



DAS GRILL-WERKZEUG DER GOURMETS



Gourmet-
Thermometer
Thermomètre
Gourmet



Sehr geehrter RÖSLE Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Gourmet-Thermometer aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Das Gourmet-Thermometer ist der Allrounder für verschiedenste Einsatzbereiche in der Zubereitung von Vorspeisen über Hauptgerichte bis zu Desserts. Die digitale Temperaturanzeige ist beleuchtet und misst in Grad Celsius, alternativ in Fahrenheit. Der Messbereich reicht von -40°C bis $+200^{\circ}\text{C}$. Ein Muss für den Hobbykoch und Gastro-Profi zur schnellen Temperaturbestimmung während des Bratens und Frittierens, bei der Zubereitung von Kindernahrung, für Wein, Tee, Milchschaum etc.

Die Vorteile auf einen Blick:

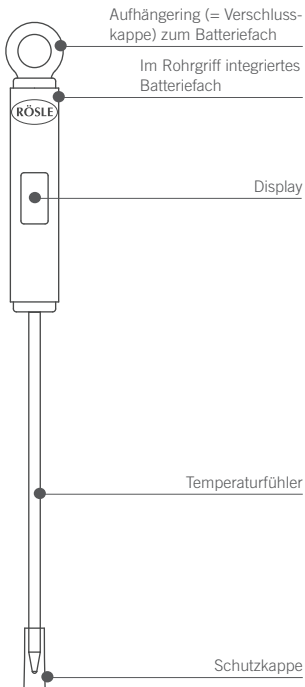
- Zum **schnellen Messen** von Temperaturen in unterschiedlichsten Anwendungen
- **Rot beleuchtetes Display**, mit 3-stelliger, digitaler Temperaturanzeige
- Messbereich von **-40 °C bis +200 °C**
- Umschaltbar von **Celsius auf Fahrenheit**
- Hohe Messgenauigkeit innerhalb von nur **5 bis 10 Sekunden**
- **Mit Aufhänger** für die Offene Küche
- Komplette aus **Edelstahl 18/10**
- Verwendbar mit **handelsüblichen Batterien** (2 x LR44/AG13 mit je 1,5 V)

Anwendungen:

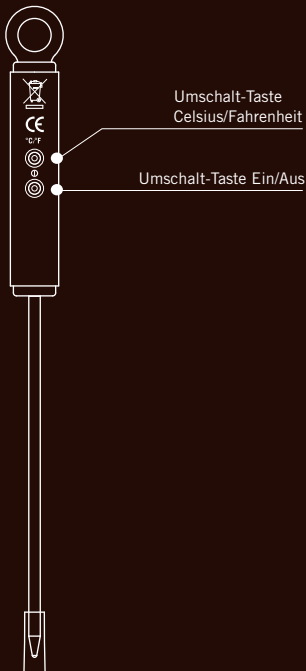
- Braten und Fleisch (z.B. Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Fisch uvm.)
- Frittieren
- Wein und Getränke
- Kindernahrung
- Herstellung von Karamell
- Milchschaum
- Kühl- und Gefrierschrank

1. Das Gourmet-Thermometer im Detail

Vorderseite:



Rückseite:



2. Handhabung

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzkappe und reinigen oder desinfizieren Sie den Temperaturfühler mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Entfernen Sie nun den Batterie-Isolator, durch ziehen an der Kunststoff-Folie (Pfeil) nach oben, damit die Batterien einsatzbereit sind.

Mit einem leichten Druck auf die Ein-/Aus-Taste ① nehmen Sie das Gourmet-Thermometer in Betrieb. Auf dem rot beleuchteten Display erscheint die aktuelle Umgebungstemperatur in Grad Celsius (°C). Um die Temperatur in Grad Fahrenheit anzuzeigen, drücken Sie auf die Taste °C/°F.

Stecken oder tauchen Sie den Temperaturfühler mindestens 2 cm in das Messgut. Nach 5 bis 10 Sekunden bleibt die Grad-Anzeige auf dem Display konstant und das Gourmet-Thermometer zeigt die gemessene Temperatur an.

Nach ca. 10 Sekunden erlischt die rote Hintergrundbeleuchtung, zur Schonung der Batterien. Um die Beleuchtung erneut zu aktivieren, schalten Sie das Thermometer noch einmal aus und ein.

Zum Ausschalten drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste ①. Reinigen Sie nach dem Gebrauch den Temperaturfühler und setzen Sie die Schutzkappe wieder auf.

Bitte beachten Sie, dass die gewählte Maßeinheit beim Ausschalten erhalten bleibt.

Achtung:

Bleibt das Gourmet-Thermometer 15 Minuten lang unbenutzt, schaltet es sich automatisch ab.

Hinweis zur Benutzung in Kühl- oder Gefrierschränken:

Legen Sie das Gourmet-Thermometer ausgeschaltet in das Kühlgerät. Nehmen Sie es nach 5 Minuten wieder heraus und schalten Sie das Thermometer sofort ein. Das Display zeigt die Innentemperatur des Kühlgerätes an. Um das Messergebnis nicht zu verfälschen, vermeiden Sie bitte Berührungen des Temperaturfühlers mit den Händen und Fingern.

Hinweis zur Benutzung beim Braten und Backen:

Öffnen Sie den Backofen, ziehen Sie die Speise heraus und führen Sie die Messung durch. Das Thermometer darf auf **keinen Fall** im geschlossenen Backofen verbleiben.

3. Temperatur-Tabelle

Anwendung	Grad Celsius	Grad Fahrenheit
-----------	--------------	-----------------

Fleisch (Kern-, Gartemperatur)		
Rindfleisch blutig	51	125 – 129
Rindfleisch medium	60	140 – 149
Rindfleisch durchgebraten	76	158 – 176
Kalbfleisch	57 – 74	135 – 165
Schweinefleisch	82	158 – 185
Lammfleisch medium	71	158 – 172
Lammfleisch durchgebraten	77	176 – 185
Geflügel	82	176 – 194
Fisch	60 – 65	140 – 149

Getränke, kalt		
Schaumwein/ Champagner	6 – 8	43 – 46
Weißwein jung (bis 5 Jahre) trocken oder halbtrocken	10 – 12	50 – 54
Weißwein älter (mehr als 5 Jahre) oder vollmundig	12 – 14	54 – 57
Rotwein jung (bis 3 Jahre) trocken oder halbtrocken	14 – 16	57 – 61
Rotwein älter (mehr als 3 Jahre) oder vollmundig	16 – 18	61 – 64
Bier	8 – 10	46 – 50

3. Temperatur-Tabelle (Fortsetzung)

Anwendung	Grad Celsius	Grad Fahrenheit
-----------	--------------	-----------------

Getränke, warm

Milch für Milchschaum (Cappuccino/Latte Macchiato)	60 – 71	140 – 160
Teewasser (allgemein, je nach Sorte)	65 – 90	149 – 194
Teewasser für grünen Tee	70	158

Schokolade

Schokolade/ Kuvertüre	27 – 34,5	81 – 94
Schokolade für Fondue	34	93

Öl/Fett

Öl in der Pfanne zum Braten	150 – 200	302 – 392
Öl zum Frittieren	160 – 170	320 – 338

Kindernahrung	37	98,6
---------------	----	------

(Alle Angaben dienen als Richtwerte.)

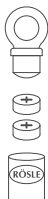
4. Reinigung und Pflege

Damit Sie lange Freude an Ihrem Gourmet-Thermometer haben, beachten Sie bitte folgende Pflegehinweise. Verwenden Sie zum Reinigen des Temperaturfühlers ein feuchtes Tuch mit etwas Spülmittel. Das Gourmet-Thermometer ist nicht wasserdicht und darf deshalb nicht im Spülwasser oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

5. Batterien

Verwenden Sie nur handelsübliche Alkali-Mangan Knopfzellen-Batterien der Größe LR44/AG13.

Sie öffnen das Batteriefach, indem Sie den Aufhänger mit der Edelstahlkappe entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Bitte beachten Sie beim Einlegen der Batterien, dass die glatte Seite beider Zellen nach oben zeigt, siehe Abbildung.



Drehen Sie den Aufhänger auf dem Griff im Uhrzeigersinn erneut leicht fest und Ihr Gourmet-Thermometer ist sofort einsatzbereit. Die Temperatur wird nach dem Batteriewechsel in Grad Celsius angezeigt.

6. Hinweis zur Entsorgung von Batterien

Um die Batterien zu entnehmen, öffnen Sie das Batteriefach wie unter Punkt 5 beschrieben. Die beigelegten Alkali-Mangan Batterien sind nicht aufladbar. Batterien dürfen grundsätzlich nie beschädigt, aufgebohrt oder in offenes Feuer geworfen werden. Bitte mischen Sie niemals alte und neue Batterien. Die leeren Batterien dürfen Sie nicht in den Hausmüll werfen. Altbatterien enthalten möglicherweise Schadstoffe, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Bitte geben Sie die Batterien im Handel oder an den Recyclinghöfen der Kommunen ab. Die Rückgabe ist unentgeltlich und gesetzlich vorgeschrieben. Bitte werfen Sie nur entladene Batterien in die aufgestellten Behälter. Alle Batterien werden wieder verwertet. So lassen sich wertvolle Rohstoffe wie Eisen, Zink oder Nickel wieder gewinnen. Batterierecycling ist ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz. Weitere Infos zur umweltverträglichen Entsorgung von Batterien erhalten Sie bei Ihrer Kommune.


7. Entsorgung

Dieses Produkt ist nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln, sondern muss an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



8. Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gourmet-Thermometer ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, bitte daher von Kindern fernhalten.

 CE-Konformität. Dieses Gerät ist funkentstört entsprechend der geltenden EG-Richtlinie 89/336/EWG

Technische Änderungen vorbehalten.

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

Ihr RÖSLE Team

Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing the high quality Gourmet-Thermometer by RÖSLE. It's a wise choice and one that will prove the test of time as a durable top quality product. To make sure you get optimum results and long-lasting service from your new kitchen utensil, we've compiled some important information plus tips for optimal use and aftercare, as well as important safety guidelines.

The Gourmet-Thermometer is the all-rounder for a wide range of applications when preparing starters, main dishes or desserts. The digital temperature display is illuminated and measures in both Celsius and Fahrenheit in a temperature range from -40°C to $+200^{\circ}\text{C}$ (-40°F to $+392^{\circ}\text{F}$). An indispensable asset for the hobby cook and the true professional. For quick measuring of temperatures, e.g. when roasting and deep-frying, preparing infant food as well as for wine, tea, milk froth etc.

Outstanding product features at a glance:

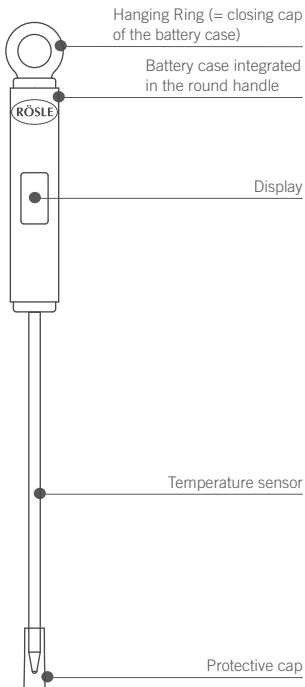
- For **quick measuring** of temperatures in a wide range of applications
- **Red backlit digital display** with 3 digits
- Temperature range from **-40 °C to +200 °C (-40 °F to +392 °F)**
- Converts from **Celsius to Fahrenheit**
- High accuracy of measurement in just **5 to 10 seconds**
- Designed with **Hanging Ring** for the Open Kitchen
- Completely manufactured from **18/10 stainless steel**
- Powered by **regular batteries** (two 1.5 V batteries of type LR44 or AG13)

