



BARBEQUE IS OUR PASSION!



Smoker Luxembourg c/o iSOLUTIONS SARL
274, route de Thionville / Résidence AGATH / L-5884 Howald / Luxembourg

Tél. : (+352) 35 78 11

Fax : (+352) 35 78 13

Email : info@smoker.lu

Facebook : [facebook.com/joesbarbeque](https://www.facebook.com/joesbarbeque)

www.smoker.lu



Willkommen bei RUMO BARBEQUE®

Barbeque ist unsere Passion! Seit über 25 Jahren beschäftigen wir uns bei RUMO BBQ® mit innovativen Grillgeräten sowie Zubehör und deren Distribution. Vom Handelsunternehmen entwickelte sich das Familienunternehmen im Laufe der Jahre zu einem Unternehmen mit eigenen Produktionslinien. Zudem bietet das RUMO BBQ Sortiment neben den eigenen JOE's Barbeque® Smokern eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl von erstklassigen und authentischen BBQ Marken aus den USA.

Jack Daniel's Wood Smoking Chips & Seasonings, Stubb's Bar-B-Q Saucen, Lodge Cast Iron, Maverick Funkthermometer, BBQr's Delight Smoking Pellet, The Shed BBQ, Denny Mike's Que Stuff, Southside Market Barbecue, Bear Paw Products, Mangrate, Meatrake, A-Maze-N Products und mehr.

JOE's Barbeque Smoker®

Unter unserer Eigenmarke JOE's Barbeque Smoker® entwickeln wir unsere JOE's Barbeque Smoker® Modelle und deren Systemzubehör selbst und folgen stets unseren eigenen hochgesteckten Qualitätsvorgaben. Wir konzentrieren uns auf die Entwicklung erstklassiger Produkte in Premium Qualität am Produktionsstandort Europa.



Egal ob für die Terrasse oder Garten, Hotel oder Restaurant, Catering oder Street Food Festival, bei JOE's Barbeque Smoker® finden Sie für jeden Bedarf das passende Gerät. JOE's Barbeque Smoker® bietet Ihnen Funktion, die taugt und Qualität, die hält was sie verspricht, aus Spaß am Barbeque.

TÜV geprüfte Sicherheit mit GS-Zeichen versehen

Alle JOE's Barbeque Smoker® Modelle sind TÜV geprüft und mit GS-Zeichen versehen. Sicheres Grillvergnügen für die ganze Familie.



Unsere Marken



Inhalt

Gut zu wissen

Unsere Infografiken	7
JOE's Barbeque Smoker Qualitätsmerkmale	8-9

JOE's Barbeque® & Grill
- Grills & Feuerstellen

JOE's Half Barrel, JOE's Firepit, JOE's Campfire	13
Zubehör zu JOE's Firepit & JOE's Campfire	14
Little Joe & Sloppy Joe	15

JOE's Barbeque Smoker®
Barrel Grill & Side Fire Boxen

JOE's 16" Barrel Grill, JOE's 16 Side Fire Box, JOE's 16" Side Fire Box m. Kochplatte	19
--	----

JOE's Barbeque Smoker®

Silver Edition Serie (Stahlplatte 5,2 mm)	22
Das Original	
- Garten u. Terrassenmodelle (Stahlrohr 6,35 mm)	28
- Chuckwagon Modelle (Stahlrohr 6,35 mm)	34
- Gastronomie-/Catering Modelle (Stahlrohr 6,35 mm)	38
- Reverse Flow Systeme (Stahlrohr 6,35 mm)	42
- professionelle Trailer Modelle (Stahlrohr 6,35 - 8 mm)	44

JOE's Barbeque Smoker®
Original Zubehör

JOE's Barbeque Smoker® Original Zubehör	54
JOE's Barbeque Smoker® Abdeckhauben	60
JOE's Barbeque Smoker® Grillroste & Ersatzteile	62

Universal Zubehör

RUMO BARBEQUE® Zubehör	68
Bear Paw Products	69
Superfast Thermapen 4	69
Mangrate Gusseisen Roste	70
Maverick Thermometer	72
A-MAZE-N Product Pellet u. Tube Smoker	74
The Original Grill Pad	76
Smoker Bücher & Barbecue Fachliteratur	78

Flavor your Food

Stubb's® Legendary Kitchen	84
The Shed BBQ & Blues Joint™	90
Denny Mike's® Que Stuff	92
Southside Market Barbecue®	94

JACK DANIEL'S®
Barbecue Products

Jack Daniel's® Wood Smoking Chips Display	100
Jack Daniel's® Apron, Smoking Pellet	102
Jack Daniel's® Gewürze	103
BBQ's Delight Smoking Pellet, Räucherboxen, Pellet Full	104

LODGE™
Cast Iron Cookware

Lodge Verkaufsdisplay	109
Lodge Pfannen	110
Lodge Dutch Oven & Camp Dutch Oven	111
Lodge Zubehör	113
Original ungarische Gulasch- & Fischkessel	116

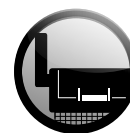
Produktübersicht	120-121
------------------	---------



Blitzschnell erklärt

Unsere Infografiken

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 Räuchermehls bzw. Holzspäne bestimmen Sie die Rauchintensität und Geschmacksrichtung.

Fertigungsart



Stahlplatte 5,2 mm (Silver Edition Serie)

Der Grillkorpus und Räder werden aus einer 5,2 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.



Einsteiger



Fortgeschrittene



Profis

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 Stahrohr bzw. 5,2 mm starkem Stahlblech von Hand gefertigt
- Die vom Stahrohr geschnittenen Eisenräder garantieren Stabilität und Rundlauf, anders als Räder aus Flacheisen.
- JOE's Barbeque Smoker® werden von dem Lackieren 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 Edelstahlroste 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 geprüfte Sicherheit.
Mit GS-Zeichen versehen.**





JOE's Grill & Feuerstellen

13 · JOE's Half Barrel, JOE's Firepit, JOE's Campfire

14 · Feuerstellen Zubehör

15 · JOE's 16" Little Joe / JOE's 16" Sloppy Joe

JOE's Barbeque & Grill

Ob nur als Feuerstelle genutzt oder zum Grillen - alles ist möglich. Aus massivem Stahl gefertigt, werden Ihnen diese Produkte ein Leben lang Freude bereiten.



JOE's Half Barrel

Grill zum direkten Grillieren, aus massiven Stahl, mit Edelstahlrost und abnehmbaren Beinen.

Maße (L x B x H):	95 x 55 x 74 cm	Produkt:	Joe's Half Barrel
Gewicht:	42 kg	Art.-Nr.:	JS-33640
Grillfläche:	75 x 40 cm	VE:	2



JOE's Firepit

Massive Feuerstelle mit Öse für Schwenkarm.

Maße (B x H):	90 x 95 cm
Produkt:	Joe's Firepit
Art.-Nr.:	JS-33610
VE:	2



Firepit Zubehör auf Seite 14

JOE's Campfire

Bereiten Sie Ihre Speisen ganz im Stil der alten Wild West Tradition zu oder nutzen Sie den Campfire einfach als Feuerstelle. JOE's Barbeque bietet den Campfire, mit Schwenkarm für den Chili- oder Bohnen-Topf und einen verstellbaren Grillrost aus Edelstahl.

Maße (B x H):	70 x 85 cm	Produkt:	Joe's Campfire
Gewicht:	42 kg	Art.-Nr.:	JS-33600
Grillfläche:	Ø ca. 50 cm	VE:	2



Schwenkarm für JOE's Firepit

Der massive Schwenkarm besitzt eine Art Raster an der praktisch alles eingehängt werden kann, was einen Henkel besitzt, zudem kann eine Grillrostaufnahme befestigt werden.

Produkt: **Schwenkarm**
Art.-Nr.: **JS-33609**
VE: **1**



Grillrost Aufnahme für JOE's Firepit

Mit der massiven Grillrostaufnahme in Kombination mit dem Edelstahlgrillrost und dem Schwenkarm kann der JOE's Firepit als Grill zum direkten Grillen verwendet werden.

Produkt: **Grillrostaufnahme**
Art.-Nr.: **JS-33607**
VE: **1**



Grillrost Ø 50 cm für JOE's Firepit

Edelstahlgrillrost mit einem Durchmesser von ca. 50 cm.

Produkt: **Grillrost Ø 50 cm**
Art.-Nr.: **JS-2912**
VE: **1**



JOE's 16" Little Joe

Der kleinste JOE's Barbeque Smoker® für das direkte Grillieren und zum Räuchern, aus massivem Stahl. Mit dem bewährten Lüftungssystem gelingt jedes Grillgut.

Maße (L x B x H): 80 x 55 x 109 cm
Gewicht: 45 kg
Grillfläche: 39 x 40 cm

Produkt: **Little Joe**
Art.-Nr.: **JS-33655**
VE: **2**



Einfache Montage
nach Anleitung



JOE's 16" Sloppy Joe

Sie benötigen Platz für einige Hamburger mehr ... dann ist der Sloppy Joe genau das Richtige. In bewährter Qualität gefertigt, hält der massive Stahl die Hitze enorm konstant. Inklusive Thermometerport, Fettablauf und Edelstahl-rosten. Thermometer und Frontablage als Zubehör erhältlich.

Maße (L x B x H): 115 x 55 x 145 cm
Gewicht: 85 kg
Grillfläche: 74 x 39 cm

Produkt: **Sloppy Joe**
Art.-Nr.: **JS-33650**
VE: **2**



Einfache Montage
nach Anleitung



Dazu:
Produkt: **Frontablage**
Art.-Nr.: **JS-33760**
VE: **1**

Thermometer
JS-3000
1





JOE's Barbeque Smoker® Barrel Grill & Side Fire Box

19 · JOE's Barbeque Smoker 16" Barrel Grill
& Side Fire Box

JOE's Barbeque Smoker®

Barrel Grill & Side Fire Boxen

XXX



Barrel Grill

Maße (L x B x H): 111,5 x 80 x 145 cm
Grillfläche: 70 x 39 cm

Produkt: **Barrel Grill**
Art.-Nr.: **JS-33653**
VE: **1**



Side Fire Box

Maße (L x B x H): 48,5 x 50 x 40,5 cm
Grillfläche: 35 x 39 cm

Produkt: **Side Fire Box**
Art.-Nr.: **JS-33651**
VE: **1**

Grillroste optional
Art.-Nr.: **JS-2902**
VE: **2**



Side Fire Box mit Kochplatte

Maße (L x B x H): 48,5 x 50 x 43 cm

Produkt: **Side Fire Box
mit Kochplatte
u. Edelstahlgrillroste**
Art.-Nr.: **JS-33652**
VE: **1**

Grillfläche: 35 x 39 cm



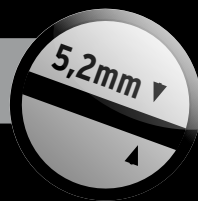


JOE's Barbeque Smoker®

- 22 · Silver Edition
(5,2 mm Stahlblech)
- 28 · Das Original - Garten- & Terrassenmodelle
(Stahlrohr mit 6,35 mm Wandstärke)
- 34 · Das Original - Chuckwagon Modelle
(Stahlrohr mit 6,35 mm Wandstärke)
- 38 · Das Original - Gastronomie-/Catering Modelle
(Stahlrohr mit 6,35 mm Wandstärke)
- 42 · Das Original - Reverse Flow Systeme
(Stahlrohr mit 6,35 mm Wandstärke)
- 44 · Das Original - professionelle Trailer Modelle
(Stahlrohr mit 6,35 mm - 8 mm Wandstärke)

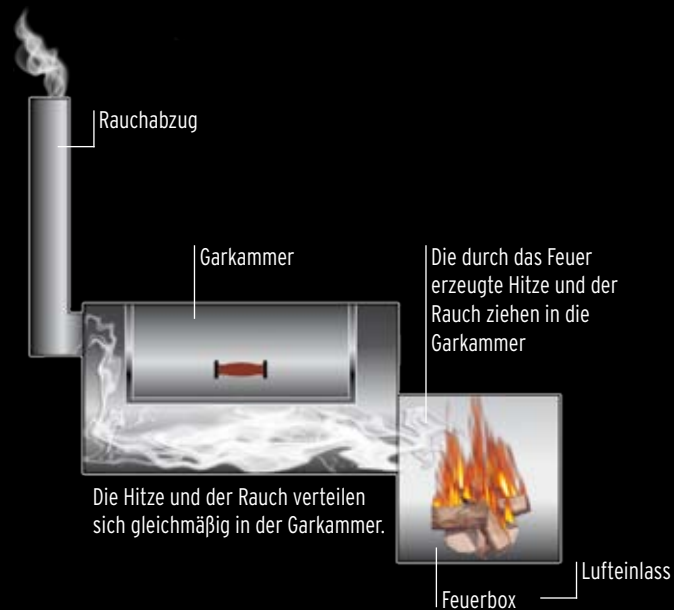
JOE's Barbeque Smoker®

Silver Edition



Die Einsteiger unter den JOE's Barbeque Smokern®, aus massivem 5,2 mm Stahl gefertigt, inkl. Edelstahlrosten mit einer Stabstärke von 5 mm, massivem Feuerrost und Edelstahlthermometer.

Funktionsschema



Einfache Montage nach Anleitung

16" Tradition

Das Einsteigermodell unter den JOE's Barbeque Smokern. Aus 5,2 mm Stahlblech gefertigt, ausgestattet mit Front-, Bodenablage, 2 Edelstahl Grillrosten in der Garkammer, JOE's Original 3" Edelstahlthermometer, Tropfkübel und Schürhaken. Ohne Grillrostauflagen in der Feuerbox.

Maße (L x B x H):	150 x 80 x 152 cm	Produkt:	16" Tradition
Gewicht:	110 kg	Art.-Nr.:	JS-33750
Grillfläche:	74 x 39 cm	VE:	2





Einfache Montage
nach Anleitung

16" Classic

mit Kochplatte

Der 16" Classic ist ebenfalls aus 5,2 mm Stahlblech gefertigt und bietet zusätzlich zu den Ausstattungsmerkmalen des Tradition eine Kochplatte auf dem Feuerboxdeckel und zwei Edelstahl Grillroste in der Feuerbox.

Maße (L x B x H):	150 x 80 x 152 cm	Produkt:	16" Classic
Gewicht:	130 kg	Art.-Nr.:	JS-33751
Grillfläche:	74 x 39 cm (Garkammer)	VE:	1
	40 x 39 cm (Feuerbox)		



16" Texas Classic

Der 16" Texas Classic ist die verlängerte und komplett verschweißte Version des 16" Classic mit einer größeren Garkammer, Feuerbox und zusätzlichem Ablagetablear an der Feuerbox.

Maße (L x B x H):	195 x 85 x 165 cm	Produkt:	16" Texas Classic
Gewicht:	170 kg	Art.-Nr.:	JS-33752
Grillfläche:	100 x 39 cm (Garkammer)	VE:	1
	48 x 39 cm (Feuerbox)		





20" Texas Classic

Der 20" Texas Classic besitzt die gleichen Ausstattungsmerkmale wie der 16" Texas Classic, jedoch mit einem Rohrdurchmesser von 50 cm und ist somit bestens geeignet für große Mengen an Grillgut.

Maße (L x B x H):	195 x 90 x 180 cm	Produkt:	20" Texas Classic
Gewicht:	240 kg	Art.-Nr.:	JS-33753
Grillfläche:	98 x 48,5 cm (Garkammer)	VE:	1
	48 x 48,5 cm (Feuerbox)		



JOE's Barbeque Smoker®

Das Original
Gartenmodelle



Diese Linie von JOE's Barbeque Smoker® ist das Resultat dessen, was wir in vielen Jahren der Zusammenarbeit mit Grill Teams, BBQ Fans sowie Catering-Profis gelernt haben. Wir erfuhren aus 1. Hand, was funktioniert und was nicht. Die Verarbeitung aller Joe's Barbeque Smoker® ist perfekt. Ein Höchstmaß an Funktionalität zeichnet das Produkt aus. Die sorgfältige Herstellung aus Stahlrohr mit einer Original Wandstärke von 1/4" (6,35 mm) garantiert eine enorm lange Lebensdauer und Haltbarkeit.

Das Besondere am JOE's Barbeque Smoker® ist das raffinierte Zwei-Kammer-System, das die schonenden Garzeiten ermöglicht. Bei Temperaturen von 90 bis 130° C wird das Grillgut indirekt über längere Zeit gegart, kein herabtropfendes Fett gelangt mehr in die Glut und verbrennt - gesundes Grillvergnügen für die ganze Familie. Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie einen Produktüberblick der JOE's Barbeque Smoker®. Gerne fertigen wir Ihren JOE's Barbeque Smoker® nach Ihren Wünschen.

Funktionsschema

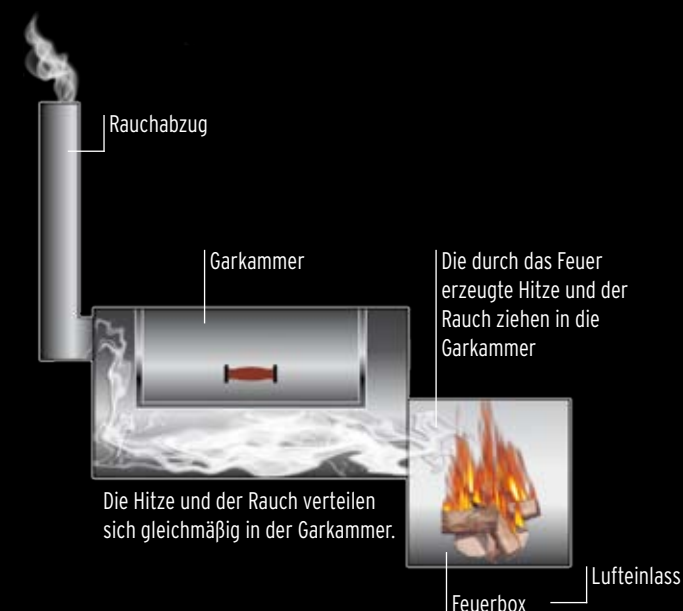


Abbildung zeigt optionalen Zubehör (Front- und Bodenablage)

Einfache Montage
nach Anleitung

16" Wild West

Barbeque Smoker auf höchstem Qualitätsniveau! Grillen, indirekt Grillieren, Barbequen, Räuchern und Kochen ist mit diesem Grillsystem möglich. Die Befuerung erfolgt mit Buchen-/Fruchthölzern oder Holzkohle. Stahlverarbeitung aus 6,35 mm dickwandigem Stahlrohr.

Maße (L x B x H): 150 x 80 x 157 cm
Gewicht: 140 kg
Grillfläche: 74 x 39 cm (Garkammer)
40 x 39 cm (Feuerbox)

Produkt: **16" Wild West**
Art.-Nr.: **JS-33910**
VE: **1**

Grillroste optional
Art.-Nr.: **JS-2902**
VE: **2**





Einfache Montage
nach Anleitung

16" Special

Das meistverkaufte Modell für Sie und Ihren Garten! Alles, was Sie sich wünschen wird mit diesem perfekten und schönen Barbeque Smoker geliefert. Mit Frontablagetablar, Thermometer, massiven Wild West Metallrädern, Kochplatte auf der Feuerbox, Ablagetablar für das Holz, Öse für Schwenkarm und vielem mehr.

Maße (L x B x H):	150 x 80 x 157 cm	Produkt:	16" JOE's Special
Gewicht:	160 kg	Art.-Nr.:	JS-33900
Grillfläche:	74 x 39 cm (Garkammer) 40 x 39 cm (Feuerbox)	VE:	1



16" Longhorn

Die verlängerte Ausführung des beliebten Joe's Special mit größerer Grillfläche und Feuerbox, bietet mehr Raum für Speisen und Beilagen. Zusätzlich besitzt diese festverschweißte Version zwei Frontablagen und eine größere Ablage für das Brennholz.

Maße (L x B x H):	195 x 85 x 165 cm	Produkt:	16" Longhorn
Gewicht:	200 kg	Art.-Nr.:	JS-33950
Grillfläche:	100 x 39 cm (Garkammer) 40 x 39 cm (Feuerbox)	VE:	1





20" Championship Longhorn

Die XXL Version des Longhorn mit einer extra großen Grillfläche von 130 cm und einem Rohrdurchmesser von 20" bietet er eine Menge Platz. Das Kontergewicht erleichtert das Öffnen des großen Garkammer Deckels, bestückt mit zwei Thermometern und extra großen Griffhaltern an der Feuerbox.

Maße (L x B x H): 215 x 95 x 190 cm
Gewicht: 265 kg
Grillfläche: 130 x 49 cm (Garkammer)
59 x 49 cm (Feuerbox)

Produkt: **20" Championship Longhorn**
Art.-Nr.: **JS-33955**
VE: **1**



JOE's Barbeque Smoker®

Das Original
Chuckwagon



Das Multitalent unter den JOE's Barbeque Smokern®; mit seiner zusätzlichen senkrechten Gar-/Warmhaltekammer bietet er genügend Raum für größere Gesellschaften. Mit dem Chuckwagon® können Sie entweder viele Portionen einer Speise zubereiten, gleichzeitig unterschiedlichste Speisen mit verschiedenen Temperaturen zubereiten oder warm halten. Die große Feuerbox ermöglicht Ihnen eine feine Steuerung der Hitze. Garen Sie z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen gleichzeitig - und dazu noch ein fruchtiges Dessert!

Funktionsschema

für alle Modelle mit Warmhaltekammer



16" CHUCKWAGON®

Mit seiner zusätzlichen senkrechten Gar-/Warmhaltekammer bietet er genügend Raum für größere Gesellschaften. Die große Feuerbox ermöglicht Ihnen eine feine Steuerung der Hitze.

Maße (L x B x H): 200 x 90 x 200 cm
Gewicht: 260 kg
Grillfläche: 95 x 39 cm (Garkammer)
59 x 39 cm (Feuerbox)
+ 5 Rundroste mit Ø 39 cm

Produkt: **16" Chuckwagon®**
Art.-Nr.: **JS-33800**
VE: **1**





20" CHUCKWAGON®

Der 20" Chuckwagon® ist sehr gut für den Einsatz im gewerblichen Bereich geeignet. Ob im Biergarten, beim Catering oder auch für private Feste bietet der 20" Chuckwagon® ausreichend Platz. Aufgrund seiner Gar- und Räucherbox können Sie verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Temperaturen zubereiten.

Maße (L x B x H): 215 x 90 x 215 cm
 Gewicht: 260 kg
 Grillfläche: 100 x 50 cm (Garkammer)
 59 x 50 cm (Feuerbox)
 + 5 Rundroste mit Ø 49 cm

Produkt: **20" Chuckwagon®**
 Art.-Nr.: **JS-33820**
 VE: **1**



JOE's Barbeque Smoker®

Das Original
Cateringmodelle



Ab einer Größe von 20 Zoll gibt es in der Smoker-Familie eine zusätzliche Besonderheit: das Cateringsystem. Dieses spezielle System zur Luftsteuerung, das dazu dient, die Temperatur in den Garbereichen Pit und Stack gleichmäßig zu halten, ist, wie der Namenszusatz „Catering“ schon sagt, für große Mengen Fleisch konzipiert.

Von außen nur am Griff des Schiebers zu erkennen, liegen die entscheidenden Komponenten des Systems im Inneren verborgen.



20" CHUCKWAGON® Catering

Der 20" Chuckwagon® Catering ist sehr gut für den Einsatz im gewerblichen Bereich geeignet. Mit einmaligem Hitzeverteilungssystem und seiner Gar- und Räucherbox können Sie verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Temperaturen zubereiten. Mit einmaligem Hitzeverteilungssystem.

Maße (L x B x H): 215 x 90 x 215 cm
Gewicht: 360 kg
Grillfläche: 100 x 49 cm (Garkammer)
59 x 49 cm (Feuerbox)
+ 5 Rundroste mit Ø 49 cm

Produkt: **20" Chuckwagon® Catering**
Art.-Nr.: **JS-33821**
VE: **1**





Abschließbar

24" CHUCKWAGON® Catering

Solide Stahlverarbeitung aus 6,35 mm starkem Stahlrohr, einmaliges Hitzeverteilungssystem mit Grillin Box und Konvektionsrohr. Sandgestrahlt und mit einer 850 °C hitzebeständigen Farbe beschichtet. Gegengewicht am Garkammerdeckel für leichtes Öffnen des Deckels. Ideale Temperaturkontrolle durch Dual Damping System, Edelstahlthermometer an Gar- und Räucherammer.

Maße (L x B x H):	240 x 100 x 215 cm	Produkt:	24" Chuckwagon® Catering
Gewicht:	600 kg	Art.-Nr.:	JS-33824
Grillfläche:	119 x 59 cm	VE:	1
	60 x 59 cm (Feuerbox)		
	+ 5 Rundroste mit Ø 59 cm		

Bitte Lieferzeit beachten!



0 012345 678905



Abschließbar

24" Extended Catering Smoker

Ausgestattet mit doppelter Garkammertür und Catering-Einsatz. Inkl. Hitzeverteilungssystem, Grilling Box, zweiter Rostebene und 3 Rostebenen in der Rauchkammer.

Maße (L x B x H):	310 x 100 x 230 cm	Produkt:	24" Extended Catering Smoker
Gewicht:	695 kg	Art.-Nr.:	JS-33825
Grillfläche:	180 x 59 cm (Garkammer)	VE:	1
	60 x 59 cm (Feuerbox)		
	+ 4 Rundroste mit Ø 59 cm		

Bitte Lieferzeit beachten!



0 012345 678905

JOE's Barbeque Smoker®

Das Original Reverse Flow Systeme



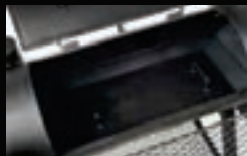
Ins Deutsche übersetzt bedeutet „Reverse Flow“ so viel wie Rückfluss. Und wenn bei einem Smoker von Fluss oder Fließen die Rede ist, dann ist damit immer der Luftfluss gemeint. Das Reverseflowsystem leitet die heiße Luft also rückwärts durch den Pit, zurück in Richtung Feuerbox.

