



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

[www.smoker.lu](http://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, BBQ'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 Räuchermehlts 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 massivem Stahl, mit Edelstahlrost und abnehmbaren Beinen.

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



## JOE's Firepit

Massive Feuerstelle mit Öse für Schwenkarm.

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



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:	<b>Joe's Campfire</b>
Gewicht:	42 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-33600</b>
Grillfläche:	Ø ca. 50 cm	VE:	<b>2</b>



## 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**



Einfache Montage  
nach Anleitung

## 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**



## 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



**JOE'S**  
★ BARBEQUE SMOKER ★

## 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**

Grillfläche: 35 x 39 cm

Art.-Nr.: **JS-33652**  
VE: **1**





## **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)

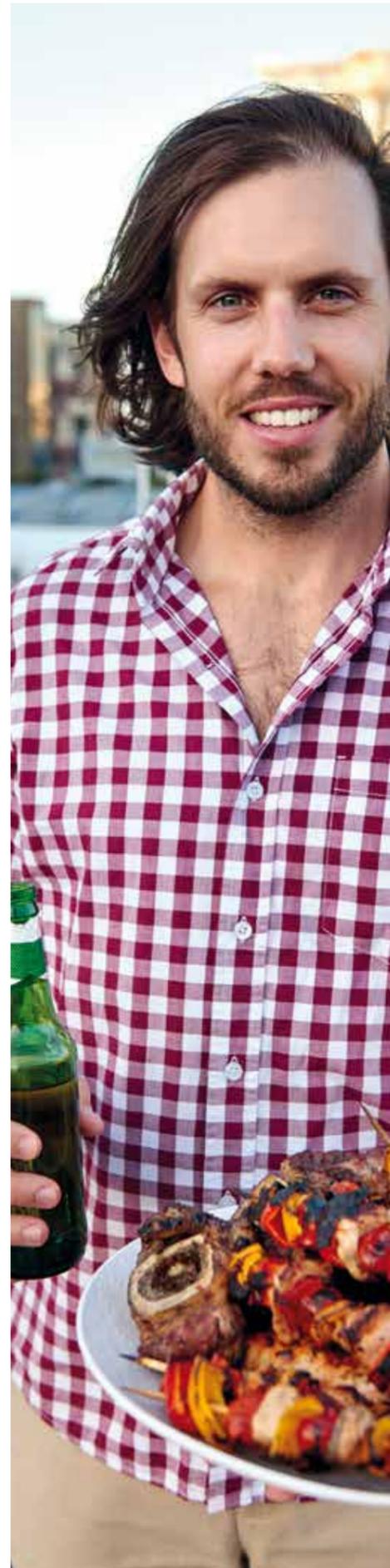
# JOE's Barbeque Smoker®

Silver Edition

5,2mm

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



JOE's  
★ BARBEQUE SMOKER ★



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:	<b>16" Tradition</b>
Gewicht:	110 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-33750</b>
Grillfläche:	74 x 39 cm	VE:	<b>2</b>





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:	<b>16" Classic</b>
Gewicht:	130 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-33751</b>
Grillfläche:	74 x 39 cm (Garkammer)	VE:	<b>1</b>
	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 Ablagetablar an der Feuerbox.

Maße (L x B x H):	195 x 85 x 165 cm	Produkt:	<b>16" Texas Classic</b>
Gewicht:	170 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-33752</b>
Grillfläche:	100 x 39 cm (Garkammer)	VE:	<b>1</b>
	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:	<b>20" Texas Classic</b>
Gewicht:	240 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-33753</b>
Grillfläche:	98 x 48,5 cm (Garkammer) 48 x 48,5 cm (Feuerbox)	VE:	<b>1</b>



# JOE's Barbeque Smoker®

Das Original  
Gartenmodelle

6,35  
mm

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



JOE's  
★ BARBEQUE SMOKER ★



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:	<b>16" JOE's Special</b>
Gewicht:	160 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-33900</b>
Grillfläche:	74 x 39 cm (Garkammer)	VE:	<b>1</b>
	40 x 39 cm (Feuerbox)		



## 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:	<b>16" Longhorn</b>
Gewicht:	200 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-33950</b>
Grillfläche:	100 x 39 cm (Garkammer)	VE:	<b>1</b>
	40 x 39 cm (Feuerbox)		





## 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

6,35  
mm

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.



JOE'S  
BARBEQUE SMOKER



## 20" CHUCKWAGON® Catering

Der 20" Chuckwagon® Catering ist sehr gut für den Einsatz im gewerblichen Bereich geeignet. Mit einmaligem Hitzeverteilungssystem und seiner Gar- und Räucherkerne 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:	<b>24" Chuckwagon® Catering</b>
Gewicht:	600 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-33824</b>
Grillfläche:	119 x 59 cm	VE:	<b>1</b>
	60 x 59 cm (Feuerbox)		
	+ 5 Rundroste mit Ø 59 cm		

Bitte Lieferzeit beachten!



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:	<b>24" Extended Catering Smoker</b>
Gewicht:	695 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-33825</b>
Grillfläche:	180 x 59 cm (Garkammer)	VE:	<b>1</b>
	60 x 59 cm (Feuerbox)		
	+ 4 Rundroste mit Ø 59 cm		

Bitte Lieferzeit beachten!



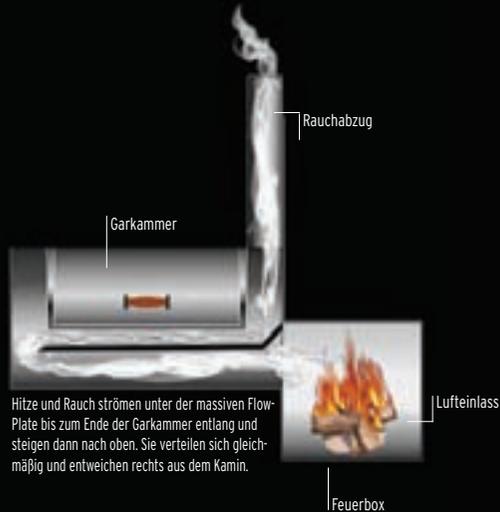
# JOE's Barbeque Smoker®

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:	<b>16" Reverse Flow Smoker</b>
Gewicht:	210 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-33951</b>
Grillfläche:	100 x 39 cm (Garkammer)	VE:	<b>1</b>
	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



Abschließbar

## 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:	<b>20" Chuckwagon Catering Smoker Trailer</b>
Gewicht:	610 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-20SMT</b>
zul. Gesamtgewicht	900 kg	VE:	<b>1</b>
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 Warmhaltekommer.

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 (Warmhaltekommer)

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 Rauchkommer.

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 (Warmhaltekommer)

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	Produkt:	<b>30" Extended Catering Smoker Trailer</b>
Gewicht:	975 kg	Art.-Nr.:	<b>JS-30EXSMT</b>
zul. Gesamtgewicht:	1300 kg	VE:	<b>1</b>
Grillfläche:	175 x 60 cm + 2. Rostebene 160 x 24 cm 50 x 60 cm (Feuerbox) + 4 Rundroste mit Ø 60 cm (Warmhaltekommer)		



30" Extended Catering Smoker Trailer geschlossen





# **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.

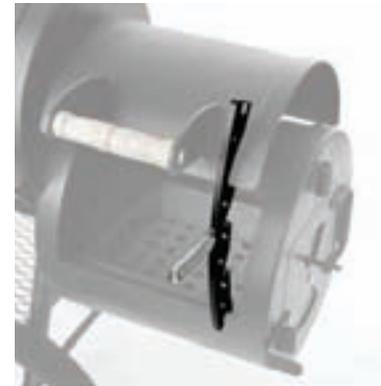
Damit sich der Weg zu den optimalen Ergebnissen möglichst einfach gestaltet, gibt es in der BBQ-Welt unzählige Zubehörteile. Manches ist unverzichtbar und einiges ist Luxus.

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)** mit Spiralgriff für  
 - Tradition - Classic  
 - Wild West - Special

**Massiver Deckelhalter (groß)** mit Spiralgriff für  
 - 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** für 16" Barbeque-Smoker  
**JOE's Convection Plate (o.Abb.)** 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:	<b>JOE's Kochplatteneinsatz</b> für 16" Barbeque-Smoker	<b>JOE's Kochplatteneinsatz (o.Abb.)</b> für 20" Barbeque-Smoker
Art.-Nr.:	<b>JS-2832</b>	<b>JS-2833</b>
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:	<b>JOE's Holzkohleeinsatz</b>
Art.-Nr.:	<b>JS-2837</b>
VE:	1



## Holzkohleeinsatz für Feuerbox

JOE's Holzkohleeinsatz für Feuerbox 16" Longhorn

Produkt:	<b>JOE's Holzkohleeinsatz mittel</b>
Art.-Nr.:	<b>JS-2841</b>
VE:	1

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

Produkt:	<b>JOE's Holzkohleeinsatz klein</b>
Art.-Nr.:	<b>JS-2839</b>
VE:	1



## Räucher-/Warmhalte-Aufsatz

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

Produkt:	<b>Joe's Räucher-/Warmhalte-Aufsatz</b>
Art.-Nr.:	<b>JS-2838</b>
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:	<b>Thermometer 3" dia.</b>
Art.-Nr.:	<b>JS-3000</b>
VE:	1



## Tropfkübel

Tropfkübel, verzinkt 1,5 Liter

Produkt:	<b>Tropfkübel</b>
Art.-Nr.:	<b>JS-2824</b>
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 Schneidbrett**  
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" Cuckwaggon

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

VE: **1**

für 24" Extended Catering

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

VE: **1**

für 20" Cuckwaggon/Catering

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

VE: **1**

für 24" Extended Body (Trailer)

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

VE: **1**

für 24" Cuckwaggon Catering

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

VE: **1**



für 16" Cuckwaggon



für 20" Cuckwaggon/Catering



für 24" Extended Body (Trailer)



für 24" Cuckwaggon/Catering



für 24" Extended Catering



# JOE's Barbeque Smoker®

Grillroste  
& Ersatzteile



## Edelstahl Grillrost Tradition/Special/Longhorn

Für die Garkammer

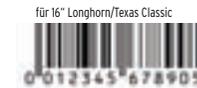
Produkt: **Grillrost Edelstahl**  
für 16" Tradition/Classic/Special Art.-Nr.: **JS-2901** VE: **2**  
für 16" Longhorn/Texas Classic Art.-Nr.: **JS-2903** VE: **3**

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

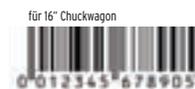
für 16" Chuckwagon (Rund) Art.-Nr.: **JS-2907** VE: **5**  
für 20" Cuckwagon (Rund) Art.-Nr.: **JS-2912** VE: **5**

Für die Feuerbox

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



Abbildung: Grillrost Edelstahl rund

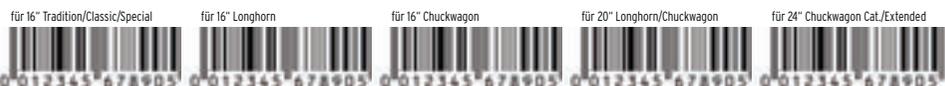


## Feuer-/Ascherost

JS-2921 bis JS-2924 mit 16 mm Stäben

Produkt: **Feuerrost**

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



## Maverick® ET-735

xxxx

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



## 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



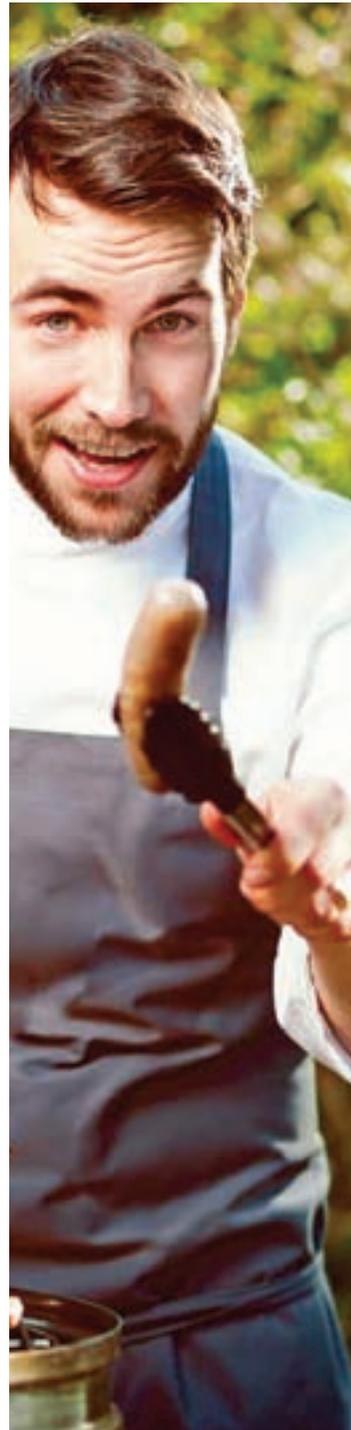
Dass ein Smoker zum Heiß- und Warmräuchern bestens geeignet ist, sagt ja schon sein Name. Was aber ist mit Kalträuchern, z.B. für Schinken oder Wurst?

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**



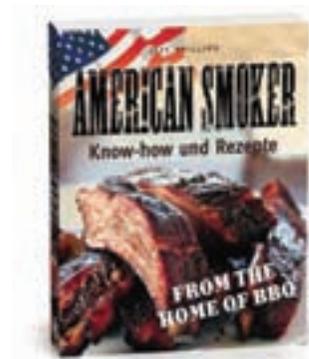
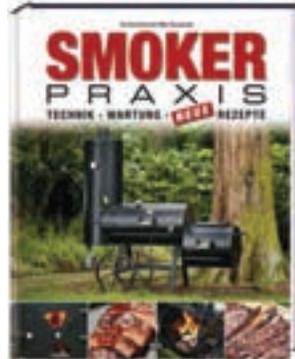
Lieferbar im Verkaufsdisplay mit je 12 Matten

# 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**



# American Smoker

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

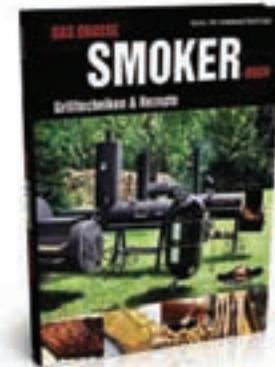
Produkt: **American Smoker** Art.-Nr.: **JS-8005**  
VE: **10**



# 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**



# Das kleine Smoker Buch

## Das Einsteiger-Buch

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

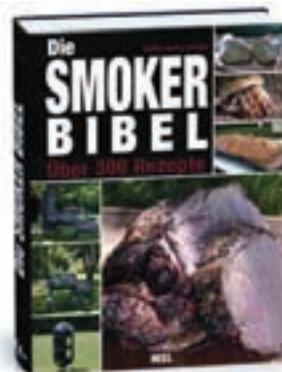
Produkt: **Das kleine Smoker Buch** Art.-Nr.: **JS-8008**  
VE: **10**



# 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**



# Texas Smoker

## Franklin Barbeque

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

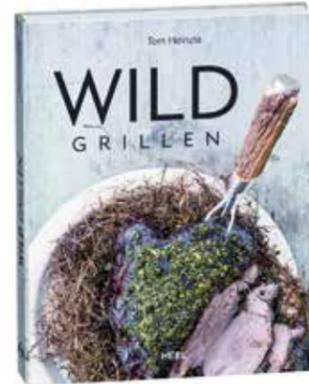
Produkt: **Texas Smoker** Art.-Nr.: **JS-**  
VE: **10**



# Wild Grillen

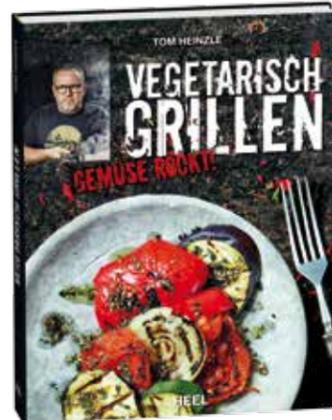
„Wild Grillen“, von Tom Heinzle, 200 Seiten, 4-farbig

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



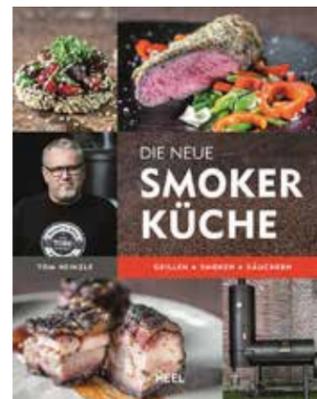
# Vegetarisches Grillen

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



# Die neue Smoker Küche

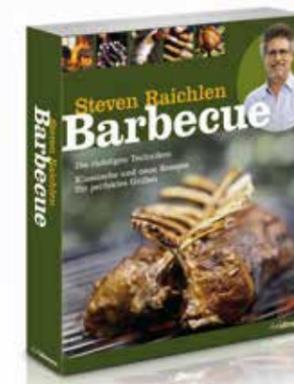
Produkt: **Die neue Smoker Küche**  
Art.-Nr.: **JS-**  
VE: **10**



# Wintergrillen

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

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

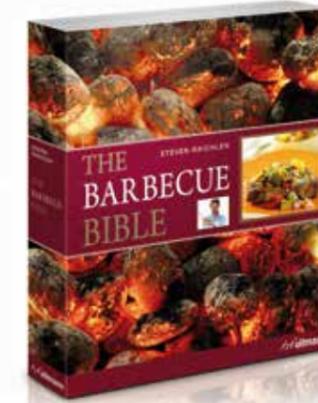


# Barbeque

**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

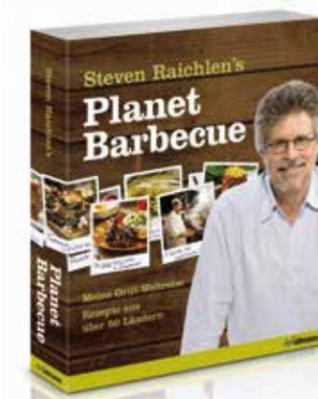
Produkt: **Barbeque**  
Art.-Nr.: **JS-8000**  
VE: **10**



# 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 Barbecue 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**

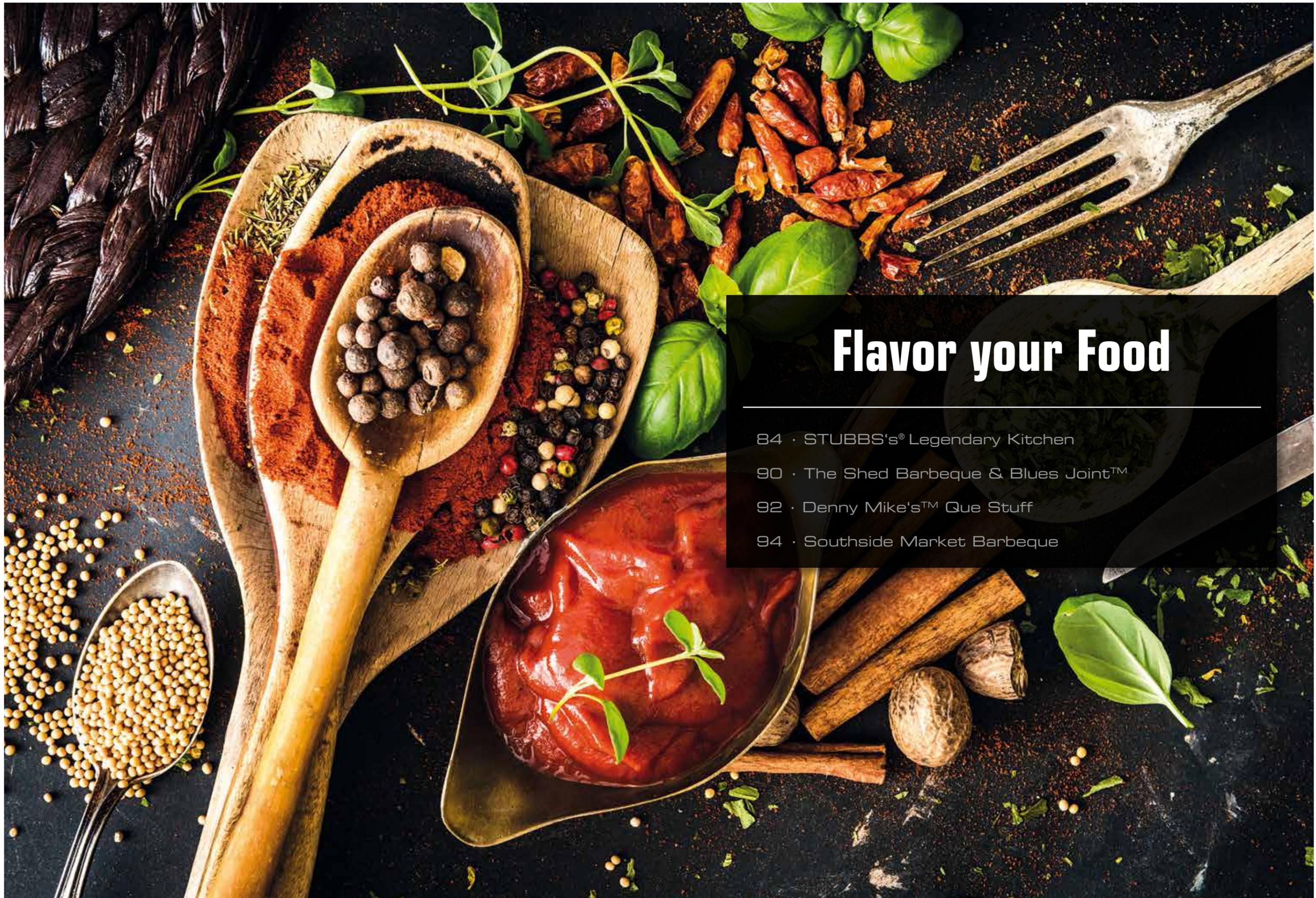


# Saucen, Rubs, Marinaden

„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™

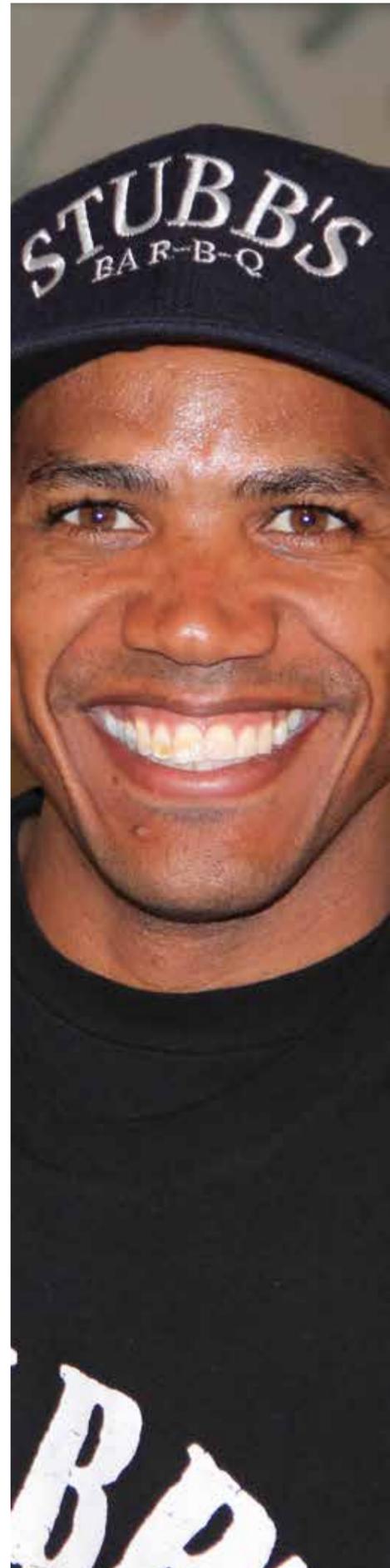
92 · Denny Mike's™ Que Stuff

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**



## Original Moppin Sauce

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**





# 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® 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® 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® 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**



# STUBB'S® Injectable Marinaden

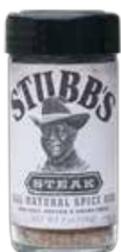
Produkt: **Stubb's Texas Butter Injectable Marinade, 330 ml inklusive Marinaden Injektor**  
Art.-Nr.: **ST-223**  
VE: **6**



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



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 (Sondervereinbarungen 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 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**



## THE SHED Rubs

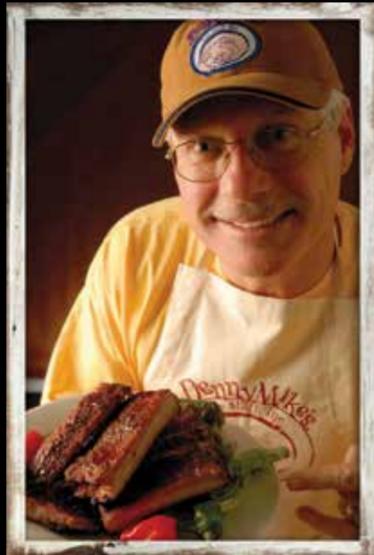
Produkt: **The Shed Cluckin' Awesome Poultry Rub, 156 g**  
 Art.-Nr.: **TS-2456**  
 VE: **xx**



Produkt: **The Shed Rack Attack Rib Rub, 147 g**  
 Art.-Nr.: **TS-2463**  
 VE: **xx**



# 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

# 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**



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 g  
Art.-Nr.: SM-1103  
VE: **x**



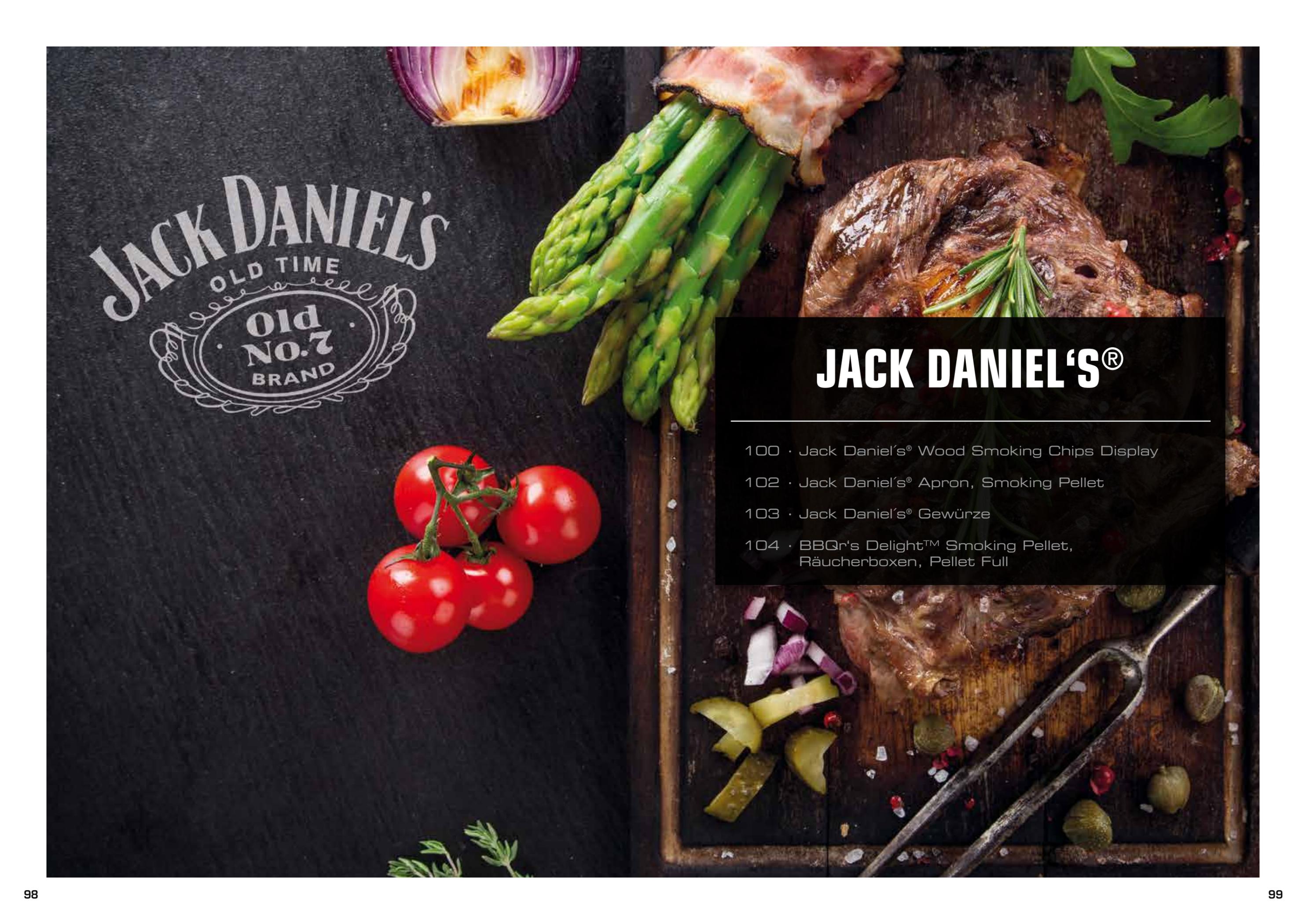


## SOUTHSIDE MARKET™ Wooden Display

Southside Market™ Wooden Display [XXXX](#)

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



The image features a dark, textured background on the left with the Jack Daniel's logo. On the right, a wooden board holds a variety of food items: a roasted pig's head, a bunch of asparagus with a piece of bacon on top, a halved red onion, a cluster of red tomatoes, and a fork. The scene is lit to highlight the textures of the food and the wood.

**JACK DANIEL'S**  
OLD TIME  
*Beer & Cattle*  
**Old No. 7**  
BRAND

## **JACK DANIEL'S®**

- 100 · Jack Daniel's® Wood Smoking Chips Display
- 102 · Jack Daniel's® Apron, Smoking Pellet
- 103 · Jack Daniel's® Gewürze
- 104 · BBQr'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**



## 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**

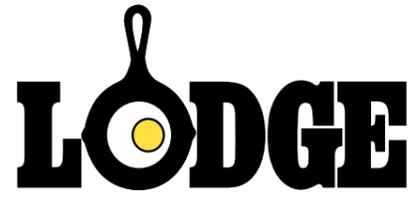


## Hickory Holz Pellets

**9,07 kg**

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



The logo features the word "LODGE" in a bold, black, sans-serif font. The letter "O" is replaced by a stylized cast iron skillet with a yellow dot in the center, representing a flame or a hot spot. The skillet has a loop handle at the top.

• CAST IRON •  
AMERICAN MADE SINCE 1896

A photograph of an outdoor cooking area on a wooden deck. In the foreground, a large black cast iron skillet sits on a metal grill, filled with green beans and sliced onions. Behind it, another skillet contains colorful bell peppers. Further back, a flat-top griddle is cooking several strips of bacon. To the right, a large black cast iron Dutch oven is visible. The background shows a blue railing and lush green trees under a bright sky.

# 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**



## 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**



## 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**



## 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**



## Grill Pfanne

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

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



## 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

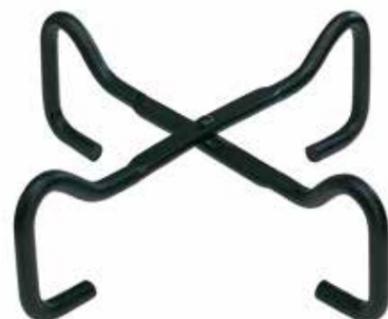
Produkt: **Deluxe Deckel Heber**  
 Art.-Nr.: **L-A5DLL**  
 VE: **4**



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-Pressen **mit Spiralgriff**

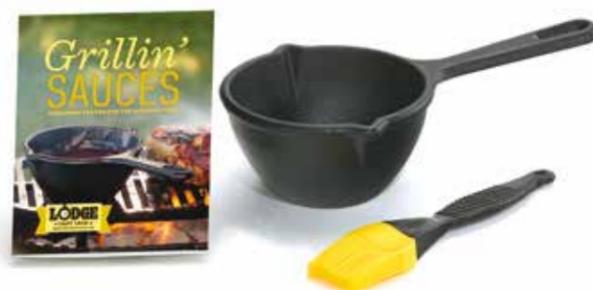
Produkt: **Guss-Grill-Pressen mit Spiralgriff**  
 Art.-Nr.: **L-GP3**  
 VE: **6**



## Saucen Kit inklusive Silikonpinsel

Kleiner Saucen-Topf mit Silikonpinsel

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



## **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**



## Aschenbecher

Kleine Pfanne als Aschenbecher oder Deko

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



## Dutch Oven Buch

Dutch Oven - Kochen über offenem Feuer

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



## Durable Polycarbonate Grill Pan Scraper

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



## **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.: <b>DF-4GKEM</b>	VE: 2
6 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-6GKEM</b>	VE: 2
8 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-8GKEM</b>	VE: 2
10 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-10GKEM</b>	VE: 2
13 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-13GKEM</b>	VE: 2
16 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-16GKEM</b>	VE: 2
20 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-20GKEM</b>	VE: 2
25 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-25GKEM</b>	VE: 2
30 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-30GKEM</b>	VE: 2



## Fischkessel

Fischkessel emailliert, erhältlich in 6 unterschiedlichen Größen

Produkt: **Fischkessel emailliert**

6 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-6FKEM</b>	VE: 2
8 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-8FKEM</b>	VE: 2
10 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-10FKEM</b>	VE: 2
13 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-13FKEM</b>	VE: 2
16 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-16FKEM</b>	VE: 2
20 Liter	Art.-Nr.: <b>DF-20FKEM</b>	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**



# JOE'S BARBEQUE SMOKER® - PRODUKTÜBERSICHT

MODELL	5,2 mm Stahlplatte				aus 6,35 mm dickwandigem Stahlrohr										
	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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schwenkarmhalterung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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.