To be used for:

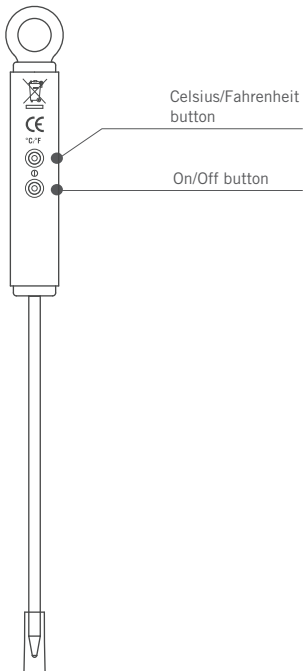
- Roasting and meat (e. g. beef, veal, lamb, poultry, fish etc.)
- Deep-frying
- Wine and beverages
- Infant food
- Preparation of caramel
- Milk froth
- Refrigerators and freezers

1. Close-up of the Gourmet-Thermometer

Front:



Back:



2. Handling


Before using, remove the protective cap and clean or disinfect the temperature sensor with a damp cloth and some dishwashing liquid.

Remove the protective insulation from the batteries by pulling the plastic foil upward (see arrow). The batteries are now ready for use.

To start the Gourmet-Thermometer, slightly press the on/off button ①. The red backlit display indicates the ambient air temperature in degree Celsius (°C). To indicate the temperature in degree Fahrenheit, press the °C/°F button.

Stick or dip the temperature sensor into the medium being measured to a depth of at least 2 cm (or at least $\frac{3}{4}$ "). After 5 to 10 seconds the temperature display remains constant and the Gourmet-Thermometer indicates the measured temperature.

To save on batteries, the red backlight goes out after approx. 10 seconds. To reactivate the light, turn the Gourmet-Thermometer off and on again.

To turn it off, press the on/off button . Clean the temperature sensor after use and cover the tip with the protective cap.

Please make sure that the selected measuring unit remains unchanged when turning the thermometer off.

Caution:

The Gourmet-Thermometer switches off automatically when out of use for 15 minutes.

Instructions for use in refrigerators and freezers:

Place the Gourmet-Thermometer in the refrigerator/freezer in the switched-off mode. Take the thermometer out after 5 minutes and switch it on immediately. The display indicates the inside temperature of the refrigerator/freezer. In order not to distort the measurement result, avoid touching the temperature sensor with your hands and fingers.

How to use the Gourmet-Thermometer for frying and baking:

Open the oven, pull out the food and measure the temperature. The thermometer **must by no means** remain in the closed oven.

3. Temperature Table

Use	degree Celsius	degree Fahrenheit
-----	----------------	-------------------

Meat (core temperature, cooking temperature)		
Beef rare	63	145
Beef medium	71	160
Beef well-done	77	170
Veal	57 – 74	135 – 165
Pork	74	165
Lamb medium	71	160
Lamb well-done	77	170
Poultry	74	165
Fish	60 – 65	140 – 149

Beverages, cold		
Sparkling wine/ Champagne	6 – 8	43 – 46
White wine young (up to 5 years) dry or semi-dry	10 – 12	50 – 54
White wine older (over 5 years) or full-bodied	12 – 14	54 – 57
Red wine young (up to 3 years) dry or semi-dry	14 – 16	57 – 61
Red wine older (over 3 years) or full-bodied	16 – 18	61 – 64
Beer	8 – 10	46 – 50

Use	degree Celsius	degree Fahrenheit
-----	----------------	-------------------

Beverages, warm

Milk for milk froth (Cappuccino/Latte Macchiato)	60 – 71	140 – 160
Tea water (general, depending on type of tea)	65 – 90	149 – 194
Tea water for green tea	70	158

Chocolate

Chocolate coating	27 – 34,5	81 – 94
Chocolate for fondue	34	93

Oil/Fat

Oil in the pan for frying	150 – 200	302 – 392
Oil for deep-frying	160 – 170	320 – 338

Infant food	37	98,6
--------------------	----	------

(All above data are to be understood as standard values.)

