

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.*

*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.*

# 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.com](http://www.roesle.com)**

## 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.

- Aluminium für eine gleichmäßige Wärmeleitung und -speicherung
- Griffe ergonomisch geformt zum sicheren Greifen
- Lange Lebensdauer bei Beachtung aller Pflegehinweise
- Vitaminschonendes Kochen und Braten möglich
- Perfekt zum Braten mit wenig Fett
- Für alle gängigen Herdarten geeignet



Elektro



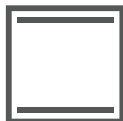
Ceran



Gas



Induktion



Backofen –  
falls nicht anders  
gekennzeichnet

## **Optional (je nach Sorte):**

- Antihafversiegelung PTFE für fettarmes und schonendes Braten, hitzebeständig bis 260 °C.
- Keramikversiegelung für fettarmes und scharfes Anbraten, hitzebeständig bis 400 °C.

## 1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochgeschirr ist dazu bestimmt, aus geeigneten Lebensmitteln Speisen und/oder Getränke zuzubereiten (z. B. kochen, dünsten, braten, schmoren, dämpfen).

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch und Eingriffen in das Produkt erlöschen Garantie- und Haftungsansprüche des Herstellers.

## 2. Sicherheitshinweise

Beachten Sie folgende Piktogramme:



### **Vorsicht!**

Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.



### **Warnung vor heißer Oberfläche!**

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche oder Dampf.



- 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.



- 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.



- Vor jedem Gebrauch kontrollieren, ob sich das Kochgeschirr in einwandfreiem Zustand befindet. Kochgeschirr nicht in Betrieb nehmen, wenn ein Bauteil defekt ist.
- Nationale und internationale Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsschutzvorschriften beachten.
- Die maximale Temperaturbeständigkeit ist abhängig von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit.
- Niemals leeres Kochgeschirr, vor allem solches mit Antihafteverriegelung, 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.
- Es ist darauf zu achten, dass niemals Wasser in das heiße Fett gelangt.
- 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.

- Falls sich der Griff gelockert hat, diesen vor dem nächsten Gebrauch mit einem handelsüblichen Schraubenzieher nachziehen.



- Halten Sie Kinder während der Benutzung vom heißen Kochgeschirr fern.
- Sicherstellen, dass das Gerät nur von Personen mit entsprechenden Fachkenntnissen verwendet wird.
- Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt betreiben.

### 3. Handhabung

- Eventuell vorhandene Aufkleber vor dem ersten Einsatz entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Kochgeschirr nie ohne Inhalt erhitzen. 2-3 Tropfen Öl als Indikator genügt, um Ihr Kochgeschirr vor Überhitzung zu schützen. Beginnt das Öl in Ihrem Kochgeschirr zu rauchen, verringern Sie die Hitze.
- Bitte ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht unnötig über ein Glaskeramikkochfeld, um ein mögliches Zerkratzen zu vermeiden.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Um Lochfraß zu verhindern, Salz zum Auflösen nur unter gleichzeitigem Rühren ins kochende Wasser geben und stark salzhaltige Nahrungsmittel nicht im Kochgeschirr aufbewahren.
- 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.

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

## **Hinweis für Backofen oder Grill**

Beschichtetes Kochgeschirr ist bis 260 °C ofenfest, wenn die Griffe aus Edelstahl sind und sie keine Bakelit- bzw. Silikoneinsätze oder -umhüllungen aufweisen. Die maximale Temperaturbeständigkeit ist abhängig von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit. Die Kunststoffgriffe sind bis 70 °C temperaturbeständig, sprich für warm halten im Backofen geeignet. Zusätzlich darf kein Obergrill zugeschaltet werden.

Beim Einsatz auf einem Grill das Kochgeschirr auf den Grillrost stellen. Auf keinen Fall darf das Kochgeschirr direkt auf die Kohlen gestellt werden.

## **4. Wasserarmes Garen**

Bestimmte Lebensmittel wie z.B. Gemüse können im geschlossenen Kochgeschirr 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 Kochgeschirr sein, damit kein Dampf entweicht und somit der Garvorgang nicht unterbrochen wird.

## 5. Fettarm braten

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

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

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

→ Es ist darauf zu achten, dass niemals Wasser in das heiße Fett gelangt.

