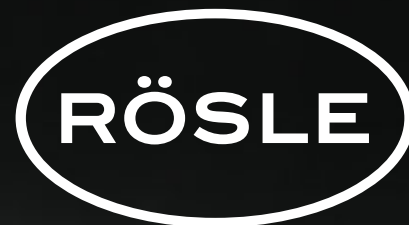


LOVE
COOK
LIVE



SINCE 1888



*Entdecken Sie die Welt von RÖSLE
und lassen Sie sich von uns inspirieren.*

Discover the world of RÖSLE and get inspired.

Découvrez le monde de RÖSLE et laissez-vous inspirer.

Sehr geehrter RÖSLE Kunde,

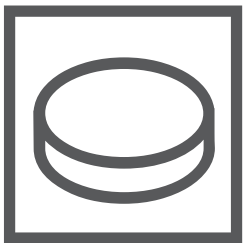
vielen Dank, dass Sie sich für hochwertiges Kochgeschirr aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt.

RÖSLE steht seit 1888 für durchdachte Küchenwerkzeuge mit ausgezeichnetem Design. Das ist eine lange Zeit und unser Anspruch an unsere Produkte, die lange Freude machen sollen. Vielleicht sogar ein bisschen ans Herz wachsen. Probieren Sie es aus. Sie werden sehen und spüren, wieviel Freude es macht, mit intelligenten Küchenwerkzeugen und Kochgeschirren gute Lebensmittel zu verarbeiten.

LOVE. COOK. LIVE.

Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

Unsere Produkte sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt, das Material auf das Profiköche schwören. Dieses Kochgeschirr ist für folgende Herdarten geeignet:



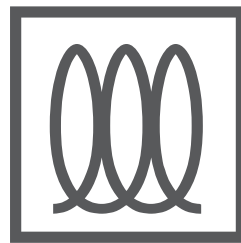
Elektro



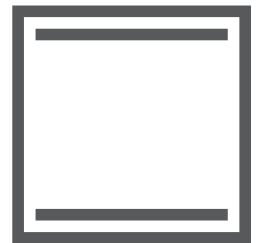
Ceran



Gas



Induktion



Backofen –
falls nicht anders
gekennzeichnet

LOVE COOK LIVE

*Erfahren Sie wie motivierend es sein kann, etwas ganz Neues zu Kochen. Und wieviel Inspiration damit in Ihr Leben kommt. Kurz gesagt: **LOVE. COOK. LIVE.***

LOVE *Ein großes Wort. Aber man kann es jeden Tag an vielen kleinen Dingen leben. Zum Beispiel an der Liebe zu Lieblingsrezepten. Aber auch darüber hinaus: Wie schön es ist, Menschen die Freude am Kochen zu geben, die Liebe zu guten Zutaten oder das Gefühl zusammen zu genießen.*

COOK *Wir entwickeln Produkte in enger Zusammenarbeit mit Profis und Verbrauchern. Und wir hören Ihnen zu. So entwickeln sich unsere Ideen in mehreren Schritten zu überzeugenden Werkzeugen. Selbstverständlich nach den Grundsätzen von Ergonomie und Funktion. Aber natürlich auch mit Gefühl für Modernität und Stil.*

LOVE. COOK. LIVE.

LIVE *Einfach Leben. Alle denken immer, man muss mehr, mehr, mehr haben. Aber wenn man dem jeden Tag nachjagt, kommt oft der Moment, wo viel Wichtigeres immer weniger wird: Das Gefühl für die wirklich wichtigen Dinge im Leben. Das Gespür für das kleine Glück. Der Genuss der kleinen Momente.*

Wenn wir wieder mehr lieben, was wir täglich sehen, kaufen und zubereiten, bekommt man ganz schnell mehr, mehr, mehr: Mehr Glück und Zufriedenheit. Mehr Lebensqualität.

Weitere Informationen zu RÖSLE finden Sie unter
www.roesle.de

Alle Vorteile auf einen Blick:

RÖSLE Kochgeschirr fällt neben der hohen Funktionalität durch eine vielseitige Verwendbarkeit auf. Es eignet sich dank des formschönen Designs auch vorzüglich als Serviergeschirr auf dem Tisch.

- 3 Edelstahl rostfrei 18/10.
- 3 Griffe ergonomisch geformt zum sicheren Greifen.
- 3 Schüttrand für sicheres und tropffreies Ausgießen.
- 3 Lange Lebensdauer bei Beachtung aller Pflegehinweise.
- 3 Vitaminschonendes Kochen und Garen möglich
- 3 Für alle gängigen Herdarten geeignet.
- 3 Spülmaschinengeeignet.

Optional (je nach Sorte):

- 3 Gekapselter Boden: Spezialboden mit Aluminiumkern für gleichmäßige, energiesparende Wärmeleitung und -speicherung. Innenseite aus Edelstahl 18/10.
- 3 Mehrschichtmaterial: Schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis in die Topfwand. Innenseite aus Edelstahl 18/10.
- 3 Antihaftversiegelung PTFE für fettarmes und schonendes Braten, hitzebeständig bis 260 °C.
- 3 Keramikversiegelung für fettarmes und scharfes Anbraten, hitzebeständig bis 400 °C.
- 3 Dicht schließender Deckel für wasserarmes Garen, hitzebeständig bis 180 °C.
- 3 Glasdeckel aus bruch sicherem Sicherheitsglas zum Sichtkochen, hitzebeständig bis 180 °C.
- 3 Dampföffnung zur Minimierung des Überkochens.
- 3 Töpfe mit Innenskalierung.

1. Sicherheitshinweise

- 3 Metallgriffe und -stiele können sich bei längerer Kochzeit auf dem Herd oder im Backofen erhitzen. Zum Schutz vor Verbrennungen Topfhandschuhe oder einen anderen Wärmehandschutz verwenden.
- 3 Bei Deckel mit Dampföffnung kann während des Kochens heißer Dampf aus der Öffnung austreten. Die Dampföffnung daher immer nach hinten drehen und Abstand vom heißen Dampf halten.
- 3 Falls es zu einem Fettbrand kommen sollte, diesen niemals mit Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten löschen! Bitte verwenden Sie eine Löschdecke oder den Deckel des Kochgeschirrs.
- 3 Halten Sie Kinder während der Benutzung vom heißen Kochgeschirr fern.

2. Handhabung

- 3 Eventuell vorhandene Aufkleber vor dem ersten Einsatz entfernen.
- 3 Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
- 3 Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- 3 Um Energie zu sparen immer den Topfdurchmesser und die Größe der Kochplatte aufeinander abstimmen. Damit wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.
- 3 Beim wasserarmen Garen nur niedrige Heizstufen verwenden.
- 3 Glasdeckel im Backofen bis max. 180 °C verwendbar.
- 3 Niemals leeres Kochgeschirr, vor allem solches mit Antihaftversiegelung erhitzen oder auf heißen eingeschalteten Herdplatten stehen lassen. Insbesondere darauf achten, dass die Flüssigkeiten aus den Speisen nie vollständig verdampfen. So werden ein Anbrennen der Lebensmittel und eine Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle verhindert. Diese kann durch das Schmelzen des Aluminiums im Boden verursacht werden. Beginnt das Öl in Ihrem Kochgeschirr zu rauchen, verringern Sie die Hitze.
- 3 Um Lochfraß zu verhindern, Salz zum Auflösen nur unter gleichzeitigem Rühren ins kochende Wasser geben und stark salzhaltige Nahrungsmittel nicht im Kochgeschirr aufbewahren.
- 3 Möglichst bald nach Gebrauch mit heißem Wasser ausspülen.

Hinweis für Induktionsherde:

Die Herdplatte und der Durchmesser des Kochgeschirrs sollten möglichst identisch sein, da sonst das Kochgeschirr vom Magnetfeld möglicherweise nicht erkannt wird. Bei hohen Kochstufen kann ein Summen ertönen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr.

Hinweis für Gasherde:

Die Flammenspitzen sollten nicht über den Topfboden hinausreichen. Damit wird eine übermäßige Erwärmung der Griffe und Beschläge verhindert.

Die Herdplatte und der Durchmesser des Kochgeschirrs sollten möglichst identisch sein, um die Energie optimal auszunutzen und eine ungleichmäßige Erhitzung des Bodens zu verhindern. Für die Wahl der richtigen Herdplatte ist der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens entscheidend. Nicht der obere Topf- oder Pfannendurchmesser.

Herdplatte	Kochgeschirr
klein ø 14,5 cm	ø 16 / 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 28 cm

3. Wasserarmes Garen

Bestimmte Lebensmittel wie z.B. Gemüse können im geschlossenen Topf mit wenig Flüssigkeit besonders schonend gegart werden. So werden einerseits Vitamine und Mineralstoffe nicht ausgewaschen, andererseits wird der Geschmack der Lebensmittel optimal erhalten.

Daher kann mit dieser Methode auch sehr salzarm gekocht werden. Beim wasserarmen Garen muss stets ein dicht schließender Deckel auf dem Topf sein, damit kein Dampf entweicht und somit der Garvorgang nicht unterbrochen wird.

4. Öle und Fette

- 3 Trocknen Sie Ihr Gargut gründlich ab, bevor Sie es in heißem Fett anbraten (z. B. Küchenpapier). So vermeiden Sie Fettspritzer.
- 3 Achten Sie darauf das Fett nicht zu überhitzen
- 3 Verwenden Sie nur Fette welche zum Braten oder Frittieren geeignet sind.

Fettarm braten

Öl oder Fett in einer kalten Pfanne erst stark erhitzen (höchste Stufe). Dann das Fleisch/Bratgut dazugeben und auf eine mittlere Stufe zurückschalten. Von allen Seiten anbraten, dann den Deckel möglichst geschlossen halten. So gart ihr Fleisch im eigenen Saft und es wird nur wenig Fett benötigt.

Frittieren

- 3 Nur Fett auswählen, welches ausdrücklich zum Frittieren geeignet ist.
- 3 Ausreichend Hitze hat das Fett dann erreicht, wenn an einem eingetauchten Holzkochlöffelstiel Bläschen entstehen, oder mit Hilfe eines Bratenthermometers kann die Temperatur einfach abgelesen werden.
- 3 Die ideale Temperatur liegt zwischen 160 – 170 °C.
(Fette siehe folgende Übersicht)
- 3 Das zu frittierende Nahrungsmittel niemals mit der Hand in den Topf legen, sondern eine Zange oder einen Schaumlöffel mit langem Griff verwenden.
- 3 Es ist darauf zu achten, dass niemals Wasser in das heiße Fett gelangt.

Übersicht Fette

Fett / Öl	Ideal für
Keine Hitze (nicht zum Braten geeignet)	
Kürbiskernöl, Leinöl, Traubenkernöl (kaltgepresst), Walnussöl, Native Olivenöle (kaltgepresst)	<i>Salate, Dressings, kalte Gerichte</i>
Mittlere Temperaturen (ca. 160 – 180 °C)	
Distelöl, Butter, Butterschmalz, Ghee	<i>Gemüse, Fleisch, Fisch</i>
Hohe Temperaturen (ca. 195 – 230 °C)	
Sojaöl, Rapsöl (raffiniert), Sonnenblumenöl (raffiniert), Erdnussöl (raffiniert), Palmfett, Kokosfett	<i>Frittieren, Wok-Küche, Bratkartoffeln, Schnitzel, Steak, Kotelett</i>

Bei Temperaturen über 215 °C empfehlen wir Ihnen ein Produkt mit einer unbeschichteten Oberfläche, Keramikversiegelung oder Emaille-Versiegelung, diese Versiegelungen sind hitzebeständig bis 400 °C.

5. Versiegelung

5.1. Antihaftversiegelung

- 3 Auf Artikel mit Antihaftversiegelung gilt die gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren. Darüber hinaus sind die Allgemeinen Sicherheitshinweise (Punkt 7) zu berücksichtigen.
- 3 Vorsicht: Überhitzung kann die Antihaftversiegelung beschädigen. Lassen Sie die Pfanne nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen.
- 3 Ideal für Eierspeisen oder leicht haftende Lebensmittel zum fettarmen und schonenden Braten und leichtem reinigen.
- 3 Hitzebeständig bis 260 °C.
- 3 Nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen in der Pfanne rühren. Gebrauchsspuren, wie leichte Kratzer, beeinträchtigen die Funktion des Kochgeschirrs nicht.
- 3 Pfanne nie ohne Inhalt erhitzen. 1 Tropfen Öl als Indikator genügt, um Ihr Kochgeschirr vor Überhitzung zu schützen. Beginnt das Öl in Ihrem Kochgeschirr zu rauchen, verringern Sie die Hitze.
- 3 Handreinigung empfohlen

5.2 Keramikversiegelung

- 3 Auf Artikel mit Keramikversiegelung gilt die gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren. Darüber hinaus sind die Allgemeinen Sicherheitshinweise (Punkt 7) zu berücksichtigen.
- 3 Vorsicht: Überhitzung kann die Antihaftversiegelung beschädigen. Lassen Sie die Pfanne nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen.
- 3 Die Keramik Versiegelung ist ideal zum scharfen anbraten wie Steaks oder Bratkartoffeln
- 3 Hitzebeständig bis 400 °C.
- 3 Nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen in der Pfanne rühren. Gebrauchsspuren, wie leichte Kratzer, beeinträchtigen die Funktion des Kochgeschirrs nicht.
- 3 Pfanne nie ohne Inhalt erhitzen. 1 Tropfen Öl als Indikator genügt, um Ihr Kochgeschirr vor Überhitzung zu schützen. Beginnt das Öl in Ihrem Kochgeschirr zu rauchen, verringern Sie die Hitze.
- 3 Handreinigung empfohlen

6. Reinigung

6.1. Handreinigung

- 3 Angebrannte Speisereste in Wasser einweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. Verwendet werden können haushaltsübliche Edelstahlreiniger, jedoch nicht bei Pfannen mit Antihaftversiegelung.
- 3 Keine Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
- 3 Kalkflecken und bläuliche Verfärbungen durch kalkhaltiges Wasser oder bestimmte Speisen regelmäßig mit Essigessenz entfernen.
- 3 Kochgeschirr niemals feucht aufbewahren.

6.2 Reinigung in der Spülmaschine

- 3 Nur hochwertige Geschirrspülreiniger verwenden.
- 3 Klarspüler und Spülmaschinensalz immer rechtzeitig auffüllen. Salz im Innenraum der Spülmaschine ist unbedingt zu vermeiden, da eine hohe Salzkonzentration zu Korrosion führen kann. Gegebenenfalls nach dem Auffüllen die Spülmaschine einmal leer durchlaufen lassen.
- 3 Kochgeschirr mit Antihaftversiegelung empfehlen wir von Hand zu spülen.
- 3 Fremdrost, der durch anderes Geschirr übertragen wurde, immer sofort entfernen, um Korrosionsschäden zu vermeiden.

- 3 Spülmaschine direkt nach jedem Spülvorgang zur Belüftung öffnen.
- 3 Um Flecken zu vermeiden, das Kochgeschirr sofort abtrocknen und nicht in der Maschine stehen lassen.

7. Allgemeine Sicherheitshinweise und Gewährleistung

Für Schäden am Kochgeschirr und Zubehör wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- 3 auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- 3 auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- 3 auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- 3 auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- 3 auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen und Zubehör

Auf Kochgeschirr aus Edelstahl erhalten Sie 20 Jahre RÖSLE-Garantie.



Auf Kochgeschirr mit Antihaftversiegelung gilt die gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren.

Es wird nur für Schäden haftet, welche auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Handeln des gesetzlichen Vertreters unserer Gesellschaft beruht.

Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an den Fachhandel.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Die Gewährleistung beginnt mit dem Datum des Kaufbeleges. Bitte bewahren Sie diesen sorgfältig auf.

8. Service und Kontakt

Für Fragen, Anregungen und Reklamationen ist unsere Kundenbetreuung von Montag bis Freitag zwischen 8 – 18 Uhr für Sie erreichbar.

E-Mail: produktanfrage@roesle.de

Telefon: +49 8342 912 -270

Telefax: +49 8342 912 -190

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude
mit Ihrem neuen RÖSLE Kochgeschirr.*

Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf

Weitere Informationen
zu unseren Produkten und Anregungen
rund ums Kochen unter **www.roesle.de**
oder folgen Sie dem QR-Code.



Dear RÖSLE customer,

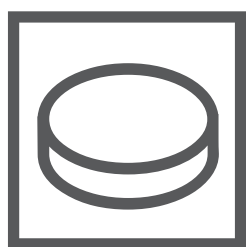
Congratulations and thank you for choosing RÖSLE's top quality cookware. You have selected a durable quality product.

RÖSLE has been known for kitchen utensils with excellent designs since 1888. This is a long time and a measure of claim made of our products intended to give you many years of pleasure. And maybe even become favourites. Do try them out. You will see and experience how much pleasure it gives to prepare good food with intelligent kitchen utensils and cookware.

LOVE. COOK. LIVE.

To enjoy your product for many years please carefully read the following product information, handling and maintenance instructions, as well as safety recommendations and keep them for reference purposes.

RÖSLE cookware clearly is an excellent choice for first class quality products made from top-grade stainless steel. It is also the preferred by the most demanding chefs. This cookware is suitable for the following types of hob:



Electric



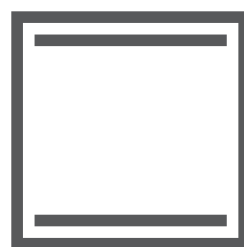
Ceramic



Gas



Induction



Oven –
if not indicated
otherwise

LOVE COOK LIVE

*Experience how motivating it can be to cooking something completely new. And how much inspiration this brings to your life. In short: **LOVE. COOK. LIVE.***

LOVE *is a big word. But it can be experienced every day in many little things. For example, the love of a favourite recipe. But beyond that: How wonderful it is to give people the joy of cooking, the love of good ingredients or sharing a sense of enjoyment.*

COOK *We develop products in close cooperation with professionals and consumers. And we listen to you. In this way, we develop our ideas in many small steps that lead to impressive tools. Taking into account the basic principles of ergonomics and function, of course. But naturally with a sense of modernity and style.*

LOVE. COOK. LIVE.

LIVE *Simply live. Everyone always believes you need more, must have more. But despite chasing after it every day, you will often find the moment comes when something even more important just seems to fade, that instinct for the really important things in life. That sense of small pleasures. The enjoyment of those little moments.*

When we begin to love that which we see, buy and prepare on daily basis a little more, then more and more will follow on: More happiness and satisfaction. More quality of life.

More information about RÖSLE can be found at
www.roesle.de

All Advantages at a Glance:

RÖSLE cookware is known for its superior functionality and wide variety of applications. Thanks to its outstanding design it is also the ideal tableware and dinnerware set.

- 3 18/10 stainless steel.
- 3 Ergonomically shaped handles for easy handling.
- 3 All-round pouring rim for safe and drip-free pouring.
- 3 Observe care instructions for long product life.
- 3 Ability to prepare and cook without destroying vitamins.
- 3 Suitable for all current types of cooker.
- 3 Dishwasher proof.

LOVE. COOK. LIVE.

Optional (depending on product type):

- 3 Encapsulated base: Special base with aluminium core for optimal thermal absorption and heat distribution. 18/10 stainless steel interior.
- 3 Multi-layered material: distributes heat fast and evenly from base to walls. 18/10 stainless steel interior.
- 3 PTFE non-stick coating for low fat and gentle frying, heat resistant up to 260 °C.
- 3 Ceramic coating for low fat and fast frying, heat resistant up to 400 °C.
- 3 Tightly sealing lids for cooking with little water, heat resistant up to 180 °C.
- 3 Glass lids made from heat-resistant and break-proof safety glass to aid visual cooking, heat resistant up to 180 °C.
- 3 Steam vents to minimise boiling over.
- 3 Pots with inside scale.

1. Safety Instructions

- 3 Extended cooking and baking times may result in metal handles heating up. To prevent burns, use oven gloves or any other pot holders.
- 3 Lids with steam vents may produce hot steam while cooking. Lids with steam vents should always be turned away from you, keeping you at a safe distance.
- 3 Never use water or fluids containing water to extinguish burning fat! Please use a fire blanket or the lid of your cookware.
- 3 Keep children away from hot cookware when cooking.

2. Handling Instructions

- 3 Please remove any labels before using your cookware for the first time.
- 3 Carefully wash items with hot water and detergent before using them for the first time.
- 3 Use highest temperature range only for heating up; reduce heat promptly and cook meals thoroughly at a medium temperature.
- 3 To save energy, select appropriate pan diameter to match size of hot plate.
- 3 Only use low temperatures when cooking with little water.
- 3 Glass lid heat resistant up to 180°C.
- 3 Avoid heating up empty cookware, especially with non-stick coating, or placing cookware onto activated hot plates with high temperature. Ensure that liquids from meals never become completely vaporised. This prevents burnt-on food and damage to your cookware or heat source which might be caused by aluminium melting in the base. If the oil in your cookware starts to smoke, reduce the heat.
- 3 To prevent surface corrosion, only add salt to cooking water while stirring and do not store salty foods in cookware.
- 3 After use, clean your cookware with hot water as soon as possible.

Note for Induction Hobs:

Ideally the hotplate should match the diameter of the cookware so that the magnetic induction plate reliably recognises the cookware. At high heat levels there may be a buzzing sound. There is a technical reason for this and it is not an indication of a faulty cooker or cookware.

Note for Gas Cookers:

Flame tips should not extend beyond pot base, to prevent damage to the handles and metal fittings caused by excess heat.

The hot plate and the diameter of the cookware should be identical, if possible, in order to ensure that energy is used in an optimum way, and to prevent uneven heating of the base. The diameter of the pot or pan is key when selecting the correct hot plate. Do not use the diameter of the top of the pot or pan.

Hot plate		Cookware
small	ø 14,5 cm	ø 16 / 20 cm
medium	ø 18 cm	ø 24 cm
large	ø 22 cm	ø 28 cm

3. Cooking with little water

Certain foods, for example vegetables, can be cooked in a particularly gentle way in a close pan with little liquid. This ensures that vitamins and minerals are not flushed out of the food, and that the flavours of the food remain intact.

For this reason, this method can also be used for low-salt cooking. When cooking with little water, there must always be a well-sealed lid on the pan to ensure that steam does not escape and the cooking process is therefore not interrupted.

4. Oils and fats

- 3 Dry your food thoroughly before frying in hot fat (e.g. using kitchen roll). This prevent fat from spitting.
- 3 Make sure that the fat is not overheated
- 3 Only use fats that are suitable for cooking or frying.

Low-fat frying

First use a high heat to heat oil or fat in a cold pan (on the highest setting). Then put the meat/food into the pan and adjust to a medium setting. Fry on all sides, then try and keep the lid closed. This is the best way to cook meat in its own juices, and requires very little fat.

Deep frying

- 3 Only use a fat that is designated suitable for deep frying.
- 3 The fat has attained sufficient heat when bubbles are formed on the handle of a wooden spoon dipped into the fat. A cooking thermometer may also be used to simply read the temperature.
- 3 The ideal temperature lies between 160-170°C.
(See the following overview of fats)
- 3 Never use your hand to introduce food to be fried into the pan, instead use tongs or a skimmer with a long handle.
- 3 Ensure that water is never introduced into the hot fat.

Overview of fats

Fat / oil	Ideal for
No heat (not suitable for frying)	
Pumpkin oil, linseed oil, grape seed oil (cold-pressed), walnut oil, native olive oil (cold-pressed)	<i>Salads, dressings, cold dishes</i>
Medium temperatures (approximately 160 – 180 °C)	
Safflower oil, butter, clarified butter, ghee	<i>Vegetables, meat, fish</i>
High temperatures (approximately 195 – 230 °C)	
Soya oil, rapeseed oil (refined), sunflower oil (refined), peanut oil (refined), palm oil, coconut oil	<i>Frying, wok cooking, fried potatoes, schnitzel, steak, cutlets</i>

For temperatures over 215 °C, we recommend a product with uncoated surface, with ceramic or enamel coating, since these are heat resistant up to 400 °C.

5. Coating

5.1. Non-stick coating

- 3 Items with a non-stick coating have the legally applicable guarantee of 2 years. Further, the General Safety Notes (point 7) are to be observed.
- 3 Caution: Overheating may damage the non-stick coating. Never leave the pan unattended on the hob.
- 3 Ideal for egg-based dishes or lightly adhering foods, for low-fat and gentle frying and easy cleaning.
- 3 Heat resistant up to 260 °C.
- 3 Do not use pointed or sharp-edged utensils in the pan. Signs of wear, such as minor scratches, do not affect the functionality of the cookware.
- 3 Never heat the pan when empty. As a guide, 1 drop of oil is sufficient to protect your cookware from overheating. If the oil in your cookware starts to smoke, reduce the heat.
- 3 We recommend washing by hand

5.2 Ceramic coating

- 3 Items with a ceramic coating have the legally applicable guarantee of 2 years. Further, the General Safety Notes (point 7) are to be observed.
- 3 Caution: Overheating may damage the coating. Never leave the pan unattended on the hob.
- 3 The ceramic seal is ideally suited to fast cooking for steak or fried potatoes
- 3 Heat resistant up to 400 °C.
- 3 Do not use pointed or sharp edged utensils in the pan. Signs of wear, such as minor scratches, do not affect the functionality of the cookware.
- 3 Never heat the pan while empty. As a guide, 1 drop of oil is sufficient to protect your cookware from overheating. If the oil in your cookware starts to smoke, reduce the heat.
- 3 We recommend washing by hand

6. Washing

6.1. Washing by hand

- 3 Soak burnt food residue in water and use a sponge or brush for careful removal. Stainless steel cleaners may be used, except for on pans with nonstick coating.
- 3 Do not use metal scouring pads or abrasive detergents.
- 3 Use vinegar concentrate to regularly remove scaling and bluish discoloration caused by chalky water or particular foodstuffs.
- 3 Never store cookware when moist.

6.2 Washing in the dishwasher

- 3 Only use high-quality dishwasher detergent.
- 3 Regularly check level of rinse agents and dishwasher salt. Avoid any salt inside the dishwasher as a high salt concentration may result in corrosion. If required, perform an empty wash cycle after salt refill.
- 3 We recommend cleaning non-stick cookware by hand.
- 3 To avoid corrosion damage, immediately remove extraneous rust from other tableware.

- 3 Immediately after every dishwashing cycle open dishwasher for airing.
- 3 To avoid stains, dry cookware immediately and do not leave it in dishwasher.

7. General safety tips and warranty

No liability will be accepted for damage of cookware and accessories resulting from:

- 3 Inappropriate use
- 3 Insufficient, improper or careless handling
- 3 Failure to comply with these instructions
- 3 Inappropriate repair work
- 3 Use of spare parts and accessories not of the original design

We offer a 20-year RÖSLE warranty on stainless steel cookware



For products with a non-stick coating, the statutory two year warranty applies.

Liability is accepted only for damages based on the deliberate or gross negligent actions of the legal representative of our company.

In the event of questions or complaints, please consult your specialist dealer.

Please store these instructions for future reference.

The guarantee starts on the date on the receipt.
Please store this carefully.

8. Service and contact

Our customer service department is available from Monday to Friday between 8 am and 6 pm for any questions, suggestions and complaints.

E-Mail: produktanfrage@roesle.de

Telephone: +49 8342 912 -270

Telefax: +49 8342 912 -190

Enjoy your new RÖSLE cookware.

