

RÖSLE

SINCE 1888





Obsah

PLYNOVÉ GRILY

- 08 Přednosti našich plynových grilů
- 10 Vaše potřeby definují naše standardy
- 12 Rozšířte své kulinářské možnosti s litinovým systémem Vario
- 14 Primezone 800 °C, ať má maso šťávu
- 16 Modely grilu Videro

GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

- 20 Přednosti našich grilů na uhlí
- 22 Jeden gril, dvě velikosti

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 26 Vybavení a doplňky
- 32 Náčiní
- 39 Uzení
- 42 Měření a kontrola
- 44 Péče a čištění
- 46 Obaly



Skupina společností RÖSLE se vyvinula z malého, ale velmi inovativního řemeslného podniku. Klempíř Karl Theodor Rösle založil svou společnost v roce 1888 a spolu se svými tovaryši a pomocníky zpočátku vyráběl pouze výrobky a doplňky pro stavebnictví a pro odvodnění střech.

Vše pod názvem RÖSLE v malých prostorách v centru města Marktobendorf. Již v roce 1903 úspěšně přidal Karl Rösle do sortimentu novou produktovou řadu: nádobí a kuchyňské náčiní. Od té doby prodeje obou produktových skupin rostou a produkty jsou nabízeny ve více než 50ti zemích světa.

V roce 1985, přibližně tedy po 100 letech od založení firmy, se její vlastníci, výhradně členové rodiny RÖSLE, rozhodli tyto dvě divize fyzicky oddělit. Výrobky pro odvodnění střech se nabízejí výhradně pod názvem GRÖMO a nádobí, rozšířené o kvalitní grily a grilovací příslušenství, pod názvem RÖSLE.

Jsme Rösle

Více než 130 let se věnujeme produktům a příslušenství pro venkovní vaření. Naše výrobky vynikají kvalitním zpracováním, špičkovými technologiemi a moderním designem.

Víme, co chceme. Chceme být pro naše zákazníky partnerem a stát po jejich boku při vaření a grilování. Chceme spokojené zákazníky. To je náš cíl.





Přednosti našich plynových grilů



Komfortní pracovní výška

Ergonomická výška samotného roštu grilu 90 cm zajišťuje příjemné grilování.

Teploměr

Na víku je osazen teploměr s velkým a pěkně čitelným displejem.

Rošt na ohřívání

Pro odložení ugrilovaných hotových potravin slouží vyvýšený rošt umístěný v horní části prostoru pod víkem.

Prosklené víko grilu

Víko grilu s keramickým sklem umožňuje sledovat průběh vaření. Nedochází tak k nechtěnému úniku tepla častým otevíráním víka.

Nádoba na odkapávání tuku z nerezové oceli

Pro snadné čištění grilu je snadno vyjímatelná nerezová nádoba pro odkapávání tuku.

Velká grilovací litinová plocha VARIO+

Masivní grilovací rošt ze smaltované litiny je opatřen univerzálním systémem VARIO+ pro umístění doplňkového vybavení jako pánev WOK, pizza kámen, litinová deska či litinový kotlík.

Odkládací postranní stolky

Po použití lze oba stolky snadno sklopit bez použití nářadí.

Infračervená zóna „Primezone“ v postranním stolku

Zóna s teplotou až 800 °C je integrovaná ve sklápěcím postranním stolku. Součástí je elektrické zapalování a Primezone má výkon 3,5 kW.

Plotýnka integrovaná v postranním stolku

Integrovaný boční hořák s plotýnkou o výkonu 3 kW lze využít pro přípravu příloh nebo omáček. Ve vypnutém stavu lze uzavřít krytem a plocha tak může sloužit jako odkládací místo.

Držák na rošty

Odkládací držák na kruhové rošty systému VARIO+

Háčky na příslušenství

Gril je dodáván včetně háčků pro zavěšení náčiní na grilování jako jsou kleště nebo obracečka.

Osvětlené ovládání

Osvětlené ovládací prvky signalizující dvěma barvami hořáky v provozu (červeně) a mimo provoz (bíle).

Prostor pro plynové láhve a příslušenství

Práškově lakovaná kovová dvířka ukrývají láhev s plynem, nebo vaše grilovací náčiní. G2-S: plynové láhve 5 kg G3-S / G4-S / GS-6: plynové láhve 10 kg.

Připojovací sada na plynovou láhev

Součástí každého Rösle Videro grilu je regulátor plynu s hadicí pro připojení k plynové lahvi.

Bezproblémová manipulace

Stabilní kolečka zaručují jednoduché a bezpečné přemístění grilu i na nerovném terénu.

Vaše potřeby definují naše standardy



Vario systém
Rozšířte své možnosti vaření.



Primezone
Udělejte si dokonalý steak na 800 °C.



Kvalitní materiál
Vyberte si gril vyrobený kompletně z kovu a jiných odolných materiálů.



Prosklené víko
Nemusíte otevírat víko, abyste viděli jak grilujete.



Podsvětlení tlačítek
Vždy vidíte nastavení grilu na první pohled.



Plotýnka v postranním stolku
Uvařte si během grilování i přílohu nebo omáčku.



Prostor pro láhev
Schovejte plynovou láhev do úložného prostoru grilu.

Rozšiřte své kulinářské možnosti s litinovým systémem Vario

Všechny plynové grily Videro mají v základním vybavení litinový rošt Vario. Litina je na vaření prostě skvělá. Pevný, robustní materiál, který úžasně absorbuje teplo a pak ho rovnoměrně a postupně zase vydává zpět do připravovaných ingrediencí. Ty se tak vaří, dusí, pečou, grilují či udí rovnoměrně a zůstávají krásně křehké a šťavnaté.



