

KURZMELDUNG

02.10.2024, Marktobendorf

Kleine Warenkunde: Das RÖSLE Pfannen-ABC

- Für jede Anwendungsmöglichkeit die richtige Pfanne
- Hochwertige Genusswerkzeuge von RÖSLE im Überblick

Welche Pfannen und welche Formen eignen sich wofür? Wann ist ein hoher Rand vorteilhaft, wann sollte man darauf verzichten? Welche Beschichtung verwendet man am besten für das scharfe Anbraten von Steaks und welche ist optimal für die Zubereitung eines bunten, vitaminreichen Gemüsegerichts? Wir erklären es in unserer kleinen Warenkunde Pfannen-ABC.

Wichtiger Hinweis zur Verwendung von beschichteten Pfannen:

Eine beschichtete Pfanne sollte niemals auf höchster Stufe erhitzt werden. Besser und vor allem schonender für die Beschichtung ist es, mit mittlerer Hitze zu starten und dann die Temperatur zu erhöhen. Die höchste Stufe sollte generell vermieden werden.

Übersicht der RÖSLE Pfannen-Modelle (Beispielabbildungen)



Bratpfannen

- ein Langstielgriff, bei 32 cm Pfannendurchmesser zusätzlich mit Gegengriff
- Randhöhe ca. 4-6 cm, je nach Serie
- gut zum klassischen Braten und Schwenken
- für Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehlspeisen



Servierpfannen

- zwei kurze Griffe, platzsparend im Schrank und auf dem Herd
- ideal zum Servieren am Tisch
- meist höherer Rand (ca. 7 cm)
- perfekt für One-Pot-Gerichte und auch für größere Mengen geeignet

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



Wokpfannen

- tiefer Pfannenkörper, hoher Rand
- ideal zum Schwenken und Durchmischen mit zwei Woklöffeln
- mit Langstielgriff und Gegengriff
- ideal für Gemüse mit Fleisch, Fisch oder Garnelen



Crêpespfannen

- mit Langstielgriff
- flacher Rand ermöglicht ein besonders einfaches Wenden von empfindlichem Bratgut
- perfekt für Crêpes, Omelettes oder Fischfilets



Aroma-Dampfgarer

- auch Schmorpfanne genannt
- perfekt für feines Gemüse und zarten Fisch; die Vitamine bleiben im Gargut
- mit zwei Dampfheißer, Thermometer und passendem Deckel
- zwei kurze Griffe, platzsparend im Schrank und auf dem Herd

Übersicht der RÖSLE Pfannen-Beschichtungen (Beispielabbildungen)



Antihaftversiegelung ProResist

- zum krossen Anbraten von Fleisch, zur Zubereitung empfindlicher Speisen oder auch zum Dünsten und Anbraten von zartem Gemüse
- Antihaftversiegelung mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikeln ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhilfen
- geeignet für folgende Herdarten: Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen
- temperaturbeständig bis 200 °C bzw. 260 °C (abhängig von Material Pfannenkörper und -griff)
- spülmaschinengeeignet



Keramikversiegelung ProCera/ProCeraPlus

- schonendes Anbraten von z.B. Fleisch, Gemüse, panierten Lebensmitteln oder Eierspeisen
- sorgt für eine robuste, widerstandsfähige Oberfläche, an der garantiert nichts haften bleibt
- extrem widerstandsfähige Keramikversiegelung mit natürlichem Quarz
- frei von PFAS/PTFE

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

- geeignet für folgende Herdarten: Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen
- temperaturbeständig bis 260 °C
- Handreinigung empfohlen



Edelstahl

- ideal für das scharfe Anbraten von Lebensmitteln, wie z.B. Steaks; auch zum Flambieren geeignet
- unempfindliche Oberfläche aus Edelstahl 18/10
- geeignet für folgende Herdarten: Elektro, Keramik, Gas, Induktion und Backofen
- temperaturbeständig bis 260 °C (bis 200 °C im Backofen, da Pfannengriff mit Silikonummantelung)
- spülmaschinengeeignet

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5926&k=2deeb300c9>

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. 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 Klempf.

Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:



<https://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