*Your RÖSLE team from Marktoberdorf,
Southern Germany.*

For further information on our products
and suggestions on all aspects
of cooking, go to **www.roesle.de**
or follow the QR-Code.



Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi un ustensile de cuisson haut de gamme de notre maison.

Le choix d'un article de qualité doté d'une longue durée de vie.

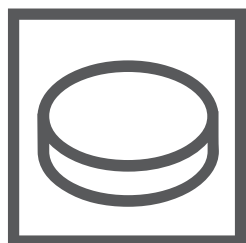
Depuis 1888, RÖSLE est synonyme d'ustensiles de cuisine bien pensés au design unique. C'est ce que nous attendons de nos produits disponibles depuis de nombreuses années maintenant et qui doivent satisfaire durablement nos clients, voire même devenir des ustensiles auxquels ils s'attachent. Essayez-les vous aussi et ressentez vous-même le plaisir de cuisiner des aliments sains avec des ustensiles de cuisine et de cuisson bien pensés.

LOVE. COOK. LIVE.

Afin que vous puissiez en profiter longtemps, veuillez lire les informations relatives aux produits, consignes pour une utilisation et un entretien optimal ainsi que les conseils de sécurité ci-après et conservez-les soigneusement.

Nos produits sont fabriqués en acier inoxydable de qualité supérieure, un matériau prisé des chefs.

Ces ustensiles de cuisson s'adaptent aux feux suivants :



Plaques
électriques



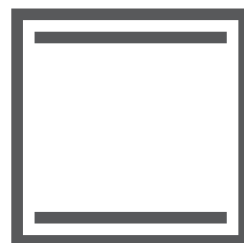
Vitro-
céramique



Gaz



Induction



Fours –
sauf mention
contraire

LOVE COOK LIVE

Découvrez le plaisir de cuisiner quelque chose de totalement nouveau. Et laissez-vous inspirer.

En bref: LOVE. COOK. LIVE.

LOVE *Un grand mot, dont on peut néanmoins faire l'expérience grâce aux nombreux petits plaisirs du quotidien. Grâce à l'amour de ses recettes préférées par exemple. Mais cela va même plus loin : qu'il est bon de transmettre le plaisir de cuisiner, l'amour des bons ingrédients ou le sentiment d'apprécier ensemble un repas.*

COOK *Nous développons des produits en étroite coopération avec les professionnels de la cuisine et les consommateurs. Et nous sommes à votre écoute. C'est ainsi que se développent peu à peu nos idées d'ustensiles qui sauront vous convaincre. Bien entendu en respectant les principes d'ergonomie*

LOVE. COOK. LIVE.

et de fonctionnalité sans oublier naturellement sens de la modernité et du design.

LIVE *Vivre, tout simplement. Tout le monde pense qu'il faut posséder toujours plus, plus, plus. Mais lorsqu'on poursuit ce but chaque jour, il arrive souvent que ce qui est vraiment important le devienne de moins en moins: le sentiment pour les choses vraiment essentielles dans la vie. Le sens des petits moments de bonheur. Le plaisir de chaque instant.*

Réapprendre à apprécier ce que nous voyons, achetons et préparons tous les jours nous offre plus, plus, plus : plus de joie et de satisfaction. Une qualité de vie meilleure.

*Pour de plus amples informations sur RÖSLE, rendez-vous sur **www.roesle.de***

Tous les avantages en un clin d'œil :

Les ustensiles de cuisson RÖSLE se distinguent non seulement par leur haute fonctionnalité mais également par leur diversité d'utilisation. Grâce à son design sobre, il peut parfaitement être utilisé comme plat de service sur la table.

- 3 Acier inoxydable 18/10.
- 3 Poignées de forme ergonomique pour une bonne prise en main.
- 3 Bord verseur anti-goutte.
- 3 Longue durée de vie en suivant les recommandations d'entretien.
- 3 Cuisine et cuisson qui préservent les vitamines.
- 3 Compatible tous feux.
- 3 Adapté au lave-vaisselle.

En option (suivant le modèle) :

- 3 Fond capsulé: Fond spécial avec noyau en aluminium pour une répartition régulière de la chaleur tout en économisant de l'énergie et en la conservant. Parois intérieures en acier inoxydable 18/10.
- 3 Matériau multi-couches : Répartition rapide et régulière de la chaleur du fond jusqu'aux parois de l'ustensile. Parois intérieures en acier inoxydable 18/10.
- 3 Revêtement antiadhésif PTFE pour une cuisson pauvre en matières grasses et qui préserve les aliments, résistant jusqu'à une température de 260 °C.
- 3 Revêtement céramique pour une saisie à feu vif et pauvre en matières grasses, résistant jusqu'à une température de 400 °C
- 3 Couvercle hermétique pour une cuisson pauvre en eau, résistant jusqu'à une température de 180 °C.
- 3 Couvercle en verre de sécurité incassable et résistant à la chaleur pour une cuisson à vue, résistant jusqu'à une température de 180 °C.
- 3 Ouverture pour la vapeur afin d'éviter les débordements.
- 3 Ustensiles de cuisson avec graduation à l'intérieur.

1. Conseils de sécurité

- 3 Les poignées et manches en métal peuvent devenir chauds lors d'une cuisson prolongée sur le feu ou dans le four. Afin d'éviter les brûlures, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- 3 Pour les couvercles dotés d'une ouverture pour la vapeur : de la vapeur brûlante peut s'échapper de l'orifice. Tournez l'ouverture vers l'arrière et tenez-vous suffisamment éloigné de la chaleur.
- 3 Si jamais les matières grasses prenaient feu, n'essayez en aucun cas d'éteindre les flammes avec de l'eau ou du liquide! Utilisez une couverture ou un couvercle d'ustensile de cuisson.
- 3 Tenir les enfants éloignés pendant l'utilisation d'ustensiles de cuisson chauds.

