

RÖSLE

SINCE 1888





Obsah

PLYNOVÉ GRILY

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

GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ A UDÍRNY

- 22 Přednosti našich grilů na uhlí
- 24 Jeden gril, dvě velikosti
- 26 Udírny

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 30 Vybavení a doplňky
- 36 Náčiní
- 43 Uzení
- 46 Měření a kontrola
- 48 Péče a čištění
- 50 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 Marktberdorf. 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.







PLYNOVÉ GRILY

Přednosti našich plynových grilů

Komfortní pracovní výška

Ergonomická výška samotného roštu grilu 90 cm zajišťuje příjemné grilování.

Prosklené víko grilu

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

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.

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.

Držák na rošty

Odkládací držák na kruhové rošty systému VARIO+

Osvětlené ovládání

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

Připojovací sada na plynovou láhev

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



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.

Nádoba na odkapávání tuku z nerezové oceli

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

Odkládací postranní stolky

Po použití lze oba stolky snadno sklopit bez použití náradí.

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.

Háčky na příslušenství

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

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.

Bezproblémová manipulace

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



Vaše potřeby definují naše standardy



Vario systém

Rozšiřte 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 průběh grilování.



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.

Rozšířte 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 zkusíte nová jídla a recepty? Pak si určitě poříd'te 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.



Litínový rošt RS Vario

Jste milovník steaků? Litínový 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, burgery nebo zeleninu. Místa budete mít dost.

Litínová grilovací deska Vario

Grilujete rádi, často a různé druhy ingrediencí? Pak je tato litínová 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?



Litínový rošt Vario (součást grilu Videro)

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

Litínový kotlík „Dutch oven“ Vario

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

Litínová pánev Wok Vario

Je líbo asijskou kuchyní? Litínová 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)
- Vhodný pro přípravu jídla pro 2–4 osoby

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

Hmotnost: 54 kg

Kód	ROS-25534
-----	-----------



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)
- Vhodný pro přípravu jídla pro 4–6 osob

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

Hmotnost: 56 kg

Kód	ROS-25530
-----	-----------



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)
- Vhodný pro přípravu jídla pro 6–8 osob

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

Hmotnost: 64 kg

Kód	ROS-25531
-----	-----------



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)
- Vhodný pro přípravu jídla pro 8–12 osob

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

Hmotnost: 78 kg

Kód	ROS-25532
-----	-----------

Modely grilu Videro



Videro G2-Portable

- Přenosný plynový gril s 2 nerezovými hořáky v hlavní grilovací ploše (každý 2,2kW)
- Praktické pojistky víka pro rychlou a snadnou přepravu
- Dvoustěnné víko s prosklením
- Vhodný pro přípravu jídla pro 2-4 osoby

Rozměry: (Š × V × H)

Hlavní grilovací plocha: 39 × 32,5 cm (1 268 cm²)

Rošt na ohřívání: 39 × 13 cm

Rozměry: 47,5 × 34,5 × 47,5 cm

Rozměry balení: 58,5 × 39 × 55,5 cm

Hmotnost: 13 kg

Kód	ROS-25566
-----	-----------



Stojan pro přenosný gril G2-Portable

- Ocelová konstrukce – lakovaná
- Kompatibilní s Videro G2-P
- Snadná montáž (bez nářadí)
- Včetně obalu pro přepravu

Rozměry: (Š × V × H)

Rozměry: 53 × 53 × 37 cm

Rozměry balení: 60 × 19 × 16 cm

Hmotnost: 4 kg

Kód	ROS-25456
-----	-----------



VIDEROG2-P

NOBLE
SINCE 1987



GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



Přednosti našich grilů na dřevěné uhlí



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.

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.

Snadná manipulace

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

Teploměr

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

Praktické otevření 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



Jeden gril, dvě velikosti



No. 1 AIR F50

- Pro přípravu jídla pro 4–6 osob

Rozměry: (Š × V × H)

Rozměry grilu: 74 × 108 × 83 cm

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

Průměr kol: Ø 20 cm

Rozměry balení: 62 × 48 × 85 cm

Hmotnost: 32 kg

Kód	ROS-25001
-----	-----------



No. 1 AIR F60 NERO

- Pro přípravu jídla pro 6–8 osob

Rozměry: (Š × V × H)

Rozměry grilu: 73,5 × 112 × 84 cm

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

Průměr kol: Ø 20 cm

Rozměry balení: 73 × 52 × 86 cm

Hmotnost: 38 kg

Kód	ROS-25562
-----	-----------



Udírny



No.1 F50-S

- Mobilní udírna s jedním nebo dvěma nástavci 2 x ø 50 cm
- Bez nástavců lze využít také jako gril na uhlí
- Integrovaná miska na vodu pro akumulaci tepla (objem 7 l)
- Patentovaný „Air control systém“ pro jednoduché nastavení a přesné ovládní teploty v udírně
- Teploměr součástí

Rozměry: (Š x V x H)

