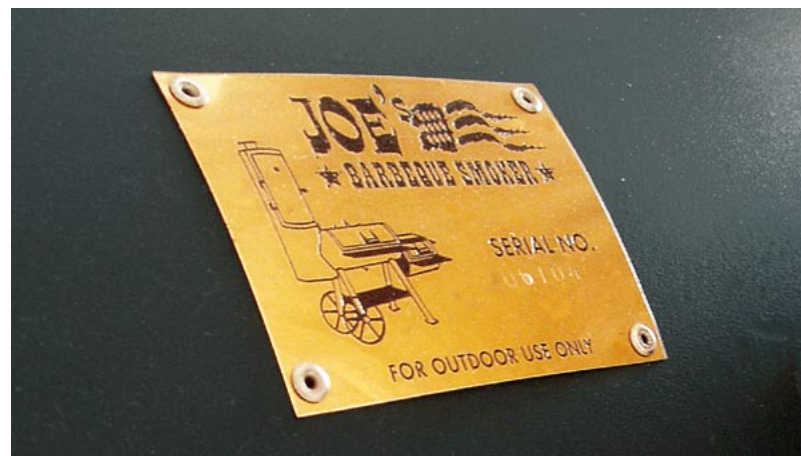


PRODUKT-KATALOG



BARBEQUE · GRILL · GARTEN · FREIZEIT



Der neue RUMO BARBEQUE Katalog für echtes Barbecue - mit Stil und Qualität.

Hier finden sie ein sorgfältig zusammen gestelltes Sortiment an erstklassig verarbeiteten Grillgeräten und Joe's Barbeque Smokern® für alle Anforderungen.

Vom Einsteigermodell bis zum professionellen Smoker Trailer ermöglicht Ihnen das legendäre Zwei-Kammer-System die Zubereitung der Speisen bei schonenden Temperaturen. Einzigartig im Geschmack und vielseitig in der Anwendung.

Natürlich bieten wir auch den passenden Zubehör.

Die große Auswahl an individuellem Zubehör, vom Funkthermometer bis hin zu den Stubb's™ Bar-B-Q Saucen und Aromahölzern, bereichern Ihr Barbeque enorm.

Lassen Sie sich von der reichhaltigen Auswahl unserer Produktpalette inspirieren.



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.

Gewicht: 42 kg
Maße (L x B x H): 95 x 55 x 74 cm
Grillfläche: 75 x 40 cm

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Joe's Half Barrel	JS-33640	2



JOE'S FIREPIT

Massive Feuerstelle mit Öse für Schwenkarm, (B x H) 90 x 95 cm

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Joe's Firepit	JS-33610	2
Schwenkarm	JS-33609	1
Grillrost Aufnahme	JS-33607	1
Grillrost dm: 50 cm	JS-2912	1



Zubehör:
Schwenkarm

JOE'S CAMPFIRE

Bereiten Sie Ihre Speisen ganz im Stil der alten Wild West Tradition zu oder nutzen Sie den Campfire einfach als Feuerstelle. Schon Johnny Cash wurde von dem urigen Flair dieser Feuerstellen inspiriert und schrieb seinen Song "Ring of Fire". Joe's Barbeque bietet den Campfire, mit Schwenkarm für den Chili- oder Bohnen-Topf und einen verstellbaren Grillrost aus Edelstahl.

Gewicht: 42 kg
Maße (B x H): 70 x 85 cm
Grillfläche: ø ca. 50 cm

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Joe's Campfire	JS-33600	2



„BARBECUE“-BUCH

Ein Muss für jeden Barbecue Fan. „Barbecue“ - das Buch von Steven Raichlen, dem Grill-Guru aus den USA gibt sowohl dem Anfänger sowie dem Profi wichtige Tips und Informationen rund ums Grillen. Die richtigen Techniken - Klassische und neue Rezepte für perfektes Grillen.

504 Seiten, über 800 Abbildungen, durchgehend vierfarbig, 20,2 x 23,2 cm, Softcover, deutsch

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Barbecue-Buch	JS - 8000	10

JOE'S BARBEQUE & GRILL

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.

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

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



Zubehör:
Frontablage



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 Edelstahlrosten. Thermometer und Frontablage als Zubehör erhältlich.

Gewicht: 85 kg
Maße (L x B x H): 115 x 55 x 145 cm
Grillfläche: 70 x 40 cm

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Sloppy Joe JS-33650 2
Frontablage JS-33760 1
Thermometer JS-3000 1



16" TRADITION

Barbeque Einsteigergerät mit einer Stahlstärke von 5,2 mm, inkl. Edelstahlrosten in der Garkammer (5 mm), Frontablage sowie Bodenablage und Schürhaken.

Gewicht: 110 kg
Maße (L x B x H): 145 x 60 x 140 cm
Grillfläche: 70 x 40 cm

Produkt: Art.-Nr.: VE:
16" Tradition JS-33750 2

JOE'S BARBEQUE SMOKER® SILVER EDITION

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



Funktionsschema



16" CLASSIC

Der 16" Classic bietet die selben Ausstattungsmerkmale wie der 16" Tradition, zusätzlich mit einer Kochplatte auf dem Feuerboxdeckel und Grillrosten in der Feuerbox.

Gewicht: 120 kg
Maße (L x B x H): 145 x 65 x 140 cm
Grillfläche: 70 x 40 cm plus 38 x 40 cm

Produkt: Art.-Nr.: VE:
16" Classic JS-33751 1

16" TEXAS CLASSIC

16" Texas Classic, die verlängerte und komplett verschweißte Version des 16" Classic mit zusätzlicher Frontablage an der Feuerbox.

Gewicht: 170 kg
Maße (L x B x H): 195 x 85 x 147 cm
Grillfläche: 100 x 40 cm plus 40 x 40 cm

Produkt: Art.-Nr.: VE:
16" Texas Classic JS-33752 1



Produktübersicht	16" TRADITION	16" CLASSIC	16" TEXAS CLASSIC	16" SPECIAL	16" LONGHORN	16" CHUCKWAGON	20" CHAMPIONSHIP LONGHORN	20" CHUCKWAGON	20" CHUCKWAGON CATERING	24" CHUCKWAGON CATERING
Art.-Nr.	JS-33750	JS-33751	JS-33752	JS-33900	JS-33950	JS-33800	JS-33955	JS-33820	JS-33821	JS-33824
Grillfläche max.	70 x 39 cm	70 x 39 cm	100 x 40 cm	70 x 39 cm	100 x 40 cm	100 x 40 cm	130 x 50 cm	100 x 50 cm	100 x 50 cm	165 x 60 cm
Garkammer (B x T)	70 x 39 cm	70 x 39 cm	40 x 40 cm	35 x 39 cm	40 x 40 cm	50 x 40 cm	60 x 50 cm	40 x 50 cm	40 x 50 cm	40 x 60 cm
Feuerbox (B x T)	35 x 39 cm	35 x 39 cm	40 x 40 cm	35 x 39 cm	40 x 40 cm	5 x Ø 40 cm	5 x Ø 40 cm	5 x Ø 50 cm	5 x Ø 50 cm	5 x Ø 60 cm
Senkrechte Rauch-/Wärmehaltkammer										
Abmessungen / Gewicht	150 x 80 x 145 cm 16" (406 mm)	150 x 80 x 145 cm 16" (406 mm)	195 x 85 x 147 cm 16" (406 mm)	150 x 80 x 145 cm 16" (406 mm)	195 x 85 x 147 cm 16" (406 mm)	200 x 90 x 200 cm 16" (406 mm)	215 x 95 x 190 cm 20" (508 mm)	215 x 90 x 215 cm 20" (508 mm)	215 x 90 x 215 cm 20" (508 mm)	240 x 100 x 215 cm 24" (610 mm)
Länge x Breite x Höhe	110 kg	130 kg	170 kg	160 kg	200 kg	260 kg	265 kg	260 kg	360 kg	600 kg
Rohrdurchmesser	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
Gewicht	5 mm	5 mm	5 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
Material	10 mm	10 mm	10 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
Grillkorpus	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall
Grillrost Edelstahl	montiert	montiert	fest verschweißt	montiert	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt
Feuerrost Stahl	16"	16"	16"	16"	16"	16"	20"	20"	20"	24"
Ablageflächen	5 mm	5 mm	5 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
Untergestell	GK	GK / FB	GK / FB	GK / FB	GK / FB	RR / GK / FB	GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB
Räder (Durchmesser)	10 mm	10 mm	10 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
Griffhalter (Stahlblech)	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
Ausstattung	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Grillrost	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Feuerrost	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Edeleisen-Thermometer	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Frontablage	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bodenablage	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Kochplatte	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Schwenkarmhalterung	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Schürhaken/Ascheschieber	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Kartonmaße (L x B x H)	125 x 53 x 63 cm	125 x 53 x 63 cm	125 x 53 x 63 cm	125 x 53 x 63 cm	125 x 53 x 63 cm	125 x 53 x 63 cm	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	42 500 331 003 45	42 500 331 007 34	42 500 331 006 80	42 500 331 007 27	42 500 331	42 500 331 007 03	42 500 331 007 10



GK = Garkammer | RR = Wärmehaltkammer | FB = Feuerbox
 Technische Änderungen vorbehalten. Alle Joe's Barbeque Smoker werden inkl. Ascheschieber, Tropfkübel, Thermometer und ausführlicher Bedienungsanleitung geliefert. Alle Joe's Barbeque Smoker TÜV/GS geprüft.

JOE'S BARBEQUE SMOKER® - DAS ORIGINAL

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 Bratgut 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®.

IN REINER HANDARBEIT GEFERTIGT - QUALITÄT FÜR GENERATIONEN.

Gerne fertigen wir Ihren Joe's Barbeque Smoker® nach Ihren Wünschen.



JOE'S BARBEQUE SMOKER®

Joe's Barbeque Smoker® bringen Ihnen das echte Barbeque-Feeling nach Hause. Auch heute noch werden sie in reiner Handarbeit gefertigt. Davon können Sie sich bei einem Besuch in unserer Ausstellung überzeugen. TÜV geprüfte Sicherheit - Qualität für Generationen.



16'' JOE'S 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. TÜV geprüfte Sicherheit.

Gewicht: 160 kg
Maße (L x B x H): 155 x 80 x 140 cm
Grillfläche: 71 x 40 cm und 35 x 40 cm

Produkt: Art.-Nr.:
16'' Joe's Special JS - 33900



JOE'S BARBEQUE SMOKER® QUALITÄTSVORTEILE:

- Alle Joe's Barbeque Smoker® werden in unserer eigenen Produktion aus massivem Stahlrohr von Hand gefertigt.
- Die vom Stahlrohr geschütteten Eisewräder garantieren Stabilität und Ruudlauf, anders als Räder aus Flachstahl.
- Alle Kanten und Aubauteile werden verschliffen, keine Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Joe's Barbeque Smoker® werden vor dem Lackieren in eigener Anlage sandgestrahlt, um alle Verunreinigungen zu entfernen. Dadurch haftet die hitzebeständige Farbe besser.
- Joe's Barbeque Smoker® werden mit einer 850 °C hitzebeständigen qualitativ hochwertigen deutschen Markentfarbe lackiert.
- Joe's Barbeque Smoker® besitzen massive Edelstahlrohre und ein stabiles Feuerrost aus 16 mm Stabeisen.
- Joe's Original Edelstahl Thermometer aus den USA.
- Joe's Barbeque Smoker® besitzen verschraubte Lüftungsschieber, Schließeriegel und massive Buchenholzgriffe mit Metallbolzen. So ist ein einfacher Austausch möglich.
- Joe's Barbeque Smoker® bietet Ihnen TÜV geprüfte Sicherheit mit GS-Zeichen.
- Joe Davidson (Founder of Oklahoma Joes) ist begeistert von der Qualität unserer Produkte und ein guter Freund unseres Hauses.

Funktionsschema



JOE'S BARBEQUE SMOKER®

JOE'S BARBEQUE SMOKER® BRINGT IHNEN DAS ECHTE BARBEQUE FEELING IN IHREN GARTEN.



An diesem fest installierten Thermometer lesen Sie die Temperatur bequem und einfach ab.

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. Selbstverständlich ist auch dieser Joe's Barbeque Smoker® TÜV geprüft und garantiert problemloses und sicheres Barbequen.

Gewicht: 200 kg
Maße (L x B x H): 195 x 85 x 147 cm
Grillfläche: 100 x 40 cm und 40 x 40 cm

Produkt: Art.-Nr.:
16'' Longhorn JS - 33950



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.

Gewicht: 265 kg
Maße (L x B x H): 215 x 85 x 190 cm
Grillfläche: 1130 x 50 cm plus 60 x 50 cm

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

JOE'S BARBEQUE SMOKER® CHUCKWAGON®

16" CHUCKWAGON®

Das Multitalent unter den Joe's Barbeque Smokern®; mit seiner zusätzlichen senkrechten Gar-/Warmhaltekommer 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! TÜV geprüfte Sicherheit.



Gewicht: 260 kg
Maße: 200 x 90 x 200 cm

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

Auch als 20" Chuckwagon® erhältlich.
Produkt: Art.-Nr.:
20" Chuckwagon JS - 33820

MASSIVER DECKELHALTER

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Deckelhalter JS - 2819 1



SCHWENKARM

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Schwenkarm JS - 8016 1



DIE GRILLMETHODEN:

BARBECUEN

(idealer Bereich 100-130°)

d.h. das Feuer befindet sich in der seitlich angebrachten Feuerbox und Sie barbecuen Ihre Köstlichkeiten auf niedriger Temperatur. Verwenden Sie möglichst Fruchtbaumholz. Lassen Sie den Feuerboxdeckel geöffnet und das Resultat ist einzigartig. Kein Austrocknen, kein Fettbrand und kein Wenden des Grillguts mehr nötig, mit viel Geschmack und enorm saftig.

INDIREKT GRILLIEREN (160-300°)

d.h. die Glut wie bei „barbecuen“ seitlich (jedoch mit geschlossenem Feuerboxdeckel) auf hoher Temperatur.

RÄUCHERN (60-90°)

d.h. die Glut wird gleich wie beim barbecuen eingesetzt, nur werden dabei alle Lüftungsklappen geschlossen und es entsteht eine starke Raumentwicklung. Mit der Auswahl der Holzsorte können Sie die Rauchintensität und die Geschmacksrichtung bestimmen.

GRILLIEREN (160-300°)

d.h. die Glut (Holz oder Holzkohle) befindet sich direkt unter dem Grillgut.

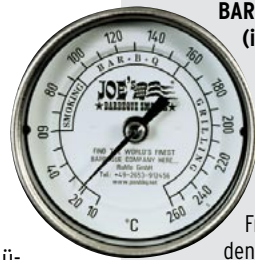
KOCHEN

Auf der Kochplatte, dem Garkammer- und Feuerbox-Grillrost oder mittels Schwenkarm über der Feuerbox können sie in Töpfen, Pfannen und Kesseln alle Speisen zubereiten. In unserem Zubehörsortiment finden sie eine reichhaltige Auswahl an traditioneller Lodge™ Gusseisenware.



Grillflächen: 100 x 40 cm und
5 Rundroste mit Ø 40 cm

Funktionsschema



JOE'S BARBEQUE SMOKER® CHUCKWAGON® CATERING

Gewicht: 360 kg
Grillfläche Garkammer: 100 x 50 cm
Feuerbox: 40 x 50 cm
Rauchrohr: 5 Rundroste, mit je Ø 50 cm
Maße (L x B x H): 215 x 90 x 215 cm

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



Gewicht: 600 kg
Grillfläche Garkammer: 165 x 60 cm
Feuerbox: 40 x 60 cm
Rauchrohr: 4 Rundroste, mit je Ø 60 cm
Maße (L x B x H): 240 x 100 x 235 cm

Produkt: Art.-Nr.:
24" Chuckwagon® Catering JS - 33824



20" CHUCKWAGON® CATERING

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 Räucherkommer können Sie verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Temperaturen zubereiten. Mit einmaligem Hitzeverteilungssystem, TÜV geprüfte Sicherheit.



24" CHUCKWAGON® CATERING

Solide Stahlverarbeitung aus 6,5 mm starkem Stahlrohr, einmaliges Hitzeverteilungssystem mit Grillin Box und Konvektionsrohr. Das neuartige Design erleichtert die Reinigung der Garkammer enorm. Sandgestrahlt und mit einer 850°C hitzebeständigen Farbe beschichtet. Garkammer und Räucherkommer sind von einem Standpunkt aus bedienbar; Gegengewicht am Garkammerdeckel für leichtes Öffnen des Deckels. Komplett mit Edelstahlrosten bestückt (6 mm Stabstärke), 4 Rostebenen in der senkrechten Räucher- und Warmhaltekommer. Massive Feuerboxrost aus 16 mm Stabeisen. Zweite Grillrostebene in der Garkammer, die untere Rostebene ist durchlaufend. Ideale Temperaturkontrolle durch Dual Damping System, Edelstahlthermometer an Gar- und Räucherkommer. TÜV geprüfte Sicherheit mit GS-Zeichen.

JOE'S BARBEQUE SMOKER® TRAILER

Professionelle Catering Trailer mit TÜV-Gutachten

Gerne fertigen wir Ihr Joe's Barbeque Smoker® Wunschmodell nach Ihren Vorstellungen.

20" JOE'S BARBEQUE SMOKER® TRAILER

Der 20" Joe's Barbeque Smoker® Trailer bietet den optimalen Einstieg.