2. Utilisation

- 3 Ôtez les éventuelles étiquettes autocollantes avant la première utilisation.
- 3 Avant la première utilisation nettoyez soigneusement l'ustensile avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- 3 Utilisez le feu le plus fort uniquement pour préchauffer, réduisez à temps la chaleur et faites cuire les aliments à feu moyen.

- 3 Afin d'économiser de l'énergie, veillez à ce que le diamètre de la plaque de cuisson et de l'ustensile soient identiques. Cela permet une distribution constante de la chaleur.
- 3 Pour une cuisson avec peu d'eau, utilisez uniquement les feux les plus bas.
- 3 Le couvercle en verre peut être utilisé pour une cuisson au four à 180 °C maximum.
- 3 Ne faites jamais chauffer des ustensiles de cuisson vides, en particulier ceux dotés d'un revêtement antiadhésif ou les laisser sur des plaques chaudes. Veillez en particulier à ce que l'eau des aliments ne s'évapore jamais totalement. Ceci empêche les aliments de brûler et l'ustensile de cuisson ou la plaque de cuisson d'être endommagé(e). Un tel dommage peut résulter de la fonte de l'aluminium au fond de l'ustensile de cuisson. Si l'huile commence à fumer dans un ustensile de cuisson, baissez le feu.
- 3 Afin d'éviter la formation de piquûres, ajoutez le sel uniquement quand l'eau bout et remuez bien pour le dissoudre. Evitez également de conserver les aliments salés dans l'ustensile de cuisson.
- 3 Nettoyez les ustensiles de cuisson avec de l'eau chaude aussi rapidement que possible après utilisation.

Conseil pour les plaques à induction :

La plaque de cuisson et le diamètre de l'ustensile de cuisson doivent être pratiquement identiques sans quoi l'ustensile de cuisson ne peut être reconnu par le champ magnétique. Sur la plus haute température de cuisson, il se peut qu'il y ait un bourdonnement. Ce bruit est dû à la technique et n'est en aucun cas un signe de dysfonctionnement de votre plaque ou de votre ustensile de cuisson.

Conseil pour les feux à gaz :

Les pointes des flammes ne doivent pas dépasser le fond de l'ustensile. Vous évitez ainsi une surchauffe des poignées et soudures.

La plaque de cuisson et le diamètre de l'ustensile de cuisson doivent être le plus identique possible afin d'utiliser l'énergie de manière optimale et d'éviter une chauffe inégale du fond de l'ustensile de cuisson. Le diamètre du fond de casserole ou de poêle est déterminant pour le choix de la bonne plaque de cuisson. Pas le diamètre supérieur de la casserole ou de la poêle.

Plaque de cuisson	Ustensile de cuisson
petit ø 14,5 cm	ø 16 / 20 cm
moyen ø 18 cm	ø 24 cm
grand ø 22 cm	ø 28 cm

3. Cuisson pauvre en eau

Certains aliments comme par exemple les légumes peuvent être cuits doucement avec très peu de liquides dans un ustensile de cuisson au couvercle fermé. Ainsi d'une part les vitamines et les sels minéraux sont préservés, de l'autre la saveur des aliments est conservée.

Cette méthode permet également une cuisson avec très peu de sel. Pour la cuisson pauvre en eau, il est important que le couvercle soit hermétique afin que la vapeur ne s'échappe pas et que la cuisson ne soit pas interrompue.

4. Huiles et graisses

- 3 Séchez bien les aliments avant de les saisir dans de la graisse chaude (par ex. avec de l'essuie-tout).
Vous éviterez ainsi les projections de graisse.
- 3 Veillez à ne pas surchauffer la graisse.
- 3 N'utilisez que des graisses destinées à la cuisson ou la friture.

Cuisson pauvre en matières grasses

Faites d'abord chauffer à feu vif l'huile ou une autre graisse dans une poêle froide (puissance maximale). Ajoutez la viande / les aliments et baissez le feu à puissance moyenne. Faites revenir les aliments de chaque côté puis maintenez le couvercle le plus fermé possible. Ainsi, votre viande cuit dans son propre jus et sa cuisson nécessite que très peu de matières grasses.

Friture

- 3 Choisir uniquement une graisse expressément indiquée pour la friture.
- 3 La graisse est assez chaude quand de petites bulles se forment quand on y plonge le manche d'une cuillère en bois. Il est aussi possible de mesurer simplement la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine.
- 3 La température idéale se situe entre 160 °C et 170 °C (voir liste des graisses ci-après).
- 3 Ne jamais mettre les aliments à frire dans la casserole à la main, utiliser une pince ou une écumoire à long manche.
- 3 Ne jamais laisser de l'eau se mélanger à la graisse chaude.

Liste des graisses

Graisse / huile	Idéale pour
Pas de chaleur (ne convient pas à la cuisson)	
Huile de pépins de courge, huile de lin, huile de pépins de raisin (pressées à froid), huile de noix, huiles d'olive vierges (pressées à froid)	<i>Salades, vinaigrettes, plats froids</i>
Températures moyennes (env. 160 – 180 °C)	
Huile de carthame, beurre clarifié, ghee	<i>Légumes, viandes, poissons</i>
Températures élevées (env. 195 – 230 °C)	
Huile de soja, huile de colza (raffinée), huile de tournesol (raffinée), huile d'arachide (raffinée), huile de palme, graisse de coco	<i>Friture, wok, pommes de terre sautées, escalopes panées, steaks, côtelettes</i>

Pour les températures dépassant 215 °C, nous recommandons d'utiliser un produit doté d'une surface sans revêtement, d'un revêtement céramique ou émail car ces revêtements résistent à une température allant jusqu'à 400 °C.

