

Neue Kochgeschirr-Serien von Rösle

Vielfalt für die Kunden

Montag, 15.03.2021

Rösle wäre nicht Rösle, wenn das Unternehmen nicht auch in diesem Jahr wieder eine Vielzahl an **Neuheiten** auf den Markt bringen würde. Das Unternehmen hat spannende Neuheiten entwickelt, die für jeden Kunden das Richtige bereithalten. Ob die praktische Grundausstattung, elegante Töpfe für anspruchsvollere Kochliebhaber oder die Kochgeschirr-Serie mit dem Wow-Faktor.

Um den wichtigen Vertriebs-Bereich des Küchen- und Möbelfachhandels zu stärken und auszubauen, [hat Rösle Jörg Stockmann als kompetenten Ansprechpartner mit an Bord geholt](#). Der Key Account Manager ist seit Februar für das Allgäuer Familienunternehmen tätig.

Innovativ und nicht nur ein optisches Highlight

Voller Komfort und ausgestattet mit allem, was ein moderner Topf heutzutage braucht, ist die neue **Kochgeschirr-Serie „Silence Pro“**.

Die eleganten Griffe an Topf und Deckel sind nun passend zum Deckelrand, mit Silikon ummantelt und schützen so vor zu starker Erhitzung – als weiteres Highlight lässt sich der **Deckel** ganz einfach seitlich am **Topfgriff** einhängen. So ist das Ablegen des Deckels klar definiert und das herablaufende **Kondenswasser** wird gleich im **Deckelrand** aufgefangen und tropft nicht auf die Arbeitsfläche.

Einfaches Abgießen von heißem Wasser ohne Topflappen oder Sieb? Ab sofort ist das mit dem **innovativen Deckel** kein Problem mehr! Wird der Deckel leicht zurückgesetzt und in eine vorgegebene Platzierung eingerastet, können zum Beispiel Kartoffeln schnell und ohne weiteres Sieb in der Spüle abgegossen werden. Bleibt der Deckel bündig auf dem Topf, ist das Abgießen von feinem Gemüse und Spaghetti direkt möglich. So geht Kochen heute!

Sogar Brillenträger behalten hier einen klaren Durchblick, denn der Dampf kann nicht nach hinten entweichen. Beim Kochen selbst erfolgt der **Dampfablass** über die clevere Deckelwölbung direkt am Topfrand. Perfekt geeignet für im Kochfeld integrierte Muldenlüfter!

Zur Serie gehören neben Kochtöpfen und Stilkasserolle auch Brat- und Servierpfannen, sowie ein Aroma-Dampfgarer.

Charmant und praktisch – Die Basis in jeder Küche

Ebenfalls neu im Sortiment ist die **Edelstahl Kochgeschirr-Serie „Charm“**. Die Serie überzeugt mit einer eleganten 2-Ton-Polierung, einem **geschwungenen und ergonomischen Griffdesign** sowie mit drei seitlich platzierten Dampföffnungen im Deckel für einen einwandfreien Dampfauslass. Als Set oder einzeln verpackt – die elegante 4-tlg. Topf-Serie aus 18/10 Edelstahl bietet eine stilvolle und praktische Grundausstattung an Kochgeschirr für den Küchenalltag und kann je nach Bedürfnis beliebig kombiniert werden – ideal für alle Kunden, die eine erste Küchenausstattung benötigen oder mit wenig Budget viel erreichen wollen.

Elegant und solide – Ein Hingucker für Kochexperten

Die Serie **„Expertiso“** sticht durch die **gradlinigen Griffe** und eine **satinierte Oberfläche** hervor. Vor allem die **Schnaupen**, die für ein gezieltes Ausgießen und einen direkten Dampfauslass sorgen, verleihen der Kochgeschirr-Serie „Expertiso“ ein unverwechselbares Profil. Doch damit nicht genug – bei Kochfeldern mit integriertem Dampfzug kann der Dampf direkt seitlich über die Schnaupen abgezogen werden – ein Must-Have für alle Kunden, die gern und viel kochen.

Zur Serie gehört neben Koch- und Bratentopf auch ein großer Suppen-/Gemüsetopf sowie ein Rechteckbräter mit praktischen klappbaren Griffen und Dämpfeinsatz.

Alle Töpfe der drei neuen Kochgeschirr-Serien sind für die gängigen Herdarten geeignet: Elektro-, Keramik-, Gas-, Induktionsherd und auch der Backofen ist keine Herausforderung. Nach dem großen Kochen können die Töpfe schnell und einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Vielfalt für die Kunden

Links

- [Rösle](#)