Litinový rošt Vario

Rošt má uprostřed kruhový otvor. Ten je kompatibilní a lze do něj vložit ostatní příslušenství tohoto systému, vždy označeného jako Vario. Dodatečně si tedy můžete gril dovybavit a rozšířit své kulinářské možnosti a techniky vaření. Máte rádi klasiku jako je guláš či masové ragú? Pak ve vašem příslušenství rozhodně nesmí chybět litinový kotlík „Dutch oven“. Nebo jste nadšenec do asijské kuchyně a rádi zkoušíte nová jídla a recepty? Pak si určitě pořídte litinovou Wok pánev. Možnosti jsou neomezené, stačí si jen vybrat.

S variabilním systémem Vario povýšíte svůj gril na kompletní venkovní kuchyni. A když dovaříte nebo budete potřebovat někam uskladnit Vario příslušenství, jednoduše ho uklidíte do držáku, který je umístěn na boční straně grilu. Držák na příslušenství Vario je v základní výbavě každého grilu, takže vám už jen zbývá vybrat, čím ho naplníte.



Litinový rošt RS Vario

Jste milovník steaků? Litinový rošt RS Vario o průměru 30 cm vám zaručí dostatek místa pro přípravu těch nejlepších steaků s krásným grilovacím vzorkem, který je podpisem každého šéfkuchaře. A můžete zkusit i grilované ryby, hamburgery nebo zeleninu. Místa budete mít dost.



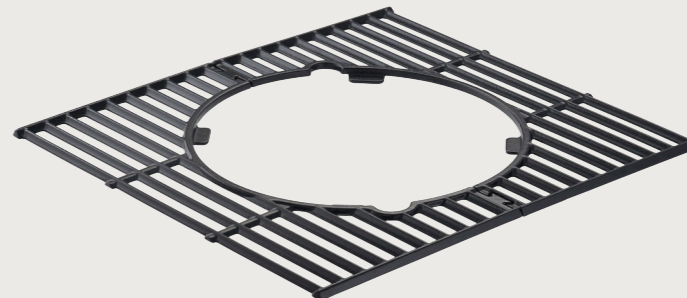
Litinová grilovací deska Vario

Grilujete rádi, často a různé druhy ingrediencí? Pak je tato litinová deska pro vás ideálním doplňkem. Deska má průměr 30 cm a skvěle se hodí pro krátké a rychlé vaření. Je oboustranná. Z jedné strany žebrovaná, což je ideální pro grilování masa. Druhá strana je hladká. Skvělá pro přípravu drobnější ingrediencí.



Pizza kámen Vario

Zbožňujete čerstvou, křupavou a křehkou pizzu? Nyní si ji můžete připravit snadno doma. Pizza kámen Vario má průměr 30 cm a díky němu proměníte váš gril na pizza pec. Stačí si už jen vybrat na jakou pizzu máte chuť. Bude to klasika Margherita nebo třeba Quattro Formaggi?



Litinový rošt Vario (součásti grilu Videro)

Litinový rošt Vario má stejnou strukturu jako okolní zbylá část litinové grilovací plochy grilů Videro. Průměr roštu je 30 cm.

Litinový kotlík „Dutch oven“ Vario

Dušené maso, guláš, masové ragú nebo hustá polévka. Klasická, skvělá a chutná jídla jsou ideální pro přípravu v litinovém kotlíku. Litina opět zajišťuje rovnoměrné sálání tepla a výbornou chuť křehkého měkkého dušeného masa a ingrediencí. Kotlík má průměr 35 cm, navíc jeho víko lze použít jako pánev. Úžasně multifunkční příslušenství, které prostě musíte mít.

Litinová pánev Wok Vario

Je libo asijskou kuchyni? Litinová Wok pánev má průměr 36 cm, takže nabízí dostatek místa pro přípravu skvělých pokrmů pro spoustu hostů.

Primezone 800 °C, ať má maso šťávu

Plynové grily Videro mají ve standardní výbavě speciální infračervenou zónu Primezone. Jedná se o keramický plynový hořák, který se nachází v boční části grilu.

Nad hořákem je umístěn nerezový rošt, který lze použít oboustranně jako vyvýšený rošt, nebo naopak jako nízký rošt. Takto si snadno nastavíte jak blízko či daleko chcete jídlo umístit od hořáku. Tím samozřejmě ovlivníte teplotu, která bude působit na připravovaný pokrm. V Primezone lze teplotu nastavit až na 800 °C.

Máte rádi maso na jakýkoliv způsob? Grilované steaky, pečené maso, dušené ragú? Primezone je pro předpřípravu masa ideální. Vysoká a intenzivní teplota zajistí, že se maso během pár vteřin krásně zatáhne a uzavře veškerou šťávu. Poté je snadno přemístíte na litinový rošt, nebo do litinového kotlíku a připravíte dle vlastní chuti či vybraného receptu. Maso zůstane křehké a šťavnaté.

Pokud vás od grilovaných steaků neodradí ani větrné a nepříznivé počasí, pak si určitě musíte pořídit Primezone ochranu proti větru. Jde o nerezové plechy, které se montují po bocích Primezone a chrání tak připravované pokrmy před větrem. Zároveň pak, díky výřezům, fungují i jako držák na špízy. Ideální v kombinaci se sadou 4 kusů špízů.

Nechte maso odpočinout

Je všeobecně známo, že hotové maso je dobré nechat po vytažení z grilu odpočinout. Tím se zastaví cirkulace šťávy v maso, která by po okamžitém rozkrájení vytekla ven. Méně známý už je fakt, že teplota uvnitř masa se během odpočívání o 2 až 3 °C zvýší. To je potřeba vzít v potaz při přípravě, abyste pak maso nevařili déle, než je nutné. Teplotu v jádře masa snadno změříte pomocí vpichového teploměru.