## Übersicht Öle/Fette

<b>Fett / Öl</b>	<b>Ideal für</b>
<b>Keine Hitze</b> (nicht zum Braten geeignet)	
Kürbiskernöl, Leinöl, Traubenkernöl (kaltgepresst), Walnussöl (kaltgepresst), Native Olivenöle (kaltgepresst)	<i>Salate, Dressings, kalte Gerichte</i>
<b>Mittlere Temperaturen</b> (ca. 150 – 190 °C)	
Distelöl, Butter, Walnussöl, Sesamöl (unraffiniert)	<i>Gemüse, Fleisch, Fisch</i>
<b>Hohe Temperaturen</b> (ca. 195 – 230 °C)	
Sojaöl, Rapsöl (raffiniert), Sonnenblumenöl (raffiniert), Erdnussöl (raffiniert), Palmfett, Kokosfett, Butterschmalz, Ghee	<i>Frittieren, Wok-Küche, Bratkartoffeln, Schnitzel, Steak, Kotelett</i>

Bei Temperaturen über 260 °C empfehlen wir Ihnen ein Produkt mit einer unbeschichteten Oberfläche, Keramikversiegelung oder Emaille-Versiegelung. Diese Versiegelungen sind hitzebeständig bis 400 °C.

## 6. Versiegelung

- PTFE Versiegelung ist ideal für Eierspeisen oder leicht haftende Lebensmittel zum fettarmen und schonenden Braten und leichten Reinigen.
- Keramikversiegelung ist ideal zum scharfen Anbraten von Steaks und Bratkartoffeln.
- Um Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie ein beschichtetes Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Eine Überhitzung des Kochgeschirrs beeinträchtigt die Lebensdauer des Antihaft-Effekts und kann zum Verbrennen der Versiegelung und zu Rauchentwicklung führen.
- Das beschichtete Kochgeschirr ist bis max. 260 °C (Antihaftversiegelung PTFE) und 400 °C (Keramikversiegelung) temperaturbeständig. Im Backofen/Grill muss ebenso die Temperaturbeständigkeit der Griffe beachtet werden. Zusätzlich darf kein Obergrill zugeschaltet werden.
- PTFE beschichtetes Kochgeschirr ist nicht zum Karamellisieren oder Flambieren geeignet.
- Die Antihaftbeschichtung ist so beschaffen, dass sie sich beim bestimmungsgemäßen Gebrauch weder löst noch abplatzt. Sollten versehentlich Partikel der Beschichtung verschluckt werden, sind dies für den Körper vollkommen unschädlich und werden wieder ausgeschieden.
- Nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen im Kochgeschirr rühren. Gebrauchsspuren, wie leichte Kratzer, beeinträchtigen die Funktion des Kochgeschirrs nicht.
- Handreinigung empfohlen

## 7. Reinigung

### 7.1. Handreinigung

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

### 7.2 Reinigung in der Spülmaschine

- Nur hochwertige Geschirrspülreiniger verwenden.
- 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.
- Kochgeschirr mit Antihftversiegelung empfehlen wir von Hand zu spülen.
- Fremdrost, der durch anderes Geschirr übertragen wurde, immer sofort entfernen, um Korrosionsschäden zu vermeiden.



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

## **8. Allgemeine Hinweise und Gewährleistung**

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung. Die Gewährleistung bezieht sich auf Mängel am Artikel, die auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen. Die gesetzliche Gewährleistung beginnt ab Datum der Rechnungsstellung/Kaufbeleg. Bitte bewahren Sie diese/-n zum Nachweis sorgfältig auf.

Für Schäden an RÖSLE Produkten wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- für Mängel am Artikel, die auf Transportschäden beruhen, die nicht von uns zu vertreten sind
- für Mängel, die auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Verwendung zurückzuführen sind
- für sämtliche Teile, die einem natürlichen oder normalem Verschleiß unterliegen
- für übliche Gebrauchsspuren
- für Mängel, die auf Witterungseinflüssen, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen

- für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften und Herstellerangaben über die Behandlung, Wartung, Reinigung und Pflege des Artikels entstehen
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau, von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen und Zubehör

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie Ihr Produkt erworben haben.

## 9. Service und Kontakt

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter [www.roesle.com/service](http://www.roesle.com/service).

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Deutschland  
[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

*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.com](http://www.roesle.com)  
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.*

# 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.com**

## 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.

- Aluminium for even heat distribution and storage.
- Ergonomically shaped handles for easy handling.
- Observe care instructions for long product life.
- Ability to prepare and cook without destroying vitamins.
- Perfect for frying with little fat.
- Suitable for all current types of cooker.



