

KURZMELDUNG

07.08.2024, Marktoberdorf

Das RÖSLE BBQ-ABC: Grilltechniken für Holzkohlegrills

- **Verschiedene Hitzezonen einfach erklärt**
- **Passendes Zubehör für perfekten Grillgenuss**

Beim Grillen mit einem Holzkohlegrill macht es einen großen Unterschied, welches Grillgut auf dem Rost liegt, und ob dieses scharf angebraten, in Ruhe gegart oder einfach warmgehalten werden soll. Hier kommen Begriffe wie direkte und indirekte Hitze ins Spiel. Das RÖSLE BBQ-ABC für Holzkohlegrills erklärt die wichtigsten Begriffe.

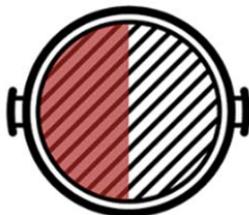
Die Grilltechniken auf dem Holzkohlegrill:

Beim Grillen unterscheidet man zwischen direktem und indirektem Grillen. Beim direkten Grillen wird das Grillgut direkt über dem Feuer bzw. den glühenden Kohlen geröstet. Beim indirekten Grillen zieht es hingegen nur aufgrund der Umgebungshitze durch, liegt aber nicht unmittelbar über der Hitzequelle selbst.



Der Ring:

- Die indirekte Hitze in der Mitte des Holzkohlegrills ist perfekt für den Pizzastein und eignet sich optimal für das langsame Garen von Grillgut wie Spare Ribs und Pulled Pork: Dazu die Holzkohle an einer Stelle anzünden und Temperatur bei 100-120 °C halten, während der Ring langsam abbrennt.



Der Halbmond:

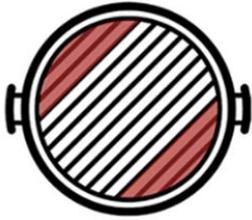
- Auf der einen Seite des Holzkohlegrills scharf anbraten, auf der anderen Seite fertig garen. Perfekt für Filetsteaks.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

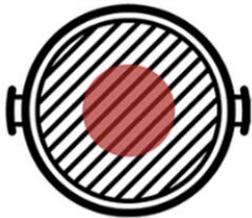
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

Die Gasse:



- Die Gasse in der Mitte des Grillrosts bietet viel Platz für Spieße oder anderes längliches Grillgut.

Das Auge:



- In der Mitte scharf anbraten und außen herum zum Aufwärmen oder Warmhalten von Grillgut oder Gemüse.

Bildmaterial:



Klassiker unter den Holzkohle Kugelgrills:

- Patentiertes AIR Control System sorgt für einfache Steuerung der Zuluft und Entnahme des Aschebehälters mit nur einem Drehknopf.
- Große Grillfläche und komfortable Arbeitshöhe

UVP: 499,00 €

Bildunterschrift: Holzkohle Kugelgrill No.1 F60 AIR PRO VARIO+ von RÖSLE

Schnell auf Temperatur:

- Bequemes, gleichmäßiges und schnelles Entzünden von Holzkohle oder Briketts
- Funkenschutz für sicheres Einfüllen der glühenden Kohlen in den Grill

UVP: 49,95 €

Bildunterschrift: Anzündkamin Edelstahl von RÖSLE



Ideal zum indirekten Grillen:

- Die Kohlekörbe sorgen für lang anhaltende und gleichmäßige Hitze in Kugelgrills.



Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com



SINCE 1888

- Position der Körbe kann während des Grillens mühelos verändert werden.

UVP: 39,95 €

Bildunterschrift: Kohlekorb f. Grill 60 cm 2-er Set von RÖSLE

Für kleines Grillgut:



- Gefertigt aus Edelstahl-Lochblech für direkte Hitzeübertragung zum Grillgut
- Perfekt geeignet für das Grillen mit indirekter Hitze.

UVP: 32,95 €

Bildunterschrift: Grill- und Gemüsepfanne von RÖSLE

Ran an die (heiße) Kohle:



- Einfaches und sicheres Positionieren heißer Grillkohle
- Die Länge von 50 cm sorgt für ausreichenden Abstand zur Grillkohle.

UVP: 24,95 €

Bildunterschrift: Kohlezange von RÖSLE

Hitzeschutz, Handling und Reinigung:



- Set bestehend aus Premium Barbecue-Grillzange, Premium Grillhandschuhen und Barbecue-Reinigungsbürste SLIDE X
- Zum Wenden von Grillgut, Handling von Grillkohle und zur Reinigung

UVP: 69,95 €

Bildunterschrift: BBQ Premium-Set 3-tlg. von RÖSLE

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

https://kommunikationpur.com/wp/./app/uploads/Bildmaterial_Kurzmeldung_ROESLE_BBQ_Grill-ABC_2024-08-07.zip

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis. Fotos: ©RÖSLE

Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin, Rostock, Halle/Leipzig und Metzingen sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden in Roermond und Roosendaal zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.

Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:



www.roesle.com

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com