4. Cleaning and care

To prolong the life of your new Gourmet-Thermometer and to enjoy long-term service, please use the following guidelines. Use a damp cloth and some dishwashing liquid to clean the temperature sensor. The Gourmet-Thermometer is not waterproof and must not be rinsed with washing-up water or cleaned in the dishwasher.

5. Batteries

Only use regular Alkali-Mangan coin cell batteries of type LR44/AG13.

To open the battery case, turn the Hanging Ring of the stainless steel handle in an counter-clockwise direction. When inserting the batteries, make sure that the even side of both coin cells face upwards (see illustration).



Turn the Hanging Ring on the stainless steel handle slightly in a clockwise direction and the Gourmet-Thermometer is ready for use again. After changing the batteries the temperature is indicated in Celsius.

6. Note on correct disposal of batteries

To open the battery compartment and remove the batteries, please follow instructions listed in point 5. The alkaline batteries provided with this product are not re-chargeable. Batteries should never be damaged, drilled through or thrown into an open fire. Never use a combination of old and new batteries. Used batteries should never be disposed of with ordinary household waste. Used batteries may contain hazardous material which can be harmful to health and the environment. Please deliver used batteries to retailers' recycling facilities or to your local waste disposal service for battery return. This service is free of charge and is a legal obligation in Europe. Please use provided containers only for the disposal of empty batteries. All batteries will be recycled. In this way valuable natural resources such as iron, zinc and nickel, will be re-used. Recycling of batteries is an important contribution to environment protection. Your local waste disposal facility will provide you with further information on request.

7. Disposal


This product should not be disposed of in ordinary household waste but must be channeled to an appropriate re-cycling facility for electric and electronic equipment.

For further information contact your local authority, communal waste disposal facilities or the shop where you purchased the item.



8. General Safety Guidelines

The Gourmet-Thermometer should not be used as a toy and should be handled with caution. Small components could be accidentally swallowed by children so please keep the appliance safely out of their reach.

 CE Conformity. This appliance complies with EU Directive 89/336/EEG pertaining to electromagnetic interference.

We reserve the right to technical modification without prior notice.

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Kitchen Utensil.

Your RÖSLE Team

**Chère Cliente,
cher Client RÖSLE,**

Nous vous remercions d'avoir choisi le Thermomètre Gourmet haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

Le Thermomètre Gourmet est polyvalent et utilisable dans de nombreux domaines, de la préparation d'entrées et de desserts en passant par les plats principaux. L'écran numérique est lumineux et mesure soit en degrés Celsius soit en degrés Fahrenheit. L'échelle de température va de -40°C à $+200^{\circ}\text{C}$. C'est l'ustensile obligatoire aussi bien pour le cuisinier amateur que professionnel pour mesurer rapidement et facilement la température exigée durant la cuisson d'un rôti, lors de fritures, lors de la préparation d'aliments pour bébés, pour le service du vin, du thé ou de la mousse de lait.

Les avantages en un seul coup d'œil:

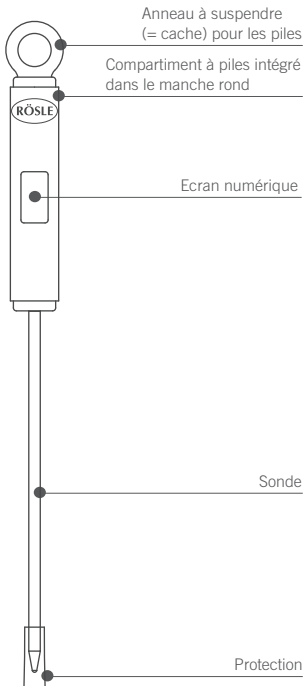
- Mesure rapide des températures dans divers domaines
- Ecran lumineux rouge avec indication à 3 chiffres de la température
- Mesure de -40°C à $+200^{\circ}\text{C}$
- Permutation de Celsius en Fahrenheit
- Mesure précise en l'espace de 5 à 10 secondes
- Avec anneau pour le suspendre à la Cuisine Ouverte RÖSLE
- Entièrement en acier inoxydable 18/10
- Mise en marche avec des piles standard (2 x LR44/AG13 de 1,5 V)

Usages:

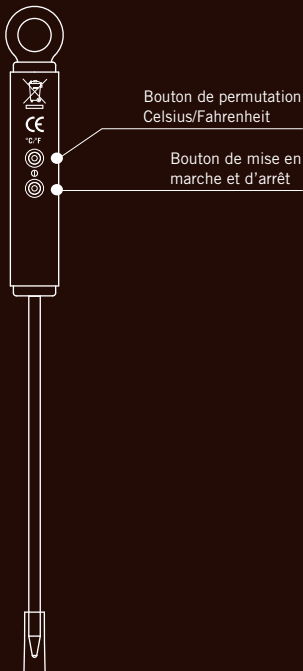
- Cuire et rôtir (par ex bœuf, veau, agneau, volailles, poisson ...)
- Fritures
- Vins et boissons
- Aliments pour bébés
- Fabrication de caramel
- Mousse de lait
- Réfrigérateur et congélateur

1. Le Thermomètre Gourmet en détail

Recto:



Verso:



2. Utilisation

Avant la première utilisation, retirez la protection et nettoyez la sonde avec un torchon humide et un peu de liquide vaisselle.

Enlevez le plastique isolant les piles en tirant sur la languette en plastique (marquée d'une flèche) afin que les piles puissent fonctionner.

Par une légère pression du bouton de mise en marche/arrêt ①, le thermomètre est prêt à l'emploi. Sur l'écran lumineux apparaît la température ambiante en degrés Celsius (°C). Pour que la température apparaisse en degrés Fahrenheit, appuyez sur le bouton °C/°F.

Piquez ou insérez la sonde au moins 2 cm dans l'aliment à mesurer. Après 5 à 10 secondes, la température indiquée reste constante et le thermomètre indique la température mesurée.

Après environ 10 secondes la lumière rouge s'éteint afin d'économiser l'énergie des piles. Pour réactiver la lumière, éteignez et allumez encore une fois le thermomètre.

Afin d'éteindre le thermomètre, appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt ①. Nettoyez la sonde du thermomètre et remettez la protection sur le bout de la sonde.

Veuillez noter que la position en degrés Celsius ou Fahrenheit choisie reste enregistrée une fois le thermomètre éteint.

Attention:

Le thermomètre s'éteint automatiquement s'il reste inutilisé pendant 15 minutes.

Conseils d'utilisation du thermomètre dans un réfrigérateur ou congélateur:

Mettez le Thermomètre Gourmet non allumé dans l'appareil de refroidissement. Retirez-le environ 5 minutes plus tard et mettez aussitôt en marche le thermomètre. L'écran indique la température intérieure du réfrigérateur ou du congélateur. Afin d'éviter de fausser le résultat de la prise de température, évitez de toucher la sonde avec les mains ou les doigts.

Conseils d'utilisation lors de la cuisson au four:

Ouvrez le four, tirez la grille, insérez la sonde dans les aliments. Le thermomètre ne doit **en aucun cas** rester dans le four fermé.

3. Tableau des températures

Utilisation	Degrés Celsius	Degrés Fahrenheit
-------------	----------------	-------------------

Viande (température prise au cœur de la viande)

Bœuf bleu/saignant	60 – 63	140 – 145
Bœuf – à point	71	160
Bœuf – bien cuit	77	170
Veau	57 – 74	134 – 165
Porc	82	179
Agneau – rosé	71	160
Agneau – bien cuit	77	170
Volaille	82	179
Poisson	60 – 65	140 – 149

Boissons froides

Mousseux/Crémant/ Champagne	6 – 8	43 – 46
Vin blanc jeune (jusqu'à 5 ans) sec ou mi-sec	10 – 12	50 – 54
Vin blanc de plus de 5 ans	12 – 14	54 – 57
Vin rouge jeune (jusqu'à 3 ans)	14 – 16	57 – 61
Vin rouge de plus de 3 ans	16 – 18	61 – 64
Bière	8 – 10	46 – 50

3. Tableau des températures (Suite)

Utilisation	Degrés Celsius	Degrés Fahrenheit
-------------	----------------	-------------------

Boissons chaudes

Lait pour mousse (Cappuccino)	60 – 71	140 – 160
Eau pour le thé	65 – 90	149 – 194
Eau pour le thé vert	70	158

Chocolat

Chocolat/Glaçage	27 – 34,5	81 – 94
Chocolat pour fondue	34	93

Huile/Matières grasses

Huile pour cuire dans la poêle	150 – 200	302 – 392
Huile pour friture	160 – 170	320 – 338

Aliments pour bébés	37	98,6
---------------------	----	------

(Données à titre indicatif)

4. Nettoyage et entretien

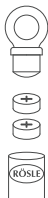
Afin que vous soyez satisfait de votre Thermomètre Gourmet pendant de longues années, veuillez lire attentivement les conseils d'entretien suivants. Utilisez un torchon humide avec un peu de liquide vaisselle pour nettoyer la sonde. Le Thermomètre Gourmet n'est pas étanche et ne doit donc pas être mis au lave-vaisselle ni être immergé dans l'eau.

5. Piles

N'utilisez que des alkali-mangan piles boutons LR44/AG13 vendues dans le commerce.

Le boîtier à pile s'ouvre en tournant l'anneau à suspendre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Lorsque vous mettez les piles dans le boîtier, faites attention à ce que la surface plate des piles soit visible, donc tournée vers le haut, voir le croquis.



Tournez l'anneau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fermé. Votre Thermomètre Gourmet est aussitôt prêt à l'emploi. Lorsque vous changez les piles, la température alors indiquée est en degrés Celsius.

6. Conseil pour la collecte et le traitement des piles

Pour changer les piles il suffit d'ouvrir le compartiment à piles comme décrit dans le point 5. Les piles jointes alkali-mangan ne sont pas rechargeables. Les piles ne doivent en aucun cas être endommagées, percées ou jetées au feu. Ne mélangez jamais des piles neuves et usagées. Les piles usagées ne doivent pas être jetées à la poubelle. Les piles usagées contiennent des substances nocives qui peuvent nuire à la santé et à l'environnement. Veuillez déposer les piles chez votre détaillant ou dans les containers prévus à cet effet. Le traitement des déchets est soumis à une loi stricte. Déposez uniquement les piles usagées dans les boîtes et containers prévus à cet effet. Toutes les piles sont recyclées. Ainsi des matières premières précieuses comme le fer, le zinc ou le nickel peuvent en être récupérées. Le recyclage des piles est une contribution importante à la protection de l'environnement. Vous pouvez obtenir de plus amples informations sur le traitement écologique des piles auprès de votre commune.


7. Traitement des déchets

Cet article ne doit pas être considéré comme un déchet ménager mais doit être déposé dans les déchetteries pour recyclage des appareils électriques et électroniques. Vous pouvez recevoir de plus amples informations auprès de votre commune, des déchetteries communales ou dans le magasin où vous avez acheté l'article.



8. Conseils généraux de sécurité

Le Thermomètre Gourmet n'est pas un jouet et doit être utilisé avec précaution. De petits éléments peuvent être avalés par les enfants, c'est pourquoi l'article est à tenir hors de portée des enfants.

 CE-conformité. Cet article est antiparasité conformément à la loi Européenne en vigueur 89/336/EWG

Sous réserve de modification technique.

Nous vous souhaitons entière satisfaction et plaisir avec votre nouvel ustensile RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE



www.roesle-bbq.de

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

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle.de

1111