GRILL
AND
CHILL

RÖSLE

SINCE 1888

Das unvergessliche Erlebnis

Modernes Grillen – im Einklang mit der Natur

FALKENHOF

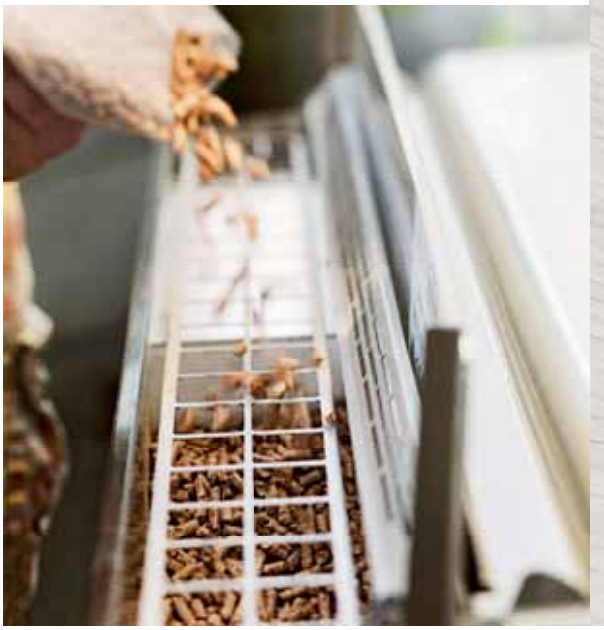
Eine Innovation, die das Beste vom Besten vereint

Unser neuer Pelletgrill

Der Geschmack von Holzfeuer, die Schnelligkeit von Gasgrills, die Justierung von Elektroöfen und das Aroma von Smokern oder Räucheröfen: Alle Vorzüge bekannter Grillgeräte finden Sie jetzt vereint in einem überzeugenden Gerät.

Unsere neuen Grillgeräte mit Holzpelletsbefeuerung beherrschen jede Garmethode. Und zwar mit der intelligenten Temperaturkontrolle ITC, die den Garprozeß ständig perfekt steuert und auch die Kerntemperatur prüft.

Bei so viel überzeugender Technik kommt aber der Genuss nicht zu kurz. Und zwar nicht nur wegen der zahlreichen Möglichkeiten, sondern auch wegen des herrlich intensiven Aromas echten Hartholzes. Der neue hochwertig verarbeitete Pelletgrill wartet auf Ideen Ihrer Kunden mit hohen Ansprüchen oder auf den Einsatz im Gastrobereich. Als Hochtemperaturgrill, BBQ-Smoker und Konvektionsofen in einem. Ein entspanntes Grillerlebnis garantiert er auf jeden Fall.



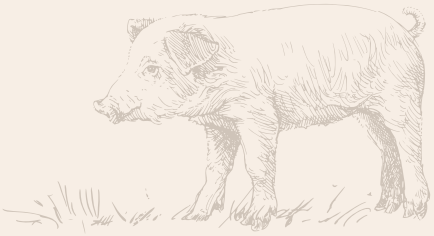
Die Vorteile

Die Pelletgrills revolutionieren das Kochen im Freien und stellen eine professionelle Kombination aus folgenden Geräten dar:

• **Hochtemperaturgrill** • **Smoker** (zum Räuchern bei niedrigen Temperaturen) • **Hochleistungs-Konvektionsofen**

Unsere einzigartigen und technisch ausgereiften Pelletgrills verfügen über hervorragende Konvektionseigenschaften, die Sie begeistern werden. Eine exzellente handwerkliche Verarbeitung sowie die fortschrittliche Intelligente Temperaturkontrolle (ITC) mit integrierter Kerntemperaturmessung heben die Grills deutlich von anderen Grillgeräten ab.

• VIELSEITIGKEIT



Verlagern Sie Ihre Küche nach draußen! Im Unterschied zu normalen Grills verfügen die hochwertigen 3-in-1-Pelletgrills über echte Konvektionsfähigkeiten - und grillen und räuchern kann man mit ihnen natürlich auch. Sie können damit z. B. eine Rinderbrust zart und saftig räuchern, ein Steak scharf anbraten, eine Holzofenpizza oder einen Kuchen backen. Pelletgrills erfüllen nicht nur die Funktion einer vielseitigen Gartenküche, sondern sind auch eine ideale Alternative zu Ihrem heimischen Backofen bei Familienfeiern und anderen Events.

• INTELLIGENT TEMPERATURE CONTROL™

Sie müssen nicht mehr ständig nach der Glut schauen oder riskieren, dass das wertvolle Gargut zu stark erhitzt wird. Die Intelligente Temperaturkontrolle (ITC) mit integrierter Kerntemperatursteuerung hält automatisch die gewünschte Temperatur (80 °C bis 370 °C*), bis die vorgegebene Kerntemperatur erreicht wird. Dabei wird wahlweise die aktuelle Temperatur der Grillkammer oder die aktuelle Kerntemperatur auf dem gut ablesbaren und beleuchteten One-Touch-Display angezeigt. Nach Erreichen der gesetzten Zielkerntemperatur schalten die Grillgeräte dann automatisch in den Warmhaltemodus! Dank der Präzision und Zuverlässigkeit der ITC können Sie den Grill das ganze Jahr über und bei jedem Wetter einsetzen – selbst bei widrigsten Witterungsbedingungen.

*Temperaturbereiche variieren je nach Modell

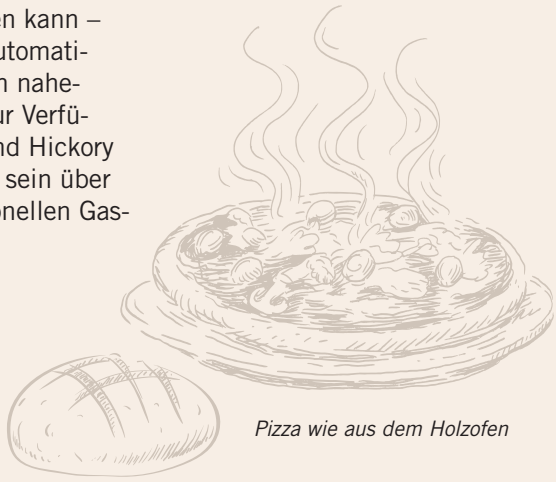
RÖSLE

SINCE 1888

RÖSLE PELLETGRILL

• EIN ERLEBNIS FÜR IHRE GESCHMACKSSINNE

Genießen Sie das ursprüngliche und leckere Aroma von einem echten Holzfeuer, so wie man es nur in ausgewählten Restaurants erleben kann – und das ganz komfortabel im eigenen Garten! Die ITC und das automatische Brennstoffsystem mit 100% natürlichen Holzpellets erfüllen nahezu alle kulinarischen Vorlieben. 4 Geschmacksnuancen stehen zur Verfügung: Kirsche oder Apfel für den milderen Räuchergeschmack und Hickory oder Mesquite für ein intensiveres Aroma. Sie werden überrascht sein über den geschmacklichen Unterschied im Vergleich zu einem traditionellen Gas- oder Holzkohlegrill.



Pizza wie aus dem Holzofen

• BACKEN UND BRATEN

Brot, Pizza, Kekse oder sogar einen Kuchen backen – dies alles ist dank der gleichbleibenden Temperaturbedingungen nun auch in Ihrem Garten möglich. Oder bereiten Sie ganz einfach den perfekten Braten aus jedem beliebigen Stück Fleisch zu, wie z. B. einen zarten Gänsebraten oder ein knuspriges Spanferkel!

• SCHARF ANBRATEN

Verleihen Sie Ihrem Fleisch auf Knopfdruck leckere Röstaromen, indem Sie den Direct Flame Modus aktivieren. Mit dem optional erhältlichen Direct Flame Insert können Sie dann das Spiel mit dem Feuer beginnen und direkt über der Flamme grillen.

• RÄUCHERN

Um das Maximum an Geschmack aus dem Fleisch herauszuholen und es möglichst zart zu garen, stellen Sie die ITC einfach auf die jeweilig gewünschte Temperatur von 80 °C bis 145 °C*. So gelingen Ihnen z. B. saftige Rippchen, Rinderbrust und andere Braten mit feinem Raucharoma.