5. Revêtement

5.1. Revêtement antiadhésif

- 3 Une garantie légale de 2 ans s'applique aux articles pourvus d'un revêtement antiadhésif. Il convient également de respecter les consignes générales de sécurité (point 7).
- 3 Attention : une surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif. Ne jamais laisser une poêle sans surveillance sur le feu.
- 3 Idéal pour les plats à base d'œufs ou les aliments légèrement adhérents, pour une cuisson qui préserve les aliments et pauvre en matières grasses ainsi que pour un nettoyage facile.
- 3 Résistant aux températures allant jusqu'à 260 °C.
- 3 Ne pas remuer les aliments dans la poêle avec un objet pointu ou tranchant. Les signes d'usure tels que de petites rayures ne limitent pas la fonctionnalité de l'ustensile de cuisson.
- 3 Ne jamais chauffer la poêle vide. Il suffit de verser une goutte d'huile en guise d'indicateur pour protéger votre ustensile de cuisson de la surchauffe. Si l'huile commence à fumer dans un ustensile de cuisson, baissez le feu.
- 3 Nettoyage à la main recommandé

5.2 Revêtement céramique

- 3 Une garantie légale de 2 ans s'applique aux articles pourvus d'un revêtement céramique. Il convient également de respecter les consignes générales de sécurité (point 7).
- 3 Attention : une surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif. Ne jamais laisser la poêle sans surveillance sur le feu.
- 3 Le revêtement céramique est idéal pour la saisie à feu vif, notamment pour les steaks ou les pommes de terre sautées
- 3 Résistant aux températures allant jusqu'à 400 °C.
- 3 Ne pas remuer les aliments dans la poêle avec un objet pointu ou tranchant. Les signes d'usure tels que de petites rayures ne limitent pas la fonctionnalité de l'ustensile de cuisson.
- 3 Ne jamais chauffer la poêle vide. Il suffit de verser une goutte d'huile en guise d'indicateur pour protéger votre ustensile de cuisson de la surchauffe. Si l'huile commence à fumer dans un ustensile de cuisson, baissez le feu.
- 3 Nettoyage à la main recommandé

6. Entretien

6.1. Nettoyage à la main

- 3 Laissez tremper les restes d'aliments attachés dans de l'eau puis nettoyez soigneusement à l'aide d'une éponge ou d'une brosse à vaisselle. Vous pouvez également utiliser des produits spécialement adaptés pour l'acier inoxydable, sauf pour les poêles avec revêtement antiadhésif.
- 3 N'utilisez pas d'éponge en métal ni de produits abrasifs.
- 3 Les traces de calcaire ou les taches bleues, dues soit à l'eau calcaire soit à certains aliments peuvent être enlevées à l'aide de vinaigre ou d'alcool.
- 3 Essuyez bien vos ustensiles de cuisson, ne les rangez jamais humides.

6.2 Nettoyage au lave-vaisselle

- 3 Utilisez des produits hauts de gamme pour le lave-vaisselle.
- 3 Remplissez toujours à temps le liquide de rinçage et le sel pour lave-vaisselle. Evitez le sel à l'intérieur du lave-vaisselle car une forte concentration en sel peut engendrer une corrosion rapide. Si besoin est, laissez tourner le lave-vaisselle à vide après le remplissage.
- 3 Nous vous recommandons de laver à la main les ustensiles de cuisine dotés de revêtements antiadhésifs.

- 3 Éliminez immédiatement les traces de rouille provoquées par d'autres ustensiles pour éviter la corrosion.
- 3 Ouvrez le lave-vaisselle après chaque lavage pour l'aérer.
- 3 Afin d'éviter les taches, essuyez la vaisselle directement après le lavage et ne la laissez pas sécher dans le lave-vaisselle.

7. Conseils généraux de sécurité et garantie

La garantie n'est pas valable pour les dommages sur les ustensiles de cuisson et leurs accessoires résultants des causes suivantes :

- 3 une utilisation non conforme du produit
- 3 un traitement non adapté, inapproprié ou négligent
- 3 le non-respect de ce mode d'emploi
- 3 des réparations effectuées incorrectement
- 3 l'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires n'étant pas d'origine

Nous offrons une garantie RÖSLE de 20 ans sur les ustensiles de cuisine en acier inoxydable.



La garantie légale de 2 ans s'applique aux articles dotés d'un revêtement antiadhésif.

Seuls les dommages résultant d'une action intentionnelle ou d'une négligence grave de la part du représentant légal de notre société sont couverts par la garantie.

Pour toute question ou réclamation, veuillez vous adresser à un revendeur spécialisé.

Conservez cette notice d'utilisation pour vous y référer ultérieurement.

La garantie prend effet à partir de la date figurant sur le justificatif d'achat. Veuillez le conserver soigneusement.

8. Service clients et contact

Pour toute question, suggestion ou réclamation, notre service clients se tient à votre disposition du lundi au vendredi de 8 h à 18 h.

E-Mail : produktanfrage@roesle.de

Téléphone : +49 8342 912 -270

Fax : +49 8342 912 -190

*Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir
avec votre nouvel ustensile de cuisine RÖSLE.*

*Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf,
Bavière / Allemagne*

Pour de plus amples informations
sur nos produits et des suggestions
culinaires, rendez-vous sur **www.roesle.de**
ou bien suivez le code QR.





RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Deutschland

Tel. +49 8342 912 0

Fax +49 8342 912-190

www.roesle.de

02529 / 1215