



SMOKY FUN[®]

Catalogue produits

Les grils de jardin Smoky Fun sont traditionnellement fabriqués à la main en République Tchèque. Ils sont dotés d'une structure massive en tôle d'acier solide et de grilles en acier inoxydable.

Nous avons lancé la production de nos grils en 1997. Un an après, en 1998, l'équipe « Grill Ueli » a remporté la victoire avec les grils Smoky Fun lors du Championnat d'Europe en grillade qui s'est tenu à Raalte aux Pays-Bas. Nous avons continué à développer et à améliorer nos produits au cours des années afin de satisfaire au mieux les besoins de nos clients. Aujourd'hui notre offre comprend une large gamme de smokers, grils et accessoires. En 2012 nous avons présenté une édition limitée pour célébrer la fabrication de notre vingt cinq millième gril Smoky Fun. Nos grils sont vendus notamment en République tchèque, Suisse, Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Autriche et Scandinavie. Depuis 2013 les grils Smoky Fun sont également disponibles en Russie, Pologne, Kazakhstan, Espagne et France et nous avons des clients au Japon, Bali, Canada, Etats-Unis et Brésil. Les grils Smoky Fun sont recommandés, entre autres, par le double champion de la République Tchèque en BBQ et le capitaine de l'équipe nationale tchèque Jiří Dolenský.

Crevettes tigrées sur le risotto italien, avec tomates cerises

Page de couverture:

Flanc steak (steak de bavette) grillé avec des pommes de terre et cosses de pois à la sauce au Porto

Les recettes sont disponibles sur www.smokyfun.net



Hamburger avec mayonnaise à la menthe et légumes grillés

Les recettes sont disponibles sur www.smokyfun.net

LES GRILS DE JARDIN SMOKY FUN PERMETTENT LES CUISSONS SUIVANTES:

GRILLADE DIRECTE

Les aliments sont exposés directement à la chaleur. Cette méthode s'emploie notamment pour les plats qu'on grille moins de 30 minutes – les saucisses, boudins et autres produit fumés de charcuterie. On peut également « saisir » la viande (steak saignant) par grillade directe. Placez les aliments sur la grille à l'intérieur de la chambre de cuisson et grillez directement au-dessus du charbon incandescent.

GRILLADE INDIRECTE

Les aliments sont grillés à une température allant de 160°C à 260°C. Ils sont placés directement sur la grille à l'intérieur de la chambre de cuisson ou sur la plaque en fonte (voir les accessoires) qu'on place dans la chambre de cuisson adjacente à la chambre de combustion (pour griller les steaks notamment). Ce type de cuisson utilise un flux d'air chaud constant et fonctionne sur le même principe que les fours à air chaud. Les aliments ne sont pas en contact direct avec le feu ni avec la chaleur directe ce qui évite de les brûler.

BARBECUE

Cette méthode ressemble à la grillade indirecte, la différence étant que la température de cuisson est plus basse, à savoir entre 80°C et 140°C. Il s'agit de la méthode la plus répandue pour nos BBQ Smokers. Cette méthode est adaptée pour préparer les aliments qui nécessitent une longue cuisson (par exemple grandes pièces de viande). Grâce à cette méthode de grillade « douce », les aliments restent juteux et gardent un goût délicieux.

FUMAGE

Avec les modèles Smoky Fun Big Chief ou ceux dotés d'une chambre de fumage accessoire, vous avez également la possibilité de fumer les aliments. Il suffit de fermer le clapet du conduit de fumée, d'ajouter de la sciure de bois sur les restes du charbon incandescent et de minimiser l'apport en air dans la chambre de combustion en fermant le conduit d'air. La température optimale pour le fumage à froid est de 30°C à 60°C, pour le fumage à chaud de 60°C à 90°C.

CUISSON

Avec les grils Smoky Fun vous pouvez également cuire du pain croustillant ou préparer la pizza. La meilleure façon de procéder est de placer une plaque chamotte (voir les accessoires) dans le gril. La température optimale est de 180°C à 260°C.

AUTRES TYPES DE CUISSON

Tous nos grils-fumoirs BBQ Smokers ont une plaque de cuisson située au-dessus de la chambre de combustion. On peut l'utiliser pour la cuisson ou pour garder les plats chauds. Grâce au bras pivotant et à la casserole suspendue (voir les accessoires) ou en utilisant le porte-wok et le wok (voir les accessoires) vous pouvez préparer de savoureux accompagnements pour vos plats grillés.

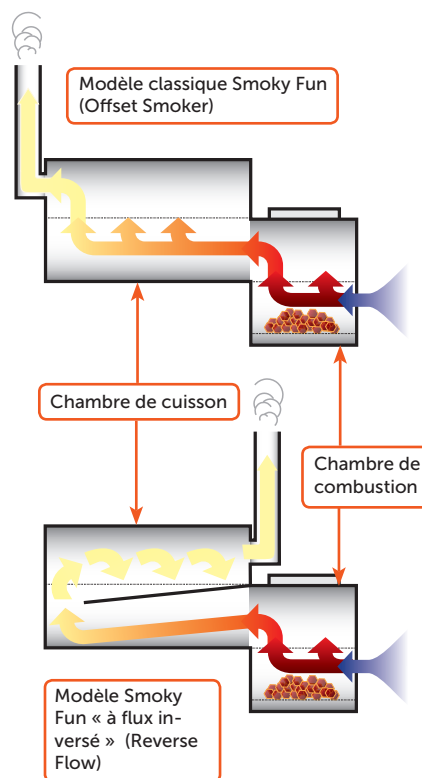
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DES GRILS SMOKY FUN

L'utilisation des grils SMOKY FUN est très facile et leur fonctionnement est similaire à celui d'un poêle. Allumez le feu dans la chambre de combustion, ouvrez le clapet réglant l'arrivée de l'air dans la chambre de combustion et attendez jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Vous pouvez vérifier la température grâce au thermomètre bimétal situé sur la chambre de cuisson. Une fois la température désirée atteinte, fermez le clapet et commencez à griller. Vous pouvez régler facilement la température adéquate pour chaque type de cuisson à l'aide du clapet d'arrivée d'air dans la chambre de combustion, du clapet du conduit de fumée et du couvercle de la chambre de combustion. *(Regardez la vidéo expliquant le principe de fonctionnement sur www.smokyfun.net, VIDEO : SMOKY FUN – grillade et fumage).*



SMOKY FUN

principe de fonctionnement des grils



Dans les modèles classiques de nos grils Smoky Fun (Offset smoker), l'air arrive dans la chambre de combustion où il est chauffé, puis il circule vers la chambre de cuisson. La température de l'air baisse progressivement avec la distance de la chambre de combustion. L'air s'échappe par le conduit de fumée. La différence de température dans les différentes parties de la chambre de cuisson peut être de 20°C à 50°C. On peut baisser la température grâce au diffuseur de chaleur.

Dans les modèles Smoky Fun à flux inversé (Reverse Flow), l'air chaud est réparti grâce au diffuseur de chaleur et la différence de température dans la chambre de grillage n'atteint que 2 à 4°C. Le conduit de fumée est monté sur le côté opposé du gril. L'air chaud circule ainsi pendant plus longtemps et peut être réparti d'une façon homogène à l'intérieur de la chambre de grillage.



Thermomètre pratique pour vérifier la température du gril en °C. Les marges de température pour des différents types de cuisson sont indiquées.

Le thermomètre fait partie de l'équipement de base des grils Smoky Fun.



FUMAGE



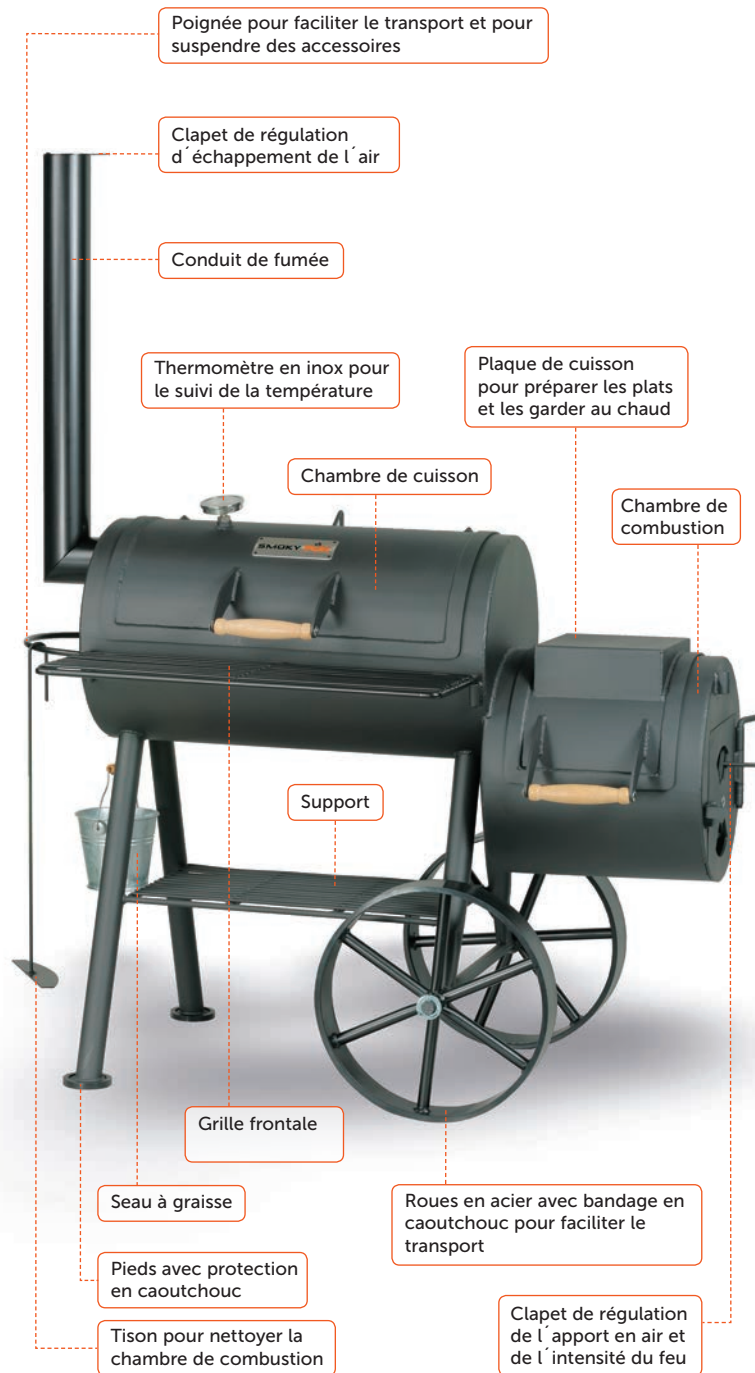
BARBECUE



GRILLADE



CUISSON



FLUX INVERSÉ – CONDUIT DE FUMÉE
Les modèles à flux inversé sont dotés d'un conduit de fumée amovible. Ils peuvent fonctionner comme des grils du type Offset Smoker en montant le conduit sur le côté opposé de la chambre de combustion. En montant le conduit près de la chambre de combustion, ils utilisent le système de flux inversé.



FLUX INVERSÉ (REVERSE FLOW) – UNE PLAQUE DE DIFFUSION DE CHALEUR À L'INTÉRIEUR DU GRIL

Les grils dotés du système de flux inversé (reverse flow) sont équipés d'une plaque de diffusion de chaleur qui fait circuler l'air chaud arrivant de la chambre de combustion vers la partie opposée de la chambre. Par la suite l'air traverse l'intérieur du grill pour revenir vers le conduit de fumée. Grâce à la chaleur répartie d'une façon égale la cuisson des aliments est plus douce. Le système de flux inversé est idéal pour la cuisson de grandes pièces de viande (côtelette, rôti, porc effiloché).



PLAQUE DE CUISSON

Sert pour la préparation des accompagnements et pour garder les plats au chaud.



BRAS PIVOTANT

Sert pour accrocher une casserole et pour faire cuire des plats, ou chauffer du thé ou du café directement au-dessus de la chaleur (en ouvrant la chambre de combustion).



PORTE-WOK

Le support pour wok est placé directement dans la chambre de combustion afin de préparer une savoureuse cuisine asiatique.



CALE DE BLOCAGE

Sert pour augmenter l'apport en air arrivant dans la chambre de combustion et pour réguler la température dans la chambre de grillage.



CLAPET DE RÉGULATION

(Le clapet de régulation du chauffage de dessus et de dessous et pour la distribution de la chaleur fait partie de l'équipement de base des modèles Smoky Fun à partir de 50 cm) Le diffuseur de chaleur est situé au fond de la chambre de cuisson. Il sert à conduire la chaleur là où il en faut. Pour faciliter la régulation de l'apport en air, on utilise le clapet qui permet d'ouvrir ou de fermer l'arrivée de l'air dans la chambre de cuisson.

TRADITION 5

L x L x H [cm]: 142 x 77 x 149
Surface de grillage [cm]: 38 x 72 ch. de cuis.
38 x 38 ch. de comb.
ø Cylindre: 16" (40 cm)
Matériau [mm]: tôle 5
Poids [kg]: env. 125



Gâteau au fromage blanc avec un coulis aux framboises
Les recettes sont disponibles sur www.smokyfun.net



PARTY WAGON 5

L x L x H [cm]: 175 x 77 x 170
 Surface de grillage [cm]: 38 x 98 ch. de cuis.
 38 x 52 ch. de comb.
 ø Cylindre: 16" (40 cm)
 Matériau [mm]: tôle 5
 Poids [kg]: env. 140



TRADITION 6

L x L x H [cm]: 142 x 77 x 149
 Surface de grillage [cm]: 38 x 72 ch. de cuis.
 38 x 38 ch. de comb.
 ø Cylindre: 16" (40 cm)
 Matériau [mm]: tôle 6
 Poids [kg]: env. 145



BIG CHIEF 5

L x L x H [cm]: 204 x 77 x 204
 Surface de grillage [cm]: 38 x 107 ch. de cuis.
 38 x 52 ch. de comb.
 3x ø 38 fumoir
 ø Cylindre: 16" (40 cm)
 Matériau [mm]: tôle 5
 Poids [kg]: env. 195



PARTY WAGON 6 REVERSE FLOW

L x L x H [cm]: 175 x 77 x 170
 Surface de grillage [cm]: 38 x 98 ch. de cuis.
 38 x 52 ch. de comb.
 ø Cylindre: 16" (40 cm)
 Matériau [mm]: tôle 6
 Poids [kg]: env. 180



BIG CHIEF 6

L x L x H [cm]: 204 x 77 x 204
 Surface de grillage [cm]: 38 x 107 ch. de cuis.
 38 x 52 ch. de comb.
 3x ø 38 fumoir
 ø Cylindre: 16" (40 cm)
 Matériau [mm]: tôle 6
 Poids [kg]: env. 250

**BIG CHIEF 20"**

L x L x H [cm]: 275 x 88 x 220
 Surface de grillage [cm]: 48 x 122 ch. de cuis.
 48 x 61 ch. de comb.
 3x ø 48 fumoir
 ø Cylindre: 20" (50 cm)
 Matériau [mm]: tôle 6
 Poids [kg]: env. 450

**PARTY WAGON 20"**

L x L x H [cm]: 220 x 88 x 180
 Surface de grillage [cm]: 48 x 122 ch. de cuis.
 48 x 61 ch. de comb.
 ø Cylindre: 20" (50 cm)
 Matériau [mm]: tôle 6
 Poids [kg]: env. 320

*La version à flux inversé Reverse Flow)
 disponible sur commande*

**PARTY WAGON 24"**

L x L x H [cm]: 270 x 94 x 190
 Surface de grillage [cm]: 58 x 155 ch. de cuis.
 58 x 78 ch. de comb.
 ø Cylindre: 24" (60 cm)
 Matériau [mm]: tôle 6
 Poids [kg]: env. 420

*La version à flux inversé (Reverse Flow)
 disponible sur commande*





BIG CHIEF 24"

L x L x H [cm]: 320 x 94 x 220
Surface de grillage [cm]: 58 x 140 ch. de cuis.
58 x 78 ch. de comb.
3x ø 58 fumoir
ø Cylindre: 24" (60 cm)
Matériau [mm]: tôle 6
Poids [kg]: env. 610

Grâce à notre propre unité de production nous sommes à même de satisfaire aux exigences spécifiques de nos clients et de réaliser les commandes sur mesure.

Il peut s'agir d'ajustements personnalisés faits sur des modèles standards, d'un modèle d'angle monté sur une remorque ou encore d'un grand grill installé sur la terrasse d'un restaurant. Smoky Fun est le partenaire de premier choix pour les amateurs passionnés de grillade tout comme pour les professionnels.



BBQ TRAILER

Tous les modèles de 20" et 24" peuvent être montés sur remorque (avec ou sans freins). Nous sommes à même de réaliser tous vos souhaits (ou presque). N'hésitez pas à nous contacter.



GRILL TRAIN

Nos modèles de la gamme spéciale SMOKY FUN Grill Train et Super Train sont devenus quasi culte parmi les grils-fumoirs. Vu les contraintes liées à leur fabrication, le nombre de pièces reste limité. Le modèle Grill Train est disponible dans la taille standard de 16", les modèles Super Train (20", 24" et 28") sont fabriqués uniquement sur commande et sur mesure (différentes longueurs et finitions). Les rails et une remorque sont conseillés et peuvent être également commandés.



Ce modèle Smoky Fun Super Train a été fabriqué en 2013. Il comprend la locomotive avec un tender, les rails et une remorque équipée d'une bache de protection. La remorque est dotée de rails pour faciliter le transport et d'un treuil électrique pour le chargement et le déchargement.

SMOKY FUN SUPER TRAIN 24"

L x L x H [cm]: 450 x 80 x 200
 Surface de grillage [cm]: 275 x 58 ch. de cuis. inférieure
 275 x 25 ch. de cuis. supérieure
 3x ø 28 fumoir
 50 x 50 plaque en inox
 150 x 80 tender
 ø Cylindre: 24" (60 cm)
 Matériau [mm]: tôle 6
 Poids [kg]: 820 locomotive, 150 tender



SEAU À GRAISSE
 Seau pour la graisse de la chambre de grillage

CONDUIT DE FUMÉE – FUMOIR
 Le conduit de fumée peut être facilement remplacé par une chambre de fumage.

CHAMBRE DE CUISSON AVEC TROIS COUVERCLES
 permettant de griller différents types d'aliments sous chacun des couvercles ou de préparer de grands morceaux de viande (un demi-porcelet) en utilisant deux couvercles en même temps.



CLAPET
 (régulation supplémentaire pour chauffage de dessous) conduit l'air chaud de la chambre de combustion vers le 3^{ème} couvercle de la chambre de grillage.



TREUIL POUR CHAUDRON
 En enlevant la plaque en inox, on peut préparer différents aliments dans un chaudron directement sur le feu. Grâce au câble on peut ajuster la hauteur et donc la température de cuisson.



CLAPET
 pour réguler le chauffage de dessous et de dessus.



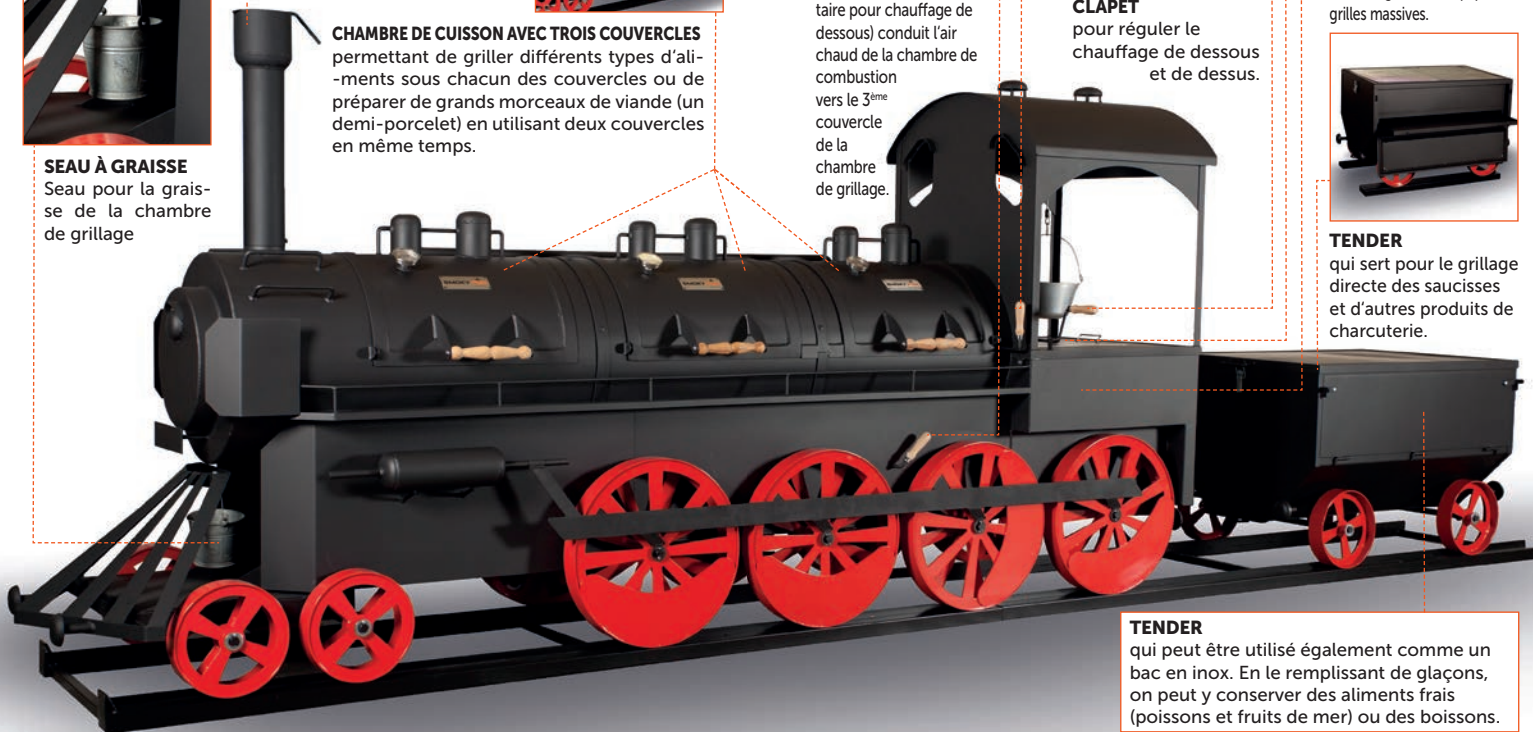
PLAQUE EN INOX
 qui sert pour préparer des steaks et d'autres plats.



CHAMBRE DE COMBUSTION
 ou on met du bois ou du charbon. La chambre est dotée d'un double enrobage et d'un revêtement en chamotte pour un chauffage efficace. Elle est également équipée de grilles massives.



TENDER
 qui sert pour le grillage directe des saucisses et d'autres produits de charcuterie.



TENDER
 qui peut être utilisé également comme un bac en inox. En le remplissant de glaçons, on peut y conserver des aliments frais (poissons et fruits de mer) ou des boissons.



INDIANA

ø x v [cm]: 70 x 80
 Surface de grillage [cm]: ø 50
 Matériau [mm]: tôle 4
 Poids [kg]: env. 30



BAHIA

L x L x H [cm]: 90 x 65 x 80
 Surface de grillage [cm]: 72 x 38
 Matériau [mm]: tôle 4
 Poids [kg]: env. 51



PUEBLA

L x L x H [cm]: 90 x 65 x 142
 Surface de grillage [cm]: 72 x 38
 Matériau [mm]: tôle 4
 Poids [kg]: env. 85



FUMOIR ADDITIONNEL

pour la gamme Tradition 16" et Party Wagon 16"
 ø x v [cm]: 30 x 75
 Surface de grillage [cm]: 2x ø 28
 ø tôle udirry: 12" (30 cm)
 Matériau [mm]: tôle 3
 Poids [kg]: env. 22



TABLE

pour tous les BBQ Grils - Fumoirs
 L x L x H [cm]: 81 x 45 x 80
 Matériau: Plateau en bois;
 construction en
 métal
 Poids [kg]: env. 18

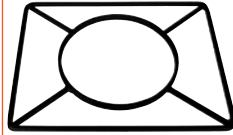




HOUSSE DE PROTECTION



DIFFUSEUR DE CHALEUR



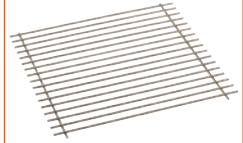
SUPPORT POUR WOK



SEAU À CENDRE AVEC COUVERCLE



GRILLE POUR FOYER



GRILLE EN INOX



CALE GRANDE/PETITE



CHAUDRON EN FONTE



FICELLE – BROCHETTE



BRAS PIVOTANT



THERMOMÈTRE



SPRAY DE PEINTURE



GRAND TABLIER



PETIT TABLIER



GANTS DE PROTECTION



POIGNÉE EN BOIS



TISON POUR CENDRES



COPEAUX DE BOIS POUR FUMAGE FLAMY



SEAU À GRAISSE



TISON



OUTIL ANTI-ROUILLE



ASSAISONNEMENT - FEU FLAMY



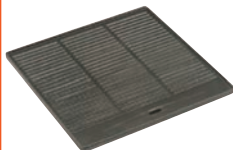
ASSAISONNEMENT FLAMY



SAUCES FLAMY



WOK



PLAQUE EN FONTE



CHAMOTTE



CHARBON DE COCO



CHARBON DE BOIS



ALLUME-FEU



MODÈLES RÉDUITS FONCTIONNELS DES GRILS SMOKY FUN

Nous fabriquons également des modèles réduits fonctionnels des grils Tradition et Big Chief à l'échelle 1/4. Ils peuvent servir de décoration ou pour promouvoir nos produits dans les magasins.

Model	Ø Cylindre [cm]	Matériau (tôle) [mm]	L x L x H [cm]	Chambre de cuisson [cm]	Chambre de combustion [cm]	Compartment pour fumage [cm]	Epaisseur grille Ø [mm]	Roues et pieds plastifiés	Poids [kg]
SMOKY FUN BBQ SMOKER									
Tradition 5	40	5	142 x 77 x 149	38 x 72	38 x 38	-	5	•	125
Party Wagon 5	40	5	175 x 77 x 170	38 x 98	38 x 52	-	5	•	140
Big Chief 5	40	5	204 x 77 x 204	38 x 107	38 x 52	3x Ø 38	5	•	195
Tradition 6	40	6	142 x 77 x 149	38 x 72	38 x 38	-	5	•	145
Party Wagon 6	40	6	175 x 77 x 170	38 x 98	38 x 52	-	5	•	180
Big Chief 6	40	6	204 x 77 x 204	38 x 107	38 x 52	3x Ø 38	5	•	250
Party Wagon 20"	50	6	220 x 88 x 180	48 x 122	48 x 61	-	6	•	320
Big Chief 20"	50	6	275 x 88 x 220	48 x 122	48 x 61	3x Ø 48	6	•	450
Party Wagon 24"	60	6	270 x 94 x 190	58 x 155	58 x 78	-	6	•	420
Big Chief 24"	60	6	320 x 94 x 220	58 x 140	58 x 78	3x Ø 58	6	•	610
GRILS À CHARBON DE BOIS CLASSIQUES									
Indiana	60	4	Ø 70 x 80	-	Ø 50	-	5	-	30
Bahia	40	4	90 x 65 x 80	-	38 x 72	-	5	-	51
Puebla	40	4	90 x 65 x 142	-	38 x 72	-	5	-	85

steeltrend.net

SMOKY FUN

MONOLITH

KESO[®]
ASSA ABLOY

security solutions
GEHRER AG
switzerland

steeltrend.net
ALU FENSTERLÄDEN • OKENICE

XFORCE

www.smokyfun.net