Electric



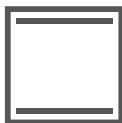
Ceramic



Gas



Induction



Oven –  
if not indicated  
otherwise



### **Optional (depending on product type):**

- PTFE non-stick coating for low fat and gentle frying, heat resistant up to 260 °C.
- Ceramic coating for low fat and fast frying, heat resistant up to 400 °C.

## 1. Intended use

The cookware is intended to be used for the preparation of meals and/or drinks with suitable ingredients (e.g. by means of cooking, searing, poaching, braising, frying). Any warranty and liability claims against the manufacturer shall lapse in case of improper or unintended use and changes to the product.

## 2. Safety instructions

Note the following pictograms:



### **Attention!**

When you see this symbol in the user manual, it means that we ask you to be particularly careful.



### **Beware of hot surface!**

Risk of suffering burns due to hot surface or vapour.



- Metal handles can heat up on the stove or in the oven during longer cooking times. Use oven gloves or other hand protection to prevent burns.
- In case of lids with steam vents, hot vapour may escape from the steam vent during the cooking process. Turn the steam vent away from you and keep your distance from hot steam.



- Prior to each use, check whether the cookware is in proper condition. Do not use the cookware if a component is defective.
- Adhere to national and international safety as well as occupational health and safety regulations.
- The maximum temperature resistance depends on the parts with the lowest temperature resistance.
- Never heat up empty cookware or leave it on hot hobs that are switched on. This especially applies to cookware with non-stick coating. In particular, ensure that the liquids never completely evaporate from the food. This prevents the food from burning and damaging the cookware or the heat source. Such damage could occur if the aluminium in the bottom starts to melt. If the oil in your cookware starts to smoke, reduce the heat.
- Always ensure that no water comes into contact with the hot fat.
- Never use water or liquids containing water to extinguish a fire caused by fat! Please use a fire blanket or the lid of the cookware.
- If the handle has come loose, tighten it with a standard screwdriver before reusing the cookware.



- Keep children away from hot cookware when it is in use.
- Ensure that the device is only used by individuals with the required level of expertise.
- Cookware must not be left unattended when in use.

### 3. Handling Instructions

- Please remove any labels before using your cookware for the first time.
- Carefully wash items with hot water and detergent before using them for the first time.
- Never heat the cookware when empty. As a guide, 2-3 drop of oil is sufficient to protect your cookware from overheating. If the oil in your cookware starts to smoke, reduce the heat.
- Use highest temperature range only for heating up; reduce heat promptly and cook meals thoroughly at a medium temperature.
- Never drag or push the cookware across the hob, as this may damage both the cookware and the surface of the surface of the hob.
- To prevent surface corrosion, only add salt to cooking water while stirring and do not store salty foods in cookware.
- 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.

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

## **Note for use in the oven or on a barbecue**

Uncoated cookware is ovenproof up to a temperature of 260 °C, provided the handles are made of stainless steel and do not have inserts or covers made of silicone/bakelite.

The maximum temperature resistance depends on the parts with the lowest temperature resistance. The plastic handles are temperature-resistant up to 70 °C, meaning that the cookware can be put in the oven to keep food warm.

The grill function of the oven must not be switched on.

When using the cookware on a barbecue, put the cookware on the grill rack. Under no circumstances should the cookware be placed directly onto the coal.

## **4. 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.

## 5. Low-fat frying

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

- Only use an oil/fat that is designated suitable for deep frying.
- The oil/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.
- The ideal temperature lies at 170°C. (See the following overview of oils/fats)
- Never use your hand to introduce food to be fried into the pan, instead use tongs or a skimmer with a long handle.
- Ensure that water is never introduced into the hot fat.

## Overview of oil/fat

<b>Fat / oil</b>	<b>Ideal for</b>
<b>No heat</b> (not suitable for frying)	
Pumpkin oil, linseed oil, grape seed oil (cold-pressed), walnut oil (cold pressed), native olive oil (cold-pressed)	<i>Salads, dressings, cold dishes</i>
<b>Medium temperatures</b> (approximately 150 – 190 °C)	
Safflower oil, butter, Walnut oil, Sesame oil (unrefined)	<i>Vegetables, meat, fish</i>
<b>High temperatures</b> (approximately 195 – 230 °C)	
Soya oil, rapeseed oil (refined), sunflower oil (refined), peanut oil (refined), palm oil, coconut oil, clarified butter, ghee	<i>Frying, wok cooking, fried potatoes, schnitzel, steak, cutlets</i>

For temperatures over 260 °C, we recommend a product with uncoated surface, with ceramic or enamel coating, since these are heat resistant up to 400 °C.



