

Pressemitteilung

Pizza trifft Raclette: zwei Klassiker, ein Gerät –
für doppelt köstliche Tischmomente
Seite 1/2



Pizza trifft Raclette: zwei Klassiker, ein Gerät – für doppelt köstliche Tischmomente

Dinkelsbühl, 16. Oktober 2025 | Knusprige Mini-Pizzen direkt am Tisch – das neue Pizza Raclette RCP 1800 von Rommelsbacher macht es möglich. Das innovative Gerät kombiniert die Leidenschaft für italienische Pizza mit dem geselligen Charme des klassischen Raclettes und schafft damit ein völlig neues Genusserlebnis. Dank echter Unterhitze entstehen in den sechs XXL-Pfännchen goldbraune Pizzaböden mit echtem Ofencharakter – während gleichzeitig acht weitere Pfännchen für traditionelles Raclette bereitstehen. So wird jeder Abend zum kulinarischen Abenteuer, bei dem jeder sein Lieblingsgericht selbst kreiert.

Die Idee ist so einfach wie genial: Pizza und Raclette auf einer Ebene gleichzeitig. Die zuschaltbare Heizung für Pizza sorgt für krosse Teigböden – ganz so, als käme die Mini-Pizza frisch aus dem Steinofen. Ob klassische Margherita, würzige Salami-Variationen oder kreative vegetarische Kreationen – in den großzügigen XXL-Pfännchen entstehen individuelle Pizzen nach jedem Geschmack. Der mitgelieferte Teigausstecher macht die Vorbereitung zum Kinderspiel, und schon kann das große Pizza-Backen beginnen. Alle werden zu Pizzabäcker*innen und kreieren ihre persönliche Lieblingsvariante – mit genau den Zutaten, die sie lieben.

Während die einen ihre Pizza genießen, schmelzen bei den anderen traditionell Käse und feine Zutaten in den Raclette-Pfännchen. Diese Verbindung macht das RCP 1800 so besonders: Es vereint das Beste aus zwei kulinarischen Welten und begeistert damit Groß und Klein. „Pizza und Raclette in gemeinschaftlicher Runde – beides mit einem Gerät ist eine Kombination, die wunderbar passt, jedem schmeckt und natürlich allen Spaß macht“, so Julia Hasenmüller, die gerne gemeinsam genießt, und ergänzt: „Genau das macht den Reiz aus: Jeder bringt seine Lieblingszutaten mit, alle werden kreativ – und am Ende zählt der Genuss in Gesellschaft.“

Für Abwechslung sorgt die praktische Wendeplatte aus massivem Alu-Druckguss, die auf der geriffelten Seite perfekte Grillstreifen zaubert und auf der glatten Seite süße Crêpes ermöglicht. Die hochwertige keramische Antihaftbeschichtung ist dabei komplett PFAS-frei – für bewusste Gaumenfreude ohne Kompromisse. Bedient wird das RCP 1800 spielend einfach: Das Gerät lässt sich stufenlos regeln, die Pizza-Heizung kann separat zugeschaltet werden. Ein zentraler Hauptschalter sorgt für sicheres Ausschalten, und das clevere Parkdeck nimmt unbenutzte Pfännchen auf – so bleibt mehr Platz am Tisch für gute Gespräche. Mit insgesamt 14 antihaftbeschichteten Pfännchen, davon 6 in XXL-Größe, 8 Wendeschabern und dem Teigausstecher, ist das Komplettpaket sofort einsatzbereit. Das edle Gehäuse aus gebürstetem Alu-Druckguss macht dabei optisch eine gute Figur und steht für Langlebigkeit und Qualität.

Pressekontakt:

Oliver Hawner · Gesamtleitung Marketing | PR

Telefon 09851 5758-5829 · presse@rommelsbacher.de · www.rommelsbacher.de

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH · Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl

Pressemitteilung

Pizza trifft Raclette: zwei Klassiker, ein Gerät –
für doppelt köstliche Tischmomente
Seite 2/2



Das Pizza Raclette RCP 1800 bringt eine frische Idee auf den Tisch und verbindet Menschen mit Geschmack. Es ist perfekt für alle, die gerne miteinander schlemmen, experimentieren und sich überraschen lassen möchten. Ob Familienabend, Treffen mit Freunden oder besondere Anlässe – mit dem RCP 1800 wird jede Zusammenkunft zu einem Erlebnis, an die sich alle gerne erinnern.

Köstliche Rezeptideen gibt es im kostenlosen Raclette Rezeptheft, online auf der Internetseite von Rommelsbacher als digitaler Blätterkatalog verfügbar – für noch mehr Inspiration und Genussmomente. Zum Preis von 229,99 Euro ist das Pizza Raclette RCP 1800 ab sofort im Handel erhältlich.

Über ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH:

Unsere Wurzeln liegen in Stuttgart, hier hat Dipl.-Ing. Gustav Rommelsbacher 1928 mit der Entwicklung und Produktion von Lautsprecheranlagen sein Unternehmen gestartet. Er war ein echter Erfindergeist mit innovativen Ideen und dem richtigen Gespür für die damaligen Trends und Bedürfnisse.

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde Dinkelsbühl seine neue Heimat. In einer Garage startete er mit allem Material, das er bekommen konnte, die Fertigung von elektrischen Geräten, die damals dringend gebraucht wurden. Heizstrahler, Bügeleisen und mobile Kochplatten wurden unter der Marke robusta gefertigt und bald schon in viele Länder geliefert.

Das erste eigene Gebäude aus Bruchstein wurde erstellt und in den Folgejahren um weitere Räumlichkeiten erweitert. Sohn, Tochter und Schwiegersohn verstärkten das Team, aus robusta wurde ROMMELSBACHER und mit sehr viel Engagement, hochwertigen Produkten und den Stärken eines Familienunternehmens entwickelte sich eine Marke, die heute weltweit für erstklassige Qualitätsprodukte bekannt ist.

Im Jahr 1991 startete die dritte Generation und 1995 erfolgte der Umzug in einen deutlich größeren Gebäudekomplex, das Unternehmen hatte damit die perfekte Basis für weiteres Wachstum geschaffen.

Mit der Modernisierung und Erweiterung im Jahr 2014 wurde der Standort in Dinkelsbühl für die Zukunft ausgerichtet – für die vierte Generation, die bereits in den Startlöchern steht.

Weitere Informationen unter www.rommelsbacher.de sowie auf unseren Social Media Kanälen:

Facebook: [@ROMMELSBACHER.de](https://www.facebook.com/ROMMELSBACHER.de) · Instagram: [@rommelsbacher](https://www.instagram.com/rommelsbacher) · Pinterest: [rommelsbacher](https://www.pinterest.com/rommelsbacher) · YouTube: [c/ROMMELSBACHER1928](https://www.youtube.com/c/ROMMELSBACHER1928) · TikTok: [@rommelsbacherdeutschland](https://www.tiktok.com/@rommelsbacherdeutschland)

Pressekontakt:

Oliver Hawner · Gesamtleitung Marketing | PR

Telefon 09851 5758-5829 · presse@rommelsbacher.de · www.rommelsbacher.de

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH · Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl