

## Dosenöffner Can Opener

Der Dosenöffner trennt Deckel am seitlichen Dosenrand gratfrei ab. Setzen Sie dafür den Bügel des Dosenöffners parallel auf den Dosenrand. Anschließend lassen Sie den Rand unter das silberne Rad gleiten. Drehen Sie an dem Rad, bis der Widerstand geringer wird. Wird das Rad eine Umdrehung nach hinten gedreht, löst sich der Öffner wieder von der Dose. Jetzt können Sie den Deckel abheben und nach Bedarf wieder aufsetzen.

*The Can Opener cuts the lid smoothly along the side edge without leaving any sharp edges. Position the silver wheel onto the edge of the can holding the can opener parallel to the can edge. Then turn the handle until suddenly it runs smoothly without resistance. A counter-clockwise turn releases the can from the opener again. The lid can now be lifted away and even re-used for storage.*

Art.-Nr. 12 751

## Dekoriermesser Decorating Knife

Obst und Gemüse, das gefüllt werden soll, öffnen Sie besonders geschickt mit einem Dekoriermesser. Es verziert Tomaten und Paprika, Champignons und Zucchini mit einem gleichmäßig gezackten Rand. Ob kleine Radieschen oder Riesen Kürbisse: Je tiefer Sie das Messer einstechen, desto größere Zacken entstehen.

*The Decorating Knife proves really useful when attractively cutting fruit or vegetables that are to be stuffed with a filling. It also helps to decorate lemons, tomatoes, peppers, mushrooms and courgettes with a neat zigzag design. Small radishes or giant squashes: the deeper the knife is inserted the larger the decorative indentations. The knife tip is very strong and the blades are sharpened along half of their length on both sides in order not to cut too far through to the other side.*

Art.-Nr. 12 722

## Fadenschneider Zester with Cannelle

Fünf angeschliffene Ösen schneiden aus Orangen- und Zitronenschalen feine Zesten für Desserts und Gelees. Rohkost- und Fitness-Gourmets schätzen besonders die hauchfeinen Juliennestifte aus Karotten und Kartoffeln, Kohlrabi und Sellerie für Salate oder als Suppeneinlage. Zitrusfrüchte lassen sich mit der seitlichen großen Öse des Fadenschneiders besonders einfach ziselieren.

*Five extra sharp perforations neatly strip zest from citrus fruit for desserts, jellies, ice cream, sauces and marmalade etc. Fine strips of carrot, potato, turnip or celery in soups or salads are a real treat for health conscious raw food gourmets. With the large sharpened cutting ring on the side of the utensil you can cut decorative curls from citrus fruits or vegetables, or use it like a vertical canelle.*

Art.-Nr. 12 714

## Fruchtentkerner Fruit Corer

Mit kleinen scharfen Zähnen bohrt sich der Entkerner selbst durch harte, knackige Äpfel. Durch den schmalen Zahnkranz und die glatte Lauffläche lässt sich das Kerngehäuse leicht entfernen.

*The Fruit Corer with its small sharp teeth easily penetrates hard crispy apples. The narrow ring of teeth and smooth surface facilitate easy extraction of the core.*

Art.-Nr. 12 746

## Kugelausstecher Melon / Potato Baller

Kugeln aus Melonen oder Papaya, Mango und Bananen machen jedes Dessert zu einem Höhepunkt. Auch rohes Gemüse in Kugelform ist als Suppeneinlage oder als Beilage ein Augenschmaus. Das Multitalent rundet die unterschiedlichsten Anlässe professionell ab.

*Small balls scooped out from melon, papaya, mango, apple or banana add relish to any dessert. Balls of raw vegetable served in soups or as a side dish have striking visual appeal. This clever utensil rounds things off both efficiently and professionally.*

Art.-Nr. 12 710

## Nussknacker Nut Cracker

Der Nussknacker liegt gut in der Hand, sieht gut aus und holt die meisten Nüsse komplett aus der Schale. Die schräg nach vorne angeordneten Zacken fixieren die Nüsse und verhindern ein Wegrutschen. Die Kraft wird nur über die Zacken auf die Schale übertragen. Die Schale wird somit behutsam geknackt und das Innere der Nuss bleibt unversehrt.

*The Nut Cracker sits comfortably in the hand, looks extremely attractive and releases most nuts such as almonds and hazelnuts completely whole from the nutshell. Front-oriented angled teeth grip nuts firmly preventing them from slipping. Pressure onto the nutshell is exerted solely by the teeth so that the shell can be cracked open without damage to the core.*

Art.-Nr. 12 781

## Grapefruit- und Orangenschäler Grapefruit / Orange Knife

Mit der gebogenen, beidseitig gezackten Klinge des Schälers lösen Sie die Grapefruit von ihrer Schale. Präzise und spritzfrei. Filets werden mit zwei Schnitten zwischen den Grapefruihäuten herausgetrennt. Mit dem Ziselierdreieck auf der Rückseite des Schälers können Sie die Orangenschale exakt einkerben. Zum Entfernen der bitteren weißen Haut heben Sie mit dem gezackten Vorderteil die Schale ab.

*Thanks to the long curved blade with serrations on both sides flesh from orange or grapefruit can be cut out easily. Either in one piece or in individual fillets. For peeling the canelle triangle on the back of the blade allows to carve in for easy removal of orange peel while bitter white pith can be lifted off using the serrated blade.*

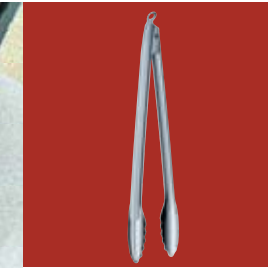
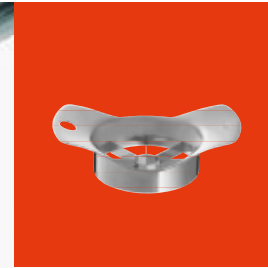
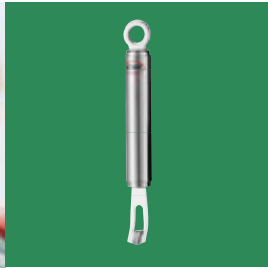
Art.-Nr. 12 728

## Gourmet-Thermometer

Für die schnelle und zuverlässige Bestimmung der jeweils idealen Temperatur – sei es beim Braten, Frittieren oder der Zubereitung von Babynahrung genauso wie für Wein, Tee oder Milchschaum. Der Messbereich reicht von –40°C bis +200°C, die digitale Temperaturanzeige ist beleuchtet und misst wahlweise in Celsius oder Fahrenheit. Mit 5-Jahres-Garantie.

*For quick and accurate control of the correct temperature when roasting, deep frying or when preparing infant food. Also ideal for controlling the temperature of wine, tea or frothed milk. The temperature range covered is -40°C up to +200°C. Features an illuminated digital temperature display and measures in both Celsius and Fahrenheit. Covered by a 5 Year Guarantee.*

Art.-Nr. 16245



hf Design-Innovationen Auszeichnung für hohe Design-Qualität Haus Industrie Forum Essen

if Design Award Winner

DESIGN PLUS

DESIGN PLUS

### Preisgekrönt Prize-winning

Wir von RÖSLE entwickeln Produkte aus hochwertigem Edelstahl, die Ihren Bedürfnissen entsprechen. Für Sie suchen wir nach Lösungen, die Funktion, Qualität und Design miteinander verbinden. Dies zeigt schon die Anzahl bedeutender Designpreise. Aus unserer Serie Küchenspezialgeräte finden Sie hier einige Produkte „in Aktion“ mit Erklärungen zum Gebrauch. Viel Spaß beim Vor- und Zubereiten sowie Dekorieren und Garnieren!

At RÖSLE we produce high quality stainless steel utensils to fit your requirements searching out solutions for you that embody three vital concepts: Function, Quality and Design. Our success is proven by the number of coveted design awards we've won. In this leaflet you'll see some of our kitchen tools in action plus some helpful tips on their use. Wishing you great pleasure when preparing, serving decorating and garnishing!

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Str. 38 | 87616 Marktoberdorf  
Tel. +49 8342 912 0 | www.roesle.de

### Clevere Löffel Intelligent Utensils

Das Clevere Löffel-Sortiment besteht aus acht Teilen und umfasst alles, was zum Kochen und Vorlegen benötigt wird. Jeder Löffel hat eine Kerbe im Stiel, die ermöglicht, dass jeweils zwei Löffel zu einer Zange zusammengesteckt werden können. Die flexiblen Stielenden sorgen für eine ausgewogene Federkraft dieser Zange. Alle Teile dieses Sortiments sind untereinander beliebig kombinierbar. Die Cleveren Löffel gibt es auch in der Mini-Version zum Vorlegen und Servieren von kleinen Häppchen oder Dips.

The new Intelligent Utensils range comprises eight utensils that cover every task connected to cooking and serving. Each utensil is designed with a special slot at the handle tip so that any two utensils can be combined into a pair of useful tongs. Flexibility of the tips guarantees taut and balanced spring tension. All the utensils in the range can be freely combined with each other. Intelligent Utensils are also available in a mini version – just perfect for preparation and serving of snacks and dips.

Art.-Nr. 10 445

### Gourmet-Zange Locking Tong

Auf und zu im Handumdrehen – das patentierte Verschlussystem erlaubt ein Öffnen und Schließen mit nur einer Hand. Zum Öffnen die geschlossene Zange nach unten halten und leicht zusammen drücken. Zum Schließen nach oben halten und zusammen drücken. Sei es beim Grillen und Braten oder bei der Zubereitung von Gemüse oder Pasta. Ideal zum Wenden, Portionieren oder Dekorieren – und optimal für die platzsparende Aufbewahrung im geschlossenen Zustand.

Opened and closed with the flick of a wrist. The patented coupling mechanism can be opened and locked together using just one hand. To open, hold the locked tongs with the tips pointing downwards and apply light pressure. To close, hold them with the tips pointing upwards and apply light pressure. The perfect tool at the grill, when frying or when cooking pasta. Ideal for turning, portioning or garnishing and convenient for space-saving storage in its locked position.

Art.-Nr. 12915/12916/12917

### Knoblauchpresse Garlic Press

Schluss mit Knoblauchfingern: 54 konische Löcher machen das Schälen überflüssig. Der Kraftaufwand beim Pressen bleibt durch die Kniehebelmechanik gering. Unkompliziert ist auch die Reinigung: Einfach die Presse ganz aufklappen, die Haut entfernen und die Presse unter fließendem Wasser reinigen. Wenn Sie die Knoblauchzehe am unteren Ende einen Millimeter abschneiden, kann die Haut leicht aufplatzen und Sie müssen noch weniger Druck aufwenden.

No need for the strong smell of garlic on your fingers. 54 conical perforations make it unnecessary to first peel garlic cloves. Minimum effort is required because of the toggle lever press mechanism. Cleaning is also quick and easy: Simply flick open the garlic press, remove the peel and rinse under running water. If you snip a bit away from the base of the garlic clove the skin bursts open easily and you need even less hand pressure.

Art.-Nr. 12 782

### Apfel- und Birnenteiler Apple / Pear Cutter

Der Apfel- und Birnenteiler zerteilt Obst oder Gemüse in acht gleichgroße Stücke. Das Kernhaus wird dabei separat herausgeschnitten. Die breiten Griffe geben guten Halt und sorgen für optimale Kraftübertragung. Ideal für Äpfel und Birnen aber auch Kartoffeln.

The Apple / Pear Cutter divided fruit and vegetables into eight equal part and the core is cut out separately. The wide handles give a good grip and ensure optimum transmission of pressure. Ideal for apples and pears as well as potatoes.

Art.-Nr. 12 743

### Pendelschäler Swivel Peeler

Kinderleicht gleitet die bewegliche Klinge über alles, was geschält werden muss. Mit der scharfen Nase am Bügel stechen Sie Augen und Einschlüsse am Gemüse aus. Der Einsatz des Schälers empfiehlt sich besonders bei langem, schlanken Gemüse wie Gurken, Zucchini, Karotten, Rettich oder Spargel.

The wide swivel blade glides smoothly over anything that needs peeling. Potato eyes and damaged parts of vegetables can be gouged out using the sharp fin on the side. The peeler is ideal for long, slender vegetables such as cucumbers, courgettes, carrots, horseradishes and asparagus, or hard to peel vegetables such as butternut squash and turnip.

Art.-Nr. 12 735

### Ziseliermesser Vertical Cannelle / Channel Knife

Es verwandelt Karottenscheiben in Blüten, Gurken- und Zucchini scheiben in dekorative Zahnräder – und zwar mit wenigen Handgriffen: Einfach mit dem Ziseliermesser von der Gemüseaußenseite in regelmäßigen Abständen Streifen abziehen. Das Gemüse anschließend in Scheiben hobeln und dünsten. Auch Melonen lassen sich mit dem Ziseliermesser schnell und professionell mit feinen und fantasievollen Mustern verzieren.

The sharp and sturdy blade transforms carrot slices into flower shapes and gives cucumber or courgettes a decorative zigzag edge. It's all accomplished with minimum effort: Simply apply the utensil along the length of the vegetable at regular intervals. Then slice evenly and cook as required. Melons can also be quickly and professionally decorated with interesting or fantastic shapes using the Vertical Cannelle.

Art.-Nr. 12 716

RÖSLE für besondere Ansprüche  
„Who's Who“ of RÖSLE Kitchen Tools