

**GRILL  
AND  
CHILL**



SINCE 1888



*Sansibar*  
**SORTIMENT  
2016/2017**





**GRILL  
AND  
CHILL**

# Rösle & Sansibar

## **Grill and Chill:** Eine starke Kombination

**RÖSLE hat die Berge vor der Haustür, den Blick auf schneebedeckte Gipfel und die klare frische Bergluft um die Nase. Aber manchmal muss man einfach weg. Egal wohin, Hauptsache ans Meer. Möwengeschrei, Salzgeschmack in der Luft, der Rhythmus der Brandung am Strand und der weite Horizont öffnen den Blick für neue Perspektiven. Hoch im Norden fanden wir genau den richtigen Partner für eine Zusammenarbeit voller Feuer & Wärme: die Sansibar.**

Mit ihrem lockeren, entspannten Lebensgefühl verbunden mit genussvoller Küche passt die Trend-Adresse perfekt zum RÖSLE Motto Grill and Chill. Ihre Geschichte ist abenteuerlich:

Am Anfang war ein Kiosk im Sand. Pommes für die Badegäste auf Sylt zwischen Rantum und Hörnum, einem Strandabschnitt, der unter dem Namen Sansibar bekannt war. Heute, 35 Jahre später, ist daraus eines der beliebtesten Szene-Restaurants Europas geworden, der Kult in Deutschlands Norden. Nicht nur mit ausgezeichneter Küche und einem der am besten sortierten Weinkeller Europas mit 1.400 verschiedenen Sorten in über 30.000 Flaschen, sondern sogar mit eigener Modekollektion samt Online-Shop und Filiale in Düsseldorf auf der Kö.







**N 54° 45' 50"**  
**O 8° 17' 4"**



**N 47° 46' 37"**  
**O 10° 36' 44"**

## SANSIBAR SYLT

Die gekreuzten Säbel, Markenzeichen des charismatischen Strandlokals, werden als Aufkleber auf Autos in der ganzen Republik spazierengefahren. Vielleicht in Erinnerung an ein besonderes Geschmackserlebnis: Eigentümer und Gastgeber Herbert Seckler wurde 2009 vom Gault-Millau zum Restaurateur des Jahres ausgezeichnet. Er ist die treibende Kraft, der Ideengeber und das große Herz der Sansibar. Selbst als ein Feuer 1982 sein Lokal in Schutt und Asche legte, war das nur Ansporn, jetzt erst recht durchzustarten.

Bei allem Erfolg und Renommee hat die Sansibar ihre Wurzeln im Sand nicht vergessen. Sie bleibt authentisch und nah an der rauen Natur der Nordseeinsel Sylt, ist im Prinzip immer noch eine einfache Holzhütte. Die soliden Holztische und Planken auf der

wettererprobten Terrasse passen zum herben Charme der Insel. Hier zwischen den Dünen fühlt sich jeder gleich zu Hause, von Prominenz wie TV-Größen und Spitzenpolitikern bis zum Ferienkind oder dem Besucher aus dem Allgäu – die Sansibar ist ein Wohlfühlort für alle.

# 992 km

RÖSLE









# Sansibar- Feeling

Hohe Gipfel treffen auf  
stürmische See – und sind  
Feuer & Flamme.



**Als Traditionsmarke aus dem Allgäu hat RÖSLE mit der Sansibar nicht nur landschaftlich die perfekte Ergänzung gefunden. Das Sylter Lifestyle-Restaurant steht für authentischen Genuss inmitten grandioser Natur – ein starker Partner für unsere neue Grill-and-Chill-Linie.**

Beim Design der neuen Grills samt Zubehör haben wir uns vom Flair der Sansibar inspirieren lassen – piratenhaftes Schwarz und die gekreuzten Säbel verleihen jeder Grillparty einen Touch von Abenteuer. Und gerade Abenteuerer brauchen Technik, auf die sie sich verlassen können. Als Experten fürs Outdoor-Cooking mit jahrhundertelanger Tradition wissen wir, worauf es ankommt. Die soliden RÖSLE Grills

versprechen pure Freude am Grillen, egal wo. Im Sand zwischen den Dünen, vom Nordseewind umweht, auf der Almhütte unter den Sternen, tief im Wald oder ganz entspannt zu Hause auf der Terrasse.

Denn Grillen ist Lebensfreude. Und Freude ist das Einzige, was sich vermehrt, wenn man es teilt. Genau richtig fürs BBQ mit Freunden, für gemeinsames Genießen und grenzenloses Grillvergnügen in freier Natur: die Sansibar-Linie von RÖSLE.

Grillen mit Stil – und jetzt noch entspannter.



# Hear it.

Augen schließen und einfach  
mal hinhören.





So schmeckt

Sylt



SANSIBAR SYLT

Das Erfolgsrezept:  
Know-how und guter Geschmack,  
gewürzt mit Esprit

Die Sansibar richtet sich nach dem Geschmack der Gäste, nicht nach dem der Köche. Neben typischer Nordseekost wie fangfrischen Krabben und Schollen bekommt man hier mediterrane Küche oder vegetarische Leckerbissen genau so wie argentinisches Rindfleisch, und sogar die Currywurst findet einen Platz auf der Speisekarte. Allen Gerichten gemeinsam ist das oberste Gebot: **Höchste Qualität. Beste Zutaten und sorgfältigste Zubereitung sind die Basis für das Geschmackserlebnis, das so viele begeistert.**

Ein weiterer ausschlaggebender Faktor für erstklassige Speisenzubereitung ist das richtige Werkzeug. Die RÖSLE Produkte werden auch höchsten Anforderungen gerecht, vom scharfen Messer über die optimale Schneideunterlage bis zum Hauptdarsteller bei den Küchenutensilien: der Feuerstätte. Durch die ausgereifte Technik und das Know-how der Entwickler versprechen die RÖSLE Grills Grillgeschmack pur, egal ob der Gasgrill oder der flexible Kugelgrill eingesetzt wird. Dank dem umfangreichen und durchdachten Zubehör wie Grillplatte oder Pizzastein kann ein einziger Grill eine Vielzahl von Zubereitungswünschen erfüllen und ersetzt z. B. den Pizzaofen.



# Taste it.

Frische Zutaten auf der Zunge  
zergehen lassen.





# Tafelspitz



## mit Meersalz gebacken und Glutgemüsestampf

### ZUBEREITUNG

- 1 Den Tafelspitz mindestens eine Stunde vor Grillbeginn aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill für 180 °C indirekte Hitze vorbereiten. Etwa fünf Minuten vor Grillbeginn den Tafelspitz auf beiden Seiten dick mit grobem Meersalz einreiben und stehen lassen. Nach fünf Minuten das Salz von der Fleischseite gut und von der Fettseite grob entfernen. Dann den Tafelspitz mit der Fettseite nach oben in die indirekte Grillzone legen und dort lassen, bis sich das Fleischstück sichtbar aufbläht, was nach etwa 30 bis 35 Minuten der Fall sein wird. Auf die Fettseite umdrehen und nochmals etwa 15 Minuten grillen. Das Fett sollte durch das Salz schon nach etwa 30 Minuten knusprig sein.
- 2 Während der Tafelspitz grillt, gleichzeitig das Grillgemüse zubereiten. Alle Gemüsestücke sollten etwa die gleiche Größe haben. Gemüse waschen und trocknen. In die Holzkohleglut legen und circa 30 bis 40 Minuten garen, bis das Gemüse gar ist und die Schale verbrannt ist. Das Gemüse aus der Schale kratzen oder löffeln. In einer Pfanne 50 g Butter und 100 ml Sahne erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse mit Gabel oder Stampfer zerdrücken, dann zur Buttersahne geben und mit der Gabel gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- 3 Den Glutgemüsestampf mit Gemüsechips oder Kartoffelchips servieren.

★★★☆☆ MITTEL

🔪 45 MINUTEN

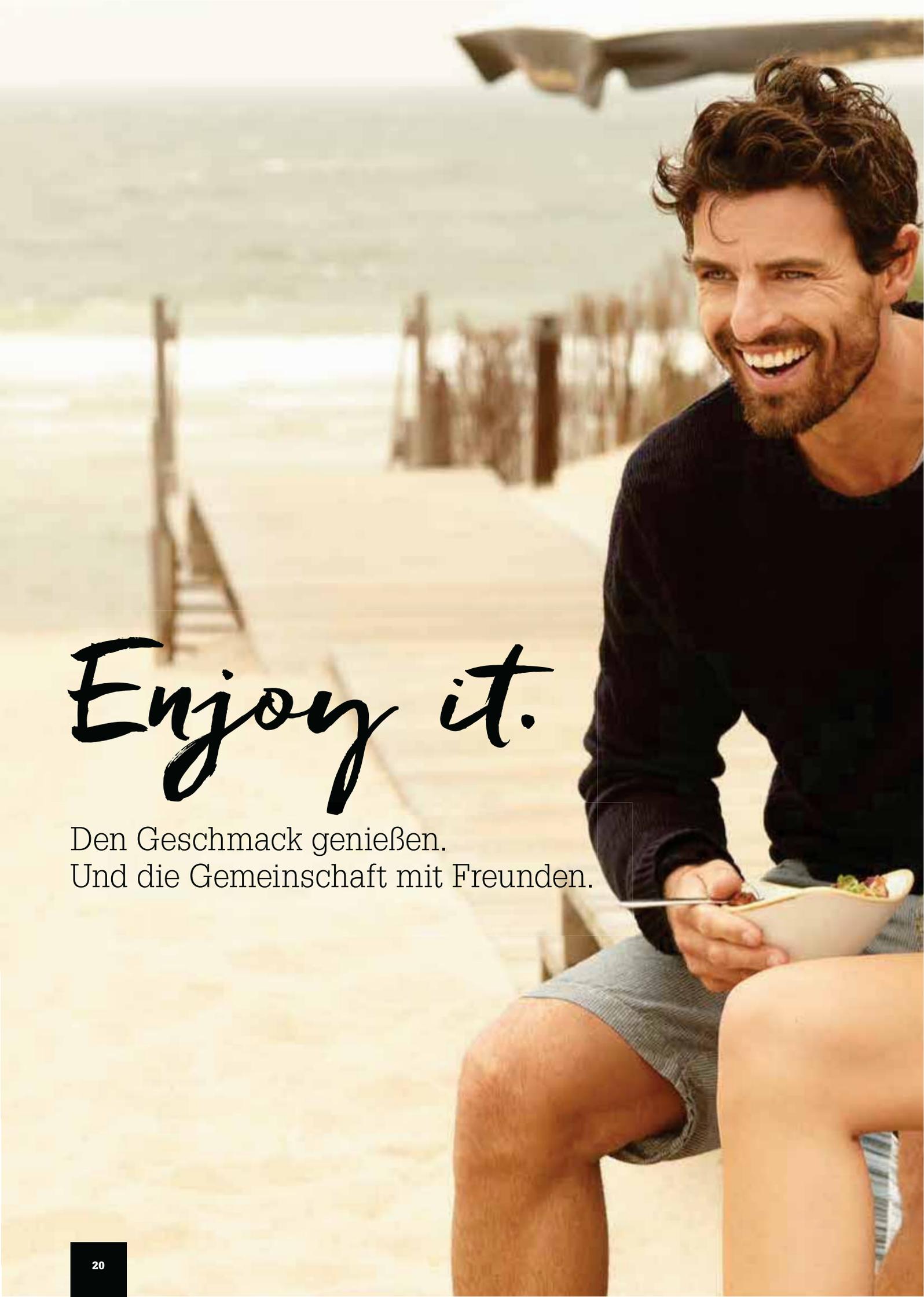
🕒 40 MINUTEN

☰ 4-6

### ZUTATEN

- 1 U.S. Tafelspitz mit Fettdeckel  
circa 1 bis 1,2 kg
- Grobes Meersalz
- 6 Kartoffeln
- 4 rote Bete
- 4 Süßkartoffeln
- 2 kleine Sellerieknollen
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Gemüsechips oder Kartoffelchips





*Enjoy it.*

Den Geschmack genießen.  
Und die Gemeinschaft mit Freunden.



