

PRODUKT-KATALOG





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 uralten Flair dieser Feuerstellen inspiriert und schrieb seinen Song "Ring of Fire". Joe's Barbecue bietet den Campfire, mit Schwenkarm für den Chili- oder Bohnentopf 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 Smokern®, 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											
MODELL	16" TRADITION	16" CLASSIC	16" TEXAS CLASSIC	16" SPECIAL	16" LONGHORN	16" CHUCKWAGON	20" CHAMPIONSHIP LONGHORN	20" CHUCKWAGON	20" CHUCKWAGON	20" CHUCKWAGON	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.											
Garkammer (B x T)	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	
Feuerbox (B x T)		35 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	
Senkrechte Rauch-/ Warmhaltekammer						5 x Ø 40 cm		5 x Ø 50 cm	5 x Ø 50 cm	5 x Ø 60 cm	
Abmessungen / Gewicht											
Länge x Breite x Höhe	150 x 80 x 145 cm	150 x 80 x 145 cm	195 x 85 x 147 cm	150 x 80 x 145 cm	195 x 85 x 147 cm	200 x 90 x 200 cm	215 x 95 x 190 cm	215 x 90 x 215 cm	215 x 90 x 215 cm	240 x 100 x 215 cm	
Rohrdurchmesser	16" (406 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)	
Gewicht	110 kg	130 kg	170 kg	160 kg	200 kg	260 kg	265 kg	260 kg	360 kg	600 kg	
Material											
Grillkorpus	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	
Grillroste Edelstahl	5 mm	5 mm	5 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	
Feuerrost Stahl	10 mm	10 mm	10 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	
Untergestell	montiert	montiert	fest verschweißt	montiert	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	
Räder (Durchmesser)	16"	16"	16"	16"	16"	16"	20"	20"	20"	24"	
Griffhalter (Stahlblech)	5 mm	5 mm	5 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	
Ausstattung											
Grillrost	GK	GK / FB	GK / FB	GK / FB	GK / FB	RR / GK / FB	GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB	
Feuerrost	10 mm	10 mm	10 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	
Edelstahl-Thermometer	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	
Frontablage	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	
Bodenablage	✓	✓	✓	✓	✓	ja	✓	✓	✓	✓	
Kochplatte	x	✓	✓	✓	✓	ja	✓	✓	✓	✓	
Schwenkarmhalterung	✓	✓	✓	✓	✓	ja	✓	✓	✓	✓	
Schürhaken/ Ascheschieber	✓	✓	✓	✓	✓	ja	✓	✓	✓	✓	
Kartonmaße (L x B x H)	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	42 500 331 006 97	42 500 331 007 03	42 500 331 007 10	

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 TÜV geprüft mit GS-Zeichen.



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 Produktion aus massivem Stahlrohr von Hand gefertigt.
- Die vom Stahlrohr geschuittenen Eiserräder garantieren Stabilität und Rundlauf, anders als Räder aus Flacheisen.
- Alle Kanten und Bauteile werden verschliffen, keine Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Joe's Barbeque Smoker® werden vor dem Lackieren 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 Markenfärbung lackiert.
- Joe's Barbeque Smoker® besitzen massive Edelstahlroste 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 40cm

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:	130 x 50 cm plus 60 x 50 cm

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



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 (90-160° C) (IDEALER BEREICH 100-130° C)

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

RÄUCHERN (60-90° C)
d.h. die Glut wird gleich wie beim barbecuen eingesetzt, nur werden dabei alle Lüftungsklappen geschlossen und es entsteht eine starke Rauchentwicklung. 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

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



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



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 Räucherbox 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 Warmhaltebox. Massives 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 Räucherbox. TÜV geprüfte Sicherheit mit GS-Zeichen.



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



JOE'S BARBEQUE SMOKER® TRAILER

Professionelle Catering Trailer mit TÜV-Gutachten

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.

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

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

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



24" TRIPLE DOOR CHAMPIONSHIP TRAIN

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

Produkt: Art.-Nr.:
24" Triple Door Championship Train JS - 33826



JOE'S BARBEQUE SMOKER® TRAILER

- Tempo 100 Vorbereitung
- inkl. TÜV Gutachten zur Erlangung der Betriebserlaubnis

Joes Barbeque Smoker® Trailer Merkmale



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,
160 x 24 cm,
4 x Ø 60 cm

Gewicht: 975 kg
zul. Gesamtgewicht: 1300 kg



Joes Barbeque Smoker® Merkmale:

- hergestellt aus 6,35 mm dickwandigem Stahlrohr, alle Brennteile in 6 mm Stahl
- ausgestattet mit dem einzigartigen Joe's Barbeque Smoker® Hitze-verteilungssystem, mit Grilling Box und Hitzeverteilungsröhre. Ermöglicht die problemlose Steuerung der Temperatur von einem Ende des Barbeque Smokers zum anderen. Das neuartige Design erleichtert die Reinigung enorm.
- Garkammerdeckel mit Kontergewicht
- Zweite Rostebene in der Garkammer
- Komplettausstattung aller Kammern mit Edelstahlrosten
- Extra große Frontablagen an der Garkammer und Feuerbox
- Senkrechte Warmhaltekammer ausgestattet mit 4 Rundrosten
- Joe's Original Edelstahlthermometer
- Kochplatte auf dem Feuerboxdeckel und Öse für Schwenkarm
- Abschließbare Feuerbox-, Garkammer- und Warmhaltekammer-Deckel
- TÜV geprüft



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



JOE'S WOODPLACE

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

Produkt: Art.-Nr.: VE:

Joe's Woodplace JS - 2810 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 JS - 2815 1
mit Logo und Fettrinne

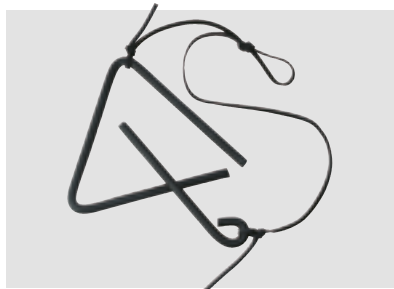


CHUCKWAGON DINNER BELL

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® JS - 4000 6
Farbspray



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 JS-2500 20
Cooking Wood

JOE'S BARBEQUE SMOKER® ZUBEHÖR



JOE'S SEITEN-ARBEITSTISCH

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



JOE'S 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



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



WENDEHAKEN

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

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



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	JS - 8100	10



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 für schnelle, einfache und gründliche Marinierung.



**NEUER
ARTIKEL IM
SORTIMENT!**



**TOP
SELLER**

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, abgewinkeltes Design, wird nicht fleckig, einfach zu reinigen ist nach jeder Benutzung wie neu. Nimmt mehr Sauce auf als herkömmliche Mops.

Produkt:	VE:
Super Barbecue Mop	10

**NICHT
MEHR IM
SORTIMENT!**

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

Pinzel mit Silikonborsten in 3 verschiedenen Längen einfach zu reinigen, Spülmaschinen geeignet, nehmen keine Hitze an, haart nicht ab, hitzebeständig bis 260° C.

Produkt:	VE:
Silikon Pinzel Set	48

**NICHT
MEHR IM
SORTIMENT!**



STUBB'S™ BAR-B-Q SAUCE & MARINADES

*"My life
is in these
bottles"*

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 SAUCE

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Orig. Bar-B-Q Sauce	ST - 201	6
Inhalt: 530 ml		

STUBB'S SPICY BAR-B-Q SAUCE

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Spicy Bar-B-Q Sauce	ST - 203	6
Inhalt: 530 ml		

STUBB'S HICKORY BOURBON BAR-B-Q SAUCE

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Hickory Bourbon Bar-B-Q Sauce	ST - 220	6
Inhalt: 530 ml		

STUBB'S SWEET HEAT BAR-B-Q SAUCE

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Sweet Heat Bar-B-Q Sauce	ST - 225	6
Inhalt: 530 ml		

STUBB'S ORIGINAL MOPPIN' SAUCE

Während des Barbecues benutzen.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Original Moppin' Sauce	ST - 206	6
Inhalt: 350 ml		

STUBB'S BEEF MARINADE

Für Rind.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Beef Marinade	ST - 208	6
Inhalt: 350 ml		

STUBB'S STICKY SWEET BAR-B-Q SAUCE

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Sticky Sweet Bar-B-Q Sauce	ST - 232	6
Inhalt: 530 ml		

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

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Smokey Mesquite Bar-B-Q Sauce	ST - 217	6
Inhalt: 530 ml		

STUBB'S HONEY PECAN BAR-B-Q SAUCE

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Honey-Pecan Bar-B-Q Sauce	ST - 221	6
Inhalt: 530 ml		

STUBB'S ORIGINAL WING SAUCE

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Orig. Chicken Wing Sauce	ST - 204	6
Inhalt: 350 ml		

STUBB'S CHICKEN MARINADE

Für Geflügel.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Chicken Marinade	ST - 207	6
Inhalt: 350 ml		

STUBB'S PORK MARINADE

Für Schwein.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Pork Marinade	ST - 209	6
Inhalt: 350 ml		



STUBB'S™ BAR-B-Q SAUCE & MARINADES

All natural!



STUBB'S TEXAS STEAKHOUSE MARINADE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Texas Steakhouse
Marinade ST - 218 6
Inhalt: 350 ml



STUBB'S GREEN CHILE MARINADE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Texas Green Chile
Marinade ST - 231 6
Inhalt: 350 ml

STUBB'S TEXAS BUTTER INJECTABLE MARINADE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Texas Butter Injectable
Marinade ST - 223 6
Inhalt: 350 ml

STUBB'S CHIPOTLE BUTTER INJECTABLE MARINADE

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Chipotle Butter Injectable
Marinade ST - 224 6
Inhalt: 350 ml

STUBB'S™ BAR-B-Q SPICE RUBS

STUBB'S BAR-B-Q SPICE RUB

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Bar-B-Q Spice Rub ST - 226 6
Füllmenge: 56 g

STUBB'S PORK SPICE RUB

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Pork Spice Rub ST - 228 6
Füllmenge: 56 g



STUBB'S BEEF SPICE RUB

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Beef Spice Rub ST - 227 6
Füllmenge: 56 g

STUBB'S CHICKEN SPICE RUB

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Chicken Spice Rub ST - 229 6
Füllmenge: 56 g

STUBB'S STEAK SPICE RUB

Produkt: Art.-Nr.: VE:
Steak Spice Rub ST - 230 6
Füllmenge: 56 g

**MADE IN
TEXAS!**

**STUBB'S™****TEXAS 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:
Texas Bar-B-Q Kit	ST - 900	6

STUBB'S AUTHENTISCHES VERKAUFS-DISPLAY

Massives Verkaufsdisplay aus Holz mit ansprechendem Aufdruck, einfach zu montieren.

Abmessungen (L x B x H): 70 x 50 x 114 cm, die Böden werden mit max. 24 Flaschen Bar-B-Q Saucen 530 ml; 40 Flaschen Marinaden 350 ml oder 60 Gewürzmischungen bestückt.



Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
----------	-----------	-----

BODEN 1

Orig. Bar-B-Q Sauce	ST - 201	12
Spicy	ST - 203	12

BODEN 2

Smokey Mesquite	ST - 217	12
Sticky Sweet	ST - 232	12

BODEN 3

Hickory Bourbon	ST - 220	12
Honey Pecan	ST - 221	12

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
----------	-----------	-----

BODEN 4

Sweet Heat	ST - 225	12
Original Wing Sauce	ST - 204	24

BODEN 5

Texas Steakhouse Marinade	ST - 218	6
Moppin' Sauce	ST - 206	6
Chicken Marinade	ST - 207	6
Beef Marinade	ST - 208	6
Pork Marinade	ST - 209	6
Green Chile Marinade	ST - 231	6
Texas Butter Injectable Marinade	ST - 223	6
Chipotle Butter Injectable Marinade	ST - 224	6

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

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

JACK DANIEL'S™ DISPLAY

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



*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*



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 & PFLANKÜBEL

Halbes Eichenfass, ideal als Pflanzkübel.

Maße: ca. 45 x 60 cm

Gewicht: ca. 28 kg

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Ganzes Fass	KK-BA - 1	4
Halbes Eichenfass/ Pflanzkübel	KK-BA - 2	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!**

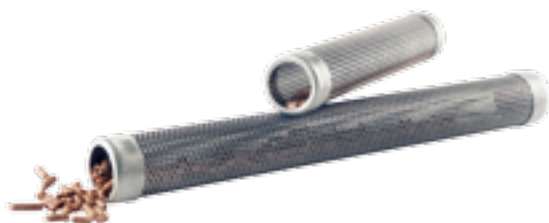
SEHR SPARSAM IN DER ANWENDUNG!



PELLET SMOKER

Zur Verwendung von Pellets bzw. Räuchermehl

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Pellet Smoker (20,5 x 14 x 5 cm)	AP - PS	2



TUBE SMOKER

Räucherröhre, zur Verwendung von Pellets.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Räucherröhre 6"		
ca. 16 cm, Ø: 5 cm	AP - TS 6	2
Räucherröhre 12"		
ca. 32 cm, Ø: 5 cm	AP - TS 12	2
Räucherröhre 18"		
ca. 47 cm, Ø: 5 cm	AP - TS 18	2



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.

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.



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) 42,5 x 24,13 cm

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Bratfläche (glatt/gerippt)	L - DP3	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:
CDO 12", 7,6l	L - 12DC03	1
CDO 12", 5,7l	L - 12C03BS	1
CDO 14", 9,5l	L - 14DC03	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.

Art. Nr.	Größe Ltr.	VE
DF-4GKEM	4	2
DF-6GKEM	6	2
DF-8GKEM	8	2
DF-10GKEM	10	2
DF-13GKEM	13	2
DF-16GKEM	16	2
DF-20GKEM	20	2
DF-25GKEM	25	2
DF-30GKEM	30	2



FISCHKESSEL EMAILLIERT

Fischkessel emailliert, erhältlich in 6 unterschiedlichen Größen: 6, 8, 10, 13, 16 bis 30 Liter.

Art. Nr.	Größe Ltr.	VE
DF-6FKEM	6	2
DF-8FKEM	8	2
DF-10FKEM	10	2
DF-13FKEM	13	2
DF-16FKEM	16	2
DF-20FKEM	20	2
DF-25FKEM	25	2
DF-30FKEM	30	2



Weitere Informationen bezüglich Deckeln und Holzlöffeln entnehmen Sie bitte der Preisliste!



DREIBEIN

Klassische Dreibeine mit Kette, erhältlich in zwei unterschiedlichen Beschichtungen, schwarz lackiert oder Hammerith, jeweils in zwei Längen. Die Zahl in der Artikelnummer gibt jeweils die Höhe an.

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



SERVIERKESSEL

Produkt	Art. Nr.	VE
1 Liter, rot	DF-1SKEMR	10
1 Liter, schwarz	DF-1SKEMS	10

SERVIERGESTELLE

Produkt	Art. Nr.	VE
klein, 30 cm schwarz	DF-SGKLS	10
klein, 30 cm Hammerith	DF-SGKLH	10
groß, 70 cm Hammerith	DF-SG70H	5

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

NEUHEITEN, DIE DAS BARBECUE NOCH BESSER MACHEN...



JOE'S SEITENARBEITSTISCH

Der massive Beistelltisch ist die perfekte Erweiterung für ihren Joe's Barbecue Smoker, er bietet ausreichend Arbeitsfläche (80 x 45 cm) und ist erhältlich zu allen Joe's Barbecue Smoker Modellen.

Produkt: Joe's Seitenarbeits-tisch Art.-Nr.: JS-2821 VE: 1



JOE'S RÄUCHERAUFSATZ

Mit dem Räucher- und Warmhalteaufsatz können Sie ihren Joe's Barbecue Smoker erweitern. Geeignet für alle 16" Modelle mit Kamin, inkl. 2 Edelstahlroste und Stange zum hängend räuchern (Thermometer u. Tropfkübel als Zubehör erhältlich).

Produkt: Joe's Räucheraufsatz Art.-Nr.: JS-2838 VE: 1



MAVERICK ET-732 WIRELESS BARBECUE THERMOMETER SET

Der Nachfolger des legendären funkgesteuerten Remote Smoker Thermometers. Ein Muss für jeden, der mit seinem Smoker indirekt grillen oder räuchern möchte.

- Zwei Temperaturfühler für Grill- u. Kerntemperatur, hitzebeständig bis 380 °C.
- Funk-Reichweite über 90 m
- Sender und Empfänger wahlweise in °C oder °F, uvm.

Produkt: Funk-Thermometer ET-732 Black Edition Art.-Nr.: JS-33614-B 6 VE:



JOE'S HOLZKOHLEKORB FÜR DIE FEUERBOX

Der massive Holzkohlekorb erleichtert das Feuern mit Holzkohle bzw. Grillbrikett mit austauschbarem Bodenblech. Erhältlich in unterschiedlichen Größen.

Produkt: Korb 16" Special Korb 16" Chuckwagon Korb 20" Modelle Art.-Nr.: JS-2834 JS-2835 JS-2836 VE: 1 1 1



JOE'S HOLZKOHLEEINSÄTZE

Massive Holzkohleeinsätze zum direkten Grillen bzw. befeuern der Joe's Barbecue Smoker mit Holzkohle oder Grillbrikett.

Produkt: Holzkohleeinsatz klein Holzkohleeinsatz groß Art.-Nr.: JS-2839 JS-2837 VE: 1 1



CONVECTION PLATE (HITZEVERTEILUNGPLATTE)

Die massive Convection Plate gewährleistet die optimale Hitzeverteilung in ihrem Joe's Barbeque Smoker, erhältlich für alle 16" und 20" Modelle.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Convection Plate 16"	JS-2830	1
Convection Plate 20"	JS-2831	1



JOE'S GUMMILAUFFLÄCHE

Mit diesen Gummilaufflächen kommt ihr Smoker auf leisen Sohlen daher, geeignet für alle Joe's Barbeque Smoker Modelle 16" ab 2011 (ausgenommen Chuckwagon).

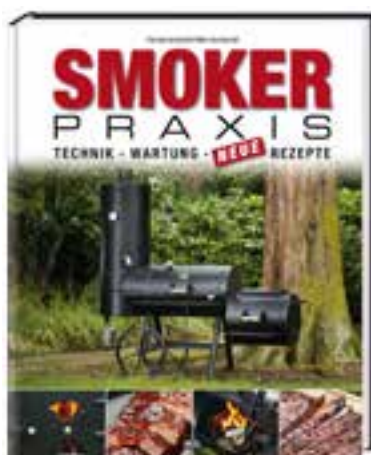
Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Joe's Gummilauffläche (Paar)	JS-2823	1



DAS GROSSE SMOKER-BUCH

von Karsten „Ted“ Aschenbrandt und Rudolf Jäger lüftet das Geheimnis hinter dem Geschmackserlebnis Barbeque Smoker. Hardcover, 160 Seiten, durchgehend vierfarbig mit vielen Abbildungen.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Das große Smoker-Buch	JS-8002	10



SMOKER PRAXIS

Das neue Werk von Ted Aschenbrandt u. Mike Ruckschatt befasst sich einzig und allein mit den beliebten Joe's Barbeque Smokern sowie deren Zubehör. Anwendung, Technik, Pflege, Rezepte uvm.. Hardcover, 160 Seiten durchgehend vierfarbig mit vielen Abbildungen.

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Smoker Praxis	JS-8003	10



AMERICAN SMOKER

Pitmaster Jeff Philipps zeigt in seinem Buch American Smoker Schritt für Schritt die Grundlagen des Smokens. Softcover, 232 Seiten, durchgehend vierfarbig mit vielen Abbildungen.

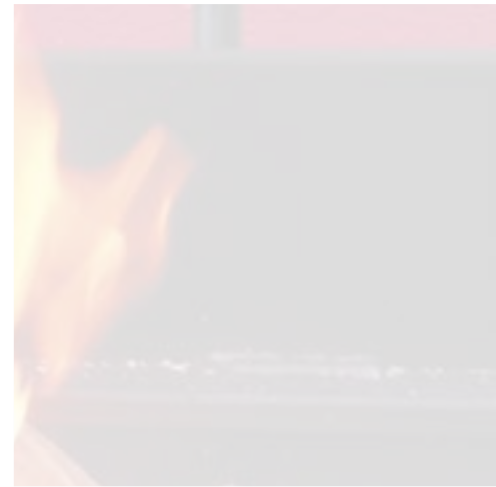
Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
American Smoker	JS-8005	10



MANGRATE

Die patentierten Mangrate Gusseisen-rostete aus den USA verwandeln jeden Grill in eine Sizzle Zone.
Abmessungen (LxBxH):
38,1 x 10,8 x 3,5 cm

Produkt:	Art.-Nr.:	VE:
Mangrate Starterset 3-tlg.	JS-2006	3



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 BBQ GmbH

Gewerbegebiet Hinter Mont

In Bolz 4 · D-56253 Treis-Karden

www.rumobbq.de · info@rumobbq.de

Tel.: +49(0)26 72- 91296-0

Fax: +49(0)26 72- 91296-20