Modely grilu Videro



Videro G2-S Vario+

- Plynový gril se 2 nerezovými hořáky (každý 3,5 kW)
- Prime zóna v postranním stolku (3,5 kW)
- Boční hořák s plotýnkou v postranním stolku (3,0 kW)

Rozměry: (Š × V × H)

Hlavní grilovací plocha: 47,5 × 45 cm (2 137 cm²)

Rošt na ohřívání: 47,5 × 16 cm

Rozměry včetně postranních stolků: 114,5 × 118 × 57 cm

Rozměry balení: 83 × 66 × 57 cm

Kód	ROS-25534
Cena s DPH	18 990 Kč



Videro G4-S Vario+

- Plynový gril se 4 nerezovými hořáky (každý 3,5 kW)
- Prime zóna v postranním stolku (3,5 kW)
- Boční hořák s plotýnkou v postranním stolku (3,0 kW)

Rozměry: (Š × V × H)

Hlavní grilovací plocha: 70 × 45 cm (3 150 cm²)

Rošt na ohřívání: 70 × 16 cm

Rozměry včetně postranních stolků: 138 × 118 × 57 cm

Rozměry balení: 81 × 66 × 66 cm

Kód	ROS-25531
Cena s DPH	25 990 Kč



Videro G3-S Vario+

- Plynový gril se 3 nerezovými hořáky (každý 3,5 kW)
- Prime zóna v postranním stolku (3,5 kW)
- Boční hořák s plotýnkou v postranním stolku (3,0 kW)

Rozměry: (Š × V × H)

Hlavní grilovací plocha: 60 × 45 cm (2 700 cm²)

Rošt na ohřívání: 60 × 16 cm

Rozměry včetně postranních stolků: 127 × 118 × 57 cm

Rozměry balení: 70 × 66 × 66 cm

Kód	ROS-25530
Cena s DPH	22 990 Kč



Videro G6-S Vario+

- Plynový gril se 6 nerezovými hořáky (každý 3,5 kW)
- Prime zóna v postranním stolku (3,5 kW)
- Boční hořák s plotýnkou v postranním stolku (3,0 kW)

Rozměry: (Š × V × H)

Hlavní grilovací plocha: 92,5 × 45 cm (4 162 cm²)

Rošt na ohřívání: 92,5 × 16 cm

Rozměry včetně postranních stolků: 157 × 118 × 57 cm

Rozměry balení: 101 × 66 × 66 cm

Kód	ROS-25532
Cena s DPH	31 990 Kč



GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Přednosti našich grilů na dřevěné uhlí



Sklápěcí rošt na grilování

Rošt z nerezové oceli lze uprostřed sklápět a snadno se tak vejde do myčky. Nebo lze odklopit jeho postranní části při dosypávání uhlí během provozu.

Praktický venkovní prstenec

Ideální pro zavěšení grilovacího náčiní při použití sady háčků. Další možností jak rozšířit odkládací plochu je dřevěný odkládací stolek.

Prostorná nádoba na popel

Snadno vyjímatelná a objemná nádoba na úklid popela po grilování.

Komfortní pracovní výška

Ergonomická výška samotného roštu grilu (84 cm) zajišťuje příjemné grilování.

Extra vysoké víko

Tvar porcelánem smaltovaného víka zajišťuje dostatek prostoru pro použití různého příslušenství na přípravu jídel jako je např. rošt na žebra nebo stojan na kuře.

Teploměr

Na víku je osazen teploměr s velkým a pěkně čitelným displejem.

Praktické otevírání víka

Víko grilu se otevírá pod pohodlným úhlem 45° a v otevřeném stavu tak zůstane pomocí pantu upevněné na grilu.

Air control systém

Systém regulace vzduchu zajišťuje snadné a přesné ovládání teploty v grilu. Druhou funkcí je snadné vyjmutí prostorné nádoby na popel.

Extra velká grilovací plocha

F50: Ø 50 cm = 1 886 cm²
F60: Ø 60 cm = 2 734 cm²



Snadná manipulace

Díky masivním kolům (Ø 20cm) je přeprava snadná a gril je stabilní i na nerovném povrchu.

Jeden gril, dvě velikosti



No. 1 AIR F50

Rozměry: (Š × V × H)

Velikost grilu: 75 × 83 × 105 cm

Průměr grilovacího roštu: Ø 50 cm (grilovací plocha 1 886 cm²)

Průměr kol: Ø 20 cm

Rozměry balení: 62 × 48 × 85 cm

Kód	ROS-25001
Cena s DPH	9 990 Kč



No. 1 AIR F60

Rozměry: (Š × V × H)

Velikost grilu: 75 × 83 × 115 cm

Průměr grilovacího roštu: Ø 60 cm (grilovací plocha 2 734 cm²)

Průměr kol: Ø 20 cm

Rozměry balení: 72 × 51 × 84 cm

Kód	ROS-25006
Cena s DPH	11 990 Kč





Vybavení a doplňky



Rožnění na plynovém grilu

Pečené kuře, šťavnaté vepřové maso nebo živáňská pečeně. Tradiční a velmi oblíbená česká jídla. Pokud si chcete dopřát tuto klasiku z grilu, rozhodně vám mezi příslušenstvím nesmí chybět rotisserie. Že to zní příliš složitě? Nemějte obavy, je to jen jiný název pro klasický rožeň, ovšem v moderním provedení.

Pečení na rožni je styl pečení, při kterém je maso napíchnuto na dlouhý špíz, rožeň – dlouhá pevná tyč, kterou lze zatížit větším množstvím masa (u rotisserie Premium až do 10 kg). Maso se na rožni poháněném elektromotorem otáčí a rovnoměrně peče ze všech stran. Vlivem pomalého otáčení nestihne šťáva či marináda z masa odkapávat. Maso tak zůstává šťavnaté a absorbuje mnohem více chutí z přidávaných ingrediencí. Navíc se díky rovnoměrnému pečení vytvoří na mase křupavá kůrka ze všech stran.

Pokud rádi připravujete jídla na rožni, pak určitě využijete i nerezový koš k rotisseries. Koš jednoduše připevníte na rožeň a můžete připravit skvělé pečené brambory nebo krájenou zeleninu. Ideální jako příloha k pečenému masu.

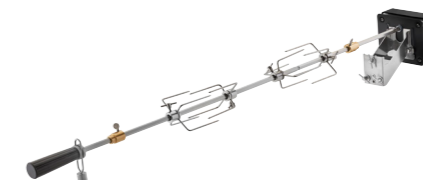
Díky rotisseries připravíte skvělé a kompletní menu. Navíc uspoříte spoustu času, kdy se maso bude péct. Gril a rotisserie s elektromotorem udělají všechnu práci za vás.



