

VOLT! SMOKER



ROKEN | LOW & SLOW | GRILLEN | HOUTSKOOL | HOUTBLOKKEN

De VOLT! Smoker geeft jou de ultieme CAVEMAN COOKING beleving! Door het combineren van hittebestendig materiaal met een uniek ontworpen rookkanaal heb jij met de VOLT! Smoker de ultieme, veelzijdige tool om heerlijk buiten eten te maken. De uitstraling, onverwoestbare bouw en de vele mogelijke manieren van gerechten klaarmaken maken van jou een echte Caveman Cook! Als jij het kunt bedenken, dan kun je het met de VOLT! Smoker maken! Bijvoorbeeld: paling of makreel roken in het verticale gedeelte, pizza's bakken in het horizontale deel, een sappige beercan-chicken met heerlijke rooksmak maken, brood afbakken en natuurlijk sticky ribs of pulled pork voor de echte smokers. Heb je wat minder tijd? Of na het smoken nog zin in grillgerechten? Leg de kolen in het middelste gedeelte. Dan is de VOLT! Smoker ook te gebruiken als 'normale' barbecue!



WAAROM EEN VOLT! SMOKER IN PLAATS VAN EEN 'NORMALE' BBQ?

De smaak is de allerbelangrijkste reden. De rooksmak is uniek en ongeëvenaard. Daarbij krijg je met jouw Smoker enorm veel extra mogelijkheden: opwarmen, bakken, grillen, warmhouden, roken en slow cooking op elke gewenste temperatuur. Last but not least: het is gewoon supervet om te doen!



Juicy Ribs

VOLT!

SPECIFICATIES & TOEBEHOREN

- Afmetingen: ca. B152 x D78 x H182 cm
- Gewicht: ca. 115kg
- Roestvrijstalen grillroosters voor beide gaarkamers.
- 2 Roestvrijstalen thermometers
- Een grote vuurbox met extra kook- / warmhoudplaat
- Stevige rubberen wielen voor soepele verplaatsing
- 4mm dik staal voor optimale temperatuurcontrole
- 5 jaar garantie op doorroesten (niet op roest!)

VOLT! SMOKER - ONVERWOESTBAAR

De VOLT! Smoker wordt volledig met de hand gemaakt in Nederland. Het 4 millimeter dikke staal zorgt niet alleen voor een optimale temperatuurcontrole maar ook voor een lange levensduur. De Smoker kan gaan roesten, dit kan geen kwaad maar wij adviseren wel de roest bij te werken, dat is niet moeilijk. Je krijgt tot 5 jaar garantie op doorroesten.

ROKEN, GRILLEN ÉN MEER

Low en slow is de meest gebruikte techniek. De VOLT! Smoker is te gebruiken op temperaturen van 50 tot 350 graden Celsius.

De temperatuur wordt geregeld door met de schuiven voor de aan- en afvoer van lucht te spelen. Dat is heel erg leuk om te doen. Je bent actief met je eten bezig, daardoor smaakt het eindresultaat extra lekker! Vlees, vis, groenten en zelfs pizza's bakken, het kan allemaal. Maar ook bijvoorbeeld het verwarmen en bereiden van sauzen en stoofpotjes is mogelijk door de geïntegreerde kookplaat.



Beercan Chicken