

## PRESSEINFORMATION

### Gas runter, Hitze hoch: neuer effizienter Gasgrill von RÖSLE

ALLFLAME Serie setzt mit innovativem Brennersystem Maßstäbe bei Leistung und Nachhaltigkeit

**Marktoberdorf, 20.01.2025 – Das HEATSPIRE Brennersystem ist das Herzstück der neuen Gasgrill-Serie ALLFLAME von RÖSLE. Es sorgt für höhere Temperaturen am Rost bei gleichem Gasverbrauch. Das spart nicht nur Betriebskosten und ist nachhaltig, sondern liefert auch perfekte Grillergebnisse. Gleich vier Modelle mit dem neuen Brennersystem sind ab 17. März 2025 im edlen, mattschwarzen Design erhältlich und bestechen mit unterschiedlichen Features wie CRISPZONE, PRIMEZONE und BACKBURNER. Der extra große Glaseinsatz bietet freien Blick auf das komplette Grillgut, Designtasten für Zündung und Licht verleihen einen Hauch von Luxus.**

RÖSLE bringt eine neue Gasgrill-Serie auf den Markt, die in Sachen Leistung und Effizienz ihresgleichen sucht. Das innovative Brennersystem HEATSPIRE schafft höhere Temperaturen bei gleichem Gasverbrauch. Schnelles Aufheizen sowie massive Wärmeverteiler sorgen zusätzlich für perfekte Grillergebnisse. Kalte oder heiße Zonen gibt es nicht mehr, Fleisch, Fisch und Gemüse garen an jeder Stelle bei identischer Temperatur. Durchdacht und effizient ermöglichen die ALLFLAME Grillgeräte so eine präzise Kontrolle über den Grillprozess und sparen dabei Betriebskosten.

#### **CRISPZONE, PRIMEZONE, BACKBURNER – extra heiße Features**

Gleich vier Modelle der ALLFLAME Serie bringt RÖSLE ab 17. März 2025 auf den Markt:

- Der Gasgrill ALLFLAME **Peer 3** kommt mit drei HEATSPIRE Brennern (je 3,5 kW) daher und punktet mit seiner exklusiven CRISPZONE, die 30 Prozent mehr Power auf die gleiche Grillfläche bringt. Der zusätzliche Zwischenbrenner mit 3,0 kW sorgt für schnelles Aufheizen und Temperaturen bis 450 °C – so werden Steaks außen schön kross und bleiben im Inneren saftig und zart. Dank klappbarer Seitentische ist der Peer 3 kompakt und platzsparend.
- Beim Model **Prime 4** mit vier HEATSPIRE Brennern (je 3,5 kW) heizt die PRIMEZONE (4 kW) im Seitentisch kräftig ein. Temperaturen bis 800 °C schaffen die perfekten Bedingungen für extra scharfes Anbraten – unvergleichlich krosse Kruste und perfektes Grillbranding garantiert.
- Der ALLFLAME **Hero 4** wartet zusätzlich zu den vier HEATSPIRE Brennern und der PRIMEZONE mit einem BACKBURNER (3,0 kW) für Köstlichkeiten vom Drehspieß aller Art auf. Hähnchen und Braten bräunen hier perfekt, dank der richtigen Hitzeverteilung und

---

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

konsistenten Garstufen. Das durchdachte Design ermöglicht zudem eine mühelose Reinigung.

- Extra viel Grillfläche gibt es bei der Gasgrill BBQ-Station ALLFLAME **Hero 6**. Gleich sechs HEATSPIRE Brenner (je 3,5 kW) liefern schnelle, gleichmäßige Hitze bei geringem Gasverbrauch. Der BACKBURNER (3,0 kW) sorgt gleichzeitig für Saftiges vom Spieß: Die Methode ist besonders schonend, intensiviert den natürlichen Geschmack und verhindert das Austrocknen des Fleisches.

### Ansprechendes Design: Robustheit und Stil vereint

Die vier ALLFLAME Gasgrills kommen im edlen, mattschwarzen Design daher. Der Alu-Druckguss der Deckelseiten, Control Panels sowie der Seitenteile der Brennkammer vereint Robustheit mit Stil. Zweifarbig beleuchtete Drehknöpfe verleihen dem Grillerlebnis dabei einen Hauch von Luxus. Der 30 Prozent größere Glaseinsatz bietet einen uneingeschränkten Blick auf das Grillgut.

### Faktencheck Gasgrill BBQ-Stations ALLFLAME

|   | Peer 3 - 50mbar   | Prime 4 - 50mbar  | Hero 4 - 50mbar  | Hero 6 - 50mbar   |
|---|---|---|--|---|
|   |  |    |  |  |
| <b>Artikelnummer</b>                          | 251051  | 251052  | 251053   | 251054  |
| <b>UVP</b>                                    | 699,00 €  | 899,00 €  | 999,00 €   | 1199,00 €   |
| <b>Brenner</b>                                | 3 HEATSPIRE<br>(je 3,5 kW)  | 4 HEATSPIRE<br>(je 3,5 kW)  | 4 HEATSPIRE<br>(je 3,5 kW)   | 6 HEATSPIRE<br>(je 3,5 kW)  |
| <b>CRISPZONE</b><br><i>(3 kW, bis 450 °C)</i> | x   |   |  |   |
| <b>PRIMEZONE</b><br><i>(4 kW, bis 800 °C)</i> |   | x   | x  | x   |
| <b>BACKBURNER</b><br><i>(3 kW)</i>            |   |   | x  | x   |
| <b>VARIO+</b><br><b>Grillrostsystem</b>       | x   | x   | x  | x   |
| <b>Hauptgrillfläche</b>                       | 60 x 45 cm  | 70 x 45 cm  | 70 x 45 cm   | 92,5 x 45 cm  |
| <b>Warmhalterost</b>                          | 60 x 16 cm  | 70 x 16 cm  | 70 x 16 cm   | 92,5 x 16 cm  |
| <b>Extras</b>                                 | klappbare Seitentische,<br>Besteckhalter,<br>zweifarbige beleuchtete<br>Drehknöpfe  | durch innenliegende Aufnahme des Drehspießes zeitgleiche Nutzung<br>der PRIMEZONE ohne Einschränkung möglich,<br>Besteckhalter, zweifarbig beleuchtete Drehknöpfe |  |   |

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

## Bildmaterial

**Download:** Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5957&k=949b13f3ad>

**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



**Bildunterschrift:** Das VARIO+ Grillrostsystem ermöglicht vielfältiges Grillen, z.B. mit dem Wok.

*Modell im Bild: RÖSLE ALLFLAME Peer 3*



**Bildunterschrift:** Ein großer Glaseinsatz im Deckel bietet bei den RÖSLE ALLFLAME Gasgrills einen freien Blick auf das komplette Grillgut.

*Modell im Bild: RÖSLE ALLFLAME Peer 3*



**Bildunterschrift:** Ein neues, innovatives Brennersystem ermöglicht bei den RÖSLE ALLFLAME Gasgrills höhere Temperaturen bei gleichem Gasverbrauch.

*Modell im Bild: RÖSLE ALLFLAME Hero 4*



**Bildunterschrift:** Ein BACKBURNER sorgt bei den RÖSLE ALLFLAME Modellen Hero 4 und Hero 6 dafür, dass Köstlichkeiten vom Drehspieß perfekt bräunen.

*Modell im Bild: RÖSLE ALLFLAME Hero 4*

---

**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](mailto:roesle@kommunikationpur.com)



### **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 Klemp.

---

**Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:**



[www.roesle.com](http://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](mailto:roesle@kommunikationpur.com)