Velikost: 68 x 137 x 67 cm

Udící plocha: 2 x ø 50 cm (3 770 cm²)

Průměr kol: ø 20 cm

Rozměry balení: 55,5 x 87 x 54,5 cm

Kód

ROS-25009







PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vybavení a doplňky



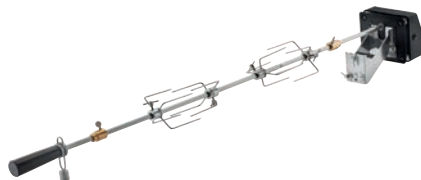
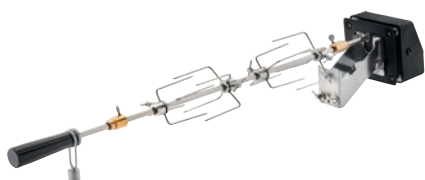
Rožnění na plynovém grilu

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 přidaných ingrediencí. Navíc se díky rovnoměrnému pečení vytvoří na maso 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 šestihranný 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
-----	-----------

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 šestihranný 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
-----	-----------

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
-----	-----------



Litinová 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
-----	-----------



Litinový rošt RS VARIO Ø 30cm

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

Kód	ROS-25422
-----	-----------



Litinový kotlík „Dutch oven“ VARIO Ø 35cm

- Litinový 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
-----	-----------



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

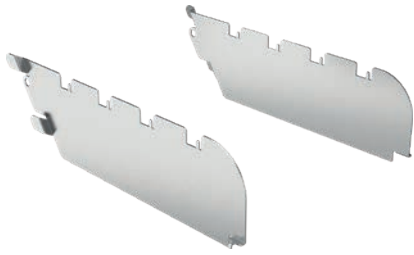
Kód	ROS-25424
-----	-----------



Litinová 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
-----	-----------



Primezone - ochrana proti větru

- Ochrana proti větru a prskání a také držák na grilovací špízy v jednom
- Chrání před poryvy 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
-----	-----------



Litinová 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
-----	-----------



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 obracení 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
-----	-----------



Nerezový plech vysoký

- Ideální pro pečení a přípravu větších kusů masa
- Vhodný do každého grilu nebo pod otočný špíz
- Rozměry: 41 × 22 × 5 cm
- Objem: 3 litry
- Tloušťka materiálu: 0,6 mm
- Materiál: nerezová ocel

Kód	ROS-25233
-----	-----------



Nerezový plech nízký

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

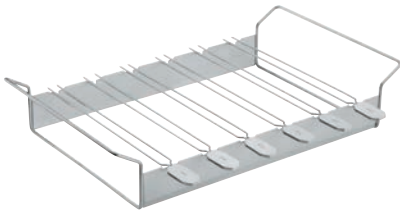
Kód	ROS-25221
-----	-----------



Sada špízů - 4 ks

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

Kód	ROS-25069
-----	-----------



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: nerezová ocel

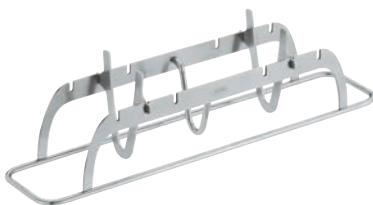
Kód	ROS-25072
-----	-----------



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: nerezová ocel

Kód	ROS-25087
-----	-----------



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: nerezová ocel

Kód	ROS-25071
-----	-----------



Stojan na drůbež

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

Kód	ROS-25078
-----	-----------



Stojan na kuřecí kousky

- Ideální na grilování kuřecích křídel 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: nerezová ocel

Kód	ROS-25144
-----	-----------



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
-----	-----------



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
-----	-----------



Sada háčků pro udiřnu No. 1 F50-S

- Sada 6 kusů
- Určeno pro přímý kontakt s potravinami
- Materiál: nerezová ocel

Kód	ROS-25928
-----	-----------



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
- Příkladový držák pro kontrolované sypání žhnoucích uhlíků

Kód	ROS-25039
-----	-----------



Podložka pod gril 120 × 70 cm

- Chrání podlahu nebo dlažbu terasy před masnotou, olejem a popelem
- Univerzální, antibakteriální, snadno se čistí pomocí zahradní hadice
- Odolná vůči teplu, ohni a povětrnostním podmínkám
- Vrchní strana polyester, spodní strana recyklovaný pryžokorkový kompozit

Kód	ROS-25450
-----	-----------

Náčiní





Kožené rukavice na grilování 2ks

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

Kód	ROS-25031
-----	-----------



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
-----	-----------



Vstříkovač 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
-----	-----------



Obracečka na grilování

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

Kód	ROS-25050
-----	-----------



Kleště na grilování

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

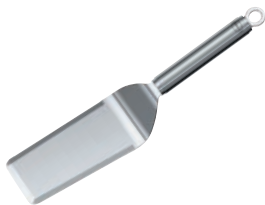
Kód	ROS-25054
-----	-----------



Kleště na grilování zahnuté

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

Kód	ROS-25061
-----	-----------



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: nerezová ocel

Kód	ROS-25430
-----	-----------



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: nerezová ocel

Kód	ROS-25431
-----	-----------



Plancha špachtle univerzální

- Rozměrově univerzální špachtle pro otáčení, míchání nebo odřiznutí 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: nerezová ocel

Kód	ROS-25433
-----	-----------



Špachtle se silikonovou stěrku 40 cm

- Rozměrově univerzální špachtle pro otáčení, míchání nebo odřiznutí 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: nerezová ocel

Kód	ROS-25449
-----	-----------



Pinzeta na grilování

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

Kód	ROS-25064
-----	-----------



Pinzeta na rybí kosti

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

Kód	ROS-25065
-----	-----------



Sada náčiní na hamburgery

- Lis na hamburgery
- Obracečka na hamburgery
- Závaží na grilování

Kód	ROS-25426
-----	-----------



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
-----	-----------



Obracečka na hamburgery

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

Kód	ROS-25120
-----	-----------



Závaží na grilování

- Smaltované litinové grilovací závaží s rukojetí z tmavého dřeva
- Závaží se rozehřeje 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
-----	-----------



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
-----	-----------



Vidlice na trhané maso 2 ks

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

Kód	ROS-25088
-----	-----------



Sada náčiní na pizzu

- Pizza kámen VARIO
- Kráječ na pizzu
- Lopata na pizzu

Kód	ROS-25427
-----	-----------



Kráječ na pizzu

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

Kód	ROS-25123
-----	-----------



Lopata na pizzu

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

Kód	ROS-25175
-----	-----------



Grilovací set - Premium

- Prémiové grilovací kleště se zajišťovacím mechanismem
- Prémiové grilovací rukavice vyrobené ze 100% nehořlavého META aramidového vlákna
- SLIDE X kartáč na čištění grilu se 3 řadami nerezových štětín

Kód	ROS-25453
-----	-----------



Steakové příbory pro 2 osoby

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

Kód	ROS-25146
-----	-----------



Steakový nůž 4 ks

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

Kód	ROS-25147
-----	-----------



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
-----	-----------



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 pánve nebo plech
- Vhodné do myčky

Kód	ROS-25396
-----	-----------

Uzení



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 příchuť, 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 udící 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 lupínek: Hickory (ořechové dřevo), buk, třešeň nebo jabloň. Jakmile máte vybráno, namočte lupínky na 15 minut do vody, poté vytáhněte a naplňte jimi udící box. Zavřete víko boxu a na rošt umístěte pokrm, který budete udit. Zapněte gril a máte hotovo. Vlivem tepla se z vlhkých udících lupínek 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 příchuť.

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
-----	-----------



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
-----	-----------



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
-----	-----------



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
-----	-----------



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
-----	-----------



Udící lupínky Jablň 750 g

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

Kód	ROS-25106
-----	-----------



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
-----	-----------

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
-----	-----------



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
-----	-----------



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
-----	-----------

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	medium
	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
	pupek (flank)	190 °C	56 °C	medium
	svíčková	220 °C	55 °C	medium
	vyšoký roštěnec	220 °C	56 °C	medium
RYBY	losos	140 °C	55 °C	medium
	treska	140 °C	58 °C	done
	tuňák	220 °C	50 °C	medium
JEHNĚČÍ	jehněčí žebra	190 °C	60 °C	medium
	jehněčí zadní	130 °C	64 °C	medium
	hamburger	220 °C	60 °C	medium
VEPŘOVÉ	roláda (krk)	130 °C	70 °C	done
	šunka od kosti	110 °C	65 °C	done
	vepřová svíčková	190 °C	63 °C	medium
	vepřový bůček	110 °C	75 °C	done
	vepřový krk	130 °C	70 °C	done
	trhané 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	medium

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



1. Teplotu uvnitř masa měřte vždy na nejsilnější části masa nebo ryby.
2. Dejte si pozor, abyste teploměrem neprorazili 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.

Péče a čištění



Kartáč na čištění grilu 43 cm

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

Kód	ROS-25168
-----	-----------



Kartáč na čištění grilu 30 cm

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

Kód	ROS-25234
-----	-----------



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
-----	-----------



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
-----	-----------



Náhradní kartáč mosazný SlideX

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

Kód	ROS-25392
-----	-----------



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



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

Typ	Videro G3
Kód	ROS-25516

Typ	Videro G4
Kód	ROS-25517

Typ	Videro G6
Kód	ROS-25518

Obal na gril No. 1F50/60

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



Typ	No. 1F50
Kód	ROS-25020

Typ	No. 1F60
Kód	ROS-25021

Obal na udrínu No. 1F50-S

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



Typ	No. 1F50-S
Kód	ROS-25045

Obal na gril Videro G2-P

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



Typ	Videro G2-P
Kód	ROS-25455





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 01/2022