• UMWELTFREUNDLICH

Das Grillen mit 100% natürlichen Holzpellets ist sauberer, sicherer und durch eine CO^2-neutrale Verbrennung auch umweltfreundlicher als das Grillen mit herkömmlichen Geräten. Im Unterschied zu fossilen und explosiven Brennstoffen wie z. B. Propangas, die auch zum Klimawandel beitragen, stammen unsere Pellets aus erneuerbaren Ressourcen. Der Grillvorgang wird bequem durch einen simplen Knopfdruck gestartet und ebenso beendet. Die kontrollierte Zündung der Holzpellets erfolgt dabei durch einen Glühstab, somit gehören mitunter auch gefährliche bzw. sogar ungesunde Anzündhilfen (Spiritus etc.) der Vergangenheit an.

• BESTER EDELSTAHL, HOCHWERTIGE KONSTRUKTION, „MADE IN USA"

Die hervorragende handwerkliche Verarbeitung der Pelletgrills sowie die strikte Einhaltung von Fertigungsstandards garantieren Produkte, die sich durch faszinierende Zuverlässigkeit, Haltbarkeit und Stabilität auszeichnen – und das bei jedem Klima und bei jedem Wetter. Alle Pelletgrills werden in den USA, dem Heimatland des Grillens, entworfen, entwickelt und hergestellt.

*Temperaturbereiche variieren je nach Modell

RÖSLE
SINCE 1888

RÖSLE
SINCE 1888

RÖSLE PELLETGRILL

RÖSLE Pelletgrill

ECHTES GRILLEN ÜBER HOLZFEUER

NEU

GRILLFLÄCHE: 5.447 CM²
(modellabhängig)

AUTOMATISCHE ZÜNDUNG PER KNOPFDRUCK

ITC
Intelligente Temperatur Kontrolle 2 Messfühler für Garraum und Kerntemperatur stellen sicher, dass das Grillgut ideal gegart wird

FÜR ALLE GRILL-METHODEN GEEIGNET:
direkt, indirekt, Niedrigtemperatur-garen und Räuchern

HOLZPELLETS
ökologische Befeuerung durch naturbelassene Holzpellets

PELLETS
Pelletvorrat von mehr als 10 kg für bis zu 62 Stunden garen (modellabhängig)

TEMPERATUREN
von 80 °C bis zu 370 °C präzise einstellbar (modellabhängig)

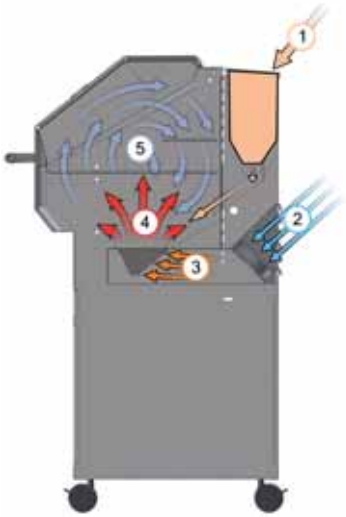
GRILLROSTE AUS 8 MM STARKEM EDELSTAHL

MONTAGE
massives Gehäuse aus hochwerti-gem Edelstahl - einfache, schnelle Montage, da Gerät teilweise vormontiert

GUMMIRÄDER SORGEN FÜR MÜHELOSEN UND BEQUEMEN TRANSPORT

PERFEKTE HITZEVERTEILUNG
Konvektionssystem mit Hochleistungslüftern ermöglicht gleichmäßige Hitzezirkulation für zartes und saftiges Fleisch

GESUNDE VORTEILE
gesundes Grillen ohne Fettbrand



1. Hartholzpellets werden in einen Vorratsbehälter gefüllt. Diese werden dann mit Hilfe einer Förderschnecke in die Brennkammer transportiert.
2. Zuluft wird durch Hochleistungslüfter in die Garkammer angesaugt.
3. Komprimierte Luft wird beim Startvorgang durch einen Glühstab erhitzt.
4. Holzpellets werden durch die erhitzte Luft gezündet und beheizen die Garkammer.
5. Heiße Luft und Rauch zirkulieren gleichmäßig in der gesamten Garkammer.
6. Die digitale Steuerung (ITC) ermöglicht dem Benutzer eine präzise, genaue Temperatureinstellung.
7. Ein an die Steuerung angeschlossener Kerntemperaturfühler ermöglicht die automatische Temperaturüberwachung des Grillguts.

6

7

RÖSLE

SINCE 1888

RÖSLE PELLETGRILL

Unser neuer Pelletgrill

Unterschiedliche Modelle für jeden Geschmack

Modelle mit Unterschrank

NEU

Das Topmodell für anspruchsvolle Profis

Memphis Elite aus Edelstahl 18/10
Temperaturbereich: 80 – 370 °C
Grillfläche: 5.447 cm²
Grillfläche mit optionalen Rosten: 8.082 cm²
Grillbereichsvolumen: 104 L
Gewicht: ca. 131 kg
Abmessungen (H x B x T): ca. 119 x 175 x 72 cm
Konvektionssystem: 2 Lüfter
Pelletvorrat: 10,9 kg

Der Pelletgrill für ambitionierte Griller

Memphis PRO aus Edelstahl 18/0
Temperaturbereich: 80 – 344 °C
Grillfläche: 3.631 cm²
Grillfläche mit optionalen Rosten: 5.388 cm²
Grillbereichsvolumen: 69 L
Gewicht: ca. 95 kg
Abmessungen (H x B x T): ca. 116 x 144 x 72 cm
Konvektionssystem: 2 Lüfter
Pelletvorrat: 7,25 kg

Das Einsteiger-Modell für Feinschmecker

Memphis Advantage Plus aus Edelstahl 18/0
Temperaturbereich: 90 – 316 °C
Grillfläche: 2.753 cm²
Grillfläche mit optionalen Rosten: 6.266 cm²
Grillbereichsvolumen: 69 L
Gewicht: ca. 80 kg
Abmessungen (H x B x T): ca. 117 x 113 x 74 cm
Konvektionssystem: 1 Lüfter
Pelletvorrat: 5,45 kg

RÖSLE
SINCE 1888

RÖSLE PELLETGRILL

Einbaumodelle:
Diese Modelle sind für den Festeinbau im Außenbereich vorgesehen. Die Geräte verfügen über keinen Unterschrank und können somit in vorhandene Möbel oder Mauern eingesetzt werden.

NEU

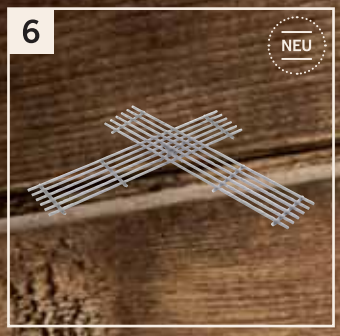
Memphis Elite Built-In

Aus Edelstahl 18/10
Temperaturbereich: 80 – 370 °C
Grillfläche: 5.447 cm²
Grillfläche mit optionalen Rosten: 8.082 cm²
Grillbereichsvolumen: 104 L
Gewicht: ca. 98 kg
Abmessungen (H x B x T): ca. 71 x 103 x 72 cm
Konvektionssystem: 2 Lüfter
Pelletvorrat: 10,9 kg

Memphis PRO Built-In

Aus Edelstahl 18/10
Temperaturbereich: 80 – 344 °C
Grillfläche: 3.631 cm²
Grillfläche mit optionalen Rosten: 5.388 cm²
Grillbereichsvolumen: 69 L
Gewicht: ca. 72 kg
Abmessungen (H x B x T): ca. 71 x 71 x 72 cm
Konvektionssystem: 2 Lüfter
Pelletvorrat: 7,25 kg

Unser vielseitiges Zubehör



Art.-Nr. 25355 / 25356 / 25357 / 25358

1. Holzpellets 9 kg Beutel

Speziell für den Einsatz in Pelletgrills. Folgende Auswahl an natürlichen Hartholzpellets steht zur Verfügung: Apfel, Hickory, Kirsche und Mesquite.

Art.-Nr. 25370

2. Temperaturfühler Memphis

Temperaturfühler zum Messen der Kerntemperatur im Fleisch. Passend für alle RÖSLE Pelletgrills.

Art.-Nr. 25371

3. Multiwerkzeug Memphis

Universalwerkzeug für alle RÖSLE Pelletgrills. Zum Reinigen der Brennkammer und Grillroste. Hebewerkzeug für Grillroste und Einsätze. Komplett aus Edelstahl.

Art.-Nr. 25372

4. Direct Flame Insert Memphis

Einsatz für direktes Grillen bei RÖSLE Pelletgrills. Ideal für Steaks und Kurzgebratenes. Komplett aus Edelstahl.

Art.-Nr. 25373

5. Warmhalterost Memphis Elite 2er Set

2 Warmhalteroste für alle Elite Modelle. Zusätzliche Fläche von 2.635 cm². Roste aus 8 mm starkem Edelstahl.

Art.-Nr. 25374

6. Warmhalterost Memphis PRO/Advantage 2er Set

2 Warmhalteroste für alle PRO und Advantage Modelle. Zusätzliche Fläche von 1.757 cm². Roste aus 8 mm starkem Edelstahl.

Art.-Nr. 25375

7. Auffangschale Memphis Elite/PRO 6er Set

Auffangschale passend für alle Elite und PRO Modelle. Nimmt Flüssigkeiten und Schmutz während des Grillbetriebes auf. Aus Aluminium, Handreinigung empfohlen. Set bestehend aus 6 Schalen.

Art.-Nr. 25376

8. Auffangschale Memphis Advantage 6er Set

Auffangschale passend für alle Advantage Modelle. Nimmt Flüssigkeiten und Schmutz während des Grillbetriebes auf. Aus Aluminium, Handreinigung empfohlen. Set bestehend aus 6 Schalen.

Art.-Nr. 25349 / 25354

9. Abdeckhaube Memphis Elite und PRO Built-In

Wasserdichte, schwarze Abdeckhaube aus Polyester. Erhältlich für Pelletgrill Memphis Elite und PRO Built-In.

Art.-Nr. 25334 / 25339 / 25344

10. Abdeckhaube Memphis Elite, PRO und Advantage

Wasserdichte, schwarze Abdeckhaube aus Polyester. Mit Klettverschluss zum Fixieren. Erhältlich für Pelletgrill Memphis Elite, PRO und Advantage.

Alle Produkte finden Sie auch auf unserer Website: www.roesle.de

RÖSLE Pelletgrills auf einen Blick

	Memphis Elite	Memphis Elite Built-In	Memphis PRO	Memphis PRO Built-In	Memphis Advantage Plus
Material	Edelstahl 18/10	Edelstahl 18/10	Edelstahl 18/0	Edelstahl 18/10	Edelstahl 18/0
ITC	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Konvektionssystem	2 Lüfter	2 Lüfter	2 Lüfter	2 Lüfter	1 Lüfter
Grillkonstruktion	• Versiegelte und isolierte Doppelwände im gesamten Kochbereich • inkl. 7 Grillroste: 6 Roste jeweils ca. 22 x 31 cm 1 Rost ca. 94 x 14 cm jeweils mit Ø 8 mm in Edelstahl		• Versiegelte und isolierte Doppelwände im gesamten Kochbereich • inkl. 5 Grillroste: 4 Roste jeweils ca. 22 x 31 cm 1 Rost ca. 63 x 14 cm jeweils mit Ø 8 mm in Edelstahl		• Doppelwandiger Grillkörper mit versiegelter Dual-wand-Haube • inkl. 4 Roste: jeweils ca. 22 x 31 cm jeweils mit Ø 8 mm in Edelstahl
Grillfläche	5.447 cm²	5.447 cm²	3.631 cm²	3.631 cm²	2.753 cm²
Grillfläche mit optionalen Rosten	8.082 cm²	8.082 cm²	5.388 cm²	5.388 cm²	6.266 cm²
Grillbereichs-volumen	104 L	104 L	69 L	69 L	69 L
Pelletvorrat	10,9 kg	10,9 kg	7,25 kg	7,25 kg	5,45 kg
Gewicht	ca. 131 kg	ca. 98 kg	ca. 95 kg	ca. 72 kg	ca. 80 kg
Abmessungen H x B x T	ca. 119 x 175 x 72 cm	ca. 71 x 103 x 72 cm	ca. 116 x 144 x 72 cm	ca. 71 x 71 x 72 cm	ca. 117 x 113 x 74 cm
Temperaturbereich	80 - 370 °C	80 - 370 °C	80 - 344 °C	80 - 344 °C	90 - 316 °C

RÖSLE GMBH & CO. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
D-87616 Marktoberdorf
Telefon +49 8342 912-0
Telefax +49 8342 912-190

info@roesle.de
www.roesle.de