Rotisserie Premium G2/G3

- Otáčecí špíz pro přípravu drůbeže, gyrosu atd.
- Rychlost otáčení přibližně 3 otáčky za minutu rozdělí šťávu rovnoměrně uvnitř potraviny a zajistí křupavou kůrku na povrchu
- Masivní šestihřanný špíz z nerezové oceli, zatížitelný maximálně 10 kg
- 4 robustní držáky pro připevnění jídla k jehlici
- Včetně elektrického motoru napájeného buď z elektrické sítě, nebo z baterie
- Napájecí zdroj na 220V/50 Hz
- Kompatibilní s modely grilů: VIDERO G2/G3

Kód	ROS-25435
Cena s DPH	3 790 Kč



Rotisserie Premium G4/G6

- Otáčecí špíz pro přípravu drůbeže, gyrosu atd.
- Rychlost otáčení přibližně 3 otáčky za minutu rozdělí šťávu rovnoměrně uvnitř potraviny a zajistí křupavou kůrku na povrchu
- Masivní šestihřanný špíz z nerezové oceli, zatížitelný maximálně 10 kg
- 4 robustní držáky pro připevnění jídla k jehlici
- Včetně elektrického motoru napájeného buď z elektrické sítě, nebo z baterie
- Napájecí zdroj na 220V/50 Hz
- Kompatibilní s modely grilů: VIDERO G4/G6

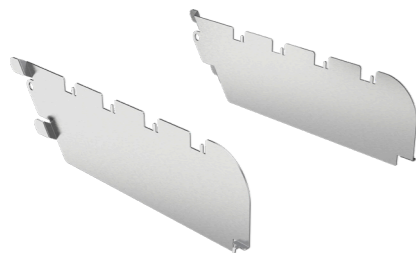
Kód	ROS-25436
Cena s DPH	4 290 Kč



Nerezový koš na rotisseries

- Koš na grilování z nerezové oceli
- Pro snadnou přípravu např. brambor nebo nakrájené zeleniny
- Jemná síť z nerezové oceli zajišťuje rovnoměrné grilování jídla
- Velikost koše: délka 36 cm, Ø 14 cm
- Vhodný pro rotisserie kód: ROS-25048, ROS-25435 a ROS-25436

Kód	ROS-25437
Cena s DPH	2 290 Kč



Primezone - ochrana proti větru

- Ochrana proti větru a prskání a také držák na grilovací špízy v jednom
- Chrání před porывy větru při grilování na Primezone
- S výřezy pro umístění 4 grilovacích špízů na Primezone
- Jednoduchá montáž
- Materiál: nerezová ocel
- Vhodné pro plynové grily VIDERO G2, G3, G4, G6
- Tip: Ideální v kombinaci se sadou špízů-4 ks kód ROS-25069

Kód	ROS-25398
Cena s DPH	890 Kč



Litínová grilovací deska Videro

- Velikost cca 45 × 24 cm, plocha cca 1080 cm²
- Hmotnost 3,8 kg
- Použitelná oboustranně: hladká a žebrovaná
- Žebrovaná strana pro typický grilovací vzor na mase
- Hladká strana pro přípravu menších potravin jako např. krevety, burgery, zelenina atd.
- Ideální také na přípravu tučného masa, jako jsou kachní prsa nebo bůček
- Materiál: smaltovaná litina
- Doporučeno ruční čištění

Kód	ROS-25440
Cena s DPH	2 290 Kč



Plancha grilovací litinová deska 36,5 × 46,5 cm

- Grilovací deska pro přípravu středomořských jídel, ale také na omeletu, sázené vejce, plátky masa a mnoho dalšího
- S extra vysokým okrajem pro snadné obrácení masa, zeleniny nebo ovoce
- S integrovaným kanálkem v přední části pro odtok oleje, šťávy nebo přebytečné marinády
- Boční madla pro pohodlnou manipulaci
- Materiál: smaltovaná litina

Kód	ROS-25429
Cena s DPH	3 490 Kč



Nerezový plech nízký

- Ideální pro marinování, servírování nebo jako odkapávací miska
- Hodí se do každého grilu, nebo pod otočný špíz
- Rozměry: 36 × 20 × 2 cm
- Obsah: 0,7 litru
- Tloušťka materiálu 0,6 mm
- Materiál: nerezová ocel

Kód	ROS-25221
Cena s DPH	790 Kč



Litínová pánev WOK VARIO

- Wok Ø 36 cm, optimální pro přípravu asijských pokrmů
- Vhodný pro všechny grily se systémem VARIO+
- Materiál: smaltovaná litina
- Masivní litina zajišťuje velmi dobré vedení tepla
- Díky plochému dnu je vhodná pro všechny typy grilů a varných desek, včetně indukčních

Kód	ROS-25409
Cena s DPH	2 490 Kč



Litínový rošt RS VARIO Ø 30cm

- Zajišťuje krásný grilovací vzor na mase
- Vhodný pro všechny grily se systémem VARIO+
- Materiál: smaltovaná litina

Kód	ROS-25422
Cena s DPH	1 590 Kč



Litínový kotlík „Dutch oven“ VARIO Ø 35cm

- Litínový kotlík „Dutch oven“ Ø 35cm má objem 8,5 litrů
- Vhodný pro všechny grily se systémem VARIO+
- Mnohostranné použití například pro vaření, dušení, pečení
- Včetně nerezového madla
- Lze umístit přímo do ohně, na varnou desku nebo na rošt
- Víko použitelné jako pánev
- Otvor ve víku umožňuje měření teploty jídla při zavřeném kotlíku
- Materiál: smaltovaná litina

Kód	ROS-25425
Cena s DPH	3 490 Kč



Pizza kámen VARIO Ø 30cm

- Pro přípravu pizzy, chleba, flammkuchen...
- Vhodný pro všechny grily se systémem VARIO+
- Lze použít také v troubě
- Tloušťka 1,5 cm
- Materiál: Cordierit pro dostatečnou akumulaci tepla

Kód	ROS-25424
Cena s DPH	890 Kč



Litínová grilovací deska VARIO Ø 30cm

- Grilovací deska je ideální pro krátkou přípravu jídel
- Vhodný pro všechny grily se systémem VARIO+
- Použitelná oboustranně: hladká a žebrovaná
- Žebrovaná strana pro typický grilovací vzor na mase
- Hladká strana pro přípravu menších potravin jako např. krevety, burgery, zelenina atd.
- Ideální také na přípravu tučného masa, jako jsou kachní prsa nebo bůček
- Materiál: smaltovaná litina

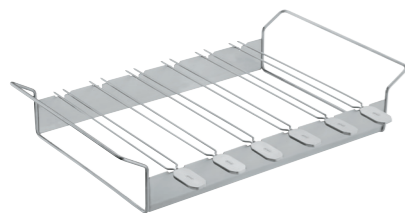
Kód	ROS-25423
Cena s DPH	1 590 Kč



Sada špízů - 4 ks

- Dvojité špízy z nerezové oceli 4 ks
- Dvojitý špíz se dobře otáčí pomocí kleští
- Délka 33 cm

Kód	ROS-25069
Cena s DPH	690 Kč



Stojan se sadou špízů - 6 ks

- Špízy lze postupně otáčet tak, že se opečou ze všech 4 stran
- Dvojitý špíz se dobře otáčí pomocí kleští
- Délka 33 cm
- Pro plynové grily nebo grily na dřevěné uhlí Ø 60 cm
- Rozměry (V × Š × H): 48 × 27,5 × 10 cm
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25072
Cena s DPH	1 490 Kč

Stojan na žebra a pečené maso

- Lze použít jako stojan na žebra nebo při obrácení jako koš na pečení většího kusu masa
- S praktickými bočními držadly
- Rozměry (V × Š × H): 31,5 × 14,5 × 8,5 cm
- Vhodný i pro grily na dřevěné uhlí od Ø 47 cm
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25087
Cena s DPH	790 Kč

Stojan na rybu

- Perfektní náčiní ke grilování celé ryby (například pstruh, pražma, ...)
- Díky konstrukci zůstane kůže ryby neporušená
- Rozměry (V × Š × H): 34,5 × 7,5 × 6,5 cm
- Umožňuje umístění ryby do dvou pozic
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25071
Cena s DPH	790 Kč

Stojan na drůbež

- Ideální pro přípravu kuřete „na plechovce piva“
- Střední nádoba má objem 250 ml
- Odnímatelná rukojeť
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25078
Cena s DPH	790 Kč



Stojan na kuřecí kousky

- Ideální na grilování kuřecích křídél a paliček
- Úspora místa a snadná příprava až 12 kusů kuřete
- Rozměry (V × Š × H): 47 × 16,5 × 5 cm
- Rovnoměrné grilování kuřecích kousků bez nutnosti otáčení
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25144
Cena s DPH	790 Kč



Dřevěný odkládací stolek pro gril No. 1 F50/F60

- Lakovaná deska z bukového dřeva s drážkou na šťávu
- Na všechny grily na dřevěné uhlí s venkovním prstencem
- Lze sklápět

Kód	ROS-25025
Cena s DPH	1 750 Kč



Sada háčků pro gril No. 1 F50/F60

- Sada 5 kusů
- Pohodlný způsob upevnění grilovacího náčiní
- Vhodné pro všechny grily s vnějším prstencem
- Materiál: nerezová ocel a silikon

Kód	ROS-25024
Cena s DPH	580 Kč



Rozpalovací nerezový komín

- Vhodné pro dřevěné uhlí a brikety
- Kapacita cca 3 kg (brikety)
- Pohodlné, rovnoměrné a rychlé rozpalování za krátký čas
- Ochrana proti jiskrám při přemístění žhnoucího uhlí do grilu
- Velká rukojeť s tepelným štítem
- Přídavný držák pro kontrolované sypání žhnoucích uhlíků

Kód	ROS-25039
Cena s DPH	1 090 Kč





Kožené rukavice na grilování 2ks

- Svrchní materiál: 100% kůže
- Barva: šedočerná
- Univerzální velikost

Kód	ROS-25031
Cena s DPH	790 Kč



Rukavice na grilování Premium 2ks

- Svrchní materiál: 100% nehořlavá vlákna META s protiskluzovou silikonovou úpravou pro optimální manipulaci
- S bavlněnou podšívku, pohodlné a prodyšné
- Teplotní odolnost do 350 °C
- Vnitřní rukavice je mezi palcem a ukazováčkem vyztužená kůží jako tepelná ochrana
- Extra dlouhá manžeta na ochranu předloktí
- Univerzální velikost
- Lze prát v pračce při 30 °C

Kód	ROS-25240
Cena s DPH	730 Kč



Vstřikovač marinád

- Marináda je díky jehle vstříknuta přímo do masa
- Zajistí intenzivnější aroma a kratší dobu marinování
- Objem: 50 ml
- Možnost vyjmutí jehly jednoduchou rychlospojkou

Kód	ROS-25058
Cena s DPH	470 Kč



Obracečka na grilování

- Masivní a dlouhé provedení
- Přední hrana nabroušená
- Celková délka 46 cm
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25050
Cena s DPH	960 Kč



Kleště na grilování

- S automatickým zamykáním pro snadné složení
- K ovládní jednou rukou
- Celková délka: 43 cm
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25054
Cena s DPH	870 Kč



Kleště na grilování zahnuté

- Grilovací kleště s příjemným napružením
- Snadné čištění
- Celková délka: 35,5 cm
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25061
Cena s DPH	690 Kč