SANSIBAR

PREMIUM



## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

SELECT

SELEKTIVER VERTRIEB\*



SPÜLMASCHINENGEEIGNET

18/10

EDELSTAHL



GASGRILL



HOLZKOHLEGRILL

 Gewicht Artikel\*\*

 Maße Artikel\*\*

\*SELEKTIVER VERTRIEB.  
Informationen zu diesem Artikel über  
die zuständigen Gebietsverkaufsleiter.  
Mindestabnahmemengen beachten!

\*\*Alle Gewichte und Maße sind  
unverbindliche Circa-Angaben.

## REZEPTE

★★★ SCHWIERIGKEITSGRAD



VORBEREITUNGSZEIT



GARZEIT



PORTIONEN

## **GRILLS**

Seite 24-35



## **GRILLZUBEHÖR**

Seite 36-59



## **AUFGETISCHT**

Seite 60-77



## **AUFBEWAHREN**

Seite 78-87



## **GRILLPARTY**

Seite 88-101





# Grills

Dieser würzige Duft nach Lagerfeuer und zartem Fleisch, das langsam braun wird ... irgendwo grillt jemand.

**Es ist Grillsaison! Mit Grills macht man die schönsten Orte der Welt zu seinem Zuhause und genießt die leckersten Köstlichkeiten mitten in der Natur. Noch mehr Spaß macht das Grillen mit ausgereifter Technik, die noch dazu umwerfend aussieht und den ursprünglichen Geschmack von Holzfeuer bewahrt.**

Mit der Sansibar-Linie sind jetzt der RÖSLE Kugelgrill und die Gasgrill-Stationen im coolen Sansibar-Design erhältlich. Sie punkten mit durchdachter Funktionalität und einer Vielzahl an Anwendungsvarianten.

Die sportliche Variante des Kugelgrills basiert auf unserem Kugelgrill No.1, der erste Holzkohlegrill, den RÖSLE auf den Markt brachte. Er ist nach wie vor Spitzenreiter bei unseren Kunden. Vielfach ausgezeichnet, robust und kompakt, mit angenehmer Arbeitshöhe und extra großer Grillfläche kann er immer wieder überzeugen.

Leicht zu pflegen: Mit wenigen Handgriffen wieder einsatzbereit. Dank der großen Räder ist der 20 kg leichte Grill schnell dahin zu bekommen, wo man ihn haben will.

Perfekt für die große Grillrunde – bei dieser Grillfläche unserer Gasgrill-Stationen können ruhig mehr Gäste kommen. Der Gasgrill Sansibar kombiniert den Komfort einer High-Tech-Küche mit frischer Luft und freiem Himmel. Wahlweise 3 oder 4 Brenner voller Power, die schnell zünden, genau regulierbar sind und gleichmäßige Hitzeentwicklung garantieren. Ablageflächen plus geräumiger Unterschrank mit viel Platz für Zubehör. Der Glaseinsatz im Deckel bietet freien Blick auf langsam vor sich hin brutzelnde Leckereien.

Wir wünschen guten Appetit!

## **GAS ODER HOLZKOHLE?**

Irgendwann muss man sich entscheiden: Holzkohlefeuer mit Tradition oder komfortables Grillfeuer auf Knopfdruck und ohne Rauch? Der rauchige Geschmack ist bei beiden möglich!



SELECT



## KUGELGRILL NO.1 SPORT F60 SANSIBAR

- Holzkohle-Kugelgrill mit Ø 60 cm (Grillfläche 2.734 cm<sup>2</sup>)
- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel zu öffnen
- Großes Deckelthermometer mit Anzeige in °C und °F
- Grillrost aus Edelstahl
- Patentierter Wende-Kohlerost
- Stabile, leichtgängige Räder

Art.-Nr. 43491 |  20 kg  
 L×B×H 73×83×115 cm



4 004293 434913

SELECT

## ABDECKHAUBE KUGELGRILL F60 SANSIBAR

- Abdeckhaube zum Schutz des Grills
- Schwarz mit weißem Sansibar-Logo
- Wasserdicht
- Klettverschluss zum Fixieren
- Material: Polyester

Art.-Nr. 43492 |  780 g  
 L×B×H 90×90×110 cm



4 004293 434920



SELECT



# BBQ-STATION SANSIBAR G3

MIT VARIO-SYSTEM

**Jetzt noch mehr Grillvielfalt: Mit dem brandneuen Vario-System ist für jeden Geschmack etwas dabei. Von Steak über Wok-Gemüse bis zu Pizza und Pulled Pork, die BBQ-Station lässt keine Wünsche offen.**

Sie sind schon eindrucksvoll, die RÖSLE BBQ-Stationen. Jeder Zentimeter ist wichtig, jede Funktion durchdacht. Und immer wieder warten unsere Designer mit neuen Ideen auf: Brandneu ist das Vario-System. Die Grillroste lassen sich durch verschiedene Einsätze austauschen – so können je nach

Laune Pizzastein, Grillplatte oder Wok verwendet werden. Damit ersetzt die BBQ-Station nicht nur den guten alten Grill, sondern sowohl Pizzaofen als auch Herd, und sogar Räuchern ist möglich. Die 60 × 45 cm große Grillfläche bietet jede Menge Platz für Würstchen, Steak, Gemüsespießchen oder Grillpfannen. Dank Jet-Flame-Zündsystem sind die 3 Hochleistungsbrenner aus Edelstahl im Nu bei jedem Wetter entflammt und sorgen mit ihren je 3,5 kW für Power. Fertig Gegrilltes kann auf den Warmhalteflächen zum Verzehr bereit gehalten werden.

SELECT

## BBQ-STATION SANSIBAR G3 VARIO

- Gasgrill aus Edelstahl inkl. emaillierter Gussroste mit Vario-System
- Deckel mit Glaseinsatz gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum
- 3 Hauptbrenner aus Edelstahl mit je 3,5 kW Leistung
- Grillfläche: 60 × 45 cm = 2.700 cm<sup>2</sup>
- Warmhaltefläche: ca. 60 × 16 cm = 960 cm<sup>2</sup>
- Die ergonomische Höhe von 90 cm gewährleistet ein komfortables Arbeiten am Grill
- Gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F
- Großzügiger Stauraum unter dem Grill für Gasflaschen bis zu 5 kg

Art.-Nr. 43463 |  41 kg  
= L×B×H 127×60×118 cm





SELECT

## ABDECKHAUBE BBQ-STATION SANSIBAR G3

- Abdeckhaube zum Schutz des Grills
- Schwarz mit weißem Sansibar-Logo
- Wasserdicht
- Klettverschluss zum Fixieren
- Material: Polyester

Art.-Nr. 43467 |  1,47 kg  
 LxBxH 140x70x110 cm



4 004293 434678





# BBQ-STATION SANSIBAR G4

## MIT VARIO-SYSTEM

**Die komfortable Outdoor-Lösung für Grillen in Perfektion – mit der BBQ-Station wird der Grill-Event auch für größere Runden unkompliziert und entspannt. Und selbst wenn ganz spontan Freunde vorbeikommen, lässt sich das Grillfeuer auf Knopfdruck entfachen. So bleibt mehr Zeit zum gemeinsamen Feiern!**

Dieser Grill begeistert selbst die Profis. Mit vier Hauptbrennern plus Seitenbrenner hat man genug Power für ein saftiges Steak und kann gleichzeitig Veggie-Spießchen schmoren oder Saucen zubereiten. Dank dem innovativen Vario-Einsatz lassen sich nicht nur Steaks

perfekt zubereiten, sondern auch Pizza- oder Flammkuchen-Genießer und Wok-Freunde kommen auf ihre Kosten. Der Deckel mit dem Glaseinsatz speichert die Hitze und sorgt für stabile Temperaturen, und das Grillgut bleibt trotzdem immer optimal im Blick. Großzügige Ablage- und Arbeitsflächen ermöglichen das Hantieren direkt am Grill. Trotz seiner Größe lässt sich der Grill mit den leichtgängigen Rädern mühelos transportieren, auch wenn der Boden nicht ganz eben ist.

## JEDE MENGE TOP-FEATURES



- **GLÄSERNE GRILLHAUBE**  
Durch den fest schließenden Deckel mit Glaseinsatz ist der Blick aufs Grillgut immer frei und die Hitze entweicht nicht. Dank integriertem Thermometer hat man die Temperatur stets gut im Blick.
- **GERÄUMIGE GRILLFLÄCHE**  
Mit einer Grillfläche von 70 x 45 cm plus zusätzlicher Warmhaltefläche muss keiner lange auf sein Steak warten!
- **GRILLROST MIT VARIO-SYSTEM**  
Pizza, Flammkuchen, Gemüse aus dem Wok – durch die Vario-Einsätze wird die BBQ-Station noch vielseitiger.
- **REGULIERBARE POWER-BRENNER**  
4 gut einstellbare Hauptbrenner aus Edelstahl mit je 3,5 kW Leistung, dazu ein Seitenbrenner für sanftes Garen von Saucen und Beilagen.



• **Hochwertiges Material**

Gasgrill aus Edelstahl mit emaillierten Gussrosten.

• **Vielseitiges Vario-System**

Mit den Vario-Einsätzen eignet sich die BBQ-Station auch zum Zubereiten von Wok-Gerichten, Pizza, Flammkuchen und Ähnlichem.

• **Glas für den richtigen Durchblick**

Der Deckel mit dem Glaseinsatz bietet auch bei geschlossener Grillhaube freien Blick auf das Grillgut.

• **Gut ablesbares Deckelthermometer**

Immer gute Kontrolle über die Temperatur im Garraum, ob in Celsius oder Fahrenheit!

• **4 + 1 Feuerstellen**

4 Hauptbrenner aus Edelstahl mit je 3,5 kW Leistung für Grillen voller Power.

• **Seitenbrenner**

Mit 3 kW für Saucen oder Beilagen.

• **Extra große Grillfläche**

70 x 45 cm = 3.150 cm<sup>2</sup> Platz auf dem Grillrost, und dazu kommt noch die Warmhaltefläche mit 70 x 16 cm = 1.120 cm<sup>2</sup>.

• **Ergonomische Arbeitshöhe**

Die Höhe von 90 cm gewährleistet ein komfortables Arbeiten am Grill.

• **Großzügiger Stauraum**

Viel Platz unterm Grill: Gasflaschen bis zu 5 kg können problemlos untergebracht werden.



### BBQ-STATION SANSIBAR G4

Art.-Nr. 13500    46 kg LxBxH 138x60x118 cm	4 004293 135001
------------------------------------------------	-----------------



Vario-Einsätze separat erhältlich. Siehe Grillzubehör auf Seite 38 & 92, 93.



### ABDECKHAUBE BBQ-STATION SANSIBAR G4

- Abdeckhaube zum Schutz des Grills
- Schwarz mit weißem Sansibar-Logo
- Wasserdicht
- Klettverschluss zum Fixieren
- Material: Polyester

Art.-Nr. 13501    1,57 kg LxBxH 150x70x110 cm	4 004293 135018
--------------------------------------------------	-----------------

# Hummer und Mango



## mit Peperoni-Limettendressing

### ZUBEREITUNG

- 1** Für das Dressing die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Würfel im Limettensaft kurz aufkochen. Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden. Mit Senf, Cashew-Nüssen, braunem Zucker, Sesam- und Olivenöl gut verrühren, mit Salz abschmecken. Als Dressing zur Seite stellen.
- 2** Hummer in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, entnehmen und im kalten Wasser abschrecken. Hummer aus dem Panzer brechen und den Schwanz in vier Teile teilen. Mango schälen und vom Kern befreien. In gleich große Stücke teilen. Zwiebellauch in 3 cm lange Stücke schneiden.
- 3** 1 Hummerschere, Mangostücke, Zwiebellauch und Hummerschwanzstück abwechselnd auf dem Spieß verteilen. Den Grillrost leicht mit Öl einfetten. Bei mittlerer Hitze (circa 170 °C) auf dem direkten Grill von allen möglichen Seiten angrillen. Dann mit dem Dressing überziehen und marinieren.

★★★☆☆ MITTEL

 1 STUNDE

 10 MINUTEN

 4

### ZUTATEN

2 Hummer (ca. 500 g)  
1 Mango  
3 Stangen Zwiebellauch  
4 Bambusspieße oder Holzspieße  
1 rote Zwiebel  
Saft von 2 Limetten  
2 EL süßer Senf  
2 Peperoni  
10 g gehackte geröstete Cashew-Nüsse  
1 TL brauner Zucker  
20 ml Sesamöl geröstet  
20 ml mildes Olivenöl  
Salz





# KUGELGRILL NO.1 F60 AIR SANSIBAR DELUXE EDITION

Ein bisschen Luxus macht das Leben einfach schöner. Unsere Deluxe Edition ist inspiriert vom Lebensgefühl und Styling der Sansibar mit ihrer Kombination aus Noblesse und Robustheit. So haben wir den wetterfesten Plankentisch mit integriertem Kugelgrill entwickelt, den Star unter unseren Grills. Die großen Abmessungen des Tisches sorgen für angenehmes Vor- und Zubereiten direkt am eingebauten Grill, aber auch beim Anrichten und stilvollen Präsentieren der Gerichte beeindruckt die massiven Planken mit ihrer einzigartigen Wirkung. Durch die großen, leichtgängigen Räder lässt sich der Planken-

tisch überall im Garten oder auf der Terrasse problemlos einsetzen.

Integriert ist der No.1 F60 AIR von RÖSLE, der bei unseren Kunden nach wie vor äußerst beliebte Holzkohlegrill. Mit einem Durchmesser von 60 cm kann auf dem Kugelgrill eine Menge gleichzeitig zubereitet werden, egal ob Fisch, Fleisch, Pizza u. v. m. Durch die Eigenschaften der Kugel und durch das patentierte AIR Control System ist die Temperatur im Grill einfach und genau steuerbar, womit die ganze Bandbreite der Grillgerichte erst möglich wird.



## ● PRAKTISCHES DECKELSCHARNIER

Wer kennt das Problem nicht: Wohin mit dem heißen Deckel? Durch das Deckelscharnier im 45°-Winkel hat RÖSLE die Lösung gefunden.

## ● NATÜRLICH MASSIV

Die große und robuste Arbeitsfläche aus wetterfesten massiven Holzplanken ist nicht nur zum Grillen gut zu gebrauchen!

## ● AIR CONTROL SYSTEM

Mit dem patentierten AIR Control System lässt sich die Luftzufuhr so einfach wie präzise regulieren und dadurch die Temperatur im Grill steuern. Weiterer Vorteil: Der großzügig ausgelegte Aschebehälter kann mit nur einem Drehknopf unkompliziert entnommen werden.

## ● LEICHT ZU BEWEGEN

Die feststellbaren Räder halten den schweren Tisch sicher am Platz. Er soll woanders stehen? Kein Problem, Umstellen und Verschieben ist dank der leichtgängigen Räder bequem möglich.



Abbildung ähnlich. Ohne Dekoration.



### NO.1 F60 AIR SANSIBAR DELUXE EDITION\*

- Holzkohle-Kugelgrill im Plankentisch
- Schwerer Tisch aus Holzplanken
- Integrierter Kugelgrill No.1 F60 AIR
- Tischfläche/Arbeitsfläche ca. LxB 120x73 cm
- Grillfläche Ø 60 cm (2.734 cm²)
- Praktisches 45°-Winkel-Deckelscharnier
- AIR Control System für einfache Steuerung der Temperatur im Grill

\* Lieferung auf Anfrage

Art.-Nr. 13531



4 004293 135315

### ABDECKHAUBE F60 AIR SANSIBAR DELUXE

Art.-Nr. 13522



4 004293 135223

Bitte beachten Sie: Holz ist ein gewachsener Naturwerkstoff, jeder Stamm fällt in Farbe und Struktur anders aus. Sogar innerhalb eines Stammes treten Abweichungen auf, die von uns nicht beeinflusst werden können. Diese naturbedingten Unterschiede sowie typische Erscheinungen bei Holz sind kein Reklamationsgrund oder Mangel, sondern Ausdruck der Exklusivität des Materials. Für die Einhaltung der Maße gelten die DIN- und EN-Normen.









# Grill-Zubehör

Perfekt ausgerüstet: Das richtige Werkzeug für jede Aufgabe – so einfach kann Grillen sein

**Von der Burgerpresse zum Tranchierbesteck: Optimale Helfer erleichtern besondere Grill-Aufgaben.**

Wir sind Experten rund um den Grill, das merkt man unserem Grillzubehör an. Es ist ebenso nützlich wie gutaussehend, wie die festen Grillhandschuhe aus Leder und die Schürzen im piratenschwarzen Sansibar-Design. Hochwertige scharfe Messer durchschneiden den Braten genau so, wie Sie es wollen. Und mit den edlen Griffen aus Sandel- oder Ahornholz liegen sie optimal in der Hand. Dank dem Bratenthermometer wird das Fleisch auf den

Punkt genau gar, zart und rosig. Für Steaks empfehlen wir die Grillpfanne, gleich praktisch zum Servieren ohne Hitzeverlust. Auch für ausgefallene Gerichte bieten unsere Grillwerkzeuge die perfekte Unterstützung. So können Sie als Grillmaster souverän und gelassen hantieren!



## GRILLPFANNE SANSIBAR 24 × 24 CM

- Für alle Herd- und Grillarten geeignet
- Ideal für kurz Gebratenes wie z. B. Steaks und Grillgemüse
- Temperaturbeständig bis 400 °C
- Handreinigung empfohlen
- Material: Gusseisen, emailliert

Art.-Nr. 13505 |  3,35 kg  
 L×B×H 45×28×5 cm



## VARIO GRILLPLATTE Ø 30 CM



- Grillplatte beidseitig verwendbar: glatte und geriffelte Seite
- Passend für das Vario-System
- Geriffelte Seite: für das typische Rauten-/Streifenmuster
- Glatte Seite: für die Zubereitung von kleinen Grillstücken wie z. B. Garnelen, Medallions usw.
- Material: Gusseisen, emailliert

Art.-Nr. 13502 |  2,781 kg  
 Ø x H 30 x 1 cm



## VARIO WOK Ø 36 CM



- Wok aus Gusseisen Ø 36 cm emailliert
- Passend für Vario-System
- Für alle asiatischen Gerichte, geschnetzeltes Fleisch, Gemüse u. v. m. vom Grill
- Einfaches Einsetzen auf dem Grill
- Handreinigung empfohlen
- Material: Gusseisen, emailliert

Art.-Nr. 13530 |  4,583 kg  
 L x B x H 43 x 36,5 x 11 cm



## PIZZASTEIN

Was ist (fast) noch schöner als der Duft nach Steak & Würstchen? Genau! Wenn es früh morgens vor der Bäckerei nach frisch gebackenem Brot duftet.

Jetzt ersetzt der Grill den Pizza-Ofen: Der Pizzastein erweitert die Möglichkeiten der BBQ-Station um leckeres Selbstgebackenes. Pizza, Flammkuchen, Brot, Käsegebäck und

vieles mehr kann damit ganz unkompliziert zubereitet werden. Einfach Pizzastein auf den Grillrost legen oder in den Vario-Einsatz einhängen – fertig! Der Veggie-Trend ist weiter im Kommen – mit dem Pizzastein gibt's jetzt noch mehr Möglichkeiten für fleischfreie Grillkost. Die Vegetarier unter den Gästen werden sich freuen!



## VARIO PIZZASTEIN Ø 30 CM

- Pizzastein rund Ø 30 cm
- Geeignet für Vario-System oder zum Auflegen auf den Grillrost
- Unverzichtbar für die Zubereitung von Pizza, Flammkuchen, Brot u. v. m. auf dem Grill oder im Backofen
- Schamottestein für eine ideale Wärmespeicherung
- Auch für den Backofen geeignet

Art.-Nr. 13503 |  1,87 kg  
 Ø x H 30 x 1 cm







# PLANKEN

**Kennen Sie bisher nur vom Segelboot?  
Noch ist Plank Grilling ein Geheimtipp unter  
den Grillern. Aber das wird sich bald ändern.**

Die Indianer an der Pazifikküste waren anscheinend Gourmets: Sie grillten den frisch gefangenen Fisch auf Holzbrettern. Das hatte gleich zwei Vorzüge: Das Grillgut wird schonend gegart ohne anzubrennen, und die hölzerne Unterlage verleiht ihm ein unvergleichliches Aroma. RÖSLE greift diese Idee auf und bietet Aromapanken in zwei Varianten an: Mit der Aromaplanke aus natürlichem Salz erhält man ein feines Salzaroma. Sie kann auch im Backofen verwendet werden. Die naturbelassene Erlenholzplanke bringt beim Grillen auf dem Gasgrill das typische Holzaroma ins Fleisch. Ausprobieren lohnt sich!



SELECT

## AROMAPLANKE SALZ SET 2-TLG.

- Set besteht aus 2 Planken
- Naturprodukt, mehrfach nutzbar
- Für ein feines Salzaroma im Grillgut
- Zum Auflegen auf den Grillrost
- Auch im Backofen nutzbar

Art.-Nr. 43474 |  je 1,16 kg  
 L×B×T je 20×10×2 cm



SELECT

## AROMAPLANKE ERLE 2-TLG. SANSIBAR

- 2 Stück naturbelassene, hochwertige Erlenholzplanken
- Grillgut wird schonend gegart und bleibt saftig
- Bringt ein feines Holzaroma ins Grillgut
- Naturprodukt
- Mehrmalig verwendbar
- Vor Gebrauch wässern

Art.-Nr. 43475 |  je 271 g  
 L×B×H je 30×15×1 cm



# Zitronen-Wildlachs

## ZUTATEN

4 Lachsfilet à circa 180 g  
1 Stange Zitronengras  
2 EL Olivenöl  
2 Amalfi-Zitronen (unbehandelt)  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 Lachs (ohne Haut und Gräten) mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 1 Stange Zitronengras mit der Feinreibe reiben. Mit 2 EL Olivenöl mischen und den Lachs damit einpinseln.
- 3 Den Lachs mit den Zitronen einpacken. Dazu auf jede Seite Lachs eine Zitronenscheibe legen und mit einer Naturschnur umwickeln und zubinden.
- 4 Auf dem Grill bei mittlerer Hitze (180°C) mit geschlossenem Deckel direkt ca. 15 Minuten garen.

★★★ MITTEL

 40 MINUTEN

 20 MINUTEN

 4



# RÄUCHERN

Räuchern mit dem Grill? Geht! Dazu braucht man weder Räucherofen noch Smoker. Die Räucherchips von RÖSLE geben eine herrlich aromatische Rauchnote wie beim Barbecue.

Ein bis zwei Handvoll Räucherchips in die Räucherbox geben und die Box dann entweder direkt auf die heißen Kohlen stellen oder beim Gasgrill über einem Brenner auf dem Grillrost platzieren. Sobald Rauch aus der Box aufsteigt, kann das Fleisch auf den Grillrost aufgelegt werden. Die naturbelassenen Räucherchips gibt es in vier verschiedenen Sorten, die alle gut zu Rind- oder Schweinefleisch harmonieren. Buche passt dazu hervorragend zu Fisch, Wild und Schinken. Die Obstbaumsorten Apfel und Kirsche mit ihrem fruchtig-süßen Aroma geben Geflügel und Gemüse noch eine außergewöhnliche Note. Besonders zünftig wirkt das scharfe, rauchige Aroma von Hickory-Holz, der amerikanischen Walnuss-Art: Ideal für Hähnchen, Geflügel oder Käse.



SELECT

18/10

## RÄUCHERSET 5-TLG. SANSIBAR

- Räucherbox mit 4 Sorten Räucherchips
- Inkl. 4 Beutel à ca. 500 ml der Sorten Buche, Kirsche, Apfel und Hickory
- Räucherbox mit Deckel aus Edelstahl
- Zum Räuchern auf Gas- und Holzkohlegrills

Art.-Nr. 43472 |  565 g

 LxBxT Box 21x13x3,5 cm





SELECT

## BBQ-SCHÜRZE SANSIBAR

- Schwarze Schürze mit hochwertiger Stickerei
- Perfekt für alle Grillmeister
- Länge Schürzenband: je 1 m
- Material: 100% Baumwolle

Art.-Nr. 43478 |  226 g  
 LxB 92x63 cm



## GRILLHANDSCHUHE SANSIBAR

- Ideal zum Grillen und Hantieren am heißen Grill
- Obermaterial: 100% Leder
- Farbe: Schwarz
- Universalgröße

Art.-Nr. 13524 |  je 220 g  
 LxBxH je 40x18x1,5 cm



SELECT

## BRATENTHERMOMETER DIGITAL

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

Art.-Nr. 43514 |  130 g  
 LxBxT 14,5x4,8x1,8 cm





SELECT

## MESSERSET 3-TLG. „SANSIBAR CHEF“

- Messer-Set 3-tlg. aus geschmiedetem Spezialklingenstahl
- Bestehend aus Kochmesser, Universalmesser mit Wellenschliff und Gemüsemesser
- Stylishes Griffdesign aus robustem Ahornholz mit Kebony® Veredelung
- Exakt ausbalanciert

Art.-Nr. 43479



## MESSERGRIFFE

Wichtigster Punkt bei einem Messer nach der scharfen Klinge: der Griff. Unsere Grill- und Küchenmesser haben einen Griff aus hochwertigem Ahornholz, der nach ergonomischen Gesichtspunkten ausgeformt ist. Die rote Ahornholzart ist sehr fest und wasserbeständig, liegt perfekt in der Hand, ohne rutschig zu werden. Das Ahornholz des

Messergriffes bekommt durch die patentierte Kebony® Veredelung seine charakteristische dunkelbraune Farbe. Das Holz wird durch die Veredelung extrem widerstandsfähig, und es erhält eine Haltbarkeit, die vergleichbar mit Teakholz oder anderen tropischen Holzsorten ist.





## KOCHMESSER SANSIBAR

- Kochmesser aus Spezialklingenstahl
- Robustes Messer mit einer breiten, mittelspitzen Klinge
- Ideal für Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse
- Auch zum Hacken und Wiegen von Kräutern und Nüssen
- Exakt ausbalanciert
- Griff aus Sandelholz
- Klingenlänge: ca. 20 cm



Art.-Nr. 13517 |  215 g  
 L×B×T 32,5×4,5×2 cm



4 004293 135179

## UNIVERSALMESSER MIT WELLENSCHLIFF SANSIBAR

- Universalmesser mit Wellenschliff aus Spezialklingenstahl
- Vielfältig einsetzbar mit scharfer Klinge
- Schneidet mühelos Obst und Gemüse auch mit fester Schale
- Auch geeignet für harte Wurstsorten wie z. B. Salami
- Griff aus Sandelholz
- Klingenlänge: ca. 13 cm



Art.-Nr. 13518 |  110 g  
 L×B×T 24×2×1,5 cm



4 004293 135186

## GEMÜSEMESSER SANSIBAR

- Gemüsemesser aus Spezialklingenstahl
- Praktisch zum Zerkleinern, Dekorieren und Putzen von Obst und Gemüse
- Gerade Wate ermöglicht präzises Schneiden
- Griff aus Sandelholz
- Klingenlänge: ca. 9 cm



Art.-Nr. 13519 |  100 g  
 L×B×T 20×2×1,5 cm



4 004293 135193

SELECT



## BBQ-TRANCHIERBESTECK SANSIBAR

- Tranchierbesteck bestehend aus Fleischmesser und Tranchiergabel
- Ideal für Geflügel oder Braten vom Grill und aus dem Backofen
- Ergonomisch geformte Griffe für eine sichere Handhabung
- Griffe aus Sandelholz
- Gabel geschmiedet; Messer aus Spezialklingenstahl
- Klingenlänge: ca. 18 cm

Art.-Nr. 43513



## BROTMESSER SANSIBAR



- Brotmesser mit Wellenschliff aus Spezialklingenstahl
- Auch für Backwaren mit harter Kruste geeignet
- Ideal für Brot, Brötchen und Baguette
- Griff aus Sandelholz
- Klingenlänge: ca. 20 cm

Art.-Nr. 13516 |  200 g  
 L×B×T 32,5×2,8×2 cm



## BROTSCHNEIDE-BRETT SANSIBAR



- Holzbrett mit Rillen zum Schneiden und Servieren von Brot oder Baguette
- Entstehende Brösel fallen in die Rillen, dadurch unkompliziertes Schneiden
- Material: Eichenholz
- Mit rutschfesten Gummifüßen
- Formstabil

Art.-Nr. 13525 |  921 g  
 L×B×T 54,5×15×2,4 cm




**SELECT**

## SCHNEIDE- UND SERVIERBRETT SANSIBAR 45 x 35 CM

- Schneidebrett aus formstabilem Eichenholz
- Rundumlaufende Safrille für Flüssigkeiten, z. B. Zitronensaft
- Auch zum Servieren geeignet
- Mit rutschfesten Gummifüßen
- 2 seitliche Griffmulden



**Art.-Nr. 43480** |  2,183 kg  
 L×B×H 45×35×2,4 cm



# Geeiste Gemüsesuppe

mit Grilltomate und Röstbrot



## ZUBEREITUNG

- 1** Paprika klein schneiden, in Olivenöl garen und kalt stellen. San-Marzano- oder andere reife aromatische Tomaten, Gurken und Peperoni waschen und putzen, Knoblauch enthäuten. Dann alles mit der Gemüsebrühe, den gegarten Paprika und der Mayonnaise im Mixer zerkleinern und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Wenn es besonders fein sein soll und nicht stückig, durch ein Sieb passieren.
- 2** Kappe der Tomaten abschneiden. Tomaten salzen und pfeffern. Rosmarin- und Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Mit Paniermehl und Parmesan vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen, Olivenöl zugeben und gut verrühren. Auf die Tomaten geben. Tomaten in eine gusseiserne Pfanne stellen und im Grill bei indirekter hoher Hitze (circa 220 °C) mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten backen.
- 3** Ciabatta-Brot längs in Scheiben schneiden. Auf dem Grill von beiden Seiten rösten, dann mit einer Knoblauchzehe abreiben und zum Schluss mit Olivenöl beträufeln.

★☆☆ LEICHT

 30 MINUTEN

 10 MINUTEN

 4

## ZUTATEN

4 San-Marzano-Tomaten  
(Flaschentomaten)  
1 Knoblauchzehe  
1 rote und 1 gelbe Paprika  
½ Gurke  
2 Peperoni  
300 ml starke kalte Gemüsebrühe  
3 EL Mayonnaise  
Salz  
Pfeffer  
etwas Zitronensaft

4 große Tomaten  
Salz  
Pfeffer  
5 EL Paniermehl  
2 EL geriebener Parmesan  
2 Stängel Rosmarin  
2 Stängel glatte Petersilie  
etwas Chili  
6 EL Olivenöl

Ciabatta-Brot  
1 Knoblauchzehe





## BBQ-GRILLZANGE SANSIBAR

- Allround-Grillzange für alle Arten von Grillgut
- Mit intelligentem Verschluss- und Öffnungsmechanismus
- Platzsparende Aufbewahrung
- Gesamtlänge: 43 cm

Art.-Nr. 43468 |  250 g  
 LxBxH 43x4x3,3 cm



4 004293 434685



## GRÄTZANGE SANSIBAR

- Flache, breite Greiffläche mit Riffelung
- Für alle Grätengrößen geeignet ohne diese abzuzwicken
- Einfache und sichere Handhabung
- Ausbalancierte Federung der Zangenschenkel

Art.-Nr. 43470 |  50 g  
 LxBxT 15x2x2 cm



4 004293 434708





## BBQ-HEBER XXL SANSIBAR

- Extra breiter Heber ideal für ganze Fische und große Fleischstücke
- Angeschliffene Kante zum einfachen Wenden und Aufnehmen des Grillguts
- Heberbreite: 25 cm
- Gesamtlänge: 46 cm

Art.-Nr. 43469 |  450 g  
 LxBxH 46x25x4 cm



## GRILLZANGE GEBOGEN SANSIBAR

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

Art.-Nr. 13532 |  180 g  
 LxBxT 35,5x8x5 cm



## BBQ-PINSEL SANSIBAR

- Ideal zum Auftragen von Marinaden und Saucen
- Silikonkopf für eine hohe Aufnahmekapazität
- Temperaturbeständig bis 260 °C
- Silikonvorderteil abnehmbar und als Ersatzteil erhältlich
- Gesamtlänge: 44 cm

Art.-Nr. 43512 |  380 g  
LxBxT 43x5x8 cm



4 004293 435125



18/10



## SALAT- UND SERVIERZANGE SANSIBAR

- Ideal für bunte Blattsalate, zum Servieren von Fleisch und Gemüse
- Ein gezacktes und ein glattes Vorderteil, sorgt für schnellen Ablauf von Saucen oder Dressings
- Fugenlos aus einem Stück gefertigt

Art.-Nr. 43528 |  160 g  
LxBxT 28x10x5,5 cm



4 004293 435286

SELECT



18/10



## FISCH- UND SPARGELZANGE SANSIBAR

- Mit breiter, gewellter Oberfläche zum sicheren Greifen
- Geeignet zum Servieren von Fisch, Fleisch und Gemüse wie z. B. Spargel
- Mit angenehmer Federkraft

Art.-Nr. 43516    152 g ≡ L×B×T 28×8,5×7,5 cm	 4 004293 435163
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

SELECT

18/10



## AUSTERNBRECHER SANSIBAR

- Stabile Edelstahl-Klinge mit Handschutz
- Ideal zum Öffnen von Austern und Muscheln

Art.-Nr. 43515    126 g ≡ L×B×T 18×5,5×4,5 cm	 4 004293 435156
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

SELECT

18/10





Cleverer  
Lösung

SELECT



## BURGERPRESSE SANSIBAR

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

Art.-Nr. 43473 |  265 g  
 L×B×H 11,5×11,5×7,5 cm



4 004293 434739



## BURGER

**Vielseitig, lecker und viel gesünder als sein Ruf: der Burger. Dank der RÖSLE Burgerpresse ganz leicht wie beim Profi in Form zu bringen.**

So einfach gelingen perfekte Burger: Hack einfüllen, Stempel zudrücken und Fleisch in Form bringen. Fleischscheibe entnehmen – das ist dank Antihafbeschichtung problemlos möglich – und auf dem Rost braten. Brötchenhälften kurz mitrösten.

Burger können in allen Geschmacksrichtungen belegt werden und schmecken immer wieder anders gut. Beim Belegen kann man der Fantasie freien Lauf lassen und verwenden, was Kühlschrank, Garten und Markt so bieten. Ob ganz klassisch Frikadelle oder ein Steak zwischen den Brötchenhälften, die Kombinationen sind unendlich. Schon mal einen Veggieburger mit gut gewürzter Soja-Frikadelle oder Falafel probiert?



## TIPP

Tomaten abziehen – ganz einfach!  
Der Tomaten- und Kiwischäler von RÖSLE trennt selbst die dünnste Haut vom Fruchtfleisch. Es geht aber auch auf die klassische Art: Tomaten mit Löffel in einen Topf mit kochendem Wasser geben. 30 sec ziehen lassen. Die Haut löst sich teilweise schon von selbst und kann leicht weiter abgezogen werden.

# Sansibar Burger



★★★☆☆ MITTEL

 60 MINUTEN

 15 MINUTEN

 4

## ZUBEREITUNG

- 1 Burger-Pattie:** Bei dem Rinderhack am besten U.S. Beef mit hohem Fettgehalt verwenden. Das gibt Geschmack und ist schön saftig. Für einen echten Sansibar Burger-Pattie rechnet man circa 260 bis 280 g Hackfleisch. Die RÖSLE Burgerpresse ist für 100 g ausgelegt. Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Eier zugeben. Alles mischen und mit der Hand 4 große Patties oder mit der Burgerpresse 8 Patties formen. Fleisch nur locker zusammendrücken, damit der Burger nicht zu fest wird. Eine kleine Mulde in der Mitte oben eindrücken. So bleibt die Flüssigkeit im Burger und er bläht sich beim Grillen nicht auf. Fleisch auf dem Grill bei starker, direkter Hitze braten. Brötchen im Ofen aufbacken.
- 2 Chilimayonnaise:** Eier gut homogen verrühren, dann Öl zugeben. Zitrone auspressen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Chilisauce oder Chilischote fein gehackt und ohne Kerne zugeben. Zum Schluss Crème fraîche zum Abrunden und Auffrischen der Mayonnaise dazugeben.
- 3 Krautsalat:** Weißkohl in feine Streifen schneiden. Karotte schälen und raspeln. Zwiebeln fein hacken. Aus Milch, Mayonnaise, Joghurt, Essig, Limettensaft, Zucker, Salz und Pfeffer eine Sauce anrühren und Kohlstreifen, Karotten und Zwiebeln zugeben. 4 bis 5 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
- 4** Burger mit Ketchup, Chilimayonnaise, Barbecue-Sauce, abgezogenen und mit Pfeffer und Salz gewürzten Tomaten, in Scheiben geschnittenen Avocado und Salat belegen und mit Pommes, Chips und Krautsalat anrichten.

## ZUTATEN

Gut 800 g Rinderhackfleisch  
Salz  
Pfeffer  
2 Eier  
4 große oder 8 normale Burgerbrötchen  
Salatherzen  
1 Avocado  
4 Tomaten  
Milde Barbecue-Sauce

## CHILIMAYONNAISE

3 Eier  
300 ml Öl  
1 unbehandelte Zitrone  
3 EL Chili-Sauce oder 1 Schote  
3 EL Crème fraîche

## KRAUTSALAT

1 kleiner Weißkohl  
1 mittelgroße Karotte  
2 Zwiebeln  
100 ml Milch  
200 g Mayonnaise  
100 ml Naturjoghurt  
1 EL weißer Essig  
Saft einer Limette  
1 gestrichener EL Zucker  
1 TL Salz  
Gemahlener Pfeffer







# Auf- getischt

Schöner grillen – ein einladend gedeckter Tisch, auf dem alles gut zusammenpasst, ist ein echter Blickfang.

**Natürlich kann man die Bratwurst auch ohne Besteck, Teller oder Serviette so aus dem Brötchen essen. Es kommt schließlich auf den Geschmack an. Aber manchmal will man eben nicht nur satt werden, sondern richtig feiern.**

Mit Stil, mit der Umsicht eines guten Gastgebers, mit sorgfältig ausgesuchten Accessoires und kleinen Hinguckern auf dem Tisch. Alles soll miteinander harmonieren, angefangen bei den Servietten über die passenden Gläser bis – last but not least – zu den Gästen.

Mit der Sansibar-Linie bekommt Ihr Grill-event den herben Charme der Sansibar. Das Emaille-Geschirr mit Schüsseln, Bechern und Kanne ist in seinem tiefschwarzen Design passend zum Kugelgrill gestaltet. Servierplatte aus strahlend weißem Porzellan oder scharfes Steakbesteck im edlen schwarzen Holzkasten – so kommt beim Vorbereiten schon Partystimmung auf!



## BBQ-KANNE 1,1 L EMAILLIERT

- Ideal zum Erwärmen und Warmhalten von Kaffee, Tee, Glühwein etc. direkt auf dem Grill
- Hochwertige Emaillebeschichtung, hitzebeständig bis 400 °C
- Großer Griff, sodass die Kanne auch mit Grillhandschuhen angefasst werden kann

Art.-Nr. 43476 |  520 g  
 L×B×H 21,5×11×19,5 cm



SELECT





**EMAILLE**

Nostalgie-Look ganz praktisch für unterwegs: Das dekorative Emaille-Geschirr in schlichter Schwarz-Weiß-Glasur darf ruhig einmal ins Gras fallen.



### BBQ-BECHER 2ER-SET EMAILLIERT

- Trinkbecher mit Henkel für warme und kalte Getränke
- Hochwertige Emaillebeschichtung, hitzebeständig bis 400°C
- Ø 9 cm
- Inhalt 0,33 l
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

Art.-Nr. 43477   ☐ je 160 g ☐ L×B×H je 11,8×9×8 cm	 4 004293 434777
-------------------------------------------------------	---------------------



### BBQ-LONGDRINK-BECHER 2ER-SET EMAILLIERT

- Emaille-Longdrink-Becher für Cocktails wie z. B. Gin Tonic, Moscow Mule
- Hochwertige Emaille-Beschichtung, hitzebeständig bis 400°C
- Inhalt: 0,5 l
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

Art.-Nr. 13509   ☐ je 166 g ☐ Ø×H 9×12 cm	 4 004293 135094
----------------------------------------------	---------------------

**EMAILLE-SCHALE 16 CM**

- Dekorative Schüssel zum Arbeiten und Servieren auf dem Tisch
- Robuste Qualität: ideal für unterwegs am Strand, oder beim Campen
- Inhalt: 1,5 l
- Hochwertige Emaillierung, hitzebeständig bis 400 °C
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

Art.-Nr. 13510 |  300 g  
 Ø×H 17,5×10 cm



4 004293 135100

**EMAILLE-SCHALE 20 CM**

- Dekorative Schüssel zum Arbeiten und Servieren auf dem Tisch
- Robuste Qualität: ideal für unterwegs am Strand, oder beim Campen
- Inhalt: 3 l
- Hochwertige Emaillierung, hitzebeständig bis 400 °C
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

Art.-Nr. 13511 |  454 g  
 Ø×H 21,5×13 cm



4 004293 135117

**EMAILLE-SCHALE 24 CM**

- Dekorative Schüssel zum Arbeiten und Servieren auf dem Tisch
- Robuste Qualität: ideal für unterwegs am Strand, oder beim Campen
- Inhalt: 5 l
- Hochwertige Emaillierung, hitzebeständig bis 400 °C
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

Art.-Nr. 13512 |  587 g  
 Ø×H 25,5×14,5 cm



4 004293 135124

**BBQ-SCHÜSSEL 20 CM EMAILLIERT**

- Schüssel zum Arbeiten, Marinieren und Servieren
- Sehr robust und dadurch ideal für unterwegs beim Camping am Meer oder See
- Inhalt: 1,6 l
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

Art.-Nr. 43511 |  390 g  
 Ø×H 21,5×8 cm



4 004293 435118

# Island-Kabeljau

mit Tandooripaste gebacken

## ZUBEREITUNG

- 1 Für die Tandooripaste Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben. Mit allen weiteren Zutaten gut verrühren. Tandooripaste kann man auch fertig im Asia-Shop bekommen.
- 2 Das Fischfilet mit Tandooripaste fein einreiben. Ein großes Stück Alufolie 3-fach übereinander legen. Das Kabeljau-Filet in die Mitte legen und die Enden der Folie so einklappen, dass sie rundum dicht ist und oben offen. Alternativ dazu kann der Fisch auch in eine Pfanne gelegt werden.
- 3 Feine Röllchen Zwiebellauch über den Fisch geben und im Grill mit geschlossenem Deckel circa 15 bis 20 Minuten backen.
- 4 Linsen mit dreifacher Menge Wasser circa 20 bis 30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen bissfest sind und das Wasser so gut wie komplett verkocht ist. Währenddessen Apfel, Datteln und Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Die geputzten Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben.
- 5 Currypulver und gemahlene Kreuzkümmel in einem Topf kurz anrösten, Olivenöl und Ingwer dazugeben und eine Minute anschwelen. Die Aprikosen und Apfelwürfel dazugeben und 1, 2 Minuten später die Frühlingszwiebeln. Alles circa 3 Minuten rösten und mit ein paar EL Wasser ablöschen. Einen TL Gemüsebrühe einrühren und alles noch ein wenig eindicken lassen. Mit den Linsen in einer Schüssel zusammenrühren. Zitrone auspressen und Linsensalat mit 2 bis 3 EL Zitronensaft, circa 1 TL Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Minzblätter und Koriander in Streifen schneiden und unterrühren.

## ZUTATEN

800 g reines Island-Kabeljaurückenfilet  
1 Stange Zwiebellauch

## TANDOORIPASTE

2 Knoblauchzehen  
15 g frischer Ingwer  
50 g Joghurt  
4 EL Weißweinessig  
5 EL Erdnussöl  
1 TL gemahlener Koriander  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL Kurkuma

## LINSENSALAT

200 g dunkle Linsen  
1 Apfel  
50 g Datteln  
50 g getrocknete Aprikosen  
4 kleine Frühlingszwiebeln  
1 TL Ingwer  
1 TL Currypulver  
1 TL Kreuzkümmel gemahlen  
1 EL Olivenöl  
1 TL Gemüsebrühe (Pulver)  
½ Zitrone  
1 TL Crème fraîche  
1 TL Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
8 Blätter frische Minze  
6 Stängel frischer Koriander



★★★☆☆ MITTEL

 30 MINUTEN

 15-20 MINUTEN

 4



SELECT



## SERVIERBRETT MIT SCHNEIDAUFLAGE SANSIBAR

- Langes Servierbrett aus formstabilem Holz inkl. 2 Schneidauflagen
- Ideal für Käse, Brot, Obst, belegte Schnittchen usw.
- Schneidauflage ist auch ohne Brett als Schneidunterlage nutzbar
- Servierbrett mit rutschfesten Gummifüßen
- Material Brett: Eichenholz

Art.-Nr. 43481 |  1,16 kg  
 L×B×H 70×20×1,9 cm



---

## PIZZA- UND SERVIERBRETT RUND SANSIBAR



- Schneide- und Servierbrett aus formstabilem Holz
- Ideal für Pizza, Flammkuchen u. v. m.
- Mit rutschfesten Gummifüßen
- Ø 35 cm
- Material: Eichenholz

Art.-Nr. 13526 |  1,42 kg  
 L×B×T 50×35×2,4 cm



---

## SERVIER- UND DEKOSCHALE SANSIBAR



- Dekorative Schale für z. B. Brot oder als Obstschale
- Ebenso nutzbar als Dekoschale auf dem Tisch
- Material: Eichenholz
- Länge: 48 cm

Art.-Nr. 13527 |  538 g  
 L×B×T 48×13×8 cm



Servieren  
mit Stil





## SERVIETTENRINGE 2 ST. SANSIBAR

- Für die perfekte Sansibar-Tischdekoration
- Größe: 6×6 cm, Ø 4,5 cm
- Material: Eichenholz



Art.-Nr. 13513 |  je 44 g  
 L×B×H je 6×6×6 cm



SELECT



## SERVIERPLATTE SANSIBAR

- Servierplatte aus Porzellan
- Durch die ovale Form bietet sie viel Platz für alle Arten des Grillgutes und auch für ganze Fische
- Zeitloses, schlichtes Design



Art.-Nr. 43539 |  je 957 g  
 L×B×H 40×25,5×2,5 cm



SELECT



## MENÜ-TELLER 2ER-SET SANSIBAR

- Teller-Set aus Porzellan
- Zeitloses und elegantes Design
- Leicht ovale Form, auch für Fische geeignet
- 30×27,5 cm



Art.-Nr. 43538 |  je 984 g  
 L×B×H je 30×27,5×3,2 cm





SELECT



18/10

**BESTECK SANSIBAR 4-TLG.**

- Zeitloses und elegantes Besteck-Set für jeden Tisch
- Bestehend aus Menügabel, Menümesser, Menüöffel und Dessertlöffel
- Gabel aus Edelstahl 18/10, Messer aus Klingenstahl

Art.-Nr. 43522



4 004293 435224

SELECT

**STEAKMESSER-SET SANSIBAR 4-TLG.**

- Steakmesser-Set in schwarzer Holzbox
- 4 Messer aus Spezialklingenstahl
- Kunststoffgriffe mit je 3 Nieten
- Mit rückenspitzer Klinge

Art.-Nr. 43471 | 727 g  
LxBxT 25x11x4 cm\*

4 004293 434715

\*Maße inkl. Box

**STEAKBESTECK-SET SANSIBAR 4-TLG.**

- Steakbesteck-Set in schwarzer Holzbox
- 2 Steakmesser aus Spezialklingenstahl
- 2 Stekgabeln
- Kunststoffgriffe mit je 3 Nieten
- Mit rückenspitzer Klinge

Art.-Nr. 13514 | 779 g  
LxBxT 25,3x11,2x4,5 cm\*

4 004293 135148

\*Maße inkl. Box







## CAIPIRINHA-SET SANSIBAR 3-TLG.

- Set bestehend aus 2 Gläsern und 1 Caipirinha-Stößel
- Stößel mit konkaver Wölbung und kleinen Pyramiden für ein optimales Pressergebnis
- Vorderteil aus hochwertigem Kunststoff, Griff aus Edelstahl 18/10
- Getempertes Glas, Inhalt: je 350 ml

Art.-Nr. 13529



4 004293 135292



18/10



## CAIPIRINHA GLÄSER-SET SANSIBAR 2 ST.

- Set bestehend aus 2 Gläsern
- Getempertes Glas, Inhalt: je 350 ml

Art.-Nr. 13528 |  je 330 g  
— Ø×H je 8×14,5 cm

4 004293 135285



## COCKTAILBRETT MIT LIMETTENMESSER

- Schneidebrett für Limetten, Zitronen und Cocktail-Dekorationen
- Inkl. scharfem Messer mit Wellenschliff
- Safrille zum Ablauf von Flüssigkeiten
- Cocktailbrett 25×15 cm, Messer 24 cm
- Material Cocktailbrett: Eichenholz

Art.-Nr. 13515



4 004293 135155

Messer: Abbildung ähnlich





## GLASKARAFFE 1 L SANSIBAR

- Glaskaraffe aus recyceltem Glas
- Ideal für Wein, Wasser oder Limonaden
- Temperaturbeständig von 0°C bis 70°C
- Inhalt 1 l

Art.-Nr. 13520 |  773 g  
 Ø×H 9,5×25 cm



## GETRÄNKESPENDER 6 L SANSIBAR

- Getränkespender aus recyceltem Glas mit Metalldeckel und Edelstahl-Hahn
- Ideal für Sommerbowlen, Limonaden und weitere eisgekühlte Getränke
- Temperaturbeständig von 0°C bis 70°C
- Inhalt: 6 l

Art.-Nr. 43510 |  2,66 kg  
 Ø×H 28×23×23 cm









## WINDLICHT SANSIBAR

- Dekoratives Windlicht im maritimen Look
- Henkel aus Seil
- Ideal für Balkon, Terrasse oder Strandparty
- Lieferung ohne Inhalt
- Höhe: 25,5 cm

Art.-Nr. 13508 |  1,36 kg  
 Ø×H 14×25,5 cm



## WINDLICHT / PARTYLICHT PURA

- Windlicht aus recyceltem Glas
- Ideal für Balkon, Terrasse oder Strandparty
- Auch als Bodenvase nutzbar
- Lieferung ohne Inhalt
- Höhe: 34,5 cm

Art.-Nr. 43532 |  2,87 kg  
 Ø×H 20×34,5 cm

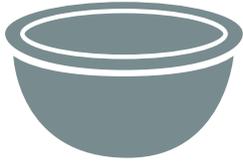


SELECT









# Aufbewahren



Praktische Dosen & Schüsseln zum Transportieren, Servieren, Aufbewahren kann man nie genug haben!

**Frisch aufgetischt – diese Behälter machen auch auf dem Tisch einen ausgesprochen edlen Eindruck.**

Salate, Dips oder Marinaden, die gut durchziehen sollen, können in Ruhe zu Hause vorbereitet werden und dann fest und sicher verschlossen mitgenommen werden. Die Schüsseln aus gebürstetem Edelstahl lassen sich stilgerecht servieren. Und falls doch noch etwas übrig bleibt, eignen sich unsere Aufbewahrungslösungen optimal für den Transport nach der Party zurück in den Kühlschrank.

À propos kühlen: Ein ganz besonders schönes Stück ist unsere Sansibar-Kühlbox im 50er Jahre Retro-Design, siehe Seite 82.

SELECT



18/10

## KAFFEEDEOSE MIT FRISCHHALTEDECKEL Ø 10 CM

- Aus Edelstahl mit Frischhaltedeckel
- Ideal zum Aufbewahren von 500 g gemahlenem Kaffee, oder anderer Lebensmittel
- Glasdeckel mit Silikonrand für aromadichten Verschluss
- Stapelbar

Art.-Nr. 43521 | 510 g  
LxBxH 12x11x20 cm



4 004293 435217


**SELECT**

**18/10**

### DOSE MIT FRISCHHALTEDECKEL Ø 12 CM

- Aus Edelstahl mit Frischhaltedeckel
- Ideal zum Aufbewahren von Lebensmitteln aller Art
- Glasdeckel mit Silikonrand für aromadichten Verschluss und Einblick auf den Inhalt ohne Öffnen
- Stapelbar
- Inhalt: 1,4 l

Art.-Nr. 43519 |  487 g  
 LxBxH 14,5x13x12,5 cm



4 004293 435194


**SELECT**

**18/10**

### DOSE MIT FRISCHHALTEDECKEL Ø 16 CM

- Aus Edelstahl mit Frischhaltedeckel
- Ideal zum Aufbewahren von Lebensmitteln aller Art
- Glasdeckel mit Silikonrand für aromadichten Verschluss und Einblick auf den Inhalt ohne Öffnen
- Stapelbar
- Inhalt: 1,2 l

Art.-Nr. 43520 |  600 g  
 LxBxH 18,5x17,5x6,5 cm



4 004293 435200

SELECT



## FRISCHHALTEDECKEL AUS GLAS 24 CM

- Deckel aus bruchsicherem Glas
- Zum aromadichten Verschluss von Schüsseln und Töpfen mit Ø 24 cm
- Flexibler Silikonrand schmiegt sich an Gefäßwand an und sorgt für dichten Halt
- Spülmaschinene geeignet

Art.-Nr. 43534 |  $\hat{H}$  540 g  
 LxBxH 27x25,5x1,9 cm



SELECT



## FRISCHHALTEDECKEL AUS GLAS 28 CM

- Deckel aus bruchsicherem Glas
- Zum aromadichten Verschluss von Schüsseln und Töpfen mit Ø 28 cm
- Flexibler Silikonrand schmiegt sich an Gefäßwand an und sorgt für dichten Halt
- Spülmaschinene geeignet

Art.-Nr. 43537 |  $\hat{H}$  715 g  
 LxBxH 31x29,5x1,9 cm



SELECT



18/10



## SCHÜSSEL HOCH 24 CM

- Formschöne und zeitlose Schüssel aus Edelstahl
- Zur Zubereitung und gleichermaßen zum Servieren von Speisen wie z. B. Salaten geeignet
- Mit Schüttrand zum besseren Ausgießen von Flüssigkeiten
- Spülmaschinene geeignet
- Frischhaltedeckel optional erhältlich
- Inhalt: 5,4 l

Art.-Nr. 43533 |  $\hat{H}$  890 g  
 ØxH 25,3 cmx14,7 cm



SELECT



18/10



## SCHÜSSEL HOCH 28 CM

- Formschöne und zeitlose Schüssel aus Edelstahl
- Zur Zubereitung und gleichermaßen zum Servieren von Speisen wie z. B. Salaten geeignet
- Mit Schüttrand zum besseren Ausgießen von Flüssigkeiten
- Spülmaschinene geeignet
- Frischhaltedeckel optional erhältlich
- Inhalt: 8,5 l

Art.-Nr. 43536 |  $\hat{H}$  1,08 kg  
 ØxH 29,5 cmx17 cm





# Melone

## mit Couscous-Salat

★★★☆☆ MITTEL

30 MINUTEN

10 MINUTEN

4

### ZUBEREITUNG

- 1 Von der Melone schöne Scheiben abschneiden, mit Olivenöl einpinseln, mit braunem Zucker bestreuen und auf dem Grill von beiden Seiten kurz und heiß grillen.
- 2 Couscous, Meersalz, Orangensaft und 150 ml Wasser mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und quellen lassen.
- 3 Tomaten waschen, trocknen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Zwiebellauch in feine Ringe schneiden. Petersilie und Minze waschen, trockentupfen, Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Aprikosen in feine Streifen schneiden. Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden. Zitronenschale mit einer Reibe abreiben und Saft auspressen.
- 4 Alles mit den Mandeln zu dem gequollenen Couscous geben und gut vermischen. Anschließend mit Salz, Zucker und Kreuzkümmel würzen.

### ZUTATEN

1 Wassermelone  
Olivenöl  
Brauner Zucker

### COUSCOUS-SALAT

250 g mittelgrober Couscous (Instant)  
Meersalz  
Pfeffer  
Zucker  
100 ml Orangensaft  
500 g Tomaten  
1 rote Zwiebel  
3 Stangen Zwiebellauch  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Minze  
60 g Aprikosen  
1 Peperoni  
2 unbehandelte Zitronen  
50 g Mandeln grob gehackt  
1 Msp. Kreuzkümmel

SELECT

# RETRO-KÜHLBOX SANSIBAR

Hingucker  
im Vintage-  
Look

SELECT

## RETRO-KÜHLBOX SANSIBAR

- Kühlbox im Retro-Design
- Ideal für heiße Tage zum Kühlen von Getränken am See, Strand oder unterwegs im Auto
- Farbe: Schwarz
- Inhalt: 17 l

Art.-Nr. 43493 |  4,54 kg  
 LxBxH 34x24x42,5 cm



### HOCHWERTIGES MATERIAL

Beste Qualität in Verarbeitung und Material versteht sich bei RÖSLE von selbst. Tragegriff und Deckelgriff sind aus Edelstahl, ebenso die verstärkten Ecken, mit denen die Kühlbox für jedes Abenteuer gut ausgestattet ist.

### EDLES RETRO-DESIGN

Eine Kühlbox mit Klasse – direkt aus den 50er Jahren importiert. Die tiefschwarze Box mit den gekreuzten Schwertern zieht alle Blicke auf sich.

### PRAKTISCH & ROBUST

Mit 17 l Stauraum bietet die Sansibar-Kühlbox jede Menge Platz für alles, was frisch und kühl bleiben soll, von den Steaks bis zum Champagner.



*Black & White*

**SALZDOSE SANSIBAR – UNBEFÜLLT (WEISS)**

- Dekoratives Gefäß für grobes Salz

Art.-Nr. 43535    472 g  L×B×T 10×10×10 cm	 4 004293 435354
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------



**PFEFFERDOSE SANSIBAR – UNBEFÜLLT (SCHWARZ)**

- Dekoratives Gefäß für Pfeffer

Art.-Nr. 43523    472 g  L×B×T 10×10×10 cm	 4 004293 435231
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------







## ISOLIERKANNE 1 L, SCHWARZ

- Formschöne Kanne in Linienoptik
- Ideal für Kaffee, Tee oder andere Heiß- sowie Kaltgetränke
- Inhalt: 1 l

Art.-Nr. 43540 |  680 g  
 Ø×H 15×22 cm



SELECT



## TRINKBECHER SANSIBAR

- Trinkbecher aus recyceltem Glas mit Kunststoffdeckel und Trinkhalm
- Ideal für kalte Getränke z. B. Smoothies, Eiskaffee u. v. m
- Temperaturbeständig von 0 °C bis 70 °C
- Inhalt: 0,5 l

Art.-Nr. 43509 |  470 g  
 Ø×H 9,5×15 cm



SELECT









# Grillparty

Wir wollen das Besondere.  
Und Sie sicher auch.

**Alles für eine perfekte Grillparty – und das ohne Mindestabnahme. Auf den folgenden Seiten haben wir unser Unlimited Sortiment für Sie zusammengestellt: das perfekte Equipment, wenn es um entspanntes Beisammensein und leckeren Geschmack am Grill geht.**

Wir haben an alles gedacht, was Grillen erleichtert und Komfort auch für die Outdoor-Küche gewährleistet. Neben der Funktionalität liegt uns aber auch noch mehr am Herzen: Stilvolles Design, im Kleinen wie im Großen. Ob lang vorbereitete Party, spontanes After-Work-Treffen oder wenn einfach nur die Familie am Wochenende ein ausgedehntes Abendessen am Grill genießt: RÖSLE verleiht jedem Grill-Event das besondere Flair.





### SERVIETTENRINGE 2 ST. SANSIBAR

- Für die perfekte Sansibar-Tischdekoration
- Größe: 6×6 cm, Ø 4,5 cm
- Material: Eichenholz

<b>Art.-Nr. 13513</b>    je 44 g L×B×H je 6×6×6 cm	 4 004293 135131
-------------------------------------------------------	---------------------

### STEAKBESTECK-SET SANSIBAR 4-TLG.

- Steakbesteck-Set in schwarzer Holzbox
- 2 Steakmesser aus Spezialklingenstahl
- 2 Steakgabeln
- Kunststoffgriffe mit je 3 Nieten
- Mit rückenspitzer Klinge

<b>Art.-Nr. 13514</b>    779 g L×B×T 25,3×11,2×4,5 cm*	 4 004293 135148
-----------------------------------------------------------	---------------------

\*Maße inkl. Box





## NO.1 F60 AIR SANSIBAR DELUXE EDITION\*

- Holzkohle-Kugelgrill im Plankentisch
- Schwerer Tisch aus Holzplanken
- Integrierter Kugelgrill No.1 F60 AIR
- Tischfläche/Arbeitsfläche ca. LxB 120x73 cm
- Grillfläche Ø 60 cm (2.734 cm<sup>2</sup>)
- Praktisches 45°-Winkel-Deckelscharnier
- AIR Control System für einfache Steuerung der Temperatur im Grill

\*Lieferung auf Anfrage

Abbildung ähnlich. Ohne Dekoration.

Art.-Nr. 13531



## ABDECKHAUBE F60 AIR SANSIBAR DELUXE

Art.-Nr. 13522



## BBQ-STATION SANSIBAR G4 MIT VARIO-SYSTEM

- Gasgrill aus Edelstahl inkl. emaillierter Gussroste mit Vario-System
- Deckel mit Glaseinsatz gewährleistet auch bei geschlossener Grillhaube Einblicke in den Garraum
- 4 Hauptbrenner aus Edelstahl mit je 3,5 kW Leistung
- Grillfläche: 70x45 cm = 3.150 cm<sup>2</sup>
- Warmhaltefläche: 70x16 cm = 1.120 cm<sup>2</sup>
- Inkl. Seitenbrenner mit 3kW zur Zubereitung von Saucen oder Beilagen
- Die ergonomische Höhe von 90 cm gewährleistet ein komfortables Arbeiten am Grill
- Gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F
- Großzügiger Stauraum unter dem Grill für Gasflaschen bis zu 5 kg

Art.-Nr. 13500 |  46 kg  
 LxBxH 138x60x118 cm





## ABDECKHAUBE BBQ-STATION SANSIBAR G4

- Abdeckhaube zum Schutz des Grills
- Schwarz mit weißem Sansibar-Logo
- Wasserdicht
- Klettverschluss zum Fixieren
- Material: Polyester

Art.-Nr. 13501 |  1,57 kg  
 LxBxH 150x70x110 cm





## VARIO GRILLPLATTE Ø 30 CM

- Grillplatte beidseitig verwendbar: glatte und geriffelte Seite
- Passend für das Vario-System
- Geriffelte Seite: für das typische Rauten-/Streifenmuster
- Glatte Seite: für die Zubereitung von kleinen Grillstücken wie z. B. Garnelen, Medaillons usw.
- Material: Gusseisen, emailliert

Art.-Nr. 13502 |  $\square$  2,781 kg  
 $\square$  Ø×H 30×1 cm



## VARIO WOK Ø 36 CM

- Wok aus Gusseisen Ø 36 cm emailliert
- Passend für Vario-System
- Für alle asiatischen Gerichte, geschnitztes Fleisch, Gemüse u. v. m. vom Grill
- Einfaches Einsetzen auf dem Grill
- Handreinigung empfohlen
- Material: Gusseisen, emailliert

Art.-Nr. 13530 |  $\square$  4,583 kg  
 $\square$  L×B×H 43×36,5×11 cm





Variabel für  
Pizzastein,  
Grillplatte oder  
Wok



## VARIO PIZZASTEIN Ø 30 CM

- Pizzastein rund Ø 30 cm
- Geeignet für Vario-System oder zum Auflegen auf den Grillrost
- Unverzichtbar für die Zubereitung von Pizza, Flammkuchen, Brot u. v. m. auf dem Grill oder im Backofen
- Schamottestein für eine ideale Wärmespeicherung
- Auch für den Backofen geeignet

Abbildung zeigt Anwendungsbeispiel.

