

FAT JACK STARTERS GUIDE



- PREMIUM BBQ -





FIRST DATE

HET IS BELANGRIJK OM JACK NIET DIRECT HEET OP TE STOKEN.
HIJ HOUDT VAN HET OPBOUWEN VAN DE WARMTE.

STAP 1. CIRCA 1UUR	+/- 100GRADEN °C.	LAAT JACK AFKOELEN.
STAP 2. CIRCA 1UUR	+/- 150GRADEN °C.	LAAT JACK AFKOELEN.
STAP 3. CIRCA 1,5UUR	+/- 250GRADEN °C.	LAAT JACK AFKOELEN.

DE KOMEDE 2 KEREN JACK NIET BOVENDE +/- 250GRADEN °C LATEN KOMEN.

SECOND DATE

- DEMARGRIETSCHIJF INSMEREN MET PLANTAARDIGE OLIE.
- DE TOPVENT INSMEREN MET PLANTAARDIGE OLIE
- CONTROLEER ALLE BOUTEN / MOEREN EN SCHROEVEN. DRAAI ZE EVENTUEEL AAN.
- SMEER ALLERVS DELEN IN MET WD40.

HOE GA IK MET FAT JACK OM?

- Gebruik uitsluitend houtskool
- Gebruik enkel natuurlijke aanmaakblokjes.
- Temperatuur van de Fat Jack regelen en afstellen met de luchtschuif onder en de margrietschijf boven op de deksel.
- Nooit water in de Fat Jack gieten of sproeien
- Deksel van de Fat Jack tijdens gebruik zo weinig mogelijk openen.
- Bij hoge temperaturen niet de deksel ineens openen. Dit zorgt voor toestroom van verse lucht, waardoor er een steekvlam kan ontstaan. De deksel kort een paar CM openen en daarna pas volledig openen.
- Na gebruik alle schuiven dicht.
- Vul Jack maximaal tot de eerste ring met Houtskool.





TIPS & TRICKS

- AFGEKOELDE HOUTSKOLEN KUNNEN HERGEBRUIKT WORDEN.
- BEZUINIG NIET OP HOUTSKOOL EN KOOP PROFESSIONELE KWALITEIT.
- GEBRUIK GEEN VLOEISTOFFEN VOOR HET AANMAKEN VAN HET HOUTSKOOL.
 - BETER NIET BINNEN GEBRUIKEN.
- DE BUITENKANT WORDT HEET, VERTEL DIT OOK KINDEREN EN HOUDE ZE OP AFSTAND.
 - GEBRUIK GEEN BRIKETTEN.
- WACHT MET VERPLAATSEN TOT DAT JACK IS AFGEKOELD.
- METAAL ROEST. LAAT JACK GERUST BUITEN STAAN, MAAR DEK JACK WEL EVEN AF.

ONDERHOUDEN SCHOONMAKEN

- VERWIJDER REGELMATIG MET DE POOK OF AS STOFZUIGER DE AS ONDERIN JACK.
 - MAAK NA MAXIMAAL 4 BEURTEN JACK HELEMAAL SCHOON.
 - VERWIJDER DE BINNENRING.
 - MET EEN ZACHTE STOFFER LANGS DE BINNENKANT.
 - ZUIG OF VEEG AL HET AS ERUIT.
 - HOUD TIJDENS HET SCHOONMAKEN JACK ALTIJD GOED VAST, VALLEN BETEKENDE SCHERVEN.
 - DE VILTENPAKKING ZORGT VOOR DE LUCHTDICHT AFSLUITING, VERVANG DEZE EENS IN DE ZOVEEL TIJD.
 - VERWIJDER EN DE HOUTEN ZIJTAFELSEN LEG DEZE DROOG WEG. OLIE DEZE ELK JAAR MINIMAAL 1 KEER IN.

ALS JE JACK EEN TIJDJE NIET GEBRUIKT

- MAAK HEM GOED SCHOON EN VERWIJDER ALLE ETENSRESTEN. ZET DE LUCHTSCHUIVEN OPEN EN VERWIJDER DE GIETIJZERE TOPVENTILATIESCHIJF. JACK WIL GRAAG BLIJVEN ADEMEN.
- SCHIMMELVORMING AAN DE BINNENKANT KAN GEEN KWAD. STOOK JACK EEN KEER HOOG (MINIMAAL 30 MIN OP 250 GRADEN) EN HIJ IS WEER OK.
- DE BUITENKANT VERDIEN OOK AANDACHT. MET EEN WARM SOPJE IS JACK OOK ZEER CONTENT.

KERNTEMPERATUURTABEL

LAM&KALF

53-58°C	MEDIUM RARE
59-63°C	MEDIUM
64-68°C	MEDIUM WELL
>69°C	WELL DONE

VARKEN

58-63°C	MEDIUM
64-69°C	MEDIUM WELL
>70°C	WELL DONE

TONIJN

52°C	MEDIUM RARE
------	-------------

ZALM

45-50°C	MEDIUM RARE
50-60°C	MEDIUM
60-65°C	WELL DONE

WITVIS

60°C	WELL DONE
------	-----------

RUND

48-51°C	RARE
52-57°C	MEDIUM RARE
58-62°C	MEDIUM
63-67°C	MEDIUM WELL
>68°C	WELL DONE

KIP&KALKOEN

FILET	
70-72°C	WELL DONE

KIP&KALKOEN

BOUT/VLEUGELS	
85°C	WELL DONE

EEND

55-60°C	MEDIUM RARE
60-70°C	MEDIUM
79-82°C	WELL DONE



FAT JACK

- PREMIUM BBQ -

INSTAGRAM

EMAIL

WEBSITE

STOOKFABRIEK

INFO@DESTOOKFABRIEK.NL

WWW.DESTOOKFABRIEK.NL