Produkt: Art.-Nr.:
20" Smoker Trailer JS - 20SMT

Maße (L x B x H): 425 x 165 x 215 cm
Grillfläche: 100 x 50 cm
4 x Ø 50 cm
Gewicht: 610 kg
zul. Gesamtgewicht: 900 kg



24" CATERING SMOKER TRAILER

Ausgestattet mit doppelter Garkammer-tür und Catering-Einsatz. Inkl. Hitze-verteilungssystem, Grilling Box, zweiter Rostebene und 3 Rostebenen in der Rauchkammer.

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

Maße (L x B x H): 512 x 163 x 245 cm
Grillfläche: 175 x 60 cm,
150 x 40 cm,
3 x Ø 60 cm
Gewicht: 975 kg
zul. Gesamtgewicht: 1300 kg



30" CHAMPIONSHIP TRAIN

Im Stil eines alten Western-Zuges. Mit doppelter Garkammertür und geschlossener Feuerbox. Inkl. Catering Ausstattung. Nur auf Sonderbestellung!

Produkt: Art.-Nr.:
30" Championship Train, inkl. Anhänger JS - 30TRAIN

Maße (L x B x H): 450 x 90 x 245 cm
Grillfläche: 270 x 80 cm,
200 x 60 cm
Gewicht: 2500 kg



BITTE BEACHTEN SIE UNSERE PREISE UND LIEFERZEITEN! WEITERE SONDERMODELLE AUF ANFRAGE ERHÄLTICH.



24" EXTENDED CATERING SMOKER TRAILER

Ausgestattet mit doppelter Garkammer-tür und Catering-Einsatz. Inkl. Hitze-verteilungssystem, Grilling Box, zweiter Rostebene und 3 Rostebenen in der Rauchkammer.

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

Maße (L x B x H): 512 x 163 x 245 cm
Grillfläche: 175 x 60 cm,
150 x 40 cm,
3 x Ø 60 cm
Gewicht: 975 kg
zul. Gesamtgewicht: 1300 kg



JOE'S BARBEQUE SMOKER® ZUBEHÖR

DECKELHALTER

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Massiver Deckelhalter JS - 2816 1
mit Spiralgriff für Gartenmodelle

Massiver Deckelhalter JS - 2819 1
mit Spiralgriff für Chuckwagon



SCHWENKARM FÜR SMOKER

Ideal zum Kochen von Suppen, Risotto, Kaffee in Lodge™ Gusseisen-Kochwaren, höhenverstellbar.

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Schwenkarm JS - 8016 1



SCHNEIDEBRETT MIT LOGO

Ideal für Joe's Barbeque Smoker® Maße (L x B x H): 62 x 33 x 2,5 cm

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Massives Schneidebrett mit Logo und Fettrinne JS - 2815 1



CHUCKWAGON DINNER BELL

Hiermit rufen Sie all Ihre Lieben zum Essen - aber Vorsicht, gleichzeitig auch ihre Nachbarn!

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Chuckwagon Dinner Bell JS - 2817 1



3" EDELSTAHL THERMOMETER

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

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Thermometer 3" dia. JS - 3000 1



JOE'S BARBEQUE SMOKER® FARBSPRAY

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Joe's Barbeque Smoker® Farbspray JS - 4000 6



JOE'S WOODPLACE

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

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Joe's Woodplace JS - 2810 1



JOE'S GOURMET COOKING WOOD

Unser Favorit für echtes Barbeque, verleiht dem Grillgut den typischen Barbeque-Geschmack. 100% natürliches Buchenholz mit geringer Restfeuchte, anfeuer trocken. Mit Joe's Gourmet Cooking Wood gelingt jedes Barbeque. Inhalt pro Sack: ca. 30 kg

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Joe's Gourmet Cooking Wood JS-2500 20

JOE'S BARBEQUE SMOKER® ZUBEHÖR

JOE'S SEITEN-ARTBEITSTISCH

Dieser solide Seitentisch für alle Joe's Barbeque Smoker erweitert

Ihre Arbeits-/Ablagefläche enorm. Er wird einfach an den Joe's Barbeque Smoker angehängt. Stahlgestell pulverbeschichtet mit massiver Holzplatte (80 x 45 cm).

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Seiten-Arbeitstisch JS-2821 1



JOE'S KOCHPLATTEN EINSATZ

Für alle 16" Joe's Barbeque Smoker geeignet, ideal in Verbindung mit Lodge Topf L-8D03 bzw. Pfanne L-8SK3.

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Kochplatten-Einsatz JS-2832 1



ERSATZ HOLZGRIFFE

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: Art.-Nr.: VE:

Holzgriffe lang (Paar) JS-33619 1
Holzgriffe kurz (Paar) JS-33620 1



JOE'S CONVECTION PLATE

Diese Joe's Convection Plate verhindert den Flammeinschlag in die Garkammer und ermöglicht einen konstanteren Temperaturverlauf.

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Convection Plate 16" JS-2830 1
Convection Plate 20" JS-2831 1

JOE'S BARBEQUE SMOKER® GUMMILAUFFLÄCHE

Diese Gummilauffläche lässt ihren Joe's Barbeque Smoker auf leisen Sohlen rollen und schont zudem Fliesen und andere Bodenbeläge. Geeignet für alle 16" (d: 406 mm) Stahlräder mit einer Breite von 7,5 cm (Paar).

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Gummilauffläche 16" JS-2821 1



RUMO BARBEQUE ZUBEHÖR

RUMO
BARBEQUE


PREMIUM GRILLBESTECK, 4-TLG. IM KOFFER

4-tlg. Grillbesteck, Edelstahl/Rosenholz. Bestehend aus Zange, Wender, Gabel und Messer. Hochwertige Verarbeitung. Bestecklänge ca. 50 cm.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
4-tlg. Grillbesteck (im Koffer)	JS - 35000	4



PREMIUM BAR-B-Q HANDSCHUH

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

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Handschuh mit Logo (Paar)	L - A5 - 2	12

„BARBECUE“-BUCH

Ein Muss für jeden Barbecue Fan. „Barbecue“ - das Buch von Steven Raichlen, dem Grill-Guru aus den USA gibt sowohl dem Anfänger sowie dem Profi wichtige Tips und Informationen rund ums Grillen. Die richtigen Techniken - Klassische und neue Rezepte für perfektes Grillen.

