablagetisch No.1 F50/F60, Air, G60	85	25105	Räucherchips Kirsche	80	25319	Grillplatte Videro G6	69
25028	Gussrost RS F50	61	25106	Räucherchips Apfel	80	25321	Gasgrill BBQ-Island Videro G4-SL Schwarz	55
25029	Gussrost RS F60	61	25111	Barbecue-Becher	89	25322	Gasgrill BBQ-Island Videro G4-SL Edelstahl	55
25031	Grillhandschuhe	73	25112	Barbecue-Muffinform	67	25323	Gasgrill BBQ-Kitchen Videro G4-SL Edelstahl	56
25032	Kohlekorb 2er Set No.1, Air F50	62	25113	Grillpfanne emailliert	90	25324	Abdeckhaube BBQ-Island G4-SL	94
25033	Kohlekorb 2er Set No.1, Air F60	62	25120	Burger-Wender	73	25325	Abdeckhaube BBQ-Kitchen G4-SK	94
25036	Kohlezange	79	25123	Pizza- und Flammkuchenschneider	87	25329	Abdeckhaube Vision G4	94
25037	Grillschalen aus Aluminium	63	25124	Gemüseschäler	86	25331	Pelletgrill Memphis Elite Wifi 18/10	50
25038	Abdeckhaube für Gasflasche 5 Kg DE	95	25144	Hähnchenrack	66	25334	Abdeckhaube Pelletgrill Memphis Elite	95
25039	Edelstahl-Anzündkamin	79	25146	Steakbesteck	87	25336	Pelletgrill Memphis Pro Wifi 18/10	50
25041	Besteckhalter No.1 Sport F50	85	25147	Steakmesser	88	25339	Abdeckhaube Pelletgrill Memphis Pro	95
25042	Abdeckhaube No.1 Sport F50 / No.1 Belly F50	93	25164	Grill-/Servierpfanne emailliert	90	25344	Abdeckhaube Pelletgrill Memphis Advantage Plus	95
25043	Besteckhalter No.1 Sport F60	85	25165	Pizzarad	87	25346	Pelletgrill Memphis Elite Built-In Wifi 18/10	51
25044	Abdeckhaube No.1 Sport F60	93	25166	Barbecue-Messerset 3-tlg.	89	25349	Abdeckhaube Pelletgrill Memphis Elite Built-in	95
25045	Abdeckhaube Smoker No.1 F50-S	93	25167	Aromaplanke Erle 30 × 15 cm	68	25351	Pelletgrill Memphis Pro Built-in Wifi 18/10	51
25047	Gourmetring No.1 F60	63	25168	Grillrost-Reinigungsbürste 43 cm	76	25354	Abdeckhaube Pelletgrill Memphis Pro Built-in	95
25048	Drehspieß Gourmetring F/G60 – G3/G4	66	25170	Grillreiniger	76	25355	Hartholz-Pellets Apfel	79
25050	Barbecue-Wender	73	25172	Barbecue-Schüssel Ø 16 cm	90	25356	Hartholz-Pellets Hickory	79
25053	Barbecue-Reinigungsbürste	75	25173	Barbecue-Schüssel Ø 20 cm	90	25357	Hartholz-Pellets Kirsche	79
25054	Barbecue-Grillzange	74	25174	Aromaplanke Erle 40 × 19,5 cm	68	25358	Hartholz-Pellets Mesquite	79
25055	Barbecue-Heber XL	73	25175	Pizzaschieber	74	25359	Hartholz-Pellets Buche	79
25056	Barbecue-Pinsel rund	75	25194	Barbecue-Schürze Grill and Chill	91	25373	Warmhalteroste Elite	62
25058	Marinierspritze	86	25195	Barbecue-Cap Grill and Chill	91	25374	Warmhalteroste Pro	62
25061	Grillzange gebogen	74	25199	Aromaplanke Salz 20 × 10 cm	68	25375	Auffangschalen Elite / Pro	63
25063	Barbecue-Grillspachtel	74	25221	Edelstahl-Universalschale	62	25409	Wok Vario	59
25064	Spitzzange	75	25222	Pizza- und Servierbrett Hickory	88	25420	Grillrost Vario für Videro G3/G4	60
25065	Grätenzange	75	25223	Servierbrett Hickory	88	25421	Grillrost Vario für Videro G6	60
25066	Gourmet-Thermometer	83	25224	Messerset BBQ Chef 3-tlg.	88	25422	Grillrost RS Vario	60
25069	Grillspieße	65	25230	Speckgriller	67	25423	Grillplatte Vario	59
25070	Braten- und Rippchenhalter	64	25231	Barbecue-Gewicht	64	25424	Pizzastein Vario	59
25071	Fischhalter	65	25232	LED-Grillspot Solar	85	25425	Dutch Oven Vario	60
25072	Halter mit Grillspießen	64	25233	Edelstahl-Universalschale Pro	63	25503	Gasgrill BBQ-Station Videro G3-S Schwarz	53
25074	Pizzastein rund Ø 41 cm	70	25234	Grillrost-Reinigungsbürste 30 cm	76	25507	Gasgrill BBQ-Station Videro G4-S Schwarz	53
25075	Grillplatte rund 40 cm	70	25235	Pizzastein rechteckig	70	25834	Grillrost No.1, Air F50	61
25076	Räucherbox	69	25236	Popcorn-Pfanne	89	25835	Grillrost No.1, Air F60	61
25077	Aromaplanke Zedernholz 40 × 19,5 cm	68	25288	Barbecue-Tranchierbesteck	89	25895	Grillrost No.1 Sport F50	61
25078	Hähnchenbräter	66	25289	Marshmallow-Grillspieß	65	25900	Grillrost No.1 Sport F60	61
25080	Grill- und Maronenpfanne	90	25300	Gasgrill BBQ-Station Vision G3	54	25928	Räucherhaken Smoker No.1 F50-S	65
25081	Kartoffelhalter	66	25301	Gasgrill BBQ-Station Videro G3 Edelstahl	51	27006	Grillrost No.1 Belly/Smoker	61
25082	Burgerpresse	86	25303	Gasgrill BBQ-Station Videro G4 Edelstahl	52	96958	Grillbuch „From Farm To Grill“	91
25083	Burgerpresse Pro	86	25305	Gasgrill BBQ-Station Videro G3 Schwarz	52			



Alle Produkte A – Z

ART.-NR.	PRODUKT	SEITE	ART.-NR.	PRODUKT	SEITE	ART.-NR.	PRODUKT	SEITE
25324	Abdeckhaube BBQ-Island G4-SL	94	25425	Dutch Oven Vario	60	25355	Hartholz-Pellets Apfel	79
25325	Abdeckhaube BBQ-Kitchen G4-SK	94	25039	Edelstahl-Anzündkamin	79	25359	Hartholz-Pellets Buche	79
25038	Abdeckhaube für Gasflasche 5 Kg DE	95	25221	Edelstahl-Universalschale	62	25356	Hartholz-Pellets Hickory	79
25020	Abdeckhaube No.1 F50, F50 Air	93	25233	Edelstahl-Universalschale Pro	63	25357	Hartholz-Pellets Kirsche	79
25021	Abdeckhaube No.1 F60, F60 Air, G60	93	25090	Ersatzbürsten	75	25358	Hartholz-Pellets Mesquite	79
25042	Abdeckhaube No.1 Sport F50 / No.1 Belly F50	93	25071	Fischhalter	65	25078	Hähnchenbräter	66
25044	Abdeckhaube No.1 Sport F60	93	25322	Gasgrill BBQ-Island Videro G4-SL Edelstahl	55	25144	Hähnchenrack	66
25344	Abdeckhaube Pelletgrill Memphis Advantage Plus	95	25321	Gasgrill BBQ-Island Videro G4-SL Schwarz	55	25007	Holzkohle-Kugelgrill No.1 Belly F50	49
25334	Abdeckhaube Pelletgrill Memphis Elite	95	25301	Gasgrill BBQ-Station Videro G3 Edelstahl	51	25001	Holzkohle-Kugelgrill RÖSLE No.1 F50 Air	49
25349	Abdeckhaube Pelletgrill Memphis Elite Built-in	95	25303	Gasgrill BBQ-Station Videro G4 Edelstahl	52	25006	Holzkohle-Kugelgrill RÖSLE No.1 F60 Air	49
25354	Abdeckhaube Pelletgrill Memphis Pro Built-in	95	25305	Gasgrill BBQ-Station Videro G3 Schwarz	52	25002	Holzkohle-Kugelgrill RÖSLE No.1 Sport F50	49
25339	Abdeckhaube Pelletgrill Memphis Pro	95	25307	Gasgrill BBQ-Station Videro G4 Schwarz	52	25005	Holzkohle-Kugelgrill RÖSLE No.1 Sport F60	49
25045	Abdeckhaube Smoker No.1 F50-S	93	25503	Gasgrill BBQ-Station Videro G3-S Schwarz	53	25009	Holzkohle Smoker No.1 F50-S	50
25309	Abdeckhaube Videro G3	93	25507	Gasgrill BBQ-Station Videro G4-S Schwarz	53	25081	Kartoffelhalter	66
25310	Abdeckhaube Videro G4	93	25312	Gasgrill BBQ-Station Videro G6 Edelstahl	53	25096	Kerntemperaturmesser Bluetooth	83
25318	Abdeckhaube Videro G6	94	25313	Gasgrill BBQ-Station Videro G6 Schwarz	54	25032	Kohlekorb 2er Set No.1, Air F50	62
25314	Abdeckhaube Vision G3	94	25323	Gasgrill BBQ-Kitchen Videro G4-SK Edelstahl	56	25033	Kohlekorb 2er Set No.1, Air F60	62
25329	Abdeckhaube Vision G4	94	25300	Gasgrill BBQ-Station Vision G3	54	25036	Kohlezange	79
25025	Ablagetisch No.1 F50/F60, Air, G60	85	25315	Gasgrill BBQ-Station Vision G4	54	25232	LED-Grillspot Solar	85
25167	Aromaplanke Erle 30 × 15 cm	68	25124	Gemüseschäler	86	25058	Marinierspritze	86
25174	Aromaplanke Erle 40 × 19,5 cm	68	25047	Gourmetring No.1 F60	63	25289	Marshmallow-Grillspieß	65
25199	Aromaplanke Salz 20 × 10 cm	68	25066	Gourmet-Thermometer	83	25224	Messerset BBQ Chef 3-tlg.	88
25077	Aromaplanke Zedernholz 40 × 19,5 cm	68	25065	Grätenzange	75	25331	Pelletgrill Memphis Elite Wifi 18/10	50
25375	Auffangschalen Elite / Pro	63	96958	Grillbuch „From Farm To Grill“	91	25346	Pelletgrill Memphis Elite Built-in Wifi 18/10	51
25111	Barbecue-Becher	89	25031	Grillhandschuhe	73	25336	Pelletgrill Memphis Pro Wifi 18/10	50
25195	Barbecue-Cap Grill and Chill	91	25319	Grillplatte Videro G6	69	25351	Pelletgrill Memphis Pro Built-in Wifi 18/10	51
25084	Barbecue-Garsystem	67	25311	Grillplatte Videro G3/G4	69	25123	Pizza- und Flammkuchenschneider	87
25085	Barbecue-Garschale gelocht	67	25075	Grillplatte rund 40 cm	70	25165	Pizzarad	87
25231	Barbecue-Gewicht	64	25423	Grillplatte Vario	59	25175	Pizzaschieber	74
25063	Barbecue-Grillspachtel	74	25113	Grillpfanne emailliert	90	25235	Pizzastein rechteckig	70
25054	Barbecue-Grillzange	74	25170	Grillreiniger	76	25074	Pizzastein rund Ø 41 cm	70
25055	Barbecue-Heber XL	73	25420	Grillrost Vario für Videro G3/G4	60	25424	Pizzastein Vario	59
25086	Barbecue-Kerntemperaturmesser	83	25421	Grillrost Vario für Videro G6	60	25222	Pizza- und Servierbrett Hickory	88
25166	Barbecue-Messerset 3-tlg.	89	27006	Grillrost No.1 Belly/Smoker	61	25236	Popcorn-Pfanne	89
25112	Barbecue-Muffinform	67	25895	Grillrost No.1 Sport F50	61	25088	Pulled-Pork-Gabeln	87
25056	Barbecue-Pinsel rund	75	25900	Grillrost No.1 Sport F60	61	25076	Räucherbox	69
25053	Barbecue-Reinigungsbürste	75	25834	Grillrost No.1, Air F50	61	25106	Räucherchips Apfel	80
25172	Barbecue-Schüssel Ø 16 cm	90	25835	Grillrost No.1, Air F60	61	25104	Räucherchips Buche	80
25173	Barbecue-Schüssel Ø 20 cm	90	25422	Grillrost RS Vario	60	25103	Räucherchips Hickory	80
25194	Barbecue-Schürze Grill and Chill	91	25168	Grillrost-Reinigungsbürste 43 cm	76	25105	Räucherchips Kirsche	80
25288	Barbecue-Tranchierbesteck	89	25234	Grillrost-Reinigungsbürste 30 cm	76	25928	Räucherhaken Smoker No.1 F50-S	65
25050	Barbecue-Wender	73	25164	Grill-/Servierpfanne emailliert	90	25223	Servierbrett Hickory	88
25041	Besteckhalter No.1 Sport F50	85	25037	Grillschalen aus Aluminium	63	25230	Speckgriller	67
25043	Besteckhalter No.1 Sport F60	85	25069	Grillspieße	65	25064	Spitzzange	75
25087	Braten- und Rippchenhalter klein	64	25080	Grill- und Maronenpfanne	90	25146	Steakbesteck	87
25070	Braten- und Rippchenhalter	64	25061	Grillzange gebogen	74	25147	Steakmesser	88
25120	Burger-Wender	73	25028	Gussrost RS F50	61	25373	Warmhalteroste Elite	62
25083	Burgerpresse Pro	86	25029	Gussrost RS F60	61	25374	Warmhalteroste Pro	62
25082	Burgerpresse	86	25024	Hakenset No.1 F50/F60, Air, G60	85	25409	Wok Vario	59
25048	Drehspieß Gourmetring F/G60 – G3/G4	66	25072	Halter mit Grillspießen	64			







RÖSLE GMBH & CO. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
D-87616 Marktoberdorf
Telefon +49 8342 912-0
Telefax +49 8342 912-190

info@roesle.de
www.roesle.com



03101 | ROY | 0818 | 3.0