Plancha špachtle úzká

- Podlouhlá, lehce zúžená špachtle pro otáčení a promíchávání masa, zeleniny a ovoce
- Se zaoblenými rohy, vhodná zejména při vaření na plancha litinové desce
- S kulatou rukojetí a závěsným poutkem z nerezové oceli
- Vhodná do myčky
- Délka čepele špachtle: 15 cm
- Šířka čepele špachtle: 7 cm
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25430
Cena s DPH	690 Kč



Plancha špachtle široká

- Široká špachtle pro snadnou manipulaci a otáčení ryb, palačinek, sázených vajec atd.
- Se zaoblenými rohy, vhodná zejména při vaření na plancha litinové desce
- S kulatou rukojetí a závěsným poutkem z nerezové oceli
- Vhodná do myčky
- Délka čepele špachtle: 15 cm
- Šířka čepele špachtle: 12 cm
- Materiál: nerez ocel

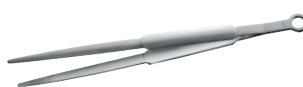
Kód	ROS-25431
Cena s DPH	730 Kč



Plancha špachtle univerzální

- Rozměrově univerzální špachtle pro otáčení, míchání nebo odříznutí jídla
- S integrovanou rukojetí pro snadnou manipulaci
- Lze použít také jako čistící stěrku pro odstranění tuku a zbytků jídla z roštu nebo desky
- Vhodná do myčky
- Délka čepele špachtle: 12 cm
- Šířka čepele špachtle: 12 cm
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25433
Cena s DPH	730 Kč



Pinzeta na grilování

- Ideální pro použití na litinové desce
- S příjemným napružením
- Délka: 31 cm
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25064
Cena s DPH	580 Kč



Pinzeta na rybí kosti

- Pro přesné a snadné uchopení rybích kostí
- Celková délka: 15 cm
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25065
Cena s DPH	490 Kč



Mísa na grilování zeleniny

- Z děrované nerezové oceli
- Dvě madla na bocích, lze bezpečně uchopit pomocí grilovacích rukavic
- Pro použití na grilu i v troubě

Kód	ROS-25080
Cena s DPH	870 Kč



Lis na hamburgery Pro

- Z nerezové oceli
- Pro rychlé a snadné tvarování hamburgerů (100–300 g)
- Průměr 11 cm, výška prstence 6 cm
- Pro standardní a XL burgrové housky

Kód	ROS-25083
Cena s DPH	670 Kč



Obracečka na hamburgery

- Pro snadné otáčení například na litinové desce
- Děrované provedení pro odtok přebytečného tuku a šťávy
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25120
Cena s DPH	690 Kč



Vidlice na trhané maso 2 ks

- Vidlice pro trhání vepřového masa
- Ergonomické a skvěle padnoucí do rukou

Kód	ROS-25088
Cena s DPH	490 Kč



Kráječ na pizzu

- Řezací kotouč oboustranně broušený
- Funguje i na silnější kusy
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25123
Cena s DPH	690 Kč



Lopata na pizzu

- Vhodný pro pizzu do Ø 30 cm
- Doporučeno ruční čištění

Kód	ROS-25175
Cena s DPH	1160 Kč



Steakové příbory pro 2 osoby

- 2 steakové nože
- 2 steakové vidličky
- Plastová rukojeť se 3 nýty
- Včetně dřevěné krabice pro uschování

Kód	ROS-25146
Cena s DPH	1 450 Kč



Steakový nůž 4 ks

- 4 steakové nože
- Plastová rukojeť se 3 nýty
- Včetně dřevěné krabice pro uschování

Kód	ROS-25147
Cena s DPH	1 450 Kč



Kuchyňské nože - sada 3 ks

- 3-dílná sada nožů:
 - Kuchařský nůž - délka čepele 20 cm
 - Univerzální nůž se zoubkovaným ostřím - čepel 13 cm
 - Krájecí nůž - délka čepele 9 cm
- Vysoce kvalitní kuchyňské nože z kalené speciální oceli X50CrMoV15
- Ergonomická rukojeť z POM plastu

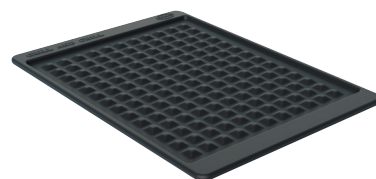
Kód	ROS-25166
Cena s DPH	1 450 Kč



Závaží na grilování

- Smaltované litinové grilovací závaží s rukojetí z tmavého dřeva
- Závaží se rozežřeje na grilu a poté použije k zatížení připravovaných steaků, hamburgerů a smažených jídel
- Výhoda: rychlejší vaření díky ohřevu z obou stran zároveň
- Hmotnost cca 1 kg
- Rozměry: Ø 17,5 × 7,2 cm

Kód	ROS-25231
Cena s DPH	590 Kč



Silikonová odkládací podložka

- Rozměr: 38,5 × 27,5 cm
- Silikonová podložka k ochraně bočních stolků plynového grilu
- Pro všechny modely Videro
- Pro odložení grilovacího náčiní
- Vyrobeno ze silikonu, teplotně odolné až do 220 °C
- Lze použít také pod pánev nebo plech
- Vhodné do myčky

Kód	ROS-25396
Cena s DPH	580 Kč



Uzení jako tradiční způsob přípravy jídla

Uzení je tradiční způsob přípravy jídel, který se původně užíval pro zvýšení trvanlivosti a pro skladování potravin. Uzená chuť masa, šunky, ryb a dalších potravin se stala velmi oblíbenou, takže uzení je i dnes častým a oblíbeným způsobem přípravy jídla.

Jak udit na plynovém grilu

Jemná sladká kouřová příchutí, kterou uzením ingrediencím dodáte, je prostě skvělá. Lahodné uzené maso, tradiční klobásky, uzená šunka. Bez těchto specialit si řada z nás ani nedovede představit českou kuchyni. Zaudit si připravované jídlo můžete nyní i v plynovém grilu Videro. A není to vůbec složité, jak by se mohlo zdát.

Pokud se rozhodnete, že připravíte nějakou uzenou specialitu v plynovém grilu, pak vám rozhodně nesmí chybět udicí box Videro. Tento box je navržen tak, abyste ho snadno mohli umístit přímo přes hořák. Díky přesnému tvarování zde bude pevně uchycen a nehrozí, že by se během uzení převrátil či jinak pohnul. Box je určen pro naplnění dřevěnými udíci lupínky. Praktické víko s pantem zabrání tomu, aby lupínky při uzení nenapadaly do grilu.

A to je vlastně vše, co potřebujete! Stačí si už jen vybrat, dle toho, jaký pokrm připravujete, které lupínky použijete. Vybírat můžete ze čtyř variant udících lupínků: Hickory (ořechové dřevo), buk, třešeň nebo jabloň. Jakmile máte vybráno, namočte lupínky na 15 minut do vody, poté vytáhněte a naplňte jimi udicí box. Zavřete víko boxu a na rošt umístěte pokrm, který budete udit. Zapněte gril a máte hotovo. Vlivem tepla se z vlhkých udících lupínků uvolní pára, která dodá jídlu jemně zauzenou chuť.

Uzení na dřevěném prkénku

Další možnost, jak lze na plynovém grilu připravit uzené jídlo, je uzení na dřevěném prkénku. Prkénko před použitím namočte alespoň na 30 minut do vody. Poté je lehce osušte. Položte na něj ingredience a umístěte na rošt do grilu. Dřevo se zahřeje a uvolněná vlhkost dodá vašemu pokrmu příjemnou kouřovou příchutí.

Hickory
uzené aroma vhodné pro uzení zvěřiny, hovězího masa, drůbeže a sýra



Buk
uzené aroma vhodné hlavně na uzení ryb, ale také zvěřiny, vepřového, hovězího masa a šunky



Třešeň
dodává jemnou, sladkou, ovocnou uzenou vůni; ideální pro uzení ryb, jehněčího masa, kachního masa a zvěřiny



Jabloň
dodává jemně sladko-kyselé uzené aroma; ideální pro uzení vepřového masa a bílého masa tj. ryb a drůbeže





Udící box nerezový

- Udící box s víkem
- K uzení na plynových grilech a grilech na dřevěné uhlí
- Maso získává aromatickou uzenou chuť
- Vhodné pro dřevěné lupínky
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25076
Cena s DPH	580 Kč



Udící box nerezový Videro

- Udící box s víkem na pantech
- K uzení na plynových grilech
- Vhodné pro všechny grily VIDERO (umístění nad hořák)
- Maso získává aromatickou uzenou chuť
- Vhodné pro dřevěné lupínky
- Materiál: nerez ocel

Kód	ROS-25238
Cena s DPH	730 Kč



Udící lupínky Hickory 750 g

- Aromatické lupínky na uzení z přírodního dřeva
- Hickory: uzené aroma vhodné pro uzení zvěřiny, hovězího masa, drůbeže a sýra

Kód	ROS-25103
Cena s DPH	229 Kč



Udící lupínky Buk 750 g

- Aromatické lupínky na uzení z přírodního dřeva
- Buk: uzené aroma vhodné hlavně na uzení ryb, ale také zvěřiny, vepřového, hovězího masa a šunky

Kód	ROS-25104
Cena s DPH	229 Kč



Udící lupínky Třešeň 750 g

- Aromatické lupínky na uzení z přírodního dřeva
- Třešeň: dodává jemnou, sladkou, ovocnou uzenou vůni; ideální pro uzení ryb, jehněčího masa, kachního masa a zvěřiny

Kód	ROS-25105
Cena s DPH	229 Kč



Udící lupínky Jabloň 750 g

- Aromatické lupínky na uzení z přírodního dřeva
- Jabloň: dodává jemné sladko-kyselé uzené aroma; ideální pro uzení vepřového masa a bílého masa tj. ryb a drůbeže

Kód	ROS-25106
Cena s DPH	229 Kč



Udící prkénka z olše - 2 ks (30 × 15 cm)

- 2 kusy prkének z olšového dřeva
- Univerzální velikost 30 × 15 cm
- Jídlo se připravuje rovnoměrně a zůstává šťavnaté
- Dodávají jídlu jemnou uzenou vůni a chuť

Kód	ROS-25167
Cena s DPH	390 Kč

Udící prkénka z olše - 2 ks (40 × 19,5 cm)

- 2 kusy prkének z olšového dřeva
- Univerzální velikost 40 × 19,5 cm
- Jídlo se připravuje rovnoměrně a zůstává šťavnaté
- Dodávají jídlu jemnou uzenou vůni a chuť

Kód	ROS-25174
Cena s DPH	590 Kč



Měření a kontrola



Teploměr vpichový Gourmet

- Digitální vpichový teploměr k určení teploty jídla
- Teplotní rozsah od 20 °C do 200 °C
- Měření do 5 sekund
- Osvětlený displej
- Celková délka: 22 cm

Kód	ROS-25066
Cena s DPH	1 250 Kč



Teploměr vpichový digitální

- Digitální vpichový teploměr k určení teploty jídla
- Teplotní rozsah od 20 °C do 250 °C
- Přednastavené základní teploty pro přípravu hovězího, vepřového, telecího, jehněčího masa a drůbeže
- Integrovaný časovač
- 2 senzory pro teplotu masa a teploty grilu

Kód	ROS-25086
Cena s DPH	1 290 Kč

Přehled teplot

Správná teplota, při které se jídlo připravuje zajistí, že bude hotové a nemusíte mít obavy, že budete servírovat nedodělaný nebo naopak převařený pokrm. Teplotu v grilu snadno poznáte a změříte. Plynové grily Videro mají ve skleněném víku umístěný velký a přehledný teploměr, kde lze teplotu snadno číst.

Pro opravdové gurmány je měření teploty naprostou nutností, proto při přípravě pokrmů měří i teplotu uvnitř pokrmu. Tuto teplotu snadno a rychle změříte pomocí vpichového teploměru. V níže uvedené tabulce najdete přehled doporučených teplot pro různé druhy masa.