## 6. Coating

- The PTFE coating makes cleaning even easier and is ideal when preparing dishes with egg or frying foods which tend to stick. Only a small amount of fat is required, and the food can be cooked gently.
- The ceramic coating is ideal for searing steaks or frying potatoes.
- To prevent overheating, never heat up coated cookware without supervision or at the highest heating level. Overheating reduces the effectiveness of the non-stick coating, may cause the coating to burn and may cause smoke to form.
- The coated cookware is temperature-resistant up to max. 260 °C (PTFE non-stick coating) and 400 °C (ceramic coating). When using the cookware in the oven or on the barbecue, the temperature-resistance of the handles must also be taken into account. The grill function of the oven must not be switched on.
- Cookware with PTFE coating is not suitable for caramelising or flambéing food.
- The non-stick coating is designed such that it cannot come loose or flake off, provided the product is used as intended. Should particles from the coating be swallowed inadvertently, they are completely harmless to the body, and are eliminated naturally.

- Do not use pointed or sharp-edged utensils in the cookware. Signs of wear, such as minor scratches, do not affect the functionality of the cookware.
- We recommend washing by hand.

## **7. Washing**

### **7.1. Washing by hand**

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

### **7.2 Washing in the dishwasher**

- Only use high-quality dishwasher detergent.
- 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.

- We recommend cleaning non-stick cookware by hand.
- To avoid corrosion damage, immediately remove extraneous rust from other tableware.
- Immediately after every dishwashing cycle open dishwasher for airing.
- To avoid stains, dry cookware immediately and do not leave it in dishwasher.

## **8. General information and warranty**

This item is covered by the statutory warranty. The warranty applies to deficiencies of the article caused by a material and/or manufacturing defect. The statutory warranty period commences from the date shown on the invoice/receipt. Please keep your invoice/receipt in a safe place for proof of warranty.

We cannot be held liable for damage to RÖSLE products attributable to any of the following causes:

- deficiencies of the article due to transport damage for which we are not responsible
- deficiencies attributable to unsuitable, improper or careless use
- parts subject to natural or normal wear
- typical signs of use
- deficiencies due to influence of the weather or chemical, physical, electrochemical or electric influences

- deficiencies due to non-observance of regulations and manufacturer instructions regarding the use, cleaning and handling (i.e. maintenance, care) of the article
- improperly executed repairs
- installation of non-original spare parts and accessories

In case of questions or doubts, please contact the merchant from whom you purchased the product.

Keep this instruction manual for future reference.

## 9. Service and Contact

For questions or suggestions, please use our contact form at [www.roesle.com/service](http://www.roesle.com/service).

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Germany  
[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

*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.com](http://www.roesle.com)  
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.*

# 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.com***

## 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.

- Aluminium pour une distribution et un stockage uniformes de la chaleur.
- Poignées de forme ergonomique pour une bonne prise en main.
- Longue durée de vie en suivant les recommandations d'entretien.
- Cuisine et cuisson qui préservent les vitamines.
- Parfait pour frire avec peu de gras.
- Ces ustensiles de cuisson s'adaptent aux feux suivants:



Plaques  
électriques



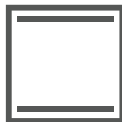
Vitro-  
céramique



Gaz



Induction



Fours –  
sauf mention  
contraire

### **En option (suivant le modèle) :**

- Revêtement antiadhésif PTFE pour une cuisson pauvre en matières grasses et qui préserve les aliments, résistant jusqu'à une température de 260 °C.
- Revêtement céramique pour une saisie à feu vif et pauvre en matières grasses, résistant jusqu'à une température de 400 °C.

## 1. Utilisation conforme

Le plat de cuisson est destiné à la préparation de plats et/ou de boissons à partir d'aliments appropriés (p. ex. : cuisson, mijotage, rôtissage, braisage, cuisson à la vapeur).

En cas d'utilisation et d'intervention non conformes sur le produit, les droits à la garantie et à la responsabilité du fabricant expirent.

## 2. Consignes de sécurité

Respectez les pictogrammes suivants :



### Attention !

Si vous rencontrez ce symbole dans le mode d'emploi, nous vous invitons fortement à faire preuve de diligence particulière.



### Avertissement : surface chaude !

Risque de brûlure provenant de surfaces chaudes ou de la vapeur.



- Les poignées et manches métalliques peuvent chauffer en cas de cuisson prolongée sur la cuisinière ou au four. Pour se protéger des brûlures, utiliser les gants de cuisine ou une autre protection des mains contre la chaleur.

- Les couvercles munis d'un évent pour l'évacuation de la vapeur peuvent laisser échapper de la vapeur brûlante pendant la cuisson. Toujours positionner l'évent vers l'arrière et se tenir à une distance raisonnable de la vapeur.



- Contrôler avant chaque utilisation que le plat de cuisson est en parfait état. Ne pas utiliser le plat de cuisson si l'un de ses composants est défectueux.
- Respecter les réglementations nationales et internationales en matière de sécurité, de santé et de sécurité au travail.
- La résistance thermique maximale dépend des pièces qui présentent la plus faible résistance thermique.
- Ne jamais chauffer un plat de cuisson vide, surtout s'il est doté d'un revêtement anti-adhérent, ni le laisser sur une plaque de cuisson chaude allumée. Veiller en particulier à ce que les liquides ne s'évaporent pas entièrement des plats. Ainsi, les aliments n'attachent pas et cela évite une détérioration du plat de cuisson ou de la source de chaleur. Cela peut être provoqué par la fonte de l'aluminium au fond. Si l'huile commence à fumer dans votre plat de cuisson, réduire la chaleur.
- Veiller à ce que de l'eau ne tombe jamais dans la graisse bouillante.
- En cas de feu de graisse, ne jamais l'éteindre avec de l'eau ou des fluides aqueux ! Veuillez utiliser une couverture d'extinction ou le couvercle de la marmite.
- Si la poignée s'est desserrée, resserrez-la à l'aide d'un tournevis avant la prochaine utilisation.



- Tenir l'ustensile de cuisine bouillant, en cours d'utilisation, hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que l'appareil n'est utilisé que par des personnes ayant les connaissances requises.
- Ne pas utiliser le plat de cuisson sans surveillance.

### 3. Utilisation

- Ôtez les éventuelles étiquettes autocollantes avant la première utilisation.
- Avant la première utilisation nettoyez soigneusement l'ustensile avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Ne jamais chauffer le plat de cuisson vide. Il suffit de verser 2-3 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.
- Utilisez le feu le plus fort uniquement pour préchauffer, réduisez à temps la chaleur et faites cuire les aliments à feu moyen.
- Ne pas faire glisser le plat de cuisson vers l'avant et vers l'arrière sur la cuisinière, car cela peut non seulement endommager le plat, mais aussi la surface de la plaque de cuisson.
- Afin d'éviter la formation de piqûres, 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.

→ 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.

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

## Indications destinées au four ou au barbecue

Le plat de cuisson sans revêtement est adapté au four jusqu'à 260 °C à condition qu'il soit équipé de poignées en acier inoxydable et exempt d'inserts ou d'enveloppe en bakélite ou en silicone. La résistance thermique maximale dépend des pièces qui présentent la plus faible résistance thermique. Les poignées résistent à la chaleur jusqu'à 70 °C et sont donc adaptées pour garder le plat au chaud dans le four.

La résistance de voûte ne doit pas être allumée.

Utilisé sur un barbecue, le plat de cuisson doit être placé sur la grille de rôtissage. Ne déposer en aucun cas le plat de cuisson directement sur les braises.

### 4. 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.



## 5. Rôtir avec peu de matières grasses

- 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.
- Veillez à ne pas surchauffer la graisse.
- N'utilisez que des graisses destinées à la cuisson ou la friture.

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

- Choisir uniquement une huile/graisse expressément indiquée pour la friture.
- La huile/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.
- La température idéale est de 170 °C (voir l'aperçu suivant huiles/grasses).
- Ne jamais mettre les aliments à frire dans la casserole à la main, utiliser une pince ou une écumoire à long manche.
- Ne jamais laisser de l'eau se mélanger à la graisse chaude.

