

PRESSEINFORMATION

Neue Recycling-Serie von RÖSLE: Kochgeschirr PUREELEMENTS

Stilvolle Töpfe und Pfannen mit einem Recyclinganteil von über 90 Prozent

Marktoberdorf, 21.02.2025 – RÖSLE bringt neues Kochgeschirr auf den Markt und setzt dabei bewusst auf Nachhaltigkeit: Die Serie PUREELEMENTS hat einen Recyclinganteil von über 90 Prozent. Das robuste und langlebige Material sowie das stilvolle, zeitlose Design machen die Töpfe und Pfannen zu treuen Begleitern und verlässlichen Lieblingsstücken in der Küche. Alle Artikel der Serie sind für Elektro-, Keramik-, Gas- und Induktionsherd sowie den Backofen geeignet. Ab Ende März 2025 sind ein drei- und vierteiliges PUREELEMENTS Topf-Set sowie mehrere PUREELEMENTS Pfannen mit unterschiedlichen Beschichtungen erhältlich. Ab Juni 2025 wird die Serie um weitere Artikel ergänzt.

Nachhaltig kochen geht nicht nur mit den richtigen Zutaten, sondern auch mit dem richtigen Kochgeschirr. Die neue Serie PUREELEMENTS von RÖSLE besteht zu über 90 Prozent aus recyceltem Material. Alle Edelstahlteile (Griffe, Körper, Deckel, Bodenkapsel, Boden) sind aus 90 Prozent recyceltem Edelstahl hergestellt, für den Aluminiumkern wird 100 Prozent recyceltes Aluminium verwendet.

„RÖSLE setzt schon lange auf Edelstahl, da es ein besonders langlebiges und damit nachhaltiges Material ist“, erklärt Tuba Karakus, Leitung Marketing und Kommunikation bei RÖSLE. „Mit der Serie PUREELEMENTS haben wir beim Thema Nachhaltigkeit noch mal eins draufgelegt und einen hohen Anteil an recyceltem Edelstahl verwendet. Damit können wir eine Menge CO₂ einsparen.“

Die vielseitige Recycling-Serie ist für alle Herdarten geeignet, egal ob Elektro-, Keramik-, Gas- oder Induktionsherd und auch ein Einsatz im Backofen stellt kein Problem dar. Los geht es mit den ersten PUREELEMENTS Artikeln ab Ende März 2025, darunter ein drei- und ein vierteiliges Topf-Set sowie mehrere Pfannen mit unterschiedlichen Beschichtungen. Ab Juni 2025 wird die Serie um weitere Produkte ergänzt, sodass Kundinnen und Kunden, die besonderen Wert auf Nachhaltigkeit legen, eine große Auswahl zur Verfügung steht.

PUREELEMENTS Töpfe: zeitlose Lieblingsstücke

Das Design der PUREELEMENTS Serie ist zeitlos, schlicht und stilvoll. Die gebürsteten Topfdeckel aus Edelstahl mit poliertem Griff sind wie die Töpfe spülmaschinenfest und punkten mit ihren in den Rillen „versenkten“ Dampföchern. Die ebenfalls gebürsteten Topfkörper mit poliertem Schüttrand und

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

polierten Griffen sorgen für ideale Wärmespeicherung und -verteilung. Der Schüttrand garantiert zudem tropffreies Ausgießen.

PUREELEMENTS Pfannen: drei Beschichtungen zur Auswahl

Bei den PUREELEMENTS Pfannen haben Kundinnen und Kunden die Wahl zwischen drei verschiedenen Beschichtungen, je nach Vorliebe und Einsatzzweck:

- Die Antihaftversiegelung **ProResist** mit eingearbeiteten Siliciumcarbid-Partikeln ermöglicht die Verwendung von Edelstahl-Küchenhelfern sowie die Reinigung in der Spülmaschine. Sie ist für die Zubereitung empfindlicher Speisen wie zartes Gemüse ideal.
- Bei der Beschichtung **ProCeraPlus** handelt es sich um die neueste Generation von Keramikversiegelungen mit natürlichem Quarz. Die robuste, widerstandsfähige Oberfläche, an der garantiert nichts haften bleibt, eignet sich für schonendes Anbraten von Fleisch, Gemüse, panierten Lebensmitteln oder Eierspeisen. Hier ist allerdings eine Handreinigung empfohlen.
- Der Klassiker aus purem **Edelstahl** ist die beste Pfannen-Wahl, wenn es ums scharfe Anbraten von Lebensmitteln wie Steaks geht. Auch beim Flambieren ist die unempfindliche Oberfläche aus Edelstahl 18/10 nicht zu toppen, eine Reinigung in der Spülmaschine ebenfalls kein Problem.

PUREELEMENTS Sortiment ab 03/2025

Art. Nr.	Artikel
132106	Topf-Set PUREELEMENTS 4-tlg. (Kochtopf+Edelstahldeckel Ø 16, 20, 24 cm + Ø 16 cm Stielkasserolle)
132107	Topf-Set PUREELEMENTS 3-tlg. (Kochtopf+Edelstahldeckel Ø 16, 20, 24 cm)
132108	Pfannen-Set PUREELEMENTS 3-tlg. Keramik ProCeraPlus (Pfannen Ø 20, 24, 28 cm)
132109	Pfannen-Set PUREELEMENTS 2-tlg. Keramik ProCeraPlus (Pfannen Ø 20, 28 cm)
132124	Pfannen-Set PUREELEMENTS 3-tlg. ProResist (Pfannen Ø 20, 24, 28 cm)
132125	Pfannen-Set PUREELEMENTS 2-tlg. ProResist (Pfannen Ø 20, 28 cm)
132110	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 20 cm Keramik ProCeraPlus
132111	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 24 cm Keramik ProCeraPlus
132112	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm Keramik ProCeraPlus
132113	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 32 cm Keramik ProCeraPlus
132114	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 20 cm PTFE ProResist
132118	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 24 cm PTFE ProResist
132120	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm PTFE ProResist
132121	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 32 cm PTFE ProResist
132123	Wokpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm Keramik ProCeraPlus

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

PUREELEMENTS Sortiment zusätzlich ab 06/2025

Art. Nr.	Artikel
132127	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 20 cm
132128	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 24 cm
132129	Bratpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm
132130	Servierpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm ProResist
132131	Servierpfanne PUREELEMENTS Ø 28 cm ProCeraPlus
132126	Partytopf PUREELEMENTS Ø 24 cm
132132	Wok PUREELEMENTS Ø 32 cm ProCeraPlus
132133	Bräter oval PUREELEMENTS mit Edelstahldeckel

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5959&k=f7a6c34e9d>

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: Das Design der PUREELEMENTS Serie ist zeitlos, schlicht und stilvoll.

Im Bild: RÖSLE PUREELEMENTS Kochtöpfe mit Edelstahldeckel 16 cm (links oben) und 24 cm (rechts oben) sowie Stielkasserolle 16 cm (unten)



Bildunterschrift: Bei den RÖSLE PUREELEMENTS Pfannen gibt es drei verschiedene Beschichtungen zur Auswahl, je nach Vorliebe und Einsatzzweck.

Im Bild: RÖSLE PUREELEMENTS Bratpfanne ProCeraPlus (oben), Wokpfanne 28 cm ProCeraPlus (Mitte), Servierpfanne 28 cm ProResist (unten)

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



Bildunterschrift: Ab Ende März 2025 sind die ersten Artikel der RÖSLE PUREELEMENTS Serie erhältlich, ab Juni 2025 wird die Serie um weitere Artikel ergänzt, darunter ein Wok mit ProCeraPlus Beschichtung.

Im Bild: RÖSLE PUREELEMENTS Wok 32 cm



Bildunterschrift: Kochvergnügen mit gutem Gewissen – die Töpfe und Pfannen der RÖSLE PUREELEMENTS Serie punkten mit einem Recyclinganteil von über 90 Prozent.



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.

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

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