HOVĚZÍ	Pokrm	Teplota v grilu	Teplota jádra	Propečenosť
	roláda	130 °C	59 °C	rosé
	roast beef	150 °C	53 °C	medium rare
	ribeye	220 °C	55 °C	medium
	hamburger	220 °C	55 °C	medium
	picanha (rump cap)	130 °C	55 °C	medium
	púpek (flank)	190 °C	56 °C	medium
	svíčková	220 °C	55 °C	medium
	vysoký roštěnec	220 °C	56 °C	medium
RYBY	losos	140 °C	55 °C	rosé
	treska	140 °C	58 °C	done
	tuňák	220 °C	50 °C	rosé
JEHNĚČÍ	jehněčí žebra	190 °C	60 °C	medium
	jehněčí zadní	130 °C	64 °C	medium
	hamburger	220 °C	60 °C	medium
VEPŘOVÉ	roláda (lak)	130 °C	70 °C	done
	šunka od kosti	110 °C	65 °C	done
	vepřová svíčková	190 °C	63 °C	light rosé
	vepřový bůček	110 °C	75 °C	done
	vepřový lak	130 °C	70 °C	done
	tňhané vepřové maso	110 °C	85 °C	well done
DRŮBEŽ	celé kuře	170 °C	78 °C	done
	kuřecí roláda	130 °C	75 °C	done
	kuřecí filety	130 °C	72 °C	done
	celý bažant	130 °C	72 °C	done
	celá krůta	130 °C	74 °C	done
	kachní stehno	130 °C	85 °C	done
	kachní prsa	130 °C	65 °C	medium
TELECÍ	telecí spodní šál	130 °C	55 °C	rosé



1. Teplotu uvnitř masa měřte vždy na nejsilnější částí masa nebo ryby.
2. Dejte si pozor, abyste teploměrem neprozrazili kost, protože tato teplota se může lišit.
3. Pokud necháváte hotové maso odpočinout, mějte na paměti, že teplota v jádru se zvýší o 2–3 °C.

Poznámka: Uvedené teploty jádra jsou teploty, kdy je maso vytáženo jako hotové. Jinými slovy, jedná se o konečné teploty v jádře masa.

Péče a čištění



Kartáč na čištění grilu 43 cm

- Kartáč na čištění roštů z nerez, chromu a smaltu
- Ocelové čisticí štětiny
- Štětiny z obou stran
- Ergonomická rukojeť z černého plastu
- Šířka kartáče: 16 cm
- Celková délka: 48 cm

Kód	ROS-25168
Cena s DPH	380 Kč



Kartáč na čištění grilu 30 cm

- Kartáč na čištění roštů z nerez, chromu a smaltu
- Ocelové čisticí štětiny
- Štětiny z obou stran
- Ergonomická rukojeť z černého plastu
- Šířka kartáče: 16 cm
- Celková délka: 30 cm

Kód	ROS-25234
Cena s DPH	290 Kč



Kartáč na čištění grilu SlideX

- Robustní kartáč na čištění grilovacích roštů a grilovacích desek všeho druhu
- Kartáč má 3 řady štětín z nerezové oceli
- Rychlé čištění se skvělým výsledkem
- Samotný kartáč je vyměnitelný
- Dlouhá rukojeť z nerezové oceli s pohodlnou plastovou rukojetí
- Celková délka: 47 cm

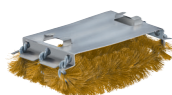
Kód	ROS-25390
Cena s DPH	740 Kč



Náhradní kartáč na čištění grilu SlideX

- Náhradní kartáč z nerezové oceli pro Slide X, kód 25390
- Pro čištění grilovacích roštů a grilovacích desek všeho druhu

Kód	ROS-25391
Cena s DPH	290 Kč



Náhradní kartáč mosazný SlideX

- Náhradní mosazný kartáč pro Slide X, kód 25390
- Pro jemné čištění smaltovaných nebo pochromovaných roštů

Kód	ROS-25392
Cena s DPH	350 Kč



Univerzální škrabka ScarpX

- Čisticí špachtle s kvalitním mosazným ostřím
- Pro snadné čištění celé spalovací komory grilu včetně skla
- Mosazná čepel jemně a spolehlivě odstraňuje usazeniny a tuk bez poškození povrchu
- Broušená čepel na dlouhé i krátké straně
- Výřez na boku špachtle slouží k očištění jednotlivých drátů roštu
- Ergonomická plastová rukojeť pro pohodlnou manipulaci

Kód	ROS-25393
Cena s DPH	290 Kč



Obaly

Obal na gril Videro G2/G3/G4/G6

- Lehký, nepromokavý materiál
- Spolehlivá ochrana proti nepříznivému počasí, UV záření a pylu
- Nastavitelná velikost pro složené nebo rozložené postranní stoly (zip)
- S nastavitelnými sponami pro připevnění na gril
- Boční síťované vložky pro optimální cirkulaci vzduchu
- Černá barva
- Materiál: polyester s PU povlakem



Typ	Videro G2
Kód	ROS-25515
Cena s DPH	1 750 Kč



Typ	Videro G3
Kód	ROS-25516
Cena s DPH	2 050 Kč



Typ	Videro G4
Kód	ROS-25517
Cena s DPH	2 350 Kč



Typ	Videro G6
Kód	ROS-25518
Cena s DPH	2 950 Kč

Obal na gril No. 1F50/60

- Voděodolný
- Černá barva
- Suchý zip pro připevnění k rámu grilu
- Materiál: polyester s PEVA povlakem



Typ	No. 1 F50
Kód	ROS-25020
Cena s DPH	1 060 Kč



Typ	No. 1 F60
Kód	ROS-25021
Cena s DPH	1 160 Kč





SINCE 1888



RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Str. 38 | 87616
Marktobersdorf | Germany
www.roesle.com | www.roesle-bbq.de

Distributor pro ČR: Banador s.r.o.
Jinačovice 509E, 664 34 Jinačovice
www.banador.cz
stav 01/2021