

## PRESSEINFORMATION

### Schick & unkaputtbar: das neue Kochgeschirr „EBONIC“ von RÖSLE

**Kochen mit Stil, aber ohne Kratzer**

**Marktoberdorf, 06.10.2025 – Mit dem neuen Kochgeschirr „EBONIC“ von RÖSLE kocht man im wahrsten Sinne des Wortes geschmackvoll – denn die Töpfe und Pfannen bestechen durch ihr elegantes, schwarzes Design, das Stil in jede Küche bringt. Und das über Jahrzehnte, denn das Kochgeschirr ist aus ausgeklügeltem, mehrschichtigem Material gefertigt, das es besonders robust macht. Eine Wabenstruktur aus Edelstahl schützt dabei die hochwertige Keramikbeschichtung. Das Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet und ab November 2025 erhältlich.**

Wer für seine Küche etwas Besonderes sucht, ist bei der neuen Kochgeschirr-Serie „EBONIC“ von RÖSLE genau richtig. Das schicke, schwarze Design sticht sofort ins Auge. Drei Bratpfannen (Ø 20 cm, Ø 24 cm, Ø 28 cm), drei Kochtöpfe (Ø 16 cm, Ø 20 cm, Ø 24 cm), einen Bratentopf (Ø 20 cm), eine Stielkasserolle (Ø 16 cm) und eine Servierpfanne (Ø 28 cm) bietet die Serie – so kann man sich seine individuelle Grundausstattung zusammenstellen. Es ist aber nicht nur ihre auffällige, elegante Optik, die die Serie so besonders macht. Das clever konzipierte Mehrschichtmaterial ermöglicht den sorgenfreien Einsatz aller Küchenhelfer, auch solcher aus Edelstahl.

#### **Schicht für Schicht durchdacht – so funktioniert's**

Das EBONIC Kochgeschirr ist aus 3-lagigem Mehrschichtmaterial aufgebaut:

- Die erste Schicht besteht aus ProNero Keramik und 0,5 mm dickem Edelstahl 18/10. Die Edelstahl-Wabenstruktur schützt die schwarze Keramikbeschichtung. Selbst bei der Nutzung von Edelstahl-Küchenwerkzeugen verkratzt hier nichts.
- Die zweite Schicht wird aus 1,4 mm dickem Aluminium gebildet und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Die dritte und letzte Schicht besteht aus 0,6 mm dickem Edelstahl 18/0 für die Induktionsfähigkeit und schließt wieder mit der ProNero Keramik ab – für ein schickes, schwarzes Design und eine leichte Reinigung innen und außen.

Da es sich bei der Keramikbeschichtung ProNero um eine natürliche Quarzversiegelung handelt, kommt diese ohne PTFE/PFAS aus. Ergonomische Griffe runden das Gesamtkonzept ab.

---







**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](mailto:roesle@kommunikationpur.com)

Das Kochgeschirr ist hitzebeständig bis 260 °C und für alle Herdarten sowie den Einsatz im Backofen geeignet.

**Kochgeschirr-Serie „EBONIC“ von RÖSLE (ab November 2025 erhältlich)**

Art. Nr.	Artikel	UVP	
911056	Bratpfanne EBONIC Ø 20 cm ProNero	79,95 €	
911057	Bratpfanne EBONIC Ø 24 cm ProNero	89,95 €	
911058	Bratpfanne EBONIC Ø 28 cm ProNero	99,95 €	
911059	Stielkasserolle EBONIC Ø 16 cm ProNero	69,95 €	
911060	Kochtopf EBONIC Ø 16 cm ProNero mit Deckel	79,95 €	
911061	Kochtopf EBONIC Ø 20 cm ProNero mit Deckel	99,95 €	
911062	Kochtopf EBONIC Ø 24 cm ProNero mit Deckel	119 €	
911063	Bratentopf EBONIC Ø 20 cm ProNero	89,95 €	
911064	Topfset EBONIC 5-tlg. ProNero	399 €	
911065	Servierpfanne EBONIC Ø 28 cm ProNero mit Deckel	99,95 €	

**Bildmaterial**

**Download:** Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=6315&k=8e9374f51a>

**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](mailto: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 Klemp.

---

**Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:**



[www.roesle.com](http://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](mailto:roesle@kommunikationpur.com)