



BARBECUE SMOKERS



"THE LEGENDARY" BARBECUE SMOKER CHUCKWAGON

"The Legendary" Chuckwagons" zijn geschikt voor het bereiden van vlees, vis, groente, pizza en brood op de traditionele Amerikaanse manier van smoken. De keuze van het soort hout bepaald in belangrijke mate de smaak van de te bereiden gerechten. De "Legendary Chuckwagon" is gemaakt van ruim 5 mm voor de 16 inch en 4,2 mm voor de 13 inch dik zwart gepoedercoat staal en voorzien van grote metalen wielen. De Chuckwagon is dus verkrijgbaar in twee modellen 16 inch en 13 inch. Deze maat is de diameter van de verticale rookpijp. Voorzien van werkblad, twee thermometers en een opberggedeelte voor hout.

De "Legendary Chuckwagons" zijn uniek vanwege het feit dat ze op drie verschillende manieren voedsel kunnen bereiden. Bij het barbecuen en het roken is er geen direct contact tussen het vuur en de gerechten. De aanbevolen warmtebron is hout wat zorgt voor de welbekende authentieke smaak. Met de "Legendary Chuckwagon" kunt u grillen, barbecuen en roken. De temperatuur regelt u zelf door het opstoken van het hout in de vuurbox.

Bij het grillen wordt gebruik gemaakt van directe verhitting boven de vuurbox. Op deze manier bereidt u biefstuk, hamburgers, hotdogs of iets anders wat u lekker vindt op houtskool. Grillen doet u met temperaturen tussen de 175° en 290°C.

Bij het barbecuen wordt gebruik gemaakt van indirecte verhitting. Door gebruik te maken van de kamer naast de vuurbox zal de hitte en de rook door deze kamer trekken en zo het voedsel bereiden met een temperatuur tussen de 95°C en de 165°C. Probeer rond de 125°C te blijven, dit is de ideale temperatuur om te barbecuen. Deze manier kunt u gebruiken om spare ribs, kip, borststuk, garnalen, vis, biefstuk, hamburgers, hotdogs, worsten, wild en ook groenten te bereiden. Gebruik bij het barbecuen uw fantasie.

Het roken van gerechten gebeurt bij lagere temperaturen in de verticale rookpijp welke standaard is voorzien van roosters. Deze manier van klaarmaken vereist veel geduld omdat het langer duurt voordat het gerecht klaar is. Deze manier zorgt echter voor de specifieke smaak van geroekte gerechten. De temperatuur ligt ongeveer tussen de 60°C en 95°C. Dit is de ideale manier om kalkoen, kip, hammen, vis, borststukken en worsten te bereiden. De verticale rookkamer van de "Legendary Chuckwagon" kan met een goed rustig vuur een constante temperatuur gedurende meerdere uren behouden.

De "Legendary Chuckwagon" is ook verkrijgbaar in "Special Edition 13 inch en 16 inch. De "Special Edition" heeft een smalle rookpijp, die alleen dienst doet als afvoerpijp.



BARBECUE SMOKERS



THE LEGENDARY BARBECUE SMOKER CHUCK WAGON 13"

De grill voor superieure resultaten!
Indirect barbecuen, roken en grillen.
Veilig en gezond. Gebruik bij voorkeur
hout als brandstof. Geschikt voor het
bereiden van vlees, vis, groente en
pizza of brood op de traditionele
Amerikaanse wijze van smoken.
Inclusief werkblad, twee thermometers,
grote metalen wielen en een
opberggedeelte voor hout.

L.140 x B.56 x H.173 cm.
Vuurkorfmaat 42 x 34 cm.
Hoofdrooster 52 x 31 cm.
Rookkolom rond 32 cm.

Bestelcode MMA-CHUCK-13

Prijs € 1.725,00



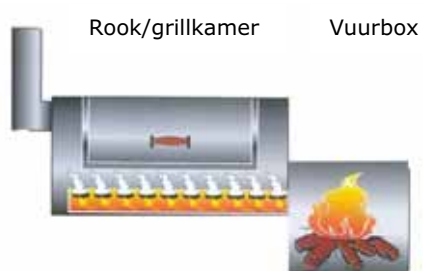
THE LEGENDARY BARBECUE SMOKER CHUCK WAGON 16"

De grill voor superieure resultaten!
Indirect barbecuen, roken en grillen.
Veilig en gezond. Gebruik bij voorkeur
hout als brandstof. Geschikt voor het
bereiden van vlees, vis, groente en
pizza of brood op de traditionele
Amerikaanse wijze van smoken.
Inclusief werkblad, twee thermometers,
grote metalen wielen en een
opberggedeelte voor hout.

L.202 x 66 x H.200 cm.
Vuurkorfmaat 60 x 40 cm.
Hoofdrooster 93 x 40 cm.
Rookkolom rond 40 cm.

Bestelcode MMA-CHUCK-16

Prijs € 2.995,00





BARBECUE SMOKERS



THE LEGENDARY BARBECUE SMOKER 13" SPECIAL EDITION

De grill voor superieure resultaten!
Indirect barbecuen en grillen.
Veilig en gezond.
Gebruik bij voorkeur hout als brandstof.
Geschikt voor het bereiden van vlees,
vis, groente en pizza of brood op de
traditionele Amerikaanse wijze van
smoken. Inclusief werkblad,
thermometer, grote metalen wielen en
een opberggedeelte voor hout.

L.122 x B.55 x H.140 cm
Vuurkorfmaat 42 x 32 cm.
Grill 54 x 30 cm.

Bestelcode MMA-SPECED-13

Prijs € 1.215,00



THE LEGENDARY BARBECUE SMOKER 16" SPECIAL EDITION

De grill voor superieure resultaten!
Indirect barbecuen en grillen.
Veilig en gezond.
Gebruik bij voorkeur hout als brandstof.
Geschikt voor het bereiden van vlees,
vis, groente en pizza of brood op de
traditionele Amerikaanse wijze van
smoken. Inclusief werkblad,
thermometer, grote metalen wielen en
een opberggedeelte voor hout.

L.136 x B.61 x H.143 cm
Vuurkorfmaat 42 x 32 cm.
Grill 79 x 41 cm.

Bestelcode MMA-SPECED-16

Prijs € 1.425,00

