

**LIEFERUNG
ERFOLGT FERTIG
MONTIERT!**



EISENRAUCH ●●
BBQ & more

AM ANFANG WAR STAHL UND RAUCH...

Unser Eisenrauch-Smoker „Barrel 40“: Unverwechselbar mit Doppelrohr

Wenn eingefleischte Smokerfans und innovative Spezialisten ihr Bestes geben, entsteht ein herausragender Smoker: Unser „Barrel 40“ mit seinem charakteristischen Doppelrohr.

Höchste Qualitätsstandards und ein einzigartiges Äußeres prägen den Eisenrauch-Smoker, der durch seine Spezialtechnik einfach als Offset- oder auch als Reverse-Flow-Smoker einsetzbar ist.

Ausgestattet mit serienmäßigen Top-Features, die jedes Smokerherz höher schlagen lassen, bietet „Barrel 40“ echten BBQ- und Smokerfreunden ein einzigartiges Gar- und Raucherlebnis.

Ein Kraftpaket made in Germany

„Barrel 40“ ist ein über 320-Kilogramm schweres Kraftpaket: komplett aus robustem 8 mm-Stahl gefertigt und präzise verschweißt, ist er ein echter Premium-Smoker, der in einem Guss in den ASE-Werkstätten am Niederrhein, in unmittelbarer Nähe zum Ruhrgebiet, gefertigt wird.

Feuer und Flamme für „Eisenrauch · BBQ & more“

Sie sind jetzt auch genau so begeistert wie wir von Eisenrauch? Ein weiterer Vorteil: Der neue Smoker ist fertig montiert und wird inklusive Starterpaket geliefert: Einfach die Grillroste einlegen und das persönliche Smoke-Erlebnis kann sofort starten.



UNSER EISENRAUCH-SMOKER BARREL 40



Ablassventil



Kabeldurchführung



Geöltes Hartholz



Drosselklappenverstellung



Regelklappe SFB



Grillroste
8 mm Edelstahl

2 Durchführungen
für die Kabelführung von
Fleischthermometern

**Doppelabgasrohr mit
separaten Drosselklappen**
für die optimale Regulierung

Anschluss
für Offset

2 fest eingebaute Edelstahl-Thermometer
jeweils links und rechts auf der Höhe des Grillguts
für die perfekte Temperaturanzeige im Garraum

Anschluss
für Reverse

Schwenkarm
für z. B. Dutch Oven

Side Fire Box
mit Kochfeld

Ablassventil
für Fettrückstände

Alle Holzapplikationen
aus Esche

**Regulierbare
Luftzufuhr**
an der Side Fire Box

Obere Ablagefläche
aus 3 Hartholzleisten
einzeln herausnehmbar

16 Zoll-Felgen
starke Optik, fester Stand

Mitdrehende Griffe
für komfortables Öffnen



HANDMADE. FÜR EIN GANZES LEBEN.

Unsere Idee von Nachhaltigkeit und echter Qualität

Eins versprechen wir Ihnen: Unser Eisenrauch-Smoker hält ein ganzes Leben. Das ist unser Anspruch und dafür geben wir alles. Denn ein bewusst langer Produktlebenszyklus ist für uns ein Bekenntnis zur echten Nachhaltigkeit.

Unsere Werkstatt

In der Werkstatt I der Albert Schweitzer-Einrichtungen (kurz: „ASE“) wird jeder einzelne Eisenrauch-Smoker präzise und mit höchsten Qualitätsansprüchen handgefertigt. Dabei werden nur ausgesuchte und besonders langlebige

Materialien für den Eisenrauch-Smoker verwendet.

Das Besondere an den Werkstätten der Albert Schweitzer-Einrichtungen für Behinderte gGmbH sind übrigens die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung in einem Team und lassen dieses hochwertige Produkt entstehen.





ON TOP: WAS WIR SONST NOCH ZU BIETEN HABEN

Über 1,5 Tonnen BBQ-Power für Ihr Event

Bei Ihnen steht eine Firmenfeier, ein Betriebsjubiläum oder ein besonderes Familienfest an? Dann kommen wir mit unserem Eisenrauch-Smoker „Twin Barrel 80“ gerne zu Ihnen. Denn unser Smoker im XXL-Format ist nicht nur ein echter Hingucker, sondern mit seinem riesigen Fassungsvermögen wird bestimmt jeder Gast richtig satt. Ihr Vorteil: Beide Seiten des „Riesensmokers“ lassen sich unabhängig voneinander nutzen und mit unterschiedlichen Speisen befüllen. Man kann unseren größten Smoker mieten – auch gerne mit unserem hauseigenen Catering-Service-Team. Je nachdem, ob Sie gerne selbst „smoken“ oder sich „einfach nur“ an unserem Power-Smoker kulinarisch verwöhnen lassen wollen.

Regional, natürlich und echt lecker: Unser Eisenrauch-Honig

Unsere hauseigenen Bienenstöcke sorgen zusammen mit unseren ASE-Imkern für einen Spitzenhonig. Unsere Früh- und Spättracht ist frei von Zusatzstoffen, schmeckt richtig lecker und trägt aktiv zum Naturschutz bei. Einfach probieren – schmeckt auch super in hausgemachten BBQ-Saucen.

Unsere Eisenrauch-Räucherbretter

Unsere Räucherbretter aus feinem Zedernholz sorgen für ein unverwechselbares Aroma. Das Holz stammt selbstverständlich aus nachhaltiger Forstwirtschaft.

Weitere Infos unter 02064 4354-11.



**SPRECHEN
SIE UNS AN.
WIR FREUEN
UNS AUF SIE.**

EISENRAUCH ●●
BBQ & more

Albert-Schweitzer-
Einrichtungen
für Behinderte gGmbH

Werkstatt I
Thyssenstraße 175
46535 Dinslaken

Tel.: +49 (0) 2064 4354-11
Fax: +49 (0) 2064 4354-10

info@eisenrauch-bbq.de
www.eisenrauch-bbq.de