504 Seiten, über 800 Abbildungen, durchgehend vierfarbig, 20,2 x 23,2 cm, Softcover, deutsch

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
„Barbecue“-Buch	JS - 8000	10

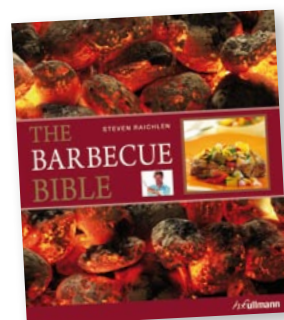


THE BARBECUE BIBLE

von Steven Raichlen. Die deutsche Erstausgabe der neu überarbeiteten Barbecue Bible, dem mit über 1 Mio. verkauften Exemplaren wahrscheinlich meistverkauften Grillbuch weltweit.

576 Seiten, 500 Barbecue-Rezepte aus aller Welt, Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Grundrezepte für Marinaden, Dips und Saucen, 100 Farbfotos, durchgehend vierfarbig, Softcover, deutsch

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
„The barbecue bible“ Buch	JS - 8100	10



WENDEHAKEN

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

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

SUPER FLIPPER

Bratenwender und Wendehaken in einem. Ersetzt Grillgabel, Messer, Zange und Wender. Patentiert. Edelstahl/Holz; Länge: ca. 49 cm

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Super Flipper	JS - 33612	6

REINIGUNGSBÜRSTE

Reinigungsbürste aus Holz, mit Messingborsten und Klinge, lange Ausführung, ca. 47 cm

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Reinigungsbürste	JS - 35020	12

RUMO BARBEQUE ZUBEHÖR

GEFLÜGELHALTER, FALTBAR

Zur Zubereitung des legendären Beer Can Chicken, schnell in Position gebracht bietet es dem Geflügel ausreichend Halt und ist leicht zu verstauen. Spülmaschinen geeignet.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Geflügelhalter faltbar	JS-33604	10



MARINADEN INJECTOR

Spritze 50 ml für Marinaden, extra große Nadel (ca. 6,3 cm) mit zwei länglichen Öffnungen nahe der Spitze, einfach zu reinigen da zerlegbar.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Marinaden Injektor, 50 ml	JS-33603	10



REMOTE SMOKER THERMOMETER

Funk-Thermometer mit zwei Temperaturfühlern. Ein Fühler für die Kerntemperatur des Bratgutes und ein zweiter für die Temperatur im Grill. Reichweite bis zu 35 m, Timerfunktion, Empfänger wahlweise in ° F oder ° C, Alarmfunktion bei Erreichen des programmierten Garzustandes, Temperaturen bis 200° C.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Remote Smoker Thermometer	JS-33616	6



REMOTE COOKING THERMOMETER

Die ewige Frage des Garzustandes wird mit diesem Barbecue Thermometer zum Kinderspiel. Einfach den Edelstahlfühler ins Fleisch stecken, Fleischtyp wählen und die gewünschte Kerntemperatur eingeben. Somit sind Sie immer über den Garzustand informiert.

- Fleischsorten und Temperatur programmierbar
- beleuchtetes Display
- optische und akustische Anzeige
- für alle Grillgeräte, auch Indoor

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

EDELSTAHL TROPF- UND MARINIERSCHALE

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

Art.-Nr.:	VE:
JS - 33617	10



SUPER SILIKON MOP

Bar-B-Q Mop mit 167 Silikonborsten und Edelstahlgriff (42 cm), hitzebeständig bis 260°C, abgewinkelt Design, wird nicht fleckig, einfach zu reinigen ist nach jeder Reinigung wie neu. Nimmt mehr Sauce auf als jeder herkömmliche Bar-B-Q Mop.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Super Silikon Bar-B-Q Mop	33602	



BAR-B-Q SILIKON PINSEL SET, 3-TLG.

Pinselform mit Silikonborsten in 3 verschiedenen Längen einfach zu reinigen, Spülmaschinen geeignet, nehmen keinen Geruch an, haart nicht, temperaturbeständig bis 260° C.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Silikon Bar-B-Q Pinsel, Set 3-tlg.	JS-33601	48


RUMO
BARBEQUE

RUMO BARBEQUE ZUBEHÖR

STUBB'S™ BAR-B-Q SAUCE & MARINADES

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.

*"My life
is in these
bottles"*

STUBB'S ORIGINAL BAR-B-Q SAUCE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Orig. Bar-B-Q Sauce ST - 201 6
Füllmenge: 510 g



STUBB'S SPICY BAR-B-Q SAUCE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Spicy Bar-B-Q Sauce ST - 203 6
Füllmenge: 510 g



STUBB'S HICKORY BOURBON SAUCE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Hickory Bourbon Sauce ST - 220 6
Füllmenge: 510 g



STUBB'S ORIGINAL CHICKEN WING SAUCE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Orig. Chicken Wing
Sauce ST - 204 6
Füllmenge: 340 g



STUBB'S ORIGINAL MOPPIN' SAUCE

Während des Barbecues benutzen.
Produkt: Art.-Nr.: VE:
Original Moppin' Sauce ST - 206 6
Füllmenge: 340 g



STUBB'S BEEF MARINADE

Für Rind.
Produkt: Art.-Nr.: VE:
Beef Marinade ST - 208 6
Füllmenge: 340 g



STUBB'S MILD BAR-B-Q SAUCE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Mild Bar-B-Q Sauce ST - 202 6
Füllmenge: je 510 g

STUBB'S SMOKEY MESQUITE BAR-B-Q SAUCE (SWEET)

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Smokey Mesquite
Bar-B-Q Sauce ST - 217 6
Füllmenge: je 510 g

STUBB'S HONEY-PECAN BAR-B-Q SAUCE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Honey-Pecan
Bar-B-Q Sauce ST - 221 6
Füllmenge: 510 g

STUBB'S INFERNO CHICKEN WING SAUCE (EXTRA SCHARF!)

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Inferno Chicken
Wing Sauce ST - 205 6
Füllmenge: 340 g

STUBB'S CHICKEN MARINADE

Für Geflügel.
Produkt: Art.-Nr.: VE:
Chicken Marinade ST - 207 6
Füllmenge: 340 g

STUBB'S PORK MARINADE

Für Schwein.
Produkt: Art.-Nr.: VE:
Pork Marinade ST - 209 6
Füllmenge: 340 g

STUBB'S TEXAS STEAKHOUSE MARINADE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Texas Steakhouse
Marinade ST - 218 6
Füllmenge: 340 g



STUBB'S TEXAS TERIYAKI MARINADE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Texas Teriyaki
Marinade ST - 219 6
Füllmenge: 340 g

STUBB'S AUTHENTISCHES VERKAUFS-DISPLAY

Massives Verkaufsddisplay aus Holz mit ansprechendem Aufdruck, einfache Montage

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
BODEN 1		
Orig. Bar-B-Q Sauce	ST - 201	12
Smokey Mesquite Bar-B-Q Sauce	ST - 217	12
BODEN 2		
Mild Bar-B-Q Sauce	ST - 202	12
Spicy Bar-B-Q Sauce	ST - 203	12
BODEN 3		
Hickory Bourbon Sauce	ST - 220	12
Honey-Pecan Bar-B-Q Sauce	ST - 221	12
BODEN 4		
Orig. Chicken Wing Sauce	ST - 204	12
Inferno Chicken Wing Sauce	ST - 205	12
Original Moppin' Sauce	ST - 206	12
Pork Marinade	ST - 209	12
BODEN 5		
Chicken Marinade	ST - 207	12
Beef Marinade	ST - 208	12
Texas Steakhouse Marinade	ST - 218	12
Texas Teriyaki Marinade	ST - 219	12
Stubb's Authentisches Holz-Verkaufs-Display	ST - 800	1



STUBB'S™ BAR-B-Q SAUCE & MARINADES

STUBB'S BAR-B-Q SPICE RUB

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Bar-B-Q Spice Rub ST - 210 12
 Füllmenge: 99 g



STUBB'S CHILE-LIME SPICE RUB

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Chile-Lime Spice Rub ST - 213 12
 Füllmenge: 99 g



STUBB'S ROSEMARY-GINGER SPICE RUB

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Rosemary-Ginger Spice Rub ST - 214 12
 Füllmenge: je 99 g



STUBB'S HERBAL-MUSTARD SPICE RUB

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Herbal-Mustard Spice Rub ST - 215 12
 Füllmenge: je 99 g



STUBB'S BURGER SPICE RUB

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Burger Spice Rub ST - 216 12
 Füllmenge: 99 g



MADE IN TEXAS!

NEU!

NEU!

STUBB'S GEWÜRZDISPLAY

12-tlg, 4 versch. Gewürzmischungen, (Bar-B-Q, Chile-Lime, Rosemary-Ginger und Herbal-Mustard Spice Rub), Füllmenge je 99 g.

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Gewürzdisplay 12-tlg. ST - 400 2



STUBB'S™ GRILLIN' KIT

Pork-, Beef- und Chicken-Marinade im ansprechenden Geschenkkarton.

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Grillin' Kit ST - 500 6

STUBB'S™ BAR-B-Q KIT

Stubb's™ Orig. & Spicy Bar-B-Q Sauce, Moppin' Sauce, und das Bar-B-Q Spice Rub im ansprechenden Geschenkkarton.

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Bar-B-Q Kit ST - 600 6

STUBB'S BAR-B-Q COOKBOOK

128 Seiten, 50 Rezepte mit 35 farbigen und 15 s/w Abbildungen, in englischer Sprache

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Bar-B-Q Cookbook ST - 700 10

JACK DANIEL'S™ WOOD SMOKING CHIPS

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

Jack Daniel's Wood Smoking Chips will add the most unique flavor to your Bar-B-Que. I use them anytime I want to have a special cook-out with family and friends.

*Joe Davidson
 Founder of Oklahoma Joe's
 3 Time BBQ World Champion*

JACK DANIEL'S™ WOOD SMOKING CHIPS

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 ca. 1 kg JD-SW 12

JACK DANIEL'S™ DISPLAY

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Inhalt 48 Beutel JD-Display 1



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™ WHISKEY BARREL CHARCOAL

aus den USA

Jack Daniel's™ Whiskey Barrel Charcoal, Grill Briketts plus Smoker Blocks hergestellt aus gebrauchten Jack Daniel's™ Whiskey-Fässern.

JACK DANIEL'S™ WHISKEY BARREL CHARCOAL

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 ca. 3,08 kg JD-WBC 144



EICHENFÄSSER & PFLANZKÜBEL

Halbes Eichenfass, ideal als Pflanzkübel.
 Maße: ca. 45 x 60 cm
 Gewicht: ca. 28 kg

Produkt: Art.-Nr.: VE:
 Halbes Eichenfass/Pflanzkübel KK-BA2 14



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. Inhalt: 450 g

JACK DANIEL'S™ SMOKING PELLETS

Hergestellt aus der Filterkohle der Jack Daniel's™ Distillerie.

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Jack Daniel's™
Smoking Pellets BD - 5001 12



BBQr's DELIGHT™ HICKORY PELLETS

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Hickory Pellets BD - 5002 12

BBQr's DELIGHT™ MESQUITE PELLETS

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Mesquite Pellets BD - 5003 12



BBQr's DELIGHT™ KIRSCH PELLETS

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Kirsch Pellets BD - 5004 12

BBQr's DELIGHT™ APFEL PELLETS

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Apfel Pellets BD - 5005 12



BBQr's DELIGHT™ SUGAR MAPLE PELLETS

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Sugar Maple Pellets BD - 5006 12

KEIN EINWEICHEN MEHR NÖTIG –
SOFORT GEBRAUCHSFERTIG!

SEHR SPARSAM IN DER ANWENDUNG!



SUPER SMOKER SET (5-TLG.)

Beinhaltet Jack Daniel's™, Hickory-, Mesquite- und Apfel-Smoking-Pellets und eine Gusseisen-Räucherbox.

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Super Smoker Set BD - 5 010 6



GUSSEISEN-RÄUCHERBOX

Massive Räucherbox zur Aufnahme der Räucherpellets.

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Gusseisen-
Räucherbox BD - 5007 6

THE ORIGINAL GRILL PAD™

Die patentierte Grillunterlage aus den USA

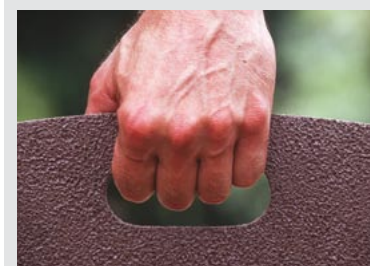
Der Original Grill Pad™ schützt Bodenbeläge vor Verunreinigungen durch Fett, Asche und Glut. Leichter Fiber-Zement-Verbund, hitzebeständig bis ca. 125°C.



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



SCHÜTZEN SIE
IHREN BODEN UND
TERRASSE!



Geliefert im Verkaufsdisplay mit je 5 Pads. Farbe: braun

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Grill Pad™ rund, ca. Ø 75cm	D - GP30	5
Grill Pad™ rechteckig, ca. 107 x 78cm	D - GP42	5
Grill Pad™ rechteckig, ca. 180 x 78cm	D - GP84	1

LODGE™ LOGIC™ CAST IRON COOKWARE

America's Original Cookware - Since 1896

LODGE™ PIZZA PAN

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Pizza/Roasting
Pfanne 14" L - P14P3 2



LODGE™ PFANNEN

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Pfanne ca. 26 cm L - 8SK3 6
Pfanne ca. 31 cm L - 10SK3 3
Pfanne ca. 39 cm L - 14SK3 2



LODGE™ PARTY PFANNE

Große Gusspfanne mit zwei Griffen

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



LODGE™ BRATFLÄCHE

Die Lodge™ Bratfläche besitzt je eine plane und geriffelte Oberfläche zum Grillen für drinnen und draussen
Maße: (L x B) 44,5 x 24 cm

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Bratfläche
(glatt/gerippt) L - 7GI3 1



LODGE™ BBQ GRILL GRATE

Maße: (L x B) 38 x 28 cm

Produkt: Art.-Nr.: VE:
BBQ Grill Grate L - BBG3 2



*Eingebraut -
direkt
gebrauchsfertig!*

LODGE™ DUTCH OVEN

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Topf mit Henkel
klein - ca. 5 Liter L - 8D03 1
mittel - ca. 7 Liter L - 10D03 1
groß - ca. 9 Liter L - 12D03 1



LODGE™ CAMP DUTCH OVEN

Kochen wie die Cowboys, Topf mit 3 Beinen zum Kochen im offenen Feuer, inkl. Deckel

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Camp Dutch Oven L - 12DC03 1



LODGE™ SAUCEN KIT

Kleiner Saucentopf mit Silikonpinsel

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



LODGE™ ASCHENBECHER

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Aschenbecher L - AT3 12



ORIGINAL GULASCH-, GLÜHWEIN- UND FISCHKESSEL

Hergestellt und emailliert nach traditionellen Verfahren. Nach dem Gebrauch einfach zu reinigen.

GULASCHKESSEL EMAILLIERT

Original Gulaschkessel, emailliert, erhältlich in 8 unterschiedlichen Größen: 4, 6, 8, 10, 13, 16, 20 und 25 Liter. Die Zahl in der Artikelnummer gibt jeweils die Liter an.

Art. Nr.	Größe Ltr.
DF-4GKEM	4
DF-6GKEM	6
DF-8GKEM	8
DF-10GKEM	10
DF-13GKEM	13
DF-16GKEM	16
DF-20GKEM	20
DF-25GKEM	25
DF-30GKEM	30



FISCHKESSEL EMAILLIERT

Fischkessel emailliert, erhältlich in 6 unterschiedlichen Größen: 6, 8, 10, 13, 16 und 20 Liter. Die Zahl in der Artikelnummer gibt jeweils die Liter an.

Art. Nr.	Größe Ltr.
DF-6FKEM	6
DF-8FKEM	8
DF-10FKEM	10
DF-13FKEM	13
DF-16FKEM	16
DF-20FKEM	20
DF-25FKEM	25
DF-30FKEM	30



DREIBEIN

Die Zahl in der Artikelnummer gibt jeweils die Höhe an.

Modell	Art.Nr.	VPE
lackiert	DF-120L	10 / 100
lackiert	DF-150L	10 / 100
Hammerith	DF-120H	10 / 100
Hammerith	DF-150H	10 / 100



SERVIERKESSEL KOMPLETT

Art. Nr.	Größe Ltr.
DF-1SKEMR	1
DF-1SKEMS	1



TOKAI® FIREBOY

Die praktische Anzündhilfe für jede Gelegenheit. Mit Kindersicherung und GS-Zeichen. Durch die lange Stabform ideal für Kerzen, Grill, etc. Nachfüllbar, farblich sortiert im Verkaufsdisplay mit je 12 Stück, 144 Stück im Karton

Produkt: Art.-Nr.: VE:
TOKAI® Fireboy
(nachfüllbar) TF - GM - 3R 144



Produkt: Art.-Nr.: VE:
Nachfüllgas TF - GMNFFL 144

LOOFT GRILL & ACCESSORIES



LOOFTACCESSORIES™ TRANCHIERSET

Produkt: Tranchiermesser
Art.-Nr.: LI-1012
VE: 1



LOOFTLIGHTER™

Schnell, sauber und umweltfreundlich startet der Looftlighter™ Holzkohle oder das Kaminfeuer. Geliefert im Display.

Produkt: Looftlighter™
Art.-Nr.: LI-1010
VE: 10



LOOFTACCESSORIES™ GRILLKORB

Produkt: Grillkorb
Art.-Nr.: LI-1015
VE: 1

TONGS / GRILLTANG



LOOFTACCESSORIES™ WENDER UND ZANGE

Grillwender und Zange in ansprechendem Design

Produkt: Grillwender
Art.-Nr.: LI-1011
VE: 1

LOOFTACCESSORIES™ HANDSCHUHE MIT CLIP

Produkt: Handschuhe mit Clip (Paar)
Art.-Nr.: LI-1013
VE: 1



LOOFTACCESSORIES™ REINIGUNGSBÜRSTE

Produkt: Reinigungsbürste
Art.-Nr.: LI-1016
VE: 1



LOOFTACCESSORIES™ ERSATZKOPF FÜR REINIGUNGSBÜRSTE

Produkt: Ersatzkopf f. Reinigungsbürste
Art.-Nr.: LI-1017
VE: 1

LOOFTACCESSORIES™ SCHÜRZE

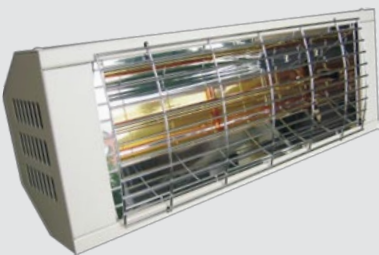
Produkt: Schürze
Art.-Nr.: LI-1014
VE: 1



TERM 2000 MIT SCHUTZART IP 65

Der neue, wasserdichte TERM 2000 IP 65! Ausgestattet mit der Phillips Infrarot-HeLeN-Goldröhre. Durch die offene Bauform ist eine Lebensdauer von bis zu 5000 Std. möglich. Elegant, platzsparend und unkompliziert. Besonders geeignet zur Integration in Zelt- oder Schirmsysteme.

Art.-Nr.:
TERM 2000 IP65
BW-RCA165 Alu poliert 1,65 kW
BW-RCA200V Alu poliert 2,0 kW



SMART 2000

Erstklassige Heizleistung in Weiß und Weißaluminium. Kompakt und unkompliziert, für Garage, Balkon und Terrasse, sowie in der Industrie bei der Einzelplatzbeheizung, Materialwärmung und -trocknung. Der große Reflektor sorgt für optimale Wärmeleistung.

Art.-Nr.:
SMART 2000 IP20
BW-BHS15W WEISS 1,5 kW
BW-BHS15S SILBER 1,5 kW
BW-BHS20W WEISS 2,0 kW
BW-BHS20S SILBER 2,0 kW

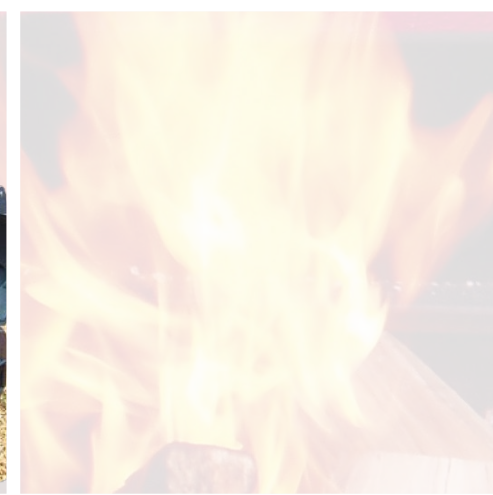
SMART 2000 IP24
BW-BHSH15W WEISS 1,5 kW
BW-BHSH15S SILBER 1,5 kW
BW-BHSH20W WEISS 2,0 kW
BW-BHSH20S SILBER 2,0 kW

Befestigungsmaterial und Dimmer auf Anfrage erhältlich. Weitere Artikel finden Sie im Burda Komplettkatalog.

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Farbabweichungen in den Produkt-Abbildungen möglich. Alle Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck oder Nutzung auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung. © 2007 Rumo, Kaisersesch

ÜBERSICHT GRILLARTEN

ZUBEREITUNGS-ARTEN	GRILLIEREN	INDIREKT GRILLIEREN	BAREBCUEN (INDIREKT GRILLIEREN)	RÄUCHERN	BACKEN	KOCHEN
OFFENES FEUER	☉	☉				
HOLZKOHLEGRILL	☉	☉				
KUGELGRILL	☉	☉	☉		☉	☉
GASGRILL	☉	☉	☉		☉	☉
ELEKTROGRILL	☉	☉	☉			☉
JOE'S BARBEQUE SMOKER®	☉	☉	☉	☉	☉	☉
GRILLPFANNE	☉					
GRILLOFEN	☉				☉	





JOE'S BARBEQUE SMOKER® WINNING AWARDS

- 1996 1. Barbecue Europameisterschaft
Dachsen/Schweiz
- 1999 1. Barbecue Weltmeisterschaft
Will/Schweiz - 2. Platz Spare Ribs
- 2000 5. Barbecue Europameisterschaft
Kaprun/A - Barbecue Europameister
- 2000 2. Barbecue Weltmeisterschaft
Nashville/TN - 8. Platz
- 2001 3. Barbecue Weltmeisterschaft
Cape Town/South Africa -
Barbecue Weltmeister



- 2002 Barbecue Europameisterschaft
Spiez/Schweiz - Barbecue Europameister
- 2003 Barbecue Europameisterschaft
Ungarn - Barbecue Europameister
- 2004 6. Barbecue Weltmeisterschaften
Pirmasens/D - Barbecue Weltmeister
- 2004 17. Jack Daniel's Invitational
World Barbecue Championship
- 2005 7. Barbecue Weltmeisterschaften
Ungarn - Barbecue Weltmeister
- 2006 10. Barbecue Europameisterschaften
St. Pauls/Eppan, Italien -
Barbecue Europameister



RUMO
BARBEQUE