



SMOKY FUN[®]

Produktkatalog

SMOKY FUN Gartengrills werden traditionell in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Die Grills bestehen aus massivem Stahlblech, die Grillroste werden aus Edelstahl gefertigt.

Wir haben mit der Produktion dieser Qualitätsgrills im Jahr 1997 angefangen und bereits 1998 hat das „Team Grill Ueli“ im holländischen Raalte mit den SMOKY FUN Grills die Grill-Europameisterschaft gewonnen. Im Laufe der Jahre haben wir unsere Produkte immer weiter entwickelt und verbessert, damit sie den steigenden Ansprüchen unserer Kunden stets voll und ganz entsprechen. Heute bieten wir ein breites Sortiment an Smokern, Grills und Zubehör an. Im Jahr 2012 haben wir den 25'000sten SMOKY FUN Grill mit einer limitierten Sonderserie gefeiert. Heute verkaufen wir unsere Grills vor allem in Tschechien, der Schweiz, Deutschland, Belgien, Holland, Österreich und Skandinavien. Seit 2013 werden SMOKY FUN Geräte auch in Russland, Polen, Kasachstan, Spanien und Frankreich angeboten. Es wurden auch Geräte nach Japan, Bali, Kanada, USA und Brasilien verkauft. SMOKY FUN Grills empfiehlt auch der zweifache tschechische Grill-Meister und Kapitän des tschechischen National BBQ Teams Jiri Dolensky.

Tigergarnelen mit italienischem Risotto und Cherry Tomaten

Auf der Titelseite:

Gegrilltes Flanksteak mit gebratenen Kartoffeln, Kefen nach Kaiserart und Portweinsauce

Die Rezepte finden Sie unter www.smokyfun.net



Burger mit Pfefferminz, Mayonnaise und gegrilltem Gemüse

Das Rezept finden Sie unter www.smokyfun.net

SMOKY FUN GRILLGERÄTE EIGNEN SICH ZUM:

DIREKT GRILLEN

Grillen der Speisen direkt über der Hitze. Diese Methode eignet sich für die Speisen, die weniger als 30 Minuten gegrillt werden. So können vor allem Würste, Bratwürste und andere Speisen gegrillt oder kurz angegrillt werden. Rohe Speisen werden auf den Grillrost in der Brennkammer gelegt und direkt über der glühenden Kohle gegrillt.

INDIREKT GRILLEN

Die Speisen werden bei einer Temperatur zwischen 160° – 260°C gegrillt, entweder direkt auf dem Grillrost oder auf der Gussplatte (siehe Zubehör) in der Garkammer, die direkt neben der Brennkammer liegt (eignet sich zum Grillen von Steaks). Diese Methode nutzt die gleichmässige Strömung der heissen Luft, ähnlich wie ein Umluftofen. Die Speisen kommen nicht in direkten Kontakt mit Feuer, somit bleiben sie saftig und brennen nicht an.

BARBECUEN

Diese Methode ist ähnlich wie indirektes Grillen, mit dem Unterschied, dass mit niedrigeren Temperaturen gegrillt wird (80° – 140° C). Das ist die meist benutzte Methode bei unseren BBQ Smokern. So werden Speisen gegart, die eine längere Zubereitungszeit brauchen (z.B. grosse Fleischstücke). Dank dieser schonenden Methode bleiben die Speisen saftig und haben einen hervorragenden Geschmack.

RÄUCHERN

Die Modelle SMOKY FUN Big Chief oder Modelle mit zusätzlichem

Räucheraufsatz erlauben auch ein perfektes Räuchern. Die Kaminklappe wird geschlossen, über die restliche Glut werden Räucherspäne geschüttet und die Luftzufuhr an der Brennkammer minimalisiert, bzw. geschlossen. Die ideale Temperatur für kaltes Räuchern ist 30° – 60° C, für warmes Räuchern 60° – 90° C.

BACKEN

SMOKY FUN Grills eignen sich auch bestens zum Backen. Idealerweise wird dazu die Schamottplatte (siehe Zubehör) benutzt. So lässt sich knuspriges Brot oder Pizza backen. Die ideale Backtemperatur beträgt 180° – 260° C.

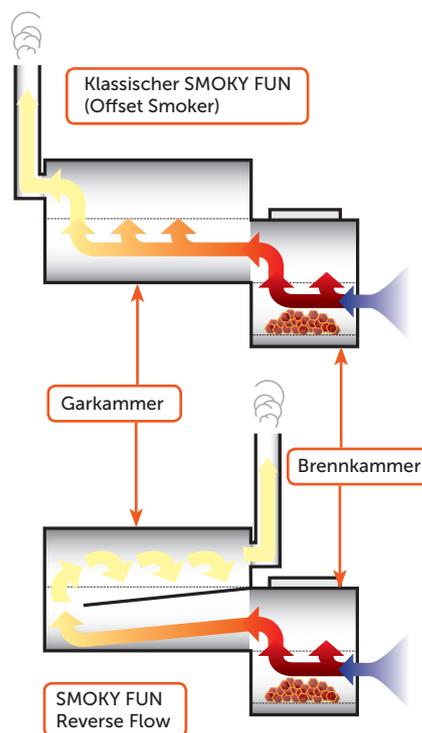
KOCHEN

Alle unsere BBQ Smoker haben eine Kochplatte, die über der Brennkammer platziert ist. Auf dieser Kochplatte können Speisen gekocht oder warm gehalten werden. Mit Hilfe des Schwenkarmes mit aufgehängtem Topf (siehe Zubehör) oder des Wokhalters mit Wokpfanne (siehe Zubehör) lassen sich grossartige Beilagen zu den gegrillten Speisen zubereiten.

FUNKTIONSPRINZIP DER SMOKY FUN BARBECUE SMOKER

Die Bedienung der SMOKY FUN Barbecue Smoker ist sehr einfach. Das Prinzip ist ähnlich wie in einem Ofen. Die Hitze wird in der Brennkammer entfacht, die Regulierklappe am Kamin und die Klappe an der Brennkammer werden geöffnet und der Grill heizt sich auf. Auf dem Bimetall Thermometer, der auf der Garkammer platziert ist, lässt sich die Temperaturentwicklung exakt verfolgen. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, kann mit dem Grillen begonnen werden.

Dank der Regulierklappe an der Brennkammer, dem Kamin und dem Deckel der Brennkammer lässt sich die Temperatur einfach regulieren und die geeignete Temperatur für die gewünschte Grillmethode problemlos einstellen. (Ein Video mit Funktionsprinzip finden Sie auf www.smokyfun.net Video: Smoky Fun „Wir grillen und räuchern“)



Beim klassischen SMOKY FUN-Modell (Offset-Smoker) verläuft die Hitze von der Brennkammer in die Garkammer. Mit zunehmender Distanz von der Brennkammer sinkt auch die Temperatur in der Garkammer. Der Austritt erfolgt auf der gegenüberliegenden Seite durch den Kamin. Die Differenz in der Garkammer beträgt je nach Temperatur zwischen 20° – 50° C. Mit einem Hitzeleitblech kann der Unterschied verringert werden.

Bei den Reverse Flow Modellen von SMOKY FUN wird die Hitze durch eine Umlenkplatte so angepasst, dass der Temperaturunterschied in der Garkammer zwischen 2° – 5° C liegt. Der Kamin wird auf der gegenüberliegenden Seite montiert. Somit macht die Hitze einen längeren Weg und kann sich gleichmässig über die ganze Garkammer verteilen.



Das übersichtliche Thermometer dient zur Kontrolle der Temperatur in der Garkammer. Die Skala wird in ° Celsius angezeigt und informiert auch über die verschiedenen Grillvarianten.

Das Thermometer gehört zur Standard-Ausrüstung der SMOKY FUN Smoker.



RÄUCHERN



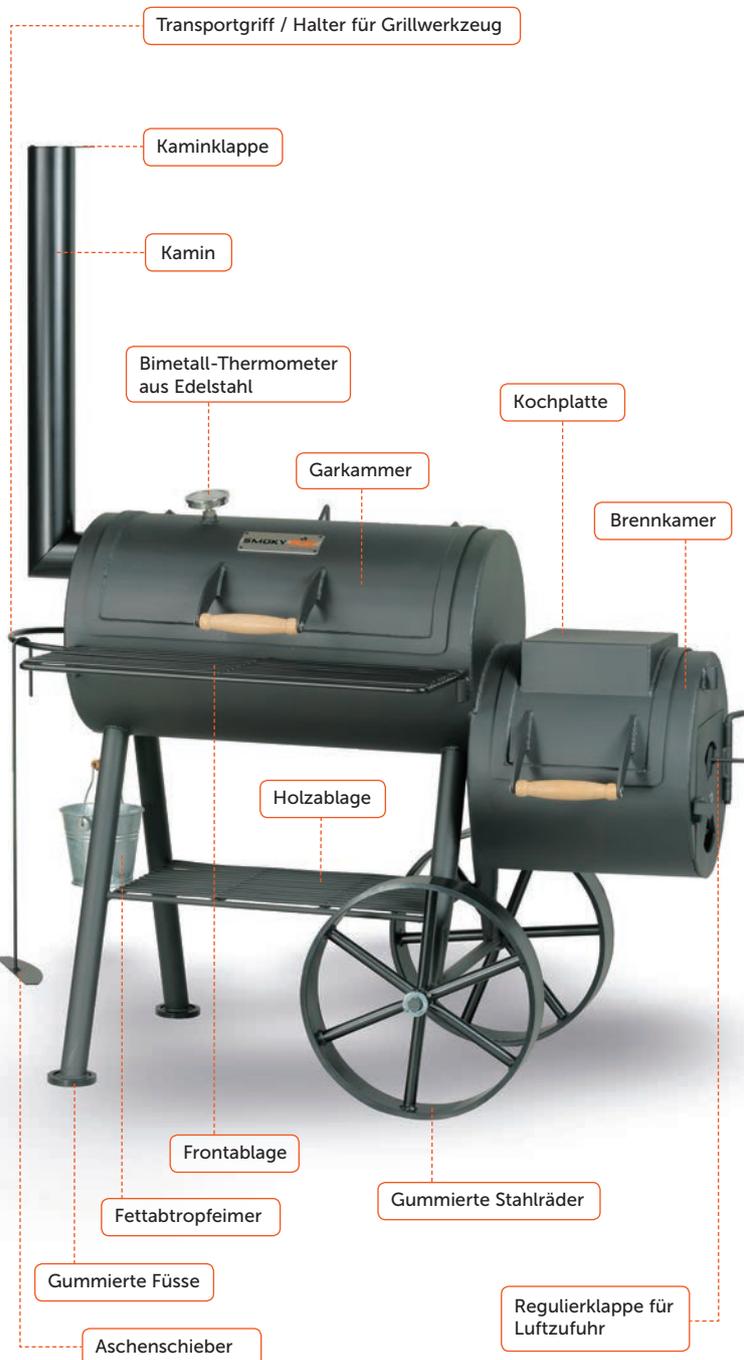
BARBECUE



GRILLEN



BACKEN



REVERSE FLOW - KAMIN

Die SMOKY FUN Reverse Flow Modelle haben einen variabel einsetzbaren Kamin. Dieser kann auf der einen Seite als Offset-Smoker, auf der gegenüberliegenden Seite (über der Brennkammer) als Reverse Flow-Smoker montiert werden.



REVERSE FLOW - UMLENKPLATTE

Das System Reverse Flow von SMOKY FUN wird durch eine Umlenkplatte in der Garkammer des Smokers erzeugt. Die Hitze wird unter der Platte auf die gegenüberliegende Seite der Brennkammer geleitet und kann erst dann in den oberen Bereich der Garkammer eintreten.



Der Kamin befindet sich auf derselben Seite wie die Brennkammer. Durch diese Umlenkung der Hitze wird die Temperatur in der ganzen Garkammer gleichmässig verteilt und das Grillgut dadurch schonend gegart. Das Reverse Flow System von SMOKY FUN eignet sich speziell für die Zubereitung grosser Fleischstücke wie Spare Ribs, Braten, Pulled Pork usw.



KOCHPLATTE

Auf der Kochplatte lassen sich Beilagen zubereiten oder fertige Speisen warm halten.



SCHWENKARM

Der Schwenkarm eignet sich zum Aufhängen eines Gusstopfes. Damit werden bei offener Brennkammer Speisen, Kaffee, Tee o.ä. über dem Feuer gekocht.



WOKHALTER

Der Wokhalter wird direkt in die Brennkammer über der Hitze eingesetzt. Mit der entsprechenden Wokpfanne lassen sich tolle Beilagen kochen.



GRILLDECKELHALTER

Mit dem Grilldeckelhalter wird die Luftzufuhr in die Brennkammer und die Garkammer erhöht. So lässt sich die Temperatur in der Garkammer noch einfacher steuern.



REGULIERUNG OBER-/UNTERHITZE (BEI MODELLEN AB 20")

Bei den SMOKY FUN Modellen ab 20" ist bereits ab Werk eine Steuerung für die Ober- und Unterhitze sowie ein Hitzeleitblech dabei. Durch das Hitzeleitblech wird die Temperatur in der Garkammer gleichmässiger verteilt. Wird eine höhere Oberhitze gewünscht, kann dies durch Öffnen des entsprechenden Schiebers erreicht werden.

TRADITION 5

L x B x H [cm]: 142 x 77 x 149
Grillfläche [cm]: 38 x 72 Garkammer
38 x 38 Brennkammer
Durchmesser
des Grillkörpers: 16" (40 cm)
Material [mm]: Stahlblech 5
Gewicht [kg]: ca. 125



Quarkkuchen mit Himbeersauce

Das Rezept finden Sie unter
www.smokyfun.net



PARTY WAGON 5

L x B x H [cm]: 175 x 77 x 170
Grillfläche [cm]: 38 x 98 Garkammer
38 x 52 Brennkammer
Durchmesser
des Grillkörpers: 16" (40 cm)
Material [mm]: Stahlblech 5
Gewicht [kg]: ca. 140



TRADITION 6

L x B x H [cm]: 142 x 77 x 149
Grillfläche [cm]: 38 x 72 Garkammer
38 x 38 Brennkammer
Durchmesser
des Grillkörpers: 16" (40 cm)
Material [mm]: Stahlblech 6
Gewicht [kg]: ca. 145



BIG CHIEF 5

L x B x H [cm]: 204 x 77 x 204
Grillfläche [cm]: 38 x 107 Garkammer
38 x 52 Brennkammer
3x ø 38 Räuchereinheit
Durchmesser
des Grillkörpers: 16" (40 cm)
Material [mm]: Stahlblech 5
Gewicht [kg]: ca. 195



PARTY WAGON 6 REVERSE FLOW

L x B x H [cm]: 175 x 77 x 170
Grillfläche [cm]: 38 x 98 Garkammer
38 x 52 Brennkammer
Durchmesser
des Grillkörpers: 16" (40 cm)
Material [mm]: Stahlblech 6
Gewicht [kg]: ca. 180



BIG CHIEF 6

L x B x H [cm]: 204 x 77 x 204
 Grillfläche [cm]: 38 x 107 Garkammer
 38 x 52 Brennkammer
 3x ø 38 Räuhereinheit

Durchmesser
 des Grillkörpers: 16" (40 cm)
 Material [mm]: Stahlblech 6
 Gewicht [kg]: ca. 250



BIG CHIEF 20"

L x B x H [cm]: 275 x 88 x 220
 Grillfläche [cm]: 48 x 122 Garkammer
 48 x 61 Brennkammer
 3x ø 48 Räuhereinheit

Durchmesser
 des Grillkörpers: 20" (50 cm)
 Material [mm]: Stahlblech 6
 Gewicht [kg]: ca. 450



PARTY WAGON 20"

L x B x H [cm]: 220 x 88 x 180
 Grillfläche [cm]: 48 x 122 Garkammer
 48 x 61 Brennkammer

Durchmesser
 des Grillkörpers: 20" (50 cm)
 Material [mm]: Stahlblech 6
 Gewicht [kg]: ca. 320

erhältlich auch als Reverse Flow



PARTY WAGON 24"

L x B x H [cm]: 270 x 94 x 190
 Grillfläche [cm]: 58 x 155 Garkammer
 58 x 78 Brennkammer

Durchmesser
 des Grillkörpers: 24" (60 cm)
 Material [mm]: Stahlblech 6
 Gewicht [kg]: ca. 420

erhältlich auch als Reverse Flow





BIG CHIEF 24"

L x B x H [cm]: 320 x 94 x 220
 Grillfläche [cm]: 58 x 140 Garkammer
 58 x 78 Brennkammer
 3x ø 58 Räuchereinheit

Durchmesser
 des Grillkörpers: 24" (60 cm)
 Material [mm]: Stahlblech 6
 Gewicht [kg]: ca. 610

Dank eigener Produktion können wir auch spezielle Kundenwünsche und Sonderaufträge in überschaubaren Terminen berücksichtigen bzw. fertigen.

Ob ein Kunde einen individuellen Wunsch für einen Standard-Smoker hat, ob er einen eckigen Smoker für einen bestehenden Anhänger wünscht, oder ein Grossgerät fix im Aussenbereich eines Restaurants gebaut haben möchte, SMOKY FUN ist der richtige Partner für alle anspruchsvollen Hobby- und Profi-Grilleure.



BBQ TRAILER

Alle 20" und 24" Modelle sind auch als fixer Aufbau auf gebremsten oder ungebremsten Anhängern erhältlich. Spezifische Kundenwünsche können fast unbegrenzt realisiert werden. Kontaktieren Sie uns.



Unsere Sonderserien SMOKY FUN GRILL TRAIN und SUPER TRAIN haben längst Kultstatus unter den Smokern erreicht. Oft kopiert, aber dennoch unerreicht. Aufgrund der sehr aufwändigen Bauweise dieser Geräte ist die Auflage limitiert. Der GRILL TRAIN kommt als 16" Standard Modell in einheitlicher Grösse. Die Modelle SUPER TRAIN 20", 24" und 28" werden auf Kundenwunsch in unterschiedlichen Längen und Ausführungen gebaut. Zu allen GRILL TRAIN und SUPER TRAIN Modellen sind Schienen, Kohletender und Anhänger erhältlich.



Dieses Modell SMOKY FUN Super Train wurde im Jahr 2013 auf Kundenbestellung gebaut. Neben dem Super Train mit speziellem Kohletender und Schiene war auch ein Transportanhänger mit entsprechendem Schienensystem, Halterungen und elektrischer Winde im Lieferumfang enthalten.

SMOKY FUN SUPER TRAIN 24"

L x B x H [cm]: 450 x 80 x 200
Grillfläche [cm]: 275 x 58 Untere Garkammer
 275 x 25 Obere Garkammer
 3x ø 28 Räuchereinheit
 50 x 50 Inox-Grillplatte
 150 x 80 Kohletender

Garkammer ø: 24" (60 cm)
Material [mm]: Stahlblech 6
Gewicht [kg]: 820 Lok, 150 Tender



KAMIN – RÄUCHER-EINHEIT

Der Kamin lässt sich ganz einfach durch eine Räuchereinheit ersetzen.



GARKAMMER MIT DREI KLAPPEN

Die Klappen können einzeln oder die Klappen 1 und 2 gemeinsam geöffnet werden. So entsteht ein riesiger Garraum, der auch für Spanferkel oder Tierhälften genutzt werden kann.



FETT-ABTROPFEIMER

Fängt abtropfendes Fett aus der Garkammer auf.



GALGEN MIT SEILZUG

Durch Entfernen der Inox-Grillplatte können über dem offenen Feuer mit einem Topf Beilagen usw. gekocht werden. Mit dem Seilzug kann die Höhe des Topfes über dem Feuer variiert werden.



REGULIERKLAPPE OBER-/UNTERHITZE
 Zur Regulierung der Ober- und Unterhitze.



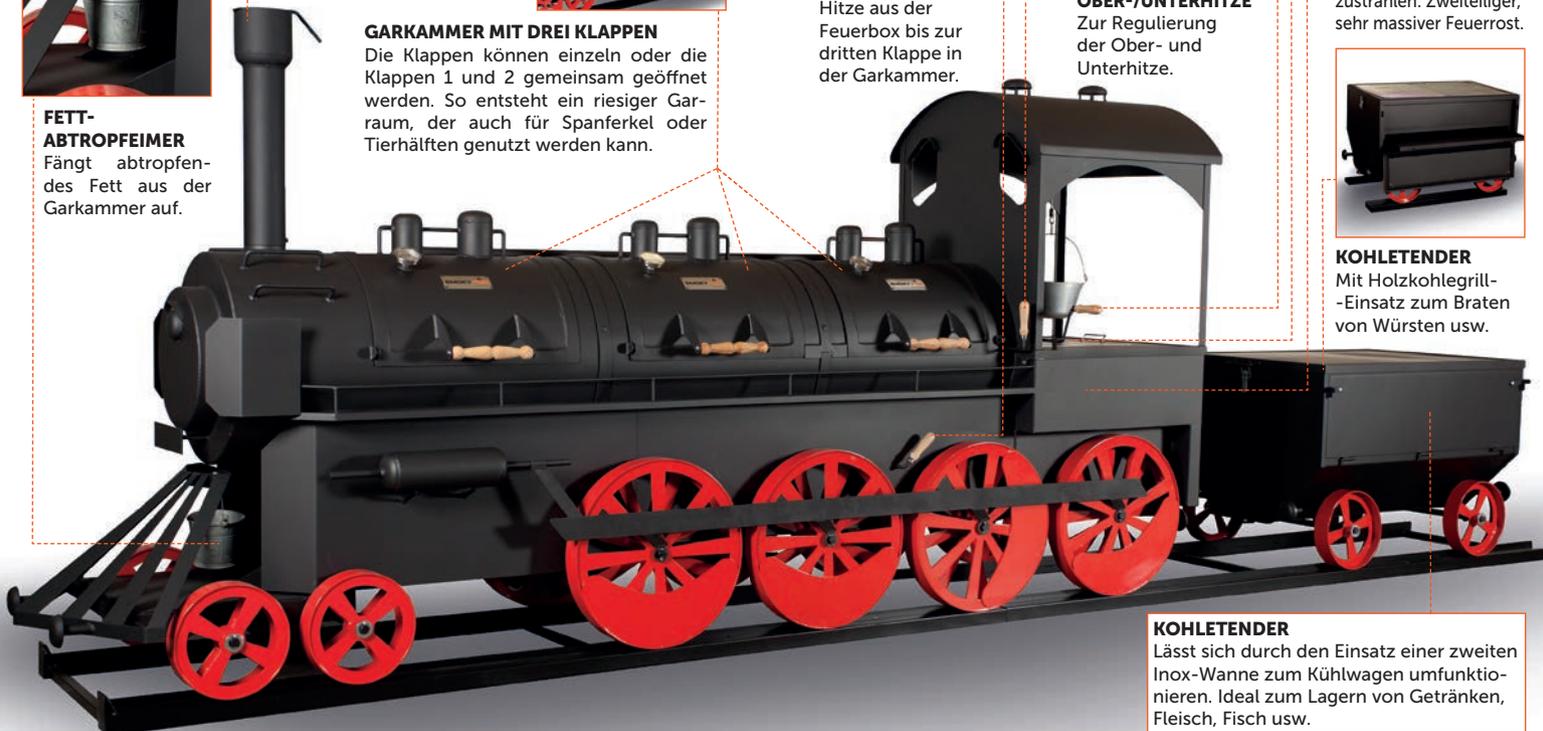
INOX-GRILLPLATTE
 Zum direkten Kochen oder Grillen über der Hitzequelle.



FEUERBOX
 Diese ist doppelwandig und zusätzlich noch schamottiert. Somit wird die Hitze effektiv in die Garkammer geleitet, ohne nach aussen abstrahlen. Zweiteiliger, sehr massiver Feuerrost.



KOHLETENDER
 Mit Holzkohlegrill-Einsatz zum Braten von Würsten usw.



KOHLETENDER

Lässt sich durch den Einsatz einer zweiten Inox-Wanne zum Kühlwagen umfunktionieren. Ideal zum Lagern von Getränken, Fleisch, Fisch usw.



INDIANA

$\varnothing \times H$ [cm]: 70 x 80
 Grillfläche [cm]: \varnothing 50
 Material [mm]: Stahlblech 4
 Gewicht [kg]: ca. 30



BAHIA

$L \times B \times H$ [cm]: 90 x 65 x 80
 Grillfläche [cm]: 72 x 38
 Material [mm]: Stahlblech 4
 Gewicht [kg]: ca. 51



PUEBLA

$L \times B \times H$ [cm]: 90 x 65 x 142
 Grillfläche [cm]: 72 x 38
 Material [mm]: Stahlblech 4
 Gewicht [kg]: ca. 85



RÄUCHERAUFSATZ

zu Tradition 16" und Party Wagon 16"
 $\varnothing \times H$ [cm]: 30 x 75
 Grillfläche [cm]: 2x \varnothing 28
 Rohr \varnothing : 12" (30 cm)
 Material [mm]: Stahlblech 3
 Gewicht [kg]: ca. 22



BEISTELLTISCH

zu allen Grillmodellen
 $L \times B \times H$ [cm]: 81 x 45 x 80
 Material: Arbeitsplatte aus Holz, mit Metallkonstruktion
 Gewicht [kg]: ca. 18

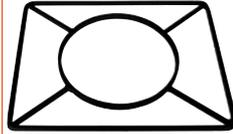




ABDECKHAUBE



HITZELEITBLECH



WOKHALTER



ASCHENEIMER MIT DECKEL



FEUERROST



INOXROSTE



DECKELHALTER GROSS/KLEIN



GUSSTOPF



SEILSPIESS AUS EDELSTAHL



SCHWENKARM



THERMOMETER



ERSATZFARBE



KOCHSCHÜRZE GROSS



KOCHSCHÜRZE KLEIN



PROFI-GRILLHANDSCHUHE



HOLZGRIFFE



ASCHENSCHIEBER



RÄUCHERSPÄNE FLAMY



FETTEIMER



WENDEHAKEN



ROSTREINIGER



FEUERKRÄUTER FLAMY



GEWÜRZ FLAMY



SAUCEN FLAMY



WOKPFANNE



GUSSPLATTE



SCHAMOTTE



KOKOSKOHLE



HOLZKOHLE AUS HARTHOLZ



FEU-START ANZÜNDHILFE



FUNKTIONSMODELLE DER GRILLS SMOKY FUN IM MASSSTAB 1:4

Wir produzieren auch voll funktionstüchtige Modelle der Grills Tradition und Big Chief im Massstab 1:4. Die Modelle eignen sich hervorragend als Dekoration oder zur Präsentation im Laden.

Modell	Rohr Ø [cm]	Blechstärke [mm]	L x B x H [cm]	Garkammer [cm]	Brennkammer [cm]	Räucher-einheit [cm]	Grillroste Ø [mm]	Gummierte Räder & Füße	Gewicht [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
KLASSISCHE HOLZKOHLEGRILLS									
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