

Grillmethoden

Barbequen (100 - 130°C)

Das Feuer befindet sich in der seitlich angebrachten Feuerbox und Sie barbequen auf niedriger Temperatur (90 -160°C, idealer Bereich 100 - 130°C). Lassen Sie den Feuerboxdeckel zu 2/3 geöffnet und genießen Sie das einzigartige Resultat, mit viel Geschmack und enorm saftig. Kein Drehen oder Wenden mehr nötig.

Indirekt grillieren (160 – 180 °C)

Das Feuer befindet sich wie beim Barbequen in der seitlichen Feuerbox, allerdings garen Sie das Bratgut bei höherer Temperatur bzw. mit geschlossenem Feuerboxdeckel.

Grillieren (160 – 300 °C)

Die Glut (Holz oder Holzkohle) befindet sich direkt unter dem Grillgut und Sie braten dieses auf hoher Temperatur, hier ist Drehen und Wenden notwendig.

Kochen

Ja, auch Kochen ist möglich. Platzieren Sie den Topf oder die Pfanne einfach auf der Kochplatte des Joe ´s Barbeque Smokers, auf der Garkammer- bzw. dem Feuerboxrost oder mittels eines Schwenkarms über der Feuerbox. In unserem Zubehörsortiment finden Sie hochwertige Lodge Gusskochwaren oder Gulasch- und Fischkessel aus Ungarn.

Räuchern

Die Glut befindet sich in der seitlichen Feuerbox, die Lüftungsschieber sind geschlossen und es entsteht eine starke Rauchentwicklung. Mit Auswahl der Holzsorte des Räuchermehl bzw. Holzspäne bestimmen Sie die Rauchintensität und Geschmacksrichtung.

Fertigungsart

Stahlplatte 5,0 mm (Silver Edition Serie)

Der Grillkorpus und Räder werden aus einer 5,0 mm starkem Stahlplatte geschnitten, gerollt, verschweißt und anschließend verschliffen. Das ist die günstigere Alternative zum Stahlrohr.

Stahlrohr mit einer Wandstärke von 6,35 mm (Das Original)

Aus einem neuen, hochwertigem Stahlrohr werden die Deckel herausgetrennt, bearbeitet und wieder angeflanscht, diese sind dann besonders dicht und stabil. Ebenso werden die Räder vom Stahlrohr geschnitten und gefertigt. Qualität für Generationen.

Smoker Einsatzbereich

Wählen Sie Ihren Smoker, egal ob für den privaten oder professionellen Einsatz, ob für Terrasse oder Garten, Hotel oder Restaurant, Catering oder Street Food. Wir haben für jeden das passende Smoker Modell.



JOE's Barbeque Smoker® Qualitätsmerkmale

- Alle JOE's Barbeque Smoker® werden aus 6,35 mm dickwandigem Stahlrohr bzw. 5,0 mm starkem Stahlblech von Hand gefertigt
- Die vom Stahlrohr geschnittenen Eisenräder garantieren Stabilität und Rundlauf, anders als Räder aus Flacheisen.
- JOE's Barbeque Smoker® werden von dem Lackierer sandgestrahlt um alle Verunreinigungen zu entfernen. Dadurch haftet die hitzebeständige Farbe besser.
- JOE's Barbeque Smoker® werden mit einer hoch hitzebeständigen deutschen Markenfarbe lackiert.
- JOE's Barbeque Smoker® besitzen massive Edelstahlrohre und ein stabiles Feuerboxrost.
- JOE's Barbeque Smoker® sind mit einem 3" Edelstahlthermometer aus den USA ausgestattet.
- JOE's Barbeque Smoker® besitzen verschraubte Lüftungsschieber, Schließriegel und massive Buchenholzgriffe mit Metallbolzen. So ist auch nach Jahren ein einfacher Austausch möglich.

**JOE's Barbeque Smoker®
bietet Ihnen TÜV Rheinland
geprüfte Sicherheit, mit
GS-Zeichen versehen.**

