



GRILLEN WIE IM WILDEN WESTEN
PRODUKTE & PREISE 2009





CACTUS JACK BBQ-SMOKER®

Lieben Sie den saftigen Geschmack von gegartem Fleisch? Sie sind ein Fan der amerikanischen Grillart, doch Sie finden kein Mittel für das perfekte BBQ-Erlebnis zu Hause? Dann holen Sie sich doch einfach ein Stück Amerika nach Hause und begeistern Sie Ihre Familie, Freunde und Kollegen mit Ihrem Barbecuegrill von Cactus Jack®.

Eins ist sicher: Mit einem Grill von Cactus Jack® gelingt Ihr BBQ garantiert! Dieser in Europa handgefertigte, dickwandige und original Cactus Jack® Stahlgrill ist ein vielseitiger Smoker, der viele praktische Extras für ein Grillerlebnis der besonderen Art bietet. Dank seines einzigartigen Grillsystems können Sie Ihre Lieblingsgerichte sogar mit verschiedenen Kochtechniken zubereiten.

Als Gewinner diverser BBQ-Meisterschaften empfehlen wir die original Wandstärke von 6,5 mm.





LET'S BBQ!



01 Grillen

Die Glut ist direkt unter dem Grillgut in der Feuerbox (160°-300°C).

02 Indirekt Grillen & Backen

Die Glut und/oder das Feuer lodert seitlich in der Feuerbox mit geöffnetem Feuerboxdeckel. Gegrillt oder gebacken wird in der Hauptkammer (160°-300°C).

03 Barbecuen

Das Feuer flackert seitlich in der Feuerbox und Sie garen/barbecuen Ihre Speisen bei niedriger Temperatur. Verwenden Sie gut gelagertes Frucht Hartholz und lassen Sie den Feuerboxdeckel während des Garens geöffnet. Für ein perfektes BBQ-Menü sollte das Grillgut über eine längere Zeit in der Hauptkammer garen (idealer Temperaturbereich: 100-120° C).

04 Räuchern

Die Glut ist seitlich in der Feuerbox, alle Lüftungsklappen sind geschlossen. Mit der Auswahl der Holzsorte und Räucherchips bestimmen Sie die Rauchintensität und Geschmacksrichtung (30°-60°C).

05 Kochen

In Töpfen und Pfannen (vorzugsweise aus Gusseisen) können Sie mittels Schwenkarm über der Feuerbox Ihre Speisen zubereiten.



A photograph of three cowboys on horseback in a desert setting. The central cowboy is in the foreground, wearing a dark shirt and a cowboy hat, holding a lasso aloft. Two other cowboys are visible behind him, also on horseback. The background is a light, textured wall.

DIE MODELLE VON CACTUS JACK®

Longhorn

Der Longhorn ist ein BBQ-Smoker, der sich dank seiner grossen Grillfläche und Feuerbox hervorragend für gesellige BBQ-Abende mit der Familie oder Freunden eignet. Der Unterbau ist fest verschweisst und massiv gebaut. Ein grosser Frontablagelagerost und ein zusätzlicher Ablagerost vor der Feuerbox bieten viel Platz und Komfort beim Barbecuen. Die Schwenkarm-Halterung ermöglicht das Kochen über dem Feuer. Der Longhorn ist in den Grössen (Durchmesser) 41 cm (16") und 51 cm (20") erhältlich.



WANTED

16" LONGHORN

GEWICHT (KG)	220
GRILLFLÄCHE (CM)	90 x 40
MASSE (L/B/H)	180/80/145
RAUCHROHRROST	NEIN

SPECIALS

- VERLÄNGERTE GARKAMMER MIT 3 HERAUSNEHMBAREN GRILLROSTEN
- THERMOMETER
- PATENTIERTER BBQ-STONE™
- GROSSE FEUERBOX MIT ZUSÄTZLICHEM GRILLROST
- SCHWENKARM-HALTERUNG
- INTEGRIERTE KOCHPLATTE AUF DEM DECKEL DER FEUERBOX
- REGELBARE LUFTZUFUHR
- FRONTBLAGEROST
- HOLZABLAGE UNTER DEM SMOKER
- ASCHENSCHIEBER
- FETTAUSLASS MIT AUFFANGBEHÄLTER

SFR. 3'490.-

20" LONGHORN

GEWICHT (KG)	310
GRILLFLÄCHE (CM)	105 x 50
MASSE (L/B/H)	200/90/155
RAUCHROHRROST	NEIN

SPECIALS

- VERLÄNGERTE GARKAMMER MIT 3 HERAUSNEHMBAREN GRILLROSTEN
- THERMOMETER
- GROSSE FEUERBOX MIT ZUSÄTZLICHEM GRILLROST
- SCHWENKARM-HALTERUNG
- INTEGRIERTE KOCHPLATTE AUF DEM DECKEL DER FEUERBOX
- REGELBARE LUFTZUFUHR
- FRONTBLAGEROST
- HOLZABLAGE UNTER DEM SMOKER
- ASCHENSCHIEBER
- FETTAUSLASS MIT AUFFANGBEHÄLTER

SFR. 4'990.-



Chuckwagon

Der 16" Chuckwagon ist der Traum eines jeden BBQ-Liebhabers und eignet sich besonders gut zur Nutzung im privaten Bereich. Er zeichnet sich durch ein hohes Mass an Flexibilität und einer hohen Kapazität aus. Dank verschiedener Temperaturbereiche lassen sich mit diesem Modell unterschiedliche Speisen gleichzeitig zubereiten. Eine grosse Feuerbox ermöglicht dabei eine sehr feine Steuerung der Hitze.

Der 20" Chuckwagon Catering Magic Jack™ eignet sich ideal für Restaurants oder Catering-Services, die am liebsten mit dem besten Equipment und den ganz „Grossen“ arbeiten. Die Grösse der Feuerbox und der Rohrdurchmesser sind mit dem Hubraum eines Automotors vergleichbar: Je grösser die Box und der Ofen, um so ruhiger wird es beim Kochen. Für das perfekte BBQ sind eine gleichmässige Hitzeverteilung und die richtige Temperatur entscheidend.

Der Chuckwagon ist in den Rohrgrössen 41 cm (16") und 51 cm (20") erhältlich.



WANTED

16" CHUCKWAGON RANCH™

GEWICHT (KG)	280
GRILLFLÄCHE (CM)	130 x 40
MASSE (L/B/H)	230/85/145
RAUCHROHRROST	5 Stück (Ø 40 cm)
ZUSATZROST	35 x 37 cm

SPECIALS

- FRONTABLAGE-, KAMINABLAGE- UND HOLZABLAGEROST
- ABLAGEROST VOR DER FEUERBOX
- PATENTIERTER BBQ-STONE™
- 2 THERMOMETER
- 3 GRILLROSTE IN DER HAUPTKAMMER
- 2 GRILLROSTE IN DER FEUERBOX
- 5 RAUCHKAMMERGRILLROSTE
- INTEGRIERTE KOCHPLATTE AUF DEM DECKEL DER FEUERBOX
- SCHWENKARM-HALTERUNG
- ASCHENSCHIEBER

SFR. 5'490.-

20" CHUCKWAGON CATERING MAGIC JACK™

GEWICHT (KG)	420
GRILLFLÄCHE (CM)	150 x 50
MASSE (L/B/H)	245/90/200
RAUCHROHRROST	5 Stück (Ø 50 cm)
ZUSATZROST	35 x 37 cm

SPECIALS

- FRONTABLAGE-, KAMINABLAGE- UND HOLZABLAGEROST
- ABLAGEROST VOR DER FEUERBOX
- 2 THERMOMETER
- 3 GRILLROSTE IN DER HAUPTKAMMER
- 5 RAUCHKAMMERGRILLROSTE
- BESONDERS GROSSE FEUERBOX MIT ZUSÄTZLICHEM GRILLOST
- INTEGRIERTE KOCHPLATTE AUF DEM DECKEL DER FEUERBOX
- SCHWENKARM-HALTERUNG
- ASCHENSCHIEBER
- KONVEKTIONSROHR ZUR OPTIMALEN HITZEVERTEILUNG CATERING VERSION

SFR. 7'690.-



Cactus Jack® BBQ-Stone™

Alle Cactus Jack® 16" Barbecue Smoker werden exklusiv mit dem einzigartigen und patentierten BBQ Stone™ ausgerüstet. Mit diesem Rauchpartikelfilter werden nicht nur alle Rauchpartikel filtriert, sondern auch das Eindringen von Flammen in die Hauptkammer verhindert. Gleichzeitig wird eine konstantere und gleichmässige Temperatur beim Kochen erzielt.

Special Edition

Der Special Edition ist wohl das beliebteste BBQ-Modell von Cactus Jack Klein, schön, praktisch und dank seiner „handlichen“ Grösse perfekt für jede Terrasse geeignet. Als kleiner Alleskönner bietet er Ihnen beste Voraussetzungen für grosse Grillfolge. Kochtechniken wie Grillen, indirekt Grillen, Barbecuen, Räuchern oder Kochen werden zum Kinderspiel.



16" SPECIAL EDITION

Gewicht (kg)	150
Grillfläche (cm)	71 x 40
Masse (L/B/H)	145/80/145
Rauchrohrrost	nein
Zusatzrost	nein

Specials

- Thermometer
- Patentierter Cactus Jack® BBQ-Stone™
- Feuerbox mit zusätzlichem Grillrost
- 2 Grillroste in der Hauptkammer
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel der Feuerbox
- Regelbare Luftzufuhr
- Frontablagelrost
- Schwenkarm-Halterung
- Holzablage unter dem Smoker
- Aschenschieber
- Fettauslass mit Auffangbehälter

SFR. 2'290.-

Cactus Jack® MCI Marketing Services
 Chottgasse 14 | CH 6235 Winikon
 Tel. + 41(0) 41 929 00 10 | Fax. +41(0) 41 929 00 15 | Mob. +41(0) 79 219 60 00

www.mci-marketing.ch
info@mci-marketing.ch