



originalsmoker

Bradley Original Smoker är ett unikt röskåpssystem för varm- och kallrökning som tillverkats sedan 1999. *Flavour Bisquettes* är smakbriketter som har en brinntid på 20 minuter per brikett vid konstant temperatur i rökgeneratoren. De ger en ren och jämn rök utan varma rökgaser, syror och kåda som annars kan ge bismak åt de rökta produkterna. Röskåpet kan jämföras med ett litet kylskåp i storlek och är inte tyngre än att det kan bäras.

ART.NR: BT1SCE240 3 996 kr *Rek. pris exkl. moms*

stainlesssteelsmoker

Bradley Stainless Steel Smoker är ett rostfritt röskåