PRESSEINFORMATION

Drei Funktionen – ein Küchenhelfer: neuer Eierschneider von RÖSLE

Für proteinreichen Genuss in Bestform

Marktoberdorf, 03.11.2026 – Eier anstechen, in gleichmäßige Scheiben schneiden oder im Handumdrehen in Spalten teilen: Der neue 3-in-1 Eierschneider von RÖSLE vereint drei praktische Funktionen in einem kompakten Genusswerkzeug. So lassen sich gekochte Eier schnell und sauber für Brote, Salate und viele weitere Gerichte vorbereiten. Ein Muss für Eierliebhaber und alle, bei denen das Auge mitisst!

Proteinreiche Ernährung ist angesagt und hochwertiges Protein steckt vor allem in einem beliebten Frühstücksklassiker: dem Ei! Dabei macht es nicht nur auf dem Frühstücksbrot eine gute Figur, auch in der Lunchbox, im Feierabendsalat oder als Deko auf dem Partybuffet ist es ein kulinarischer Mehrwert. Für eine optisch ansprechende Darbietung sorgt der neue RÖSLE Eierschneider, der sogar schon vor dem Anrichten bei der Eier-Zubereitung clever unterstützt.
Denn wenn Eier beim Kochen aufplatzen, ist das besonders ärgerlich. Häufig passiert das, wenn Eier direkt aus dem Kühlschrank ins kochende Wasser gegeben werden. Ein kleiner Pieks ins Ei verhindert das Platzen der Schale zuverlässig. Im RÖSLE Eierschneider ist ein praktischer Piekser gleich mitintegriert – so kommt ein kleines Loch ins rohe Ei, dieses bleibt dabei jedoch intakt und platzt auch beim Kochen nicht auf.

Ist das Ei erstmal gekocht, punktet der Eierschneider mit seinen zwei Schnitt-Möglichkeiten: Sollen es gleichmäßige Scheiben für das Frühstücksbrot werden oder sechs schöne Spalten für die Salat-Deko? Mit den rostfreien Edelstahldrähten kann das Ei mühelos und sauber in beides zerteilt werden. Für ein präzises Ergebnis sind die Schneiddrähte schräg angeordnet. Dadurch wird der Druck auf das Ei beim Schneiden reduziert. Silikonfüße sorgen gleichzeitig dafür, dass das Gerät sicher auf der Arbeitsfläche steht.

Wie die Nutzung ist auch die Reinigung unkompliziert: Der Eierschneider kann – nach Entnahme des Eier-Pieksers – bequem in der Spülmaschine gesäubert werden.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Karlsplatz 3, 80335 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

Faktencheck RÖSLE Eierschneider



- Eier-Piekser: Anstechen der rohen Eier verhindert Aufplatzen beim Kochen
- Eierschneider für Scheiben: bis zu 10 Scheiben
- Eierschneider für Spalten: in 6 Spalten
- Hygienische Schneiddrähte: aus rostfreien Edelstahldrähten
- Präzises Schneiden: schräg angeordnete Drähte reduzieren den Druck auf das Ei
- Sicherer Stand dank Silikonfüßen
- Bequeme Reinigung in der Spülmaschine (Eier-Piekser muss entnommen werden)
- UVP: 29,95 € | Art.-Nr.: 122194
- Launch: Frühjahr 2027

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden
https://media.roesle.de/?c=6627&k=9a5d1c5b5a

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis. Fotos: ©RÖSLE



Bildunterschrift: Neuer RÖSLE Eierschneider kombiniert Eier-Piekser mit zwei Schnittfunktionen für Scheiben und Spalten.



Bildunterschrift: Hartgekochte Eier einfach in bis zu 10 Scheiben schneiden. Die schräg angeordneten Drähte reduzieren den Druck auf das Ei.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Karlsplatz 3, 80335 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com



Bildunterschrift: Für schöne Dekorationen: Hartgekochte Eier sauber in sechs Spalten schneiden.



Bildunterschrift: Hygienische Schneiddrähte aus rostfreien Edelstahldrähten



Bildunterschrift: Eier-Piekser: Anstechen der rohen Eier verhindert Aufplatzen beim Kochen



Bildunterschrift: Eier vor dem Kochen mit dem integrierten Eier-Piekser anstechen, um das Platzen zu verhindern



Bildunterschrift: Hartgekochte Eier in bis zu zehn Scheiben schneiden …



Bildunterschrift: … oder wahlweise in sechs Spalten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Karlsplatz 3, 80335 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden inzwischen 13 weitere Outlets in Deutschland, Österreich und den Niederlanden zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klempp.

Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:

www.roesle.com

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Karlsplatz 3, 80335 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com