Art.-Nr. 13503 |  1,87 kg  
 Ø×H 30×1 cm



## GRILLHANDSCHUHE SANSIBAR



- Ideal zum Grillen und Hantieren am heißen Grill
- Obermaterial: 100% Leder
- Farbe: Schwarz
- Universalgröße

Art.-Nr. 13524 |  je 220 g  
 LxBxH je 40x18x1,5 cm



## GRILLZANGE GEBOGEN SANSIBAR



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

Art.-Nr. 13532 |  180 g  
 LxBxT 35,5x8x5 cm



## BBQ-PINSEL SANSIBAR



- Ideal zum Auftragen von Marinaden und Saucen
- Silikonkopf für eine hohe Aufnahmekapazität
- Temperaturbeständig bis 260°C
- Silikonvorderteil abnehmbar und als Ersatzteil erhältlich
- Gesamtlänge: 44 cm

Art.-Nr. 43512 |  380 g  
 LxBxT 43x5x8 cm



## GRILLPFANNE SANSIBAR 24 x 24 CM



- Für alle Herd- und Grillarten geeignet
- Ideal für kurz gebratenes Fleisch wie z. B. Steaks und Grillgemüse
- Temperaturbeständig bis 400°C
- Handreinigung empfohlen
- Material: Gusseisen, emailliert

Art.-Nr. 13505 |  3,35 kg  
 LxBxH 45x28x5 cm





### EMAILLE-SCHALE 16 CM



- Dekorative Schüssel zum Arbeiten und Servieren auf dem Tisch
- Robuste Qualität: ideal für unterwegs am Strand, oder beim Campen
- Inhalt: 1,5 l
- Hochwertige Emaillierung, hitzebeständig bis 400 °C
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

<b>Art.-Nr. 13510</b>    300 g Ø×H 17,5×10 cm	 4 004293 135100
--------------------------------------------------	---------------------



### EMAILLE-SCHALE 20 CM



- Dekorative Schüssel zum Arbeiten und Servieren auf dem Tisch
- Robuste Qualität: ideal für unterwegs am Strand, oder beim Campen
- Inhalt: 3 l
- Hochwertige Emaillierung, hitzebeständig bis 400 °C
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

<b>Art.-Nr. 13511</b>    454 g Ø×H 21,5×13 cm	 4 004293 135117
--------------------------------------------------	---------------------



### EMAILLE-SCHALE 24 CM



- Dekorative Schüssel zum Arbeiten und Servieren auf dem Tisch
- Robuste Qualität: ideal für unterwegs am Strand, oder beim Campen
- Inhalt: 5 l
- Hochwertige Emaillierung, hitzebeständig bis 400 °C
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

<b>Art.-Nr. 13512</b>    587 g Ø×H 25,5×14,5 cm	 4 004293 135124
----------------------------------------------------	---------------------



### BBQ-LONGDRINK-BECHER 2ER-SET EMAILLIERT



- Emaille-Longdrink-Becher für Cocktails wie z. B. Gin Tonic, Moscow Mule
- Hochwertige Emaille-Beschichtung, hitzebeständig bis 400 °C
- Inhalt: 0,5 l
- Farbe: außen schwarz, innen weiß

<b>Art.-Nr. 13509</b>    je 166 g Ø×H 9×12 cm	 4 004293 135094
--------------------------------------------------	---------------------

# Kartoffel- fladenbrot

vom Grill mit Bacon



## ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln kochen und zu Brei stampfen. Mehl in eine Schüssel geben, mit der Trockenhefe und dem Meersalz vermischen. 300 ml lauwarmes Wasser, gestampfte Kartoffeln, Honig sowie 6 EL Olivenöl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mindestens 5 Minuten kräftig durchkneten. Der Teig sollte geschmeidig sein und nicht kleben, sonst noch etwas Mehl unterarbeiten. Den Teig in eine leicht bemehlte Schüssel geben und an einem warmen Ort circa 45 Minuten zur doppelten Größe aufgehen lassen. Den Teig auf den RÖSLE Pizzastein geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen, mit Bacon belegen.
- 2** RÖSLE Gusspfanne mit Olivenöl einstreichen. Teig in die Gusspfanne geben und auf dem Grillrost bei ca. 160 °C indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 20–30 Minuten backen. Gerne auf das heiße Brot noch Parmesan reiben.

★★☆ MITTEL

 30 MINUTEN

 20 – 25 MINUTEN

 6

## ZUTATEN

250 g Kartoffeln  
500 g Weizenmehl  
1 Packung Trockenhefe  
1 TL Meersalz  
1 EL Honig  
12 Scheiben Bacon  
80 ml Olivenöl  
Parmesan nach Belieben



## SERVIER- UND DEKOSCHALE SANSIBAR



- Dekorative Schale für z. B. Brot oder als Obstschale
- Ebenso nutzbar als Dekoschale auf dem Tisch
- Material: Eichenholz
- Länge: 48 cm

Art.-Nr. 13527 |  538 g  
 LxBxT 48x13x8 cm



---

## BROTSCHEIDE-BRETT SANSIBAR



- Holzbrett mit Rillen zum Schneiden und Servieren von Brot oder Baguette
- Entstehende Brösel fallen in die Rillen, dadurch unkompliziertes Schneiden
- Material: Eichenholz
- Mit rutschfesten Gummifüßen
- Formstabil

Art.-Nr. 13525 |  921 g  
 LxBxT 54,5x15x2,4 cm



## PIZZA- UND SERVIERBRETT RUND SANSIBAR

- Schneide- und Servierbrett aus formstabilem Holz
- Ideal für Pizza, Flammkuchen u. v. m.
- Mit rutschfesten Gummifüßen
- Ø 35 cm
- Material: Eichenholz

Art.-Nr. 13526 |  1,42 kg  
 LxBxT 50x35x2,4 cm





### KOCHMESSER SANSIBAR

- Kochmesser aus Spezialklingenstahl
- Robustes Messer mit einer breiten, mittelspitzen Klinge
- Ideal für Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse
- Auch zum Hacken und Wiegen von Kräutern und Nüssen
- Exakt ausbalanciert
- Griff aus Sandelholz
- Klingenlänge: ca. 20 cm



<b>Art.-Nr. 13517</b>    215 g LxBxT 32,5x4,5x2 cm	 4 004293 135179
-------------------------------------------------------	---------------------

### UNIVERSALMESSER MIT WELLENSCHLIFF SANSIBAR

- Universalmesser mit Wellenschliff aus Spezialklingenstahl
- Vielfältig einsetzbar mit scharfer Klinge
- Schneidet mühelos Obst und Gemüse auch mit fester Schale
- Auch geeignet für harte Wurstsorten wie z. B. Salami
- Griff aus Sandelholz
- Klingenlänge: ca. 13 cm



<b>Art.-Nr. 13518</b>    110 g LxBxT 24x2x1,5 cm	 4 004293 135186
-----------------------------------------------------	---------------------

### GEMÜSEMESSER SANSIBAR

- Gemüsemesser aus Spezialklingenstahl
- Praktisch zum Zerkleinern, Dekorieren und Putzen von Obst und Gemüse
- Gerade Wate ermöglicht präzises Schneiden
- Griff aus Sandelholz
- Klingenlänge: ca. 9 cm



<b>Art.-Nr. 13519</b>    100 g LxBxT 20x2x1,5 cm	 4 004293 135193
-----------------------------------------------------	---------------------

### BROTMESSER SANSIBAR

- Brotmesser mit Wellenschliff aus Spezialklingenstahl
- Auch für Backwaren mit harter Kruste geeignet
- Ideal für Brot, Brötchen und Baguette
- Griff aus Sandelholz
- Klingenlänge: ca. 20 cm



<b>Art.-Nr. 13516</b>    200 g LxBxT 32,5x2,8x2 cm	 4 004293 135162
-------------------------------------------------------	---------------------



## WINDLICHT SANSIBAR

- Dekoratives Windlicht im maritimen Look
- Henkel aus Seil
- Ideal für Balkon, Terrasse oder Strandparty
- Lieferung ohne Inhalt
- Höhe: 25,5 cm

Art.-Nr. 13508 |  1,36 kg  
 Ø×H 14×25,5 cm



## GLASKARAFFE 1 L SANSIBAR

- Glaskaraffe aus recyceltem Glas
- Ideal für Wein, Wasser oder Limonaden
- Temperaturbeständig von 0 °C bis 70 °C
- Inhalt 1 l

Art.-Nr. 13520 |  773 g  
 Ø×H 9,5×25 cm





### CAIPIRINHA-SET SANSIBAR 3-TLG.

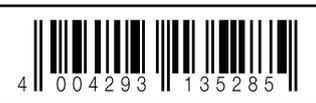
- Set bestehend aus 2 Gläsern und 1 Caipirinha-Stößel
- Stößel mit konkaver Wölbung und kleinen Pyramiden für ein optimales Pressergebnis
- Vorderteil aus hochwertigem Kunststoff, Griff aus Edelstahl 18/10
- Getempertes Glas, Inhalt: je 350 ml

Art.-Nr. 13529	 4 004293 135292
----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------



### CAIPIRINHA GLÄSER-SET SANSIBAR 2 ST.

- Set bestehend aus 2 Gläsern
- Getempertes Glas, Inhalt: je 350 ml

Art.-Nr. 13528    je 330 g — Ø×H je 8×14,5 cm	 4 004293 135285
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------



### COCKTAILBRETT MIT LIMETTENMESSER

- Schneidebrett für Limetten, Zitronen und Cocktail-Dekorationen
- Inkl. scharfem Messer mit Wellenschliff
- Safrille zum Ablauf von Flüssigkeiten
- Cocktailbrett 25×15 cm, Messer 24 cm
- Material Cocktailbrett: Eichenholz

Art.-Nr. 13515	 4 004293 135155
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Messer: Abbildung ähnlich







# Partnerschaft

**SERVICEQUALITÄT UND  
GEMEINSAME PERSPEKTIVEN.**

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

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

**Die Kundenbetreuung ist  
von 8–18 Uhr erreichbar.**

Telefon +49 8342 912-270

Telefax +49 8342 912-190

E-Mail [info@roesle.de](mailto:info@roesle.de)

[produktanfrage@roesle.de](mailto:produktanfrage@roesle.de)

[reklamation@roesle.de](mailto:reklamation@roesle.de)

# Allgemeine 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 Konditionen

**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 im 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 € 300,- netto frei Haus. Für Aufträge unter € 300,- 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.





**GRILL  
AND  
CHILL**



SINCE 1888

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



[info@roesle.de](mailto:info@roesle.de)  
[www.roesle.de](http://www.roesle.de)

[www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de)