Funktionsschema



Besonderheit

Ähnlich wie bei einer Convection-Plate wird auch hier der Flammeneinschlag von Feuerbox zu Pit mit einer massiven Stahlplatte unterbunden.



XXXXXX

16" Reverse Flow Smoker

Der Reverse Flow ist im Prinzip auch ein 16" Longhorn. Zum Reverse Flow macht ihn die Art des Rückflusses im Pit. Der Abzug befindet sich nicht wie sonst auf der zur Feuerbox gegenüberliegenden Seite, sondern rechts vom Pit. Der Smoker lässt sich dadurch auf zwei Arten nutzen, einmal als „normaler“ Smoker mit Abzug links oder eben mit Abzug auf der rechten Seite als Reverse Flow Smoker.

Maße (L x B x H):	195 x 85 x 180 cm	Produkt:	16" Reverse Flow Smoker
Gewicht:	210 kg	Art.-Nr.:	JS-33951
Grillfläche:	100 x 39 cm (Garkammer)	VE:	1
	48 x 39 cm (Feuerbox)		



JOE's Barbeque Smoker®

Das Original professionelle Trailer Modelle

JOE's Barbeque Smoker® Trailer sind solide verarbeitet und speziell für den gewerblichen Einsatz gefertigt. Sie bieten ein Höchstmaß an innovativer Funktionalität, Mobilität und ausgereiftem Design. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung - gerne fertigen wir Ihren JOE's Barbeque Smoker® Trailer entsprechend Ihren Anforderungen.

Besonderheit

- aus 6,35 mm dickwandigem Stahlrohr, alle Brennteile in 6 mm Stahl
- ausgestattet mit dem einzigartigen JOE's Barbeque Smoker® Hitzeverteilungssystem, mit Grilling Box und Hitzeverteilungsröhre. Problemlose Steuerung der Temperatur im ganzen Smoker.
- Garkammerdeckel mit Kontergewicht
- Zweite Rostebene in der Garkammer
- Komplettausstattung aller Kammern mit Edelstahlrosten
- Extra große Frontablagen an der Garkammer und Feuerbox
- Senkrechte Warmhaltekommer ausgestattet mit 4 Rundrosten
- Joe's Original Edelstahlthermometer
- Kochplatte auf dem Feuerboxdeckel und Öse für Schwenkarm
- Abschließbare Feuerbox-, Garkammer- und Warmhaltekommer-Deckel

Merkmale

- Tempo 100 Vorbereitung
- Inklusive TÜV Gutachten zur Erlangung der Betriebserlaubnis



20" Chuckwagon Catering Smoker Trailer

Der 20" Chuckwagon Catering Smoker Trailer bietet den optimalen Einstieg.

Maße (L x B x H):	425 x 165 x 215 cm	Produkt:	20" Chuckwagon Catering Smoker Trailer
Gewicht:	610 kg	Art.-Nr.:	JS-20SMT
zul. Gesamtgewicht:	900 kg	VE:	1
Grillfläche:	100 x 50 cm + 4 Rundroste mit Ø 50 cm		





24" Chuckwagon® Catering Smoker Trailer

Ausgestattet mit Catering-Einsatz. Inkl. Hitzeverteilungssystem, Grilling Box, zweiter Rostebene und 4 Rostebenen in der Warmhaltekammer.

Maße (L x B x H): 434 x 165 x 245 cm
Gewicht: 975 kg
zul. Gesamtgewicht: 1300 kg
Grillfläche: 165 x 60 cm + 2. Rostebene (Garkammer)
50 x 60 cm (Feuerbox)
+ 4 Rundroste mit Ø 60 cm (Warmhaltekammer)

Produkt: **24" Chuckwagon Catering Smoker Trailer**
Art.-Nr.: **JS-24SMT**
VE: **1**



24" Extended Catering Smoker Trailer

Ausgestattet mit doppelter Garkammertür und Catering-Einsatz. Inkl. Hitzeverteilungssystem, Grilling Box, zweiter Rostebene und 3 Rostebenen in der Rauchkammer.

Maße (L x B x H): 515 x 163 x 245 cm
Gewicht: 975 kg
zul. Gesamtgewicht: 1300 kg
Grillfläche: 180 x 59 cm (Garkammer)
60 x 59 cm (Feuerbox)
+ 4 Rundroste mit Ø 59 cm (Warmhaltekammer)

Produkt: **24" Extended Catering Smoker Trailer**
Art.-Nr.: **JS-24EXSMT**
VE: **1**



Der Profi Smoker für Veranstaltungen und Stadtfeste



Abschließbar

30" Extended Catering Smoker Trailer

mit Doppelachse

Ausgestattet mit doppelter Garkammertür und Catering-Einsatz. Inkl. Hitzeverteilungssystem, Grilling Box, zweiter Rostebene und 3 Rostebenen in der Rauchkammer.

Maße (L x B x H): 512 x 163 x 245 cm
Gewicht: 975 kg
zul. Gesamtgewicht: 1300 kg
Grillfläche: 175 x 60 cm + 2. Rostebene
160 x 24 cm
50 x 60 cm (Feuerbox)
+ 4 Rundroste mit Ø 60 cm (Warmhaltekommer)

Produkt: 30" Extended Catering Smoker Trailer
Art.-Nr.: JS-30EXSMT
VE: 1



30" Extended Catering Smoker Trailer geschlossen

Der Hingucker im Western Stil

Ein Höchstmaß an innovativer Funktionalität,
Mobilität und ausgereiftem Design.

Mit viel Platz für Ihr Grillgut und praktischer,
herausziehbarer Holzkohleschublade.



Abschließbar

24" Triple Door Championship Train Trailer

CUSTOM MADE

Der Championship Train Trailer besticht mit seiner besonderen Optik im Stil einer alten Western-Lokomotive ist er ein echter Hingucker. Dieses Prachtexemplar ist mit dreifacher Garkammertür und geschlossener Feuerbox. Inkl. Catering System ausgestattet.

Nur auf Sonderbestellung!

Produkt: **24" Triple Door Championship Train Trailer**
Art.-Nr.: **JS-33826**
VE: **1**



Transportieren leichtgemacht!

Mit dem speziell angefertigten Anhänger sind Sie stets mobil und sicher unterwegs. Mehr Informationen dazu erhalten Sie gerne auf Anfrage!



JOE's Barbeque Smoker® Original Zubehör

54 · JOE's Barbeque Smoker Original Zubehör

60 · JOE's Barbeque Smoker Abdeckhauben

62 · JOE's Barbeque Smoker Grillroste & Ersatzteile

JOE's Barbeque Smoker®

Original Zubehör

Steht der Smoker erst einmal im Garten, soll es natürlich auch bald losgehen mit der Smokerei.

Damit sich der Weg zu den optimalen Ergebnissen möglichst einfach gestaltet, gibt es in der BBQ-Welt unzählige Zubehörteile. Manches ist unverzichtbar und einiges ist Luxus.

In welche der zuletzt genannten Kategorien - unverzichtbar und Luxus - die diversen Gadgets gehören, bleibt jedem selbst überlassen. Was der eine unbedingt braucht, ist für den anderen Schnickschnack und Geldverschwendung.

Bei einigen Dingen jedoch sind sich alle einig, die schon einmal etwas mit Grillen bzw. mit Smoken zutun hatten, denn sie sind entscheidend für Erfolg oder Misserfolg. Ohne sie geht's gar nicht oder nur sehr schlecht.



Deckelhalter

Mit dem massiven Deckelhalter justieren Sie einfach aber sicher die Stellung des Feuerboxdeckels und beeinflussen somit die Hitze und den Rauch welche in die Garkammer strömt. Stabile Konstruktion mit Spiralgriff, in zwei Größen.

Produkt: **Massiver Deckelhalter** (klein) **Massiver Deckelhalter** (groß)
mit Spiralgriff für
- Tradition - Classic
- Wild West - Special
- Chuckwagon
- Longhorn

Art.-Nr.: **JS-2816**

VE: 1

Art.-Nr.: **JS-2819**

VE: 1



Schwenkarm

Der massive Schwenkarm ist ideal zum Kochen über dem offenem Feuer, einmal in der Schwenkarmöse befestigt trägt er mühelos Gulaschtöpfe oder Lodge Gusseisen Töpfe. Ideal für JOE's Barbeque Smoker ohne Kochplatte. Höhenverstellbar.

Produkt: **Schwenkarm**

Art.-Nr.: **JS-8016**

VE: 1



Convection Plate

Hitzeverteilungsplatte 16" o. 20"

Die massive Convection Plate gewährleistet die optimale Hitzeverteilung und verhindert den Flammeinschlag in die Garkammer des JOE's Barbeque Smokers. Aus 5 mm Stahlblech gefertigt, erhältlich für alle 16" und 20" Modelle.

Produkt: **JOE's Convection Plate** **JOE's Convection Plate (o.Abb.)**
für 16" Barbeque-Smoker für 20" Barbeque-Smoker

Art.-Nr.: **JS-2830**

VE: 1

Art.-Nr.: **JS-2831**

VE: 1



Kochplatteneinsatz 16" & 20"

Geeignet für alle JOE's Barbeque Smoker 16" & 20", ideal in Verwendung mit Lodge Dutch Oven L-8D03 bzw. der Lodge Pfanne L-8SK3.

Produkt:	JOE's Kochplatteneinsatz	JOE's Kochplatteneinsatz (o.Abb.)
	für 16" Barbeque-Smoker	für 20" Barbeque-Smoker
Art.-Nr.:	JS-2832	JS-2833
VE:	1	1



Holzkohleeinsatz für Garkammer

Massive Holzkohleeinsätze zum direkten Grillen bzw. befeuern der JOE's Barbeque Smoker mit Holzkohle oder Grillbrikett. Ebenso geeignet für die Feuerbox des 16" Chuckwagon und größerer JOE's Barbeque Smoker Modelle. Abmessungen:

Produkt:	JOE's Holzkohleeinsatz
Art.-Nr.:	JS-2837
VE:	1



Holzkohleeinsatz für Feuerbox

JOE's Holzkohleeinsatz für Feuerbox
16" Longhorn

Produkt:	JOE's Holzkohleeinsatz
	mittel
Art.-Nr.:	JS-2841
VE:	1



JOE's Holzkohleeinsatz für Feuerbox
16" JSP / WW / TRAD

Produkt:	JOE's Holzkohleeinsatz
	klein
Art.-Nr.:	JS-2839
VE:	1



Räucher-/Warm- halte-Aufsatz

JOE's Räucher-/Warmhalte-Aufsatz
für 16" Tradition, Classic, Texas Classic, Special, Longhorn
ohne Thermometer und **ohne** Tropfkübel

Produkt:	Joe's Räucher-/Warmhalte-Aufsatz
Art.-Nr.:	JS-2838
VE:	1



Bild zeigt
optionales Zubehör.



Original Edelstahl Thermometer 3

Bimetall-Thermometer von 10 - 260 °C mit Einteilung Smoking, Bar-B-Q und Grilling.

Produkt:	Thermometer 3" dia.
Art.-Nr.:	JS-3000
VE:	1



Tropfkübel

Tropfkübel, verzinkt 1,5 Liter

Produkt:	Tropfkübel
Art.-Nr.:	JS-2824
VE:	1



Schneidbrett mit Logo

Massives Schneidbrett mit Logo und Fettrinne. Ideal für Joe's Barbeque Smoker®

Maße (L x B x H): 62 x 33 x 2,5 cm
 Produkt: **Massives Schneidebrett**
 Art.-Nr.: **JS-2815**
 VE: 1



Seitentisch

Dieser solide Seitentisch für alle Joe's Barbeque Smoker erweitert Ihre Arbeits-/ Ablagefläche durch einfaches Anhängen. Stahlgestell pulverbeschichtet mit massiver Holzplatte (80 x 45 cm)

Produkt: **Joe's Seiten-Arbeitstisch**
 (mit massiver Holzplatte für
 16" Tradition, Classic, Joe's Special)
 Art.-Nr.: **JS-2821**
 VE: 1

Joe's Seiten-Arbeitstisch (o.Abb.)
 (mit massiver Holzplatte für
 Longhorn und Chuckwagon)
JS-2822
 1



Edelstahlarbeitsfläche

Joe's Edelstahlarbeitsfläche für Seitenarbeitstisch, universell mit Ausschnitt für GN 1/1 - Schale.

Produkt: **Edelstahlarbeitsfläche**
 Maße: 81,5 x 45 x 4 cm
 Art.-Nr.: **JS-2801**
 VE: 1



Cutting Board

Professionelles Zerlegebrett aus Kunststoff zur Verwendung mit 1/1-GN Schalen. Durch die große Öffnung an der Seite des Brettes lassen sich Schnittreste und Abfälle einfach entsorgen.

Produkt: **Cutting Board**
 Art.-Nr.: **JS-2802**
 VE: 1



Edelstahlschale

Joe's Edelstahlschale GN 1/1 Tiefe 65mm

Produkt: **Joe's Edelstahlschale**
 Art.-Nr.: **JS-2803**
 VE: 1



Chuckwagon Dinner Bell

Hiermit rufen Sie alle Ihre Lieben zum Essen - aber Vorsicht - gleichzeitig auch Ihre Nachbarn.

Produkt: **Chuckwagon Dinner Bell**
 Art.-Nr.: **JS-2817**
 VE: 1



Warmhalterost

Joe's Warmhalterost aus Edelstahl, 23,5 x 23 cm.

Produkt: **Joe's Warmhalterost**
 Art.-Nr.: **JS-2809**
 VE: 1



Joe's Woodplace

Zur Lagerung Ihres Kamin- und Brennholzes. Extra massive Ausführung.

Produkt: **Joe's Woodplace**
 Art.-Nr.: **JS-2810**
 VE: 1



JOE's Barbeque Smoker®

Abdeckhauben

Wer einen teuren Smoker sein Eigen nennt, möchte meist auch den Wert erhalten und ihn deshalb vor Witterungseinflüssen schützen. Schnee, Regen und Sonne machen dem Smoker zwar nichts aus, eine Schutzhaube bietet sich trotzdem an. Es ist wie mit einem Auto, es fährt immer, egal ob es draußen steht oder in der Garage.



Die Abdeckhauben müssen atmungsaktiv sein, um Staunässe zu vermeiden, gleichzeitig natürlich absolut wasserfest und UV-stabil. Von Vorteil ist eine genaue Passform, dadurch kann man in wenigen Augenblicken seinen Smoker sauber und ordentlich verpacken.



Abdeckhauben

Produkt: **Joe's Barbeque Smoker® Abdeckhauben**

für 16" Special/Classic/Tradition

Art.-Nr.: **JS-2813**

VE: **1**

für 16" Longhorn/Texas Classic

Art.-Nr.: **JS-2811**

VE: **1**

für 20" Championship Longhorn

Art.-Nr.: **JS-2825**

VE: **1**



für 16" Special/Classic/Tradition



für 16" Longhorn/Texas Classic



für 20" Championship Longhorn



Abdeckhauben

Produkt: **Joe's Barbeque Smoker® Abdeckhauben**

für 16" Cuckwagon

Art.-Nr.: **JS-2814**

VE: **1**

für 24" Extended Catering

Art.-Nr.: **JS-2828**

VE: **1**

für 20" Cuckwagon/Catering

Art.-Nr.: **JS-2826**

VE: **1**

für 24" Extended Body (Trailer)

Art.-Nr.: **JS-2828**

VE: **1**

für 24" Cuckwagon Catering

Art.-Nr.: **JS-2827**

VE: **1**



für 16" Chuckwagon



für 20" Chuckwagon/Catering



für 24" Extended Body (Trailer)



für 24" Chuckwagon/Catering

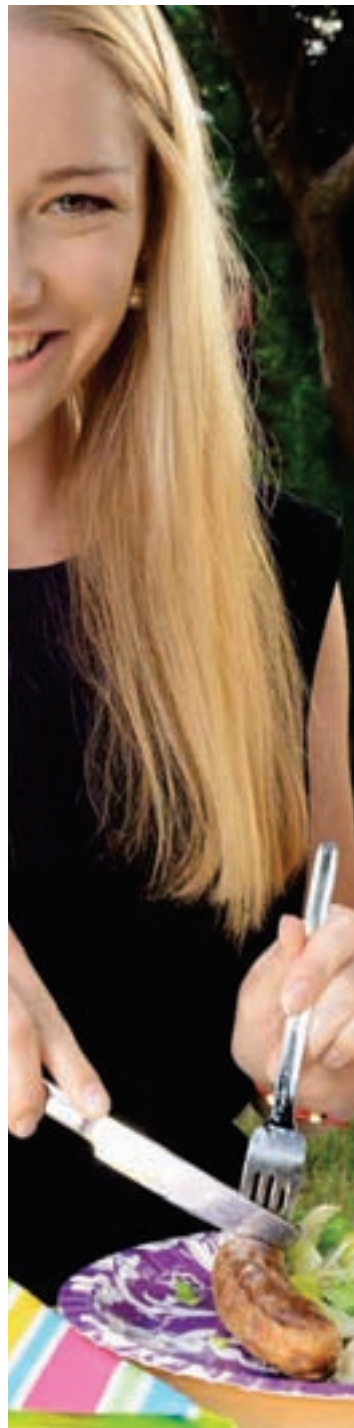


für 24" Extended Catering



JOE's Barbeque Smoker®

Grillroste
& Ersatzteile



Edelstahl Grillrost Tradition/Special/Longhorn

Für die Garkammer

Produkt: **Grillrost Edelstahl**
für 16" Tradition/Classic/Special Art.-Nr.: **JS-2901** VE: **2**
für 16" Longhorn/Texas Classic Art.-Nr.: **JS-2903** VE: **3**

Für die Feuerbox

Produkt: **Grillrost Edelstahl**
für Feuerbox 16" Classic/Special Art.-Nr.: **JS-2902** VE: **2**
für Feuerbox 16" Longhorn Art.-Nr.: **JS-2904** VE: **2**



Abbildung: Grillrost Edelstahl für 16" Tradition/Classic/Special



Edelstahl Grillrost Chuckwagon/CC-Longhorn

Für die Garkammer

Produkt: **Grillrost Edelstahl**
für 16" Chuckwagon Art.-Nr.: **JS-2905** VE: **3**
für 20" Championship Longhorn Art.-Nr.: **JS-2910** VE: **5**
für 20" Cuckwagon Art.-Nr.: **JS-2911** VE: **5**

Für die Räucher-/Warmhaltekommer

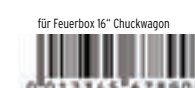
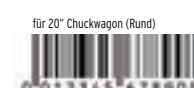
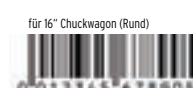
für 16" Chuckwagon (Rund) Art.-Nr.: **JS-2907** VE: **5**
für 20" Cuckwagon (Rund) Art.-Nr.: **JS-2912** VE: **5**

Für die Feuerbox

Produkt: **Grillrost Edelstahl**
für Feuerbox 16" Chuckwagon Art.-Nr.: **JS-2906** VE: **2**



Abbildung: Grillrost Edelstahl rund



Feuer-/Ascherost

JS-2921 bis JS-2924 mit 16 mm Stäben

Produkt: **Feuerrost**

für 16" Tradition/Classic/Special (Abb.)	Art.-Nr.: JS-2920	VE: 1
für 16" Longhorn (16 mm Stäbe)	Art.-Nr.: JS-2921	VE: 1
für 16" Chuckwagon (16 mm Stäbe)	Art.-Nr.: JS-2922	VE: 1
für 20" Longhorn/Chuckwagon	Art.-Nr.: JS-2923	VE: 1
für 24" Chuckwagon Cat./Extended	Art.-Nr.: JS-2924	VE: 1



Ersatzholzgriffe

kurz

Sind die Holzgriffe an ihrem Joe's Barbeque Smoker® verwittert oder verbrannt - kein Problem. Unsere massiven Holzgriffe gibt es jetzt als Ersatz, inklusive Edelstahl - Befestigungskappen.

Produkt: **Holzgriffe kurz
für Chuckwagon (Paar)**

Art.-Nr.: **JS-33620**
VE: 1



Ersatzholzgriffe

lang

Sind die Holzgriffe an ihrem Joe's Barbeque Smoker® verwittert oder verbrannt - kein Problem. Unsere massiven Holzgriffe gibt es jetzt als Ersatz, inklusive Edelstahl - Befestigungskappen.

Produkt: **Holzgriffe lang (Paar)**

Art.-Nr.: **JS-33619**
VE: 1



Besteckhalter

Joe's Barbeque Smoker® Besteckhalter aus Edelstahl

Produkt: **Joe's Barbeque Smoker® Besteckhalter**

Art.-Nr.: **JS-33618**
VE: 6



Farbspray

Joe's Barbeque Smoker® Farbspray, schwarz, 400 ml, temperaturbeständig bis 800 °C

Produkt: **Joe's Barbeque Smoker® Farbspray**

Art.-Nr.: **JS-4000**
VE: 6



Schürhaken

Schürhaken lang, massive Ausführung 8 mm

Produkt: **Schürhaken lang**

Art.-Nr.: **JS-2812**
VE: 1



Gummilauffläche

Gummilauffläche (Paar) für 16" Räder, Breite 7 cm

Produkt: **Gummilauffläche (Paar)**

Art.-Nr.: **JS-2823**
VE: 1





Universal Zubehör

68 · RUMO BARBEQUE® Zubehör

69 · Bear Paw Products

69 · Meatrake

69 · Superfast Thermapen 4

70 · Mangrate Gusseisen Roste

72 · Maverick Thermometer

74 · A-MAZE-N Product Pellet & Tube Smoker

76 · The Original Grill Pad™

78 · Smoker Bücher & Barbeque Fachliteratur

Premium Bar-B-Q Handschuh

Schwerer Lederhandschuh, gefüttert, Farbe rot mit Logo (Paar)

Produkt: **Handschuh mit „Made in Texas“-Logo**
Art.-Nr.: **L-A5-2**
VE: **12**



Wendehaken patentiert aus den USA

Joe's ultimativer Wendehaken. Erweitert Ihre Reichweite enorm.
Edelstahl/Holz; Länge: ca. 51 cm

Produkt: **Wendehaken**
Art.-Nr.: **JS-33611**
VE: **6**



Tropf- & Marinadenschale Edelstahl

Zum indirekt Grillieren oder zur Zubereitung von Beilagen, Dessert, u.v.m.
Massiver Edelstahl, wiederverwendbar.

Maße (L x B x T): ca. 32,5 x 23,3 x 4,5 cm
Produkt: **Tropf- und Marinadenschale**
Art.-Nr.: **JS-33617**
VE: **10**



Bear Paws Grizzly Edition

Bear Paws Grizzly Edition Black

Produkt: **Bear Paws Grizzly Edition**
Art.-Nr.: **JS-33633**
VE: **2**



Meatrake™



Meatrake™-Shredding Tool (Paar), Edelstahl/Kunststoff

Produkt: **Meatrake™**
Art.-Nr.: **JS-33630**
VE: **2**



SuperFast Thermapen 4™ Digitalthermometer

Produkt: **SuperFast Thermapen 4™ Digitalthermometer**
Art.-Nr.: **JS-33631**
VE: **10**

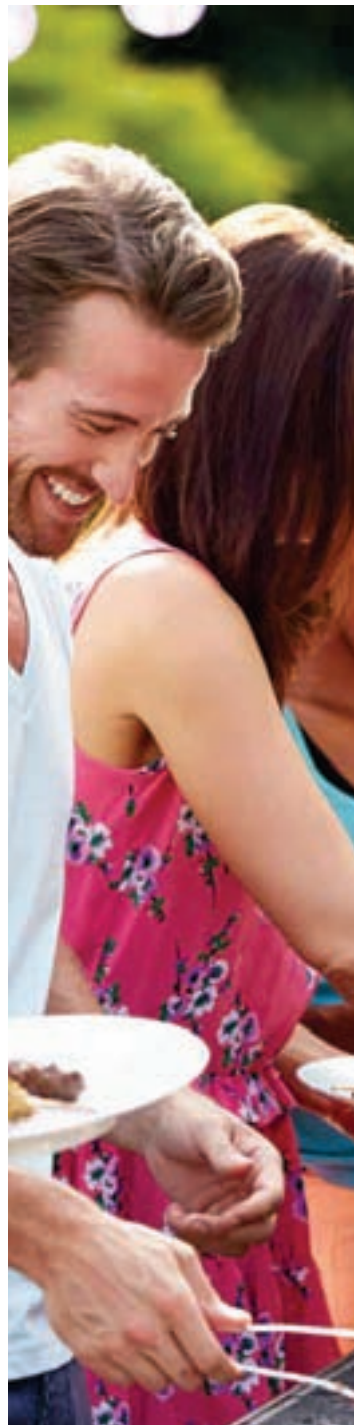


MANGRATE™ Gusseisen Roste

Das ManGrate™ ist ein schwerer, massiver Grillrost aus Gusseisen, der zum Grillen benutzt wird. Durch die besondere Form und die schwere Bauweise ist es damit möglich, im Pit auf der rechten Seite Fleisch zu grillen und mit den typischen Grillmarks zu verzieren.

Dabei wird das ManGrate™ so nah wie möglich an die Firebox gelegt. Die Roststäbe auf der Unterseite sind dick und schwer und speichern die aufsteigende Hitze. Durch das Material wird die Hitze dann an die Oberseite transportiert, wo die Stäbe erheblich dünner sind. Auf diese Weise wird die Hitze konzentriert und verleiht dem Fleisch filigrane, wie mit dem Lineal gezogene Brandings.

Die einzelnen Rostelemente lassen sich fugenfrei aneinander legen und mit der speziellen Bürste mit langen, harten Stahlborsten sehr einfach reinigen.



Starter Set

ManGrate™ Starter Set, 2 patentierte Gussroste inklusive einer speziellen Reinigungsbürste

Produkt: **ManGrate™ Starter Set**
Art.-Nr.: **JS-2006**
VE: **2**



Gussrost

ManGrate™ patentiertes Gussrost, einzeln

Produkt: **ManGrate™ Gussrost**
Art.-Nr.: **JS-2013**
VE: **1**



Reinigungsbürste

ManGrate™ Reinigungsbürste mit Stahlborsten

Produkt: **ManGrate™ Reinigungsbürste**
Art.-Nr.: **JS-2014**
VE: **1**



Maverick® Thermometer

Unverzichtbar bei großen Fleischstücken sind Kernthermometer. Es gibt sie in vielen verschiedenen Varianten und mit genauso vielen verschiedenen Funktionen. Die einfachste Version sind die analogen und sehr trägen Einstichthermometer, die während des ganzen Garprozesses im Fleisch stecken bleiben.

Zum Smoken sind am besten digitale Kernthermometer geeignet, die die Temperatur über eine Sonde im Fleisch messen und durch ein Kabel die Messdaten an ein Display außerhalb des Pits schicken. So kann man, ohne den Deckel zu öffnen, ständig die Temperatur im Inneren des Fleischstückes überwachen.

Die Highend-Variante in diesem Bereich, ganz speziell für Smoker entwickelt, ist das legendäre Maverick® ET 73, bzw. der Nachfolger ET 73/2. Dieses Thermometer misst mit zwei Sonden zum einen die Temperatur im Fleisch und zum anderen die Temperatur im Pit auf der Höhe des Fleisches. Durch einen frei programmierbaren Messbereich warnt es nicht nur bei zu hoher Temperatur im Pit, sondern auch, wenn sie unter einen vorher eingestellten Wert fällt. Dadurch weiß der Smoker (hier ist der Mensch gemeint) wann er den nächsten Scheit auflegen sollte. Natürlich geht das alles über Funk, so dass man nicht ständig zum Smoker laufen muss, um nach dem Rechten zu schauen.



Maverick® ET-733 Black Edition

Maverick® Wireless BBQ & Meat Thermometer ET-733 „Black Edition“

Produkt: **Maverick® Wireless BBQ & Meat Thermometer ET-733**
Art.-Nr.: **JS-33613B**
VE: **6**



Maverick® ET-735

xxxx

Art.-Nr.: **JS-33635B**
VE:



Maverick® ET-732

Maverick® Wireless Barbecue Thermometer Set (ET-732)
Funkgesteuert mit zwei Temperatur-Fühlern bis 380 °C, Black

Produkt: **Maverick® Wireless Barbecue Thermometer Set ET-732**
Art.-Nr.: **JS-33614B**
VE: **6**



Maverick® Remote Cooking Thermometer

Remote Cooking Thermometer funkgesteuert, Empfangsteil einstellbar in °F und °C, Sender mit einem Temperatur-Fühler für das Grillgut.

Produkt: **Remote Cooking Thermometer**
Art.-Nr.: **JS-33615**
VE: **6**



Ersatzfühler

Produkt: **Ersatzfühler**
ET-72 Remote Cooking Thermometer Art.-Nr.: **JS-33621**
ET 73/72/Kerntemperatur extra lang/250°C Art.-Nr.: **JS-33624**
ET- 732 für Kerntemperatur Art.-Nr.: **JS-33626**
ET-732 für Grillraumtemperatur Art.-Nr.: **JS-33627**



Abb: Ersatzfühler Kerntemperatur extra lang und Grillraumtemperatur



A-MAZE-N SMOKIN' PRODUCTS

Turn your Grill into a Smoker



Dass ein Smoker zum Heiß- und Warmräuchern bestens geeignet ist, sagt ja schon sein Name. Was aber ist mit Kalträuchern, z.B. für Schinken oder Wurst?

Das Temperaturspektrum beim Kalträuchern liegt zwischen 15 und 25 °C, das bedeutet, dass die Außentemperatur und die Temperatur im Smoker stimmen müssen. Es sollte draußen relativ kühl sein und im Smoker selbst sollte es auch fast keine Hitzeentwicklung geben. Da das bei einem

Holzfeuer oder einer Kohleglut nicht geht, gibt es für diesen Fall entsprechende Hilfsmittel.

Cold-Smoke-Generators, CSG, sind gitterförmige Einsätze, in denen Räuchermehl oder Pellets einen schlangenförmigen Weg zurücklegen. Der Brennstoff wird an einer Seite entzündet und brennt langsam ohne nennenswerte Hitze ab.

Smoketubes sind Edelstahlrohre, die an einer Seite geschlossen und auf der Oberfläche mit unzähligen Löchern versehen sind. Sie werden mit Pellets gefüllt, entzündet und im Smoker platziert. Gefüllt mit einigen Pellets, können Smokepipes zum herkömmlichen Smoken mit Kohlen auch direkt in die Glut gelegt werden.



Pellet Smoker

Zur Verwendung von Pellets bzw. Räuchermehl

Produkt: **Pellet Smoker**

Maße: ca. 20,5 x 14 x 5,0 cm

Art.-Nr.: **AP-PS**

VE: 2



Tube Smoker 6" Räucherrohr

Zur Verwendung von Smoking-Pellets.

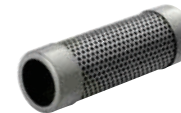
Produkt: **Tube Smoker**

6" Räucherrohr

Maße: Länge ca. 16 cm, Ø 5 cm

Art.-Nr.: **AP-TS6**

VE: 2



Tube Smoker 12" Räucherrohr

Zur Verwendung von Smoking-Pellets.

Produkt: **Tube Smoker**

12" Räucherrohr

Maße: Länge ca. 32 cm, Ø 5 cm

Art.-Nr.: **AP-TS12**

VE: 2



Tube Smoker 18" Räucherrohr

Zur Verwendung von Smoking-Pellets.

Produkt: **Tube Smoker**

18" Räucherrohr

Maße: Länge ca. 47 cm, Ø 5 cm

Art.-Nr.: **AP-TS18**

VE: 2



The Original Grill Pad™

Die patentierte Grillunterlage aus den USA

Der Original Grill Pad™ schützt Bodenbeläge vor Verunreinigungen durch Fett, Asche und Glut. Leichter Fiber-Zement-Verbund, hitzebeständig bis ca. 125 °C.



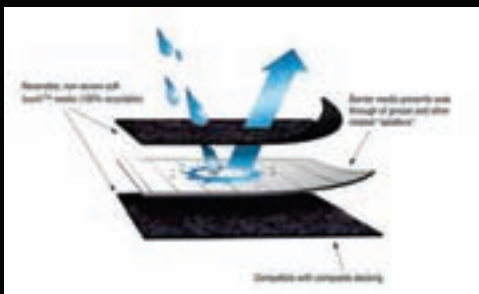
Grill Pad™

Platzieren Sie den Original Grill Pad™ bequem unter Grillgeräten, Kochern, Räucheröfen und Kaminen. Hitzebeständig bis ca. 125 °C und wasserbeständig.

Jetzt auch in rechteckiger Form, ca. 107 x 78 cm, erhältlich. Ideal für Gas- oder große Grillgeräte. Flexibler Fiber-Zement-Verbund, leicht und dauerhaft. Einfach zu verstauen, wenn er nicht benötigt wird.

Die einzigartige Beschaffenheit des Original Grill Pad™ ist luftdurchlässig und verhindert die Moosbildung zwischen der Grillunterlage und dem Bodenbelag. Rutschfest und mit strukturierter Oberfläche.

Splatter Mat™



The Grill Pad®

Grill Pad **rund**

Das Original Grill Pad™ schützt Bodenbeläge vor Verunreinigungen durch Fett, Asche und Glut.

Produkt: **Grill Pad™ rund**
Maße: ca. 75 cm Art.-Nr.: **D-GP30**
Farbe: braun VE: **5**



Lieferbar im Verkaufsdisplay mit je 5 Pads



Grill Pad **rechteckig**

Produkt: **Grill Pad™ rechteckig**
Maße: 107 x 78 cm Art.-Nr.: **D-GP42**
Farbe: braun VE: **5**



Lieferbar im Verkaufsdisplay mit je 5 Pads



SPLATTER MAT™ für Gasgrills

Produkt: **Splatter Mat™**
Maße: 120 x 76 cm
Art.-Nr.: **D-SPL48**
VE: **12**



Lieferbar im Verkaufsdisplay mit je 12 Matten



Smoker Praxis

mit Joe's Barbeque Smokern

Das Werk von Ted Aschenbrandt und Mike Ruckschatt befasst sich allein mit den beliebten Joe's BBQ Smokern sowie deren Zubehör. Alles über Anwendung, Technik, Pflege, Rezepte uvm. Hardcover, 160 Seiten, durchgehend 4-farbig mit vielen Abbildungen.

Produkt: **Smoker Praxis**

Art.-Nr.: **JS-8003**

VE: **10**



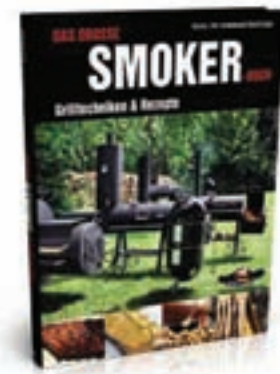
Das große Smoker Buch

Das große Smoker Buch von R. Jäger und Karsten Ted Aschenbrandt lüftet das Geheimnis hinter dem Geschmackserlebnis Barbeque Smoker, Hardcover 160 Seiten.

Produkt: **Das große Smoker Buch**

Art.-Nr.: **JS-8002**

VE: **10**



Smoker Bibel

Über 300 köstliche Rezepte bereiten ein Geschmackserlebnis, das zur Leidenschaft werden kann - und auch die Wartezeit während des Smokens wird mit schnellen Highlights versüßt! Hardcover, 432 Seiten.

Produkt: **Smoker Bibel**

Art.-Nr.: **JS-8004**

VE: **10**



American Smoker

„American Smoker“, Softcover 229 Seiten, 4-farbig v. J. Phillips

Produkt: **American Smoker**

Art.-Nr.: **JS-8005**

VE: **10**



Das kleine Smoker Buch

Das Einsteiger-Buch

„Das kleine Smoker-Buch“, 80 Seiten, Paperback

Produkt: **Das kleine Smoker Buch**

Art.-Nr.: **JS-8008**

VE: **10**



Texas Smoker

Franklin Barbeque

„Texas Smoker - The Spirit of BBQ“, von Aaron Franklin und Jordan Mackay.

Produkt: **Texas Smoker**

Art.-Nr.: **JS-**

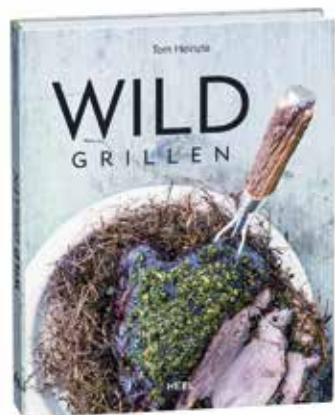
VE: **10**



Wild Grillen

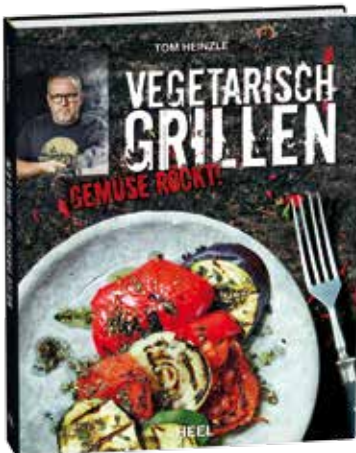
„Wild Grillen“, von Tom Heinzle, 200 Seiten, 4-farbig

Produkt: **Wild Grillen**
Art.-Nr.: **JS-8006**
VE: **10**



Vegetarisches Grillen

Produkt: **Vegetarisches Grillen**
Art.-Nr.: **JS-8012**
VE: **10**



Die neue Smoker Küche

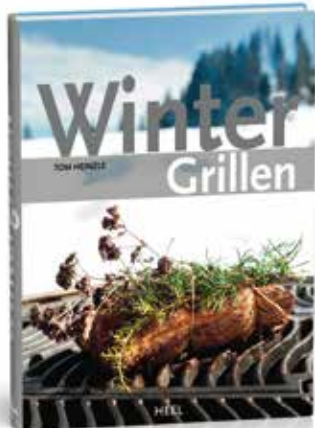
Produkt: **Die neue Smoker Küche**
Art.-Nr.: **JS-**
VE: **10**



Wintergrillen

„Wintergrillen“ von Tom Heinzle, 160 Seiten, 4-farbig

Produkt: **Wintergrillen**
Art.-Nr.: **JS-8007**
VE: **10**

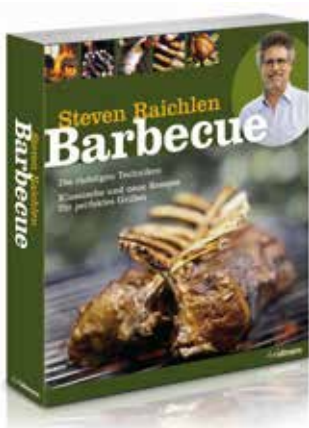


Barbeque

Das ultimative Grillbuch

„Barbecue“ – das Buch von Steven Raichlen, dem Grill-Guru aus den USA gibt sowohl dem Anfänger sowie dem Profi wichtige Tipps und Informationen rund ums Grillen. 504 Seiten, über 800 Abbildungen, durchgehend 4-farbig, Softcover, deutsch

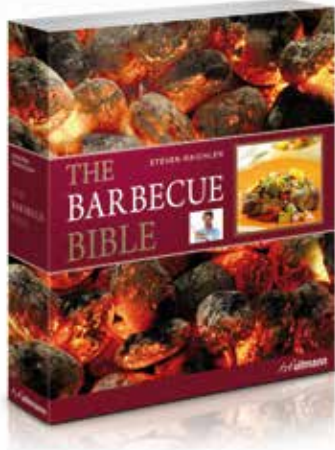
Produkt: **Barbeque**
Art.-Nr.: **JS-8000**
VE: **10**



The Barbeque Bible

von Steven Raichlen. Die deutsche Erstausgabe der neu überarbeiteten Barbecue Bible. 576 Seiten, 500 Barbecue-Rezepte aus aller Welt, Schritt-für-Schritt Anleitungen, Grundrezepte für Marinaden, Dips und Saucen, 100 Farbfotos, durchgehend 4-farbig, Softcover, deutsch

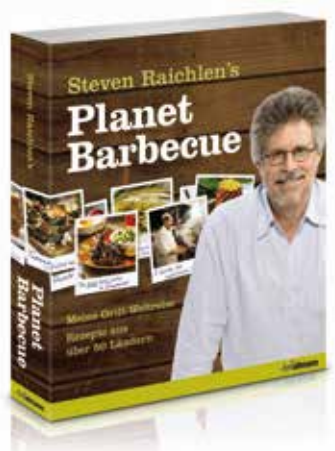
Produkt: **The Barbeque Bible**
Art.-Nr.: **JS-8100**
VE: **10**



Planet Barbeque

Planet Barbecue! Das neue Buch von Steven Raichlen. Deutsche Erstausgabe mit tollen Rezepten vom World Barbecue Trail, 528 Seiten, mit vielen 4-farbigen Abbildungen.

Produkt: **Planet Barbeque**
Art.-Nr.: **JS-8001**
VE: **10**

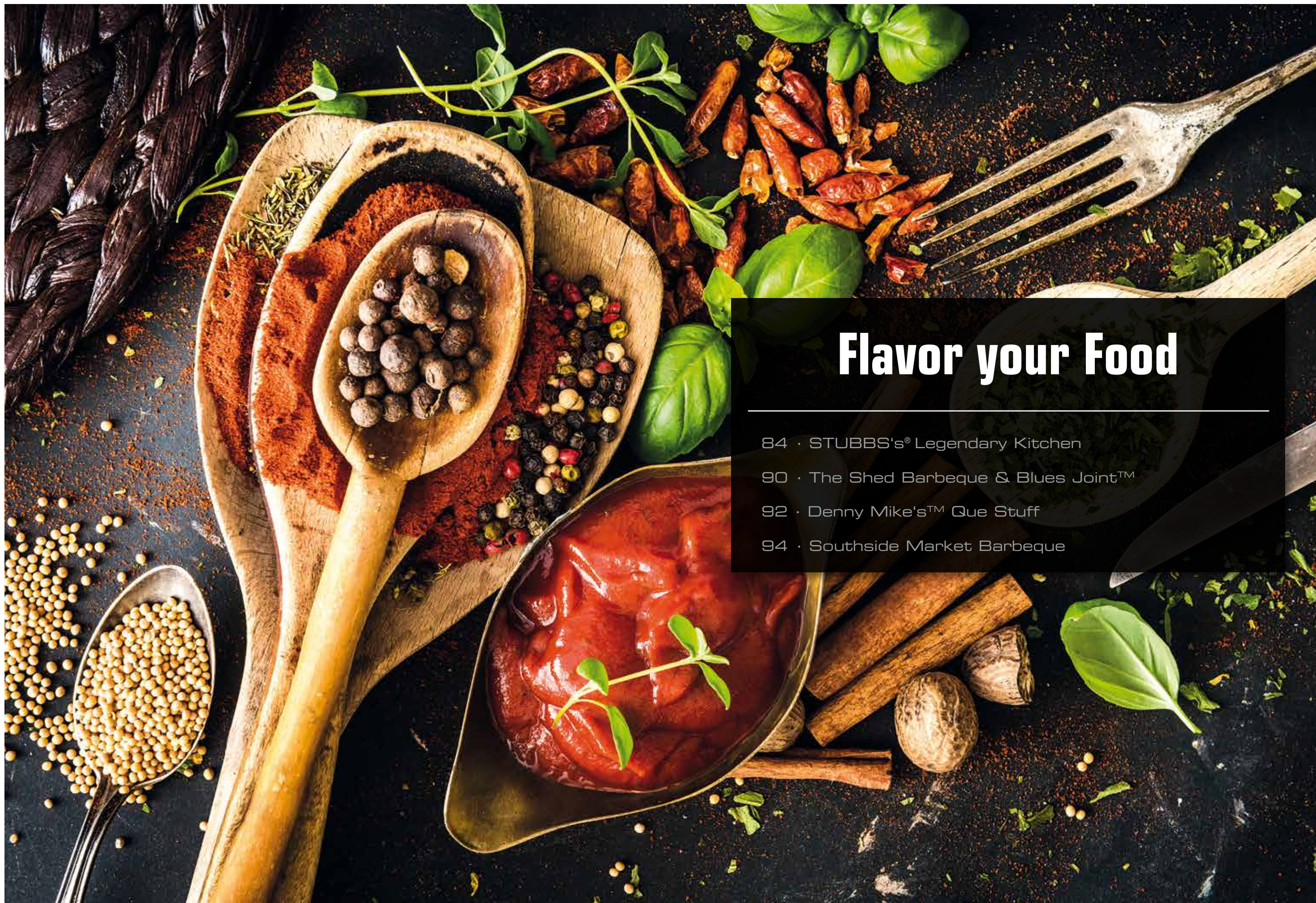


Saucen, Rubs, Marinaden

„Saucen, Rubs, Marinaden & Grillbutter“ von Steven Raichlen.

Produkt: **Wintergrillen**
Art.-Nr.: **JS-8014**
VE: **10**





Flavor your Food

84 · STUBBS's® Legendary Kitchen

90 · The Shed Barbeque & Blues Joint™

92 · Denny Mike's™ Que Stuff

94 · Southside Market Barbeque

STUBB'S® Legendary Kitchen

Knisterndes Feuer, saftige Steaks auf dem Grill und dazu die legendären Stubb's™ Bar-B-Q Saucen und Gewürze – eben „real Bar-B-Q“!

Seit Jahrzehnten gehören die raffinierten Saucen der texanischen Firma Stubb's zu dem Besten, was man seinem Fleisch antun kann. Entgegen allen Vorurteilen gegenüber der US-Küche setzt Stubb's™ ganz auf Natur, steckt in den Produkten doch die Erfahrung von 45 Jahren amerikanischer Bar-B-Q Tradition. Diese können sie heute noch live in Austin/Texas, erleben.



STUBB'S® Original BAR-B-Q Saucen



Produkt: **Stubb's Original Bar-B-Q Sauce**
(best Sauce) 450 ml

Art.-Nr.: **ST-201**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Spicy Bar-B-Q Sauce**
450 ml

Art.-Nr.: **ST-203**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Smokey Mesquite**
Bar-B-Q Sauce, 450 ml

Art.-Nr.: **ST-217**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Hickory Bourbon**
Bar-B-Q Sauce, 450 ml

Art.-Nr.: **ST-220**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Honey Pecan**
Bar-B-Q Sauce, 450 ml

Art.-Nr.: **ST-221**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Sweet Heat**
Bar-B-Q Sauce, 450 ml

Art.-Nr.: **ST-225**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Sticky Sweet**
Bar-B-Q Sauce, 450 ml

Art.-Nr.: **ST-232**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Original Wing Sauce**
(für Geflügel) 330 ml, scharf

Art.-Nr.: **ST-204**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Original Moppin Sauce**
330 ml

Art.-Nr.: **ST-206**
VE: **6**



Original Moppin Sauce



STUBB'S® Anytime Sauce

Produkt: **Stubb's Texas Sriracha Anytime Sauce, 330 ml**
Art.-Nr.: **ST-233**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Sweet Black Pepper Anytime Sauce, 330 ml**
Art.-Nr.: **ST-234**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Green Chile Anytime Sauce, 330 ml**
Art.-Nr.: **ST-231**
VE: **6**



STUBB'S® Marinaden

Produkt: **Stubb's Chicken Marinade (für Geflügel), 330 ml**
Art.-Nr.: **ST-207**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Beef Marinade (für Rind), 330 ml**
Art.-Nr.: **ST-208**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Pork Marinade (für Schwein), 330 ml**
Art.-Nr.: **ST-209**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Texas Steakhouse Marinade, 330 ml**
Art.-Nr.: **ST-218**
VE: **6**



STUBB'S® Injectable Marinaden

Produkt: **Stubb's Texas Butter Injectable Marinade, 330 ml inklusive Marinaden Injektor**
Art.-Nr.: **ST-223**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Chipotle Butter Injectable Marinade, 330 ml inklusive Marinaden Injektor**
Art.-Nr.: **ST-224**
VE: **6**



STUBB'S® Liquid Smoke

Produkt: **Stubb's Hickory Liquid Smoke 145 ml**
Art.-Nr.: **ST-211**
VE: **12**



Produkt: **Stubb's Mesquite Liquid Smoke 145 ml**
Art.-Nr.: **ST-212**
VE: **12**



STUBB'S® Spice Rubs

Produkt: **Stubb's Bar-B-Q Spice Rub, 56 g**
Art.-Nr.: **ST-226**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Beef Spice Rub, 56 g**
Art.-Nr.: **ST-227**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Pork Spice Rub, 56 g**
Art.-Nr.: **ST-228**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Chicken Spice Rub, 56 g**
Art.-Nr.: **ST-229**
VE: **6**



Produkt: **Stubb's Steak Spice Rub, 56 g**
Art.-Nr.: **ST-230**
VE: **6**





Beispiel Stubb's Verkaufsdisplay
bestückt mit Gewürzen und Saucen



Beispiel Stubb's Verkaufsdisplay
bestückt mit Saucen und Marinaden



STUBB'S® Authentic Wood Sales Display

Massives Verkaufsdisplay aus Holz mit ansprechenden Aufdruck, einfache Montage.
Ohne Waren-Bestückung (Sondereinbarungen bedürfen der Schriftform)

Produkt: **Stubb's Authentisches Holz-Verkaufs-Display**
Maße (L x B x H): 70 x 50 x 114 cm
Art.-Nr.: **ST-800**
VE: **1**



STUBB'S® Bar-B-Q Marinaden Card Board Display

Stubb's Bar-B-Q Marinaden Card Board Display geliefert mit je 3 VE der Stubb's Marinaden, Beef, Pork, Chicken, Texas Steakhouse und Green Chile.

Produkt: **Stubb's Bar-B-Q Marinaden Card Board Display**
Art.-Nr.: **ST-820**
VE: **1**



THE SHED BARBEQUE & BLUES JOINT™



THE SHED Rubs

Produkt: **The Shed Cluckin' Awesome Poultry Rub, 156 g**

Art.-Nr.: **TS-2456**

VE: **xx**



Produkt: **The Shed Rack Attack Rib Rub, 147 g**

Art.-Nr.: **TS-2463**

VE: **xx**



THE SHED BAR-B-Q Saucen

Produkt: **The Shed BBQ Original Southern Sweet BBQ Sauce, 350 ml**

Art.-Nr.: **TS-2234**

VE: **6**



Produkt: **The Shed Spicy Mustard BBQ Sauce, 350 ml**

Art.-Nr.: **TS-2265**

VE: **6**



Produkt: **The Shed BBQ Southern Spicy Sweet BBQ Sauce, 350 ml**

Art.-Nr.: **TS-2241**

VE: **6**



Produkt: **The Shed Spicy Vinegar BBQ Moppin Sauce, 350 ml**

Art.-Nr.: **TS-2258**

VE: **6**



THE SHED Marinaden

Produkt: **The Shed Beef Blaster Marinade, Best on Beef, 350 ml**

Art.-Nr.: **TS-2302**

VE: **6**



Produkt: **The Shed Fowl Play Marinade, Best on Chicken, 350 ml**

Art.-Nr.: **TS-2296**

VE: **6**



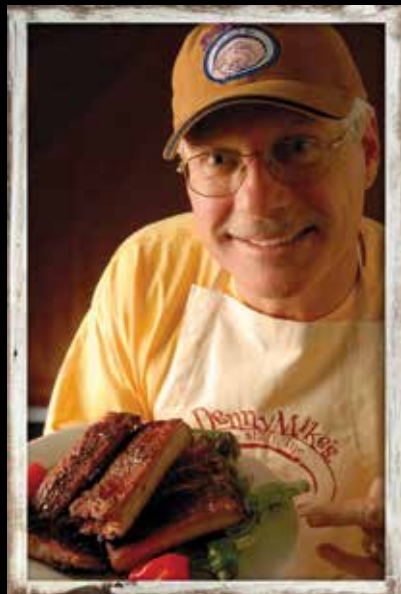
Produkt: **The Shed Hoggin It All Marinade, Best on Pork, 350 ml**

Art.-Nr.: **TS-2289**

VE: **6**



DENNY MIKE'S™ Que Stuff



PREMIUM
SINCE
2003
DENNY MIKE'S
SAUCES & SEASONINGS

DENNY MIKE'S™ Saucen

Produkt: **Denny Mike's Sweet'n Spicy
BBQ Sauce, 330 ml**
Art.-Nr.: **DM-260**
VE: **6**



Produkt: **Denny Mike's Hot'n Nasty
BBQ Sauce, 330 ml**
Art.-Nr.: **DM-277**
VE: **6**



Produkt: **Denny Mike's Mesquite Madness
BBQ Sauce, 330 ml**
Art.-Nr.: **DM-284**
VE: **6**



DENNY MIKE'S™ Seasonings

Produkt: **Denny Mike's Sublime Swine
Seasoning Blend, 85 g**
Art.-Nr.: **DM-062**
VE: **6**



Produkt: **Denny Mike's Fantastic
Seafood Seasoning Blend, 85 g**
Art.-Nr.: **DM-093**
VE: **6**



Produkt: **Denny Mike's Pixie Dust
Universal Seasoning Blend, 85 g**
Art.-Nr.: **DM-086**
VE: **6**



Produkt: **Denny Mike's Chicken Magnet
Seasoning Blend, 85 g**
Art.-Nr.: **DM-055**
VE: **6**



Produkt: **Denny Mike's Cow Bell Hell
Seasoning Blend, 85 g**
Art.-Nr.: **DM-079**
VE: **6**



SOUTHSIDE MARKET Barbeque™





SOUTHSIDE MARKET™ Seasonings

Produkt: **Southside Market**
Nacho Chile Lime Seasoning 178 g
 Art.-Nr.: **SM-1486**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
Six Pepper Seasoning, 170 g
 Art.-Nr.: **SM-1431**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
Fajita Seasoning, 198 g
 Art.-Nr.: **SM-1479**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
Prime Rib Seasoning, 170 g
 Art.-Nr.: **SM-1509**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
Smoked Steak Seasoning, 170 g
 Art.-Nr.: **SM-1455**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
Lemon Herb Seasoning, 170 g
 Art.-Nr.: **SM-1493**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
Garlic Pepper Seasoning, 170 g
 Art.-Nr.: **SM-1462**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
Chipotle Seasoning, 142 g
 Art.-Nr.: **SM-1448**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
Original BBQ Seasoning, 397
 Art.-Nr.: **SM-1103**
 VE: **X**



SOUTHSIDE MARKET™ Saucen

Produkt: **Southside Market**
Texas Bold BBQ Sauce, 510 g
 Art.-Nr.: **SM-1752**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
BBQ Sauce, 510 g
 Art.-Nr.: **SM-1301**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
Hot Sauce, 946 ml
 Art.-Nr.: **SM-1219**
 VE: **X**



Produkt: **Southside Market**
BBQ Sauce, 946 ml
 Art.-Nr.: **SM-1349**
 VE: **X**





SOUTHSIDE MARKET™ Wooden Display

Southside Market™ Wooden Display [XXXX](#)

Produkt: Southside Market Wooden Display
Art.-Nr.: SM-DISPLAY
VE: 1





JACK DANIEL'S®

- 100 · Jack Daniel's® Wood Smoking Chips Display
- 102 · Jack Daniel's® Apron, Smoking Pellet
- 103 · Jack Daniel's® Gewürze
- 104 · BBQ'r's Delight™ Smoking Pellet, Räucherboxen, Pellet Full

Jack Daniel's® Wood Smoking Chips & Barrel Charcoal

Räucherholz, zu 100 % aus Alterungsfässern der Jack Daniel's® Destillerie hergestellt. Verleiht Ihrem Barbecue das einzigartige Aroma des Jack Daniel's® Tennessee Whiskey.

Und so wird's gemacht ...

1. Legen Sie die Jack Daniel's® Wood Smoking Chips ca. 30 min in Wasser. Anschließend geben Sie die feuchten Chips auf die heiße Holzkohle. Während die Chips rauchen, wird das Grillgut aufgebracht.
2. Benutzen Sie trockene Jack Daniel's® Wood Smoking Chips und geben diese auf die heiße Holzkohle. Wenn die Flamme erloschen ist, bringen Sie Ihr Grillgut auf.
3. Bei Elektro- bzw. Gasgrill; Chips 30 min in Wasser legen, die feuchten Chips in Aluminium-Folie einrollen und die Enden geöffnet lassen. Geben Sie diese auf die Lavasteine oder den Grillrost.



Jack Daniel's® Smoking Chips Display

Jack Daniel's® Verkaufsdisplay bestückt mit 48 Beuteln Jack Daniel's® Wood Smoking Chips.

Produkt: **Jack Daniel's® Verkaufsdisplay**
Art.-Nr.: **JD-DESPL**
(+ 48 Beutel JD-SW)
VE: **1**





Wood Smoking Chips

Hergestellt aus den Original Whiskey Fässern der Jack Daniel's® Distillery in Lynchburg, Tennessee, Inhalt: 2,94 Liter.

Produkt: **Jack Daniel's Smoking Chips, 2,94 l**

Art.-Nr.: **JD-SW**

VE: **6**



Apron

xxx.

Produkt: **Jack Daniel's xxx**

Art.-Nr.: **JD-XXX**

VE: **144**



Smoking Pellets

450 g oder 9,07 kg

Jack Daniel's Pellet, hergestellt aus der Filterkohle der Jack Daniel's® Distillerie.

Produkt: **Jack Daniel's Smoking Pellets**
Inhalt: 450 g

Art.-Nr.: **BD-5001**

VE: **12**



Produkt: **Jack Daniel's Smoking Pellets**
Inhalt: 9,07 kg

Art.-Nr.: **JS-5011**

VE: **10**



Jack Daniel's® Barbeque Rub's & Seasonings



Produkt: **Jack Daniel's Beef Rub**

(Gewürzmischung für Rindfleisch) 255 g

Art.-Nr.: **JD-BR**

VE: **6**



Produkt: **Jack Daniel's Pork Rub**

(Gewürzmischung für Schweinefleisch), 312 g

Art.-Nr.: **JD-PR**

VE: **6**



Produkt: **Jack Daniel's Chicken Rub**

(Gewürzmischung für Geflügel) 326 g

Art.-Nr.: **JD-CR**

VE: **6**



Produkt: **Jack Daniel's Steak Seasoning**

(Gewürzmischung f. Steaks), 294 g

Art.-Nr.: **JD-SR**

VE: **6**



BBQr's Delight™

Smoking Pellets

Würziges Raucharoma in 8 verschiedenen Geschmacksrichtungen, spielend leicht, sicher und sauber in der Anwendung. Köstliches Raucharoma - jetzt endlich auch vom Gas- und Elektrogrill, geeignet für jeden herkömmlichen Grill. Mit den unterschiedlichen Holzsorten aromatisieren Sie Fisch, saftige Steaks, Geflügel, Lamm und vieles mehr. Intensiv im Geschmack und 100 % natürlich.

Produkt: **Jack Daniel's Pellets**
Inhalt: 450 g
Art.-Nr.: **BD-5001**
VE: 12



Produkt: **Apfel Holz Pellets**
Inhalt: 450 g
Art.-Nr.: **BD-5005**
VE: 12



Produkt: **Hickory Holz Pellets**
Inhalt: 450 g
Art.-Nr.: **BD-5002**
VE: 12



Produkt: **Sugar Maple (Ahorn) Pellets**
Inhalt: 450 g
Art.-Nr.: **BD-5006**
VE: 12



Produkt: **Mesquite Holz Pellet**
Inhalt: 450 g
Art.-Nr.: **BD-5003**
VE: 12



Produkt: **Orangen Holz Pellets**
Inhalt: 450 g
Art.-Nr.: **BD-5008**
VE: 12



Produkt: **Kirsch Holz Pellets**
Inhalt: 450 g
Art.-Nr.: **BD-5004**
VE: 12



Produkt: **Pecan Holz Pellets**
Inhalt: 450 g
Art.-Nr.: **BD-5009**
VE: 12



Gusseisen Räucherbox

Massive Räucherbox zur Aufnahme der Räucherpellets

Produkt: **Gusseisen-Räucherbox**
Art.-Nr.: **BD-5007**
VE: 12



Jack Daniel's® Smoking Pellets

9,07 kg

Jack Daniel's Pellets, hergestellt aus der Filterkohle der Jack Daniel's® Distillerie

Produkt: **Jack Daniel's™ Smoking Pellets**
Art.-Nr.: **JS-5011**
VE: 10

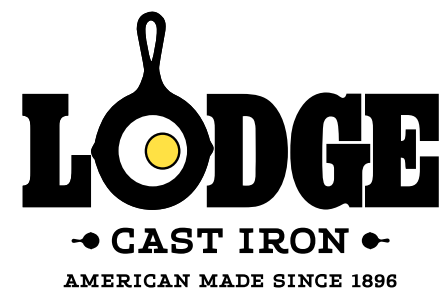


Hickory Holz Pellets

9,07 kg

Produkt: **Hickory Holz Pellets**
Art.-Nr.: **BD-5012**
VE: 10





Lodge™ Cast Iron Cookware

109 · Lodge™ Verkaufsdisplay

110 · Lodge™ Pfannen

111 · Lodge™ Dutch Oven & Camp Dutch Oven

113 · Lodge™ Zubehör

116 · Original ungarische Gulasch-, & Fischkessel

LODGE™ Cast Iron Cookware

America's Original Cookware - Since 1896



LODGE
• CAST IRON •
AMERICAN MADE SINCE 1896



LODGE™ Authentic Display

Verkaufsdisplay für gusseiserne Pfannen und Töpfe

Produkt: **LODGE Authentic Display**
Maße (L x B x H): 120 x 45 x 162,5
Art.-Nr.: **L-Display**
VE: **1**



Gusspfanne

Produkt: **Gusspfanne Ø ca. 26 cm** Art.-Nr.: **L-8SK3**
Tiefe: ca. 5 cm, Gewicht: 2,2 kg VE: **3**
Gusspfanne Ø ca. 31 cm Art.-Nr.: **L-10SK3**
Tiefe: ca. 5 cm, Gewicht: 3,8 kg VE: **3**
Gusspfanne Ø ca. 39 cm Art.-Nr.: **L-14SK3**
Tiefe: ca. 6 cm, Gewicht: 5,4 kg VE: **2**



Partypfanne mit 2 Griffen

Gusspfanne / Partypfanne mit 2 Griffen, ca. 44 cm Durchmesser,
Tiefe: ca. 6,5 cm, Gewicht: 5,3 kg

Produkt: **Party Pfanne Ø ca. 45 cm**
Art.-Nr.: **L-17SK3**
VE: **1**



Grill Pfanne

Grillpfanne (rund), Ø 26,04 cm
Grillpfanne (eckig), 26,67 cm

Produkt: **Grill Pfanne (rund)** Art.-Nr.: **L-8GP3**
VE: **1**
Grill Pfanne (eckig) Art.-Nr.: **L-8SGP3**
VE: **1**



Dutch Oven inklusive Deckel

Produkt: **Dutch Oven Ø ca. 26 cm** Art.-Nr.: **L-8D03**
Tiefe: ca. 11 cm, Inhalt: 5 Liter VE: **1**
Dutch Oven Ø ca. 31 cm Art.-Nr.: **L-10D03**
Tiefe: ca. 12 cm, Inhalt: 7 Liter VE: **1**
Dutch Oven Ø ca. 34 cm Art.-Nr.: **L-12D03**
Tiefe: ca. 12 cm, Inhalt: ca. 9 Liter VE: **1**



Camp Dutch Oven mit Boy Scout Logo

Tiefer Topf mit Füßen inklusive Deckel

Produkt: **Camp Dutch Oven Ø ca. 30,5 cm** Art.-Nr.: **L-12C03BS**
Inhalt: 5,7 Liter VE: **1**



Camp Dutch Oven

Produkt: **Camp Dutch Oven Ø ca. 25 cm** Art.-Nr.: **L-10DC03**
Inhalt: 4,7 Liter VE: **1**
Camp Dutch Oven Ø ca. 30,5 cm Art.-Nr.: **L-12DC03**
Inhalt: 7,6 Liter VE: **1**
Camp Dutch Oven Ø ca. 35,6 cm Art.-Nr.: **L-14DC03**
Inhalt: 9,5 Liter VE: **1**



Camp Dutch Oven Deckel Heber

Produkt: **Camp Dutch Oven Deckel Heber**
Art.-Nr.: **L-A5**
VE: **4**



Deluxe **NEW** Deckel Heber

Produkt: **Deluxe Deckel Heber**
Art.-Nr.: **L-A5DLL**
VE: **4**



ohne
Abbildung

Camp Dutch Oven Deckel Ständer

Produkt: **Camp Dutch Oven Deckel Ständer**
Art.-Nr.: **L-A5-3**
VE: **4**



Pizza Pan

Pizza/Roasting Pfanne mit 2 Griffen, ca. 36 cm, Durchmesser,
Tiefe: ca. 1,3 cm, Gewicht: 3,5 kg

Produkt: **Pizza/Roasting Pfanne**
Art.-Nr.: **L-P14P3**
VE: **1**



Iron Griddle **Bratfläche**



Die Lodge™ Bratfläche besitzt eine plane und geriffelte Oberfläche
zum Grillen für drinnen und draußen

Produkt: **Bratfläche (glatt/gerippt)**
Maße (L x B): 44,5 x 24 cm
Art.-Nr.: **L-DP3**
VE: **1**



Guss-Grill-Pressse **mit Spiralgriff**



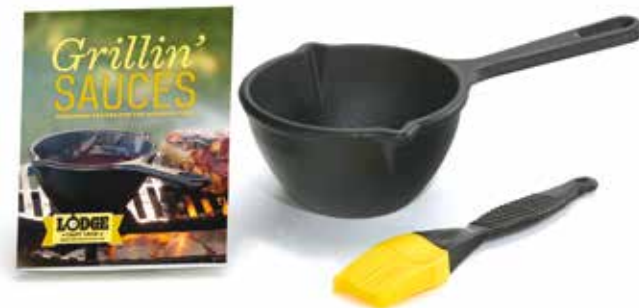
Produkt: **Guss-Grill-Pressse mit Spiralgriff**
Art.-Nr.: **L-GP3**
VE: **6**



Saucen Kit inklusive Silikonpinsel

Kleiner Saucen-Topf mit Silikonpinsel

Produkt: **Saucen Kit**
Art.-Nr.: **L-MPK**
VE: **2**



Aschenbecher

Kleine Pfanne als Aschenbecher oder Deko

Produkt: **Aschenbecher**
Art.-Nr.: **L-AT3**
VE: **2**



Durable Polycarbonate Grill Pan Scraper

Produkt: **Durable Polycarbonate Grill Pan Scraper**
Art.-Nr.: **L-Scrpk**
VE: **12**



NEW Seasoning Spray 100 % Canola

Lodge Seasoning Spray
(100 % pures Canola Öl, ohne Zusätze)

Produkt: **Seasoning Spray**
Inhalt: **0,24 Liter**
Art.-Nr.: **L-ASpray**
VE: **6**



Dutch Oven Buch

Dutch Oven - Kochen über offenem Feuer

Produkt: **Dutch Oven Buch**
Art.-Nr.: **JS-8011**
VE: **X**



NEW Dutch Oven Liner

8 Stück im Set

Produkt: **Dutch Oven Liner**
Art.-Nr.: **L-A5DOL**
VE: **6**



Original ungarische Gulasch- & Fischkessel

Die original ungarischen Gulasch-, Glühwein- und Fischkessel werden emailliert und nach traditionellen Verfahren hergestellt. Alle Produkte sind nach dem Gebrauch einfach zu reinigen.



Gulaschkessel

Original Gulaschkessel, emailliert, erhältlich in 9 unterschiedlichen Größen

Produkt:	Gulaschkessel emailliert		
4 Liter	Art.-Nr.:	DF-4GKEM	VE: 2
6 Liter	Art.-Nr.:	DF-6GKEM	VE: 2
8 Liter	Art.-Nr.:	DF-8GKEM	VE: 2
10 Liter	Art.-Nr.:	DF-10GKEM	VE: 2
13 Liter	Art.-Nr.:	DF-13GKEM	VE: 2
16 Liter	Art.-Nr.:	DF-16GKEM	VE: 2
20 Liter	Art.-Nr.:	DF-20GKEM	VE: 2
25 Liter	Art.-Nr.:	DF-25GKEM	VE: 2
30 Liter	Art.-Nr.:	DF-30GKEM	VE: 2



Fischkessel

Fischkessel emailliert, erhältlich in 6 unterschiedlichen Größen

Produkt:	Fischkessel emailliert		
6 Liter	Art.-Nr.:	DF-6FKEM	VE: 2
8 Liter	Art.-Nr.:	DF-8FKEM	VE: 2
10 Liter	Art.-Nr.:	DF-10FKEM	VE: 2
13 Liter	Art.-Nr.:	DF-13FKEM	VE: 2
16 Liter	Art.-Nr.:	DF-16FKEM	VE: 2
20 Liter	Art.-Nr.:	DF-20FKEM	VE: 2



Deckel

für Gulaschkessel

Deckel emailliert für die Gulaschkessel mit bis zu 30 Litern

Produkt: **Deckel emailliert**
34 cm (für GK 6-8l.) Art.-Nr.: **DF-DEM34** VE: **5**
39 cm (für GK 10-13l.) Art.-Nr.: **DF-DEM39** VE: **5**
44 cm (für GK 16-20l.) Art.-Nr.: **DF-DEM44** VE: **5**
48 cm (für GK 25-30l.) Art.-Nr.: **DF-DEM48** VE: **5**



ohne
Abbildung

Dreibein

Klassische Dreibeine mit Kette, erhältlich in schwarz lackiert oder Hammerith, jeweils in zwei Längen (120 cm bzw. 150 cm). Die Zahl in der Artikelnummer gibt jeweils die Höhe an.

Produkt: **Dreibein**
lackiert Art.-Nr.: **DF-120L** VE: **10**
lackiert Art.-Nr.: **DF-150L** VE: **10**
Hammerith Art.-Nr.: **DF-120H** VE: **10**
Hammerith Art.-Nr.: **DF-150H** VE: **10**



Auch in Hammerith

Servierkessel

inklusive Serviergestell

Servierkessel in rot oder schwarz, emailliert, 1 Liter, inklusive Serviergestell (30 cm) in Hammerith

Produkt: **Servierkessel rot** Art.-Nr.: **DF-1SKEMR** VE: **10**
Servierkessel schwarz Art.-Nr.: **DF-1SKEMS** VE: **10**



Holzlöffel

Koch-, Rühr- und Probierlöffel aus Holz in verschiedenen Größen

Produkt: **Kochlöffel Holz** Länge: **30 cm** Art.-Nr.: **DF-KLH3** VE: **10**
Kochlöffel Holz Länge: **50 cm** Art.-Nr.: **DF-KLH5** VE: **10**
Kochlöffel Holz Länge: **70 cm** Art.-Nr.: **DF-KLH7** VE: **10**
Kochlöffel Holz Länge: **90 cm** Art.-Nr.: **DF-KLH9** VE: **10**
Kochlöffel Holz Rust. Länge: **70 cm** Art.-Nr.: **DF-KLHR7** VE: **10**
Rührlöffel Holz (70 x 8 cm) Art.-Nr.: **DF-RLH70** VE: **10**
Rührlöffel Holz (100 x 10 cm) Art.-Nr.: **DF-RLH100** VE: **10**
Probierlöffel Holz klein Länge: **50 cm** Art.-Nr.: **DF-PLHK** VE: **10**
Probierlöffel Holz gross Länge: **54 cm** Art.-Nr.: **DF-PLHG** VE: **10**



Abbildung ähnlich



JOE’S BARBEQUE SMOKER® – PRODUKTÜBERSICHT

	5,2 mm Stahlplatte				aus 6,35 mm dickwandigem Stahlrohr										
MODELL	16'' TRADITION	16'' CLASSIC	16'' TEXAS CLASSIC	20'' TEXAS CLASSIC	16'' WILD WEST	16'' SPECIAL	16'' LONGHORN	16'' CHUCKWAGON	16'' REVERSE FLOW	20'' CHAMPION- SHIP LONGHORN	20'' CHUCKWAGON	20'' CHUCKWAGON CATERING	24'' CHUCKWAGON CATERING	24'' EXTENDED CATERING	24'' EXTENDED CATERING TRAILER*
Art.-Nr.	JS-33750	JS-33751	JS-33752	JS-33753	JS-33910	JS-33900	JS-33950	JS-33800	JS-33951	JS-33955	JS-33820	JS-33821	JS-33824	JS-33825	JS-24EXSMT
Grillfläche max.															
Garkammer (B x T)	74 x 39 cm	74 x 39 cm	100 x 39 cm	98 x 48,5 cm	74 x 39 cm	74 x 39 cm	100 x 39 cm	95 x 39 cm	100 x 39 cm	130 x 49 cm	100 x 50 cm	100 x 49 cm	119 x 59 cm	180 x 59 cm	180 x 59 cm
Feuerbox (B x T)		40 x 39 cm	48 x 39 cm	48 x 48,5 cm	40 x 39 cm	40 x 39 cm	48 x 39 cm	59 x 39 cm	48 x 39 cm	59 x 49 cm	59 x 50 cm	59 x 49 cm	60 x 59 cm	60 x 59 cm	60 x 59 cm
Senkrechte Rauch-/ Warmhaltekammer								5 x Ø 39 cm			5 x Ø 49 cm	5 x Ø 49 cm	5 x Ø 59 cm	4 x Ø 59 cm	4 x Ø 59 cm
Abmessungen / Gewicht															
L x B x H	150 x 80 x 152 cm	150 x 80 x 152 cm	195 x 85 x 165 cm	195 x 90 x 180 cm	150 x 80 x 157 cm	150 x 80 x 157 cm	195 x 85 x 165 cm	200 x 90 x 200 cm	195 x 85 x 180 cm	215 x 95 x 190 cm	215 x 90 x 215 cm	215 x 90 x 215 cm	240 x 100 x 220 cm	310 x 100 x 220 cm	515 x 163 x 245 cm
Rohrdurchmesser	16'' (406 mm)	16'' (406 mm)	16'' (406 mm)	20'' (508 mm)	16'' (406 mm)	16'' (406 mm)	16'' (406 mm)	16'' (406 mm)	16'' (406 mm)	20'' (508 mm)	20'' (508 mm)	20'' (508 mm)	24'' (610 mm)	24'' (610 mm)	24'' (610 mm)
Gewicht	110 kg	130 kg	170 kg	240 kg	140 kg	160 kg	200 kg	260 kg	210 kg	265 kg	260 kg	360 kg	600 kg	695 kg	975 kg
Material															
Grillkorpus	5,2 mm Stahl	5,2 mm Stahl	5,2 mm Stahl	5,2 mm Stahl	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr
Grillroste Edelstahl	5 mm	5 mm	5 mm	5 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
Feuerrost Stahl	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
Ablageflächen	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall
Untergestell	montiert	montiert	fest verschweißt	fest verschweißt	montiert	montiert	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt
Räder Ø	16''	16''	16''	20''	16''	16''	16''	16''	16''	20''	20''	20''	24''	24''	24''
Griffhalter (Stahlblech)	5 mm	5 mm	5 mm	5 mm	5 mm	5 mm	5 mm	6 mm	5 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
Ausstattung															
Grillrost	GK	GK / FB	GK / FB	GK / FB	GK	GK / FB	GK / FB	RR / GK / FB	GK / FB	GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB
Feuerrost	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
Edelstahl- Thermometer	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	2	2	3	3
Frontablage	1	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3
Bodenablage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x
Kochplatte	x	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schwenkarm- halterung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schürhaken/ Ascheschieber	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kartonmaße (LxBxH)	125 x 53 x 63 cm	125 x 53 x 63 cm			125 x 53 x 63 cm	125 x 53 x 63 cm									
EAN Code	42 500 331 003 21	42 500 331 012 05	42 500 331 012 12	42 500 331 023 87	42 500 331 017 48	42 500 331 003 45	42 500 331 007 34	42 500 331 006 80	42 500 331 017 31	42 500 331 021 03	42 500 331 006 97	42 500 331 007 03	42 500 331 007 10	42 500 331 021 10	42 500 331 006 04
Katalogseite	Seite 23	Seite 24	Seite 25	Seite 26	Seite 29	Seite 30	Seite 31	Seite 35	Seite 43	Seite 32	Seite 36	Seite 39	Seite 40	Seite 41	Seite 47

GK = Garkammer | RR = Warmhaltekammer | FB = Feuerbox

Technische Änderungen vorbehalten. Alle Joe's Barbeque Smoker werden inkl. Ascheschieber, Tropfkübel, Thermometer und ausführlicher Bedienungsanleitung geliefert. JOE's Barbeque Smoker sind TÜV geprüft und mit GS-Zeichen versehen.

* Ausführliche Angaben zu weiteren Trailern gerne auf Anfrage.