## Liste des huiles/graisse

<b>Graisse / huile</b>	<b>Idéale pour</b>
<b>Pas de chaleur</b> (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 (pressée à froid), huiles d'olive vierges (pressées à froid)	<i>Salades, vinaigrettes, plats froids</i>
<b>Températures moyennes</b> (env. 150 – 190 °C)	
Huile de carthame, huile de noix, huile de sésame (non raffinée)	<i>Légumes, viandes, poissons</i>
<b>Températures élevées</b> (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, beurre clarifié, ghee	<i>Friture, wok, pommes de terre sautées, escalopes panées, steaks, côtelettes</i>

Pour les températures dépassant 260 °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.

## 6. Revêtement

- Le revêtement anti-adhérent PTFE est idéal pour les plats aux œufs ou les aliments légèrement collants. Outre un nettoyage facile, il permet une cuisson délicate et pauvre en graisses.
- Le revêtement en céramique se prête particulièrement bien à la saisie à feu vif de steaks et de pommes de terre sautées.
- Afin d'éviter un échauffement excessif, ne chauffez jamais un plat de cuisson avec revêtement sans surveillance ou à puissance maximale. Un échauffement excessif du plat de cuisson affecte la durée de vie de l'effet anti-adhérent et peut conduire à la combustion du revêtement ainsi qu'à des dégagements de fumée.
- Le plat de cuisson revêtu résiste à des températures maximales de 260 °C (revêtement anti-adhérent PTFE) et de 400 °C (revêtement en céramique). Il convient également de tenir compte de la résistance thermique des poignées en cas d'utilisation dans le four/barbecue. La résistance de voûte ne doit pas être allumée.
- Le plat de cuisson avec revêtement PTFE n'est pas adapté pour caraméliser ou flamber des aliments.
- Le revêtement anti-adhérent est conçu pour qu'il ne se détache pas et ne s'écaille pas lorsqu'il est utilisé de manière conforme. Si vous avalez des particules du revêtement par inadvertance, ces dernières ne représentent absolument aucun danger pour le corps et sont éliminées par l'organisme.

- Ne pas remuer les aliments dans le plat de cuisson 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.
- Nettoyage à la main recommandé

## **7. Entretien**

### **7.1. Nettoyage à la main**

- 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 le plat de cuisson avec revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas d'éponge en métal ni de produits abrasifs.
- 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.
- Essuyez bien vos ustensiles de cuisson, ne les rangez jamais humides.

## 7.2 Nettoyage au lave-vaisselle

- Utilisez des produits hauts de gamme pour le lave-vaisselle.
- 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.
- Nous vous recommandons de laver à la main les ustensiles de cuisine dotés de revêtements antiadhésifs.
- Éliminez immédiatement les traces de rouille provoquées par d'autres ustensiles pour éviter la corrosion.
- Ouvrez le lave-vaisselle après chaque lavage pour l'aérer.
- Afin d'éviter les taches, essuyez la vaisselle directement après le lavage et ne la laissez pas sécher dans le lave-vaisselle.

## 8. Consignes générales et garantie

Vous bénéficiez de la garantie légale sur cet article. La garantie couvre tous les défauts de l'article qui sont dus à un défaut de matériel et/ou de fabrication. La garantie légale commence à partir de la date d'achat figurant sur la facture/le ticket de caisse. Veuillez la/le conserver précieusement comme justificatif.

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux produits RÖSLE résultant :

- des défauts de l'article qui sont dus à des dommages de transport dont nous ne sommes pas responsables
- des défauts qui sont dus à une utilisation inappropriée, incorrecte ou imprudente
- de toutes les pièces qui sont soumises à une usure naturelle ou normale
- des traces habituelles d'utilisation
- des défauts causés par des influences météorologiques, chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques
- des défauts causés par le non-respect des instructions et informations du fabricant concernant la
- manipulation, l'entretien, le nettoyage et la conservation de l'article
- des réparations non conformes
- d'un montage de pièces de rechange et d'accessoires ne correspondant pas à l'exécution d'origine

Pour toute question ou réclamation, veuillez-vous adresser à votre revendeur auprès duquel vous avez acheté votre produit.

Conservez cette notice d'utilisation en vue d'une utilisation ultérieure.

## 9. S.A.V. et contact

En cas de questions ou de suggestions, veuillez utiliser notre formulaire de contact à l'adresse [www.roesle.com/service](http://www.roesle.com/service).

RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Allemagne  
[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

*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.com](http://www.roesle.com)  
ou bien suivez le code QR.





RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Deutschland