

PRESSEINFORMATION

Grill-Neuheit von RÖSLE: smarter Gasgrill mit App-Funktion

Praktische Fernüberwachung von Grilltemperatur und Gargrad über Bluetooth

Marktoberdorf, 15.02.2024 – Der neue VIDERO PRO G4-SB smart VARIO+ kommt im schicken Schwarz der RÖSLE PRO-Modelle daher und setzt noch eins obendrauf: Via App lassen sich sowohl die Temperatur im Garraum als auch die Kerntemperatur des Garguts immer im Auge behalten. Sogar der gewünschte Garzustand kann eingestellt werden. Sobald dieser erreicht ist, ertönt ein Signal. Weitere Features des smarten Grills sind der leistungsstarke Infrarot-Keramik Back Burner sowie die Sichtglasscheibe im Deckel. Er ist ab Ende März 2024 erhältlich.

Beilagen und Getränke vorbereiten, den Tisch decken, Gäste empfangen, gemeinsam anstoßen, ein Schwätzchen halten – an einem gemeinsamen Grillabend ist viel zu tun. Damit nichts anbrennt und man jederzeit alles im Auge und unter Kontrolle hat, gibt es jetzt von RÖSLE eine Gasgrill BBQ-Station mit App-Überwachung. So können die Grilltemperatur und der Gargrad des Grillgutes zuverlässig geprüft werden, auch wenn man gerade nicht am Grill steht. Über die App besteht auch die Möglichkeit, die Fleischsorte und den gewünschten Garzustand auszuwählen oder eine bestimmte Kerntemperatur einzustellen. Sobald diese Vorgaben erreicht sind, ertönt ein Signal und das perfekt gegarte Grillgut ist bereit zum Servieren.

Weitere Ausstattungshighlights: Temperaturfühler, Back Burner, Sichtglasscheibe

Drei Temperaturfühler sorgen für die wichtigsten Infos: Der in der Brennkammer integrierte Fühler zeigt die Garraumtemperatur an, während zwei weitere Edelstahlmessfühler die Kerntemperatur des Grillgutes ermitteln. Die Anzeige erfolgt über das LED-Display im rechten Seitentisch oder die App.

Doch damit nicht genug. Der leistungsstarke Infrarot-Keramik Back Burner erzeugt eine hohe, gleichmäßige Hitze und liefert etwa in Kombination mit einem Drehspeiß knusprige Grillhähnchen, Speiß- oder Rollbraten. Das Grillgut wird auf dem Drehspeiß schonend und langsam gegart und die Infrarotstrahlung sorgt zugleich für eine beeindruckende Krustenbildung. Durch das indirekte Grillen mit seitlicher Hitze tropft zudem kein Fett ins Feuer, unangenehme Rauchbildung sowie das Risiko von Fettbränden werden vermieden.

Die freie Sichtglasscheibe ohne Deckelthermometer bietet den perfekten Einblick in den Garraum und ermöglicht eine leichte Reinigung.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

Faktencheck GASGRILL BBQ-STATION VIDERO PRO G4-SB SMART VARIO+



Faktencheck

GASGRILL BBQ-STATION VIDERO PRO G4-SB SMART VARIO+

Art.-Nr. 25602 | 1.199,- €

- Gasgrill mit 4 Haupt-Brennern aus Edelstahl (je 3,5 kW)
- Haupt-Grillfläche: 70 × 45 cm, 3.150 cm²
- praktischer Warmhalterost für noch mehr Grillfläche: 70 × 16 cm, 1.120 cm²
- inkl. zwei Kerntempersensoren
- Fernkontrolle der Garraum- und der Kerntemperatur mithilfe der Bluetooth-App, Einstellung der Grillgut-Zieltemperatur möglich
- Anzeige der Garraum- und der Kerntemperatur über die App oder das digitale Display im rechten Seitentisch
- mit Infrarot-Keramik Back Burner (3,2 kW)
- beidseitig klappbare Seitentische
- freie Sichtglasscheibe ohne Deckelthermometer, für noch mehr Einblick in den Garraum
- mit zwei geräumigen Schubladen mit extra langem Auszug
- Launch: Ende März 2024

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

Freisteller: <https://media.roesle.de/?c=5692&k=06c790ab11>

Moods: <https://media.roesle.de/?c=5714&k=e37611104d>

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

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 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. 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 Klemp.

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, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com