

Gourmetkockar

I England finner man många gourmetkockar bland Bradleyanvändarna som använder Bradley Smoker både till vardags och för bruk i restauranger, pubar och cateringverksamheter. Bland annat har Bradley Smoker i England levererat rökskåp till Jamie Olivers *fernton* restauranger i London. TV-kocken Mike Robinson, med sin Pot Kiln pub och restaurang, känd från TV-programmet Heaven's Kitchen, gillar och använder Bradley Smoker så mycket att de blivit auktoriserad återförsäljare.

Hösten 2007 kunde man i BBC2's program *Eating With the Enemy* se James Martin, Englands bästa TV-kock använda Bradley Smoker i sin matlagning.

Sportfiskare

Om du är en hängiven sportfiskare, utnyttja möjligheten att röka din egen fångst! Kallrökt lax direkt ur din Bradley Smoker går inte på långa vägar att jämföra med den lax du hittar i affären. Eller varför inte varmröka lax, lika enkelt som gott. Bradley Smoker hittar du hos många sportfiskebutiker runt om i landet.

Charketurist

Våra Bradley Smoker rökgeneratorer är populära hos bland annat charketursiter som vill röka på egna villkor. Med ett rökskåp anpassat för sin verksamhet kompletterat med en Bradley rökgenerator finns stora möjligheter att röka lite större mängder. Det vare sig det handlar om korv, fågel, fläsk, eller nöt...

Delikatessbutiker och gårdsbutiker

Bradley Smoker används också till att röka lite mer ovanliga livsmedel som rökta oliver, rökt vitlök, rökt chili och självklart rökt ost.

Jägare

Hare, rådjur, vildsvin, älg, fasan - allt passar bra att röka med en Bradley Smoker. Jakt- & fisketidningar i Sverige har återkommande gett Bradley Smoker högsta betyg.

"Den guldbruna laxen föll fint sönder när vi la upp den. Röksmaken var fin rakt igenom och saltan perfekt - långt ifrån den snabbbrökta varianten du köper i affären. Rådjursbogarna var lika lyckade de, perfekt smak och sätta." Så skriver till exempel Fiske För Alla.

Rådjursjägare

Korvproducent

Att göra egen korv är ett säkert sätt att förvissa sig om att det bara är goda saker man får i sig. Gillar du rökt korv så är det mycket enkelt och snabbt gjort i Bradley Smoker.

Grisuppfödare

Har du gott om fläskkött? Tänk bacon och skinka. En Bradley Smoker är ett självklart val för att förädla köttet till delikatesser.

BBQ-entusiast

Äkta BBQ med sina lättbrökta grillbitar tillagade på låg värme under lång tid är en utbredd tradition i Nordamerika. Och Bradleys hemsida erbjuder en mängd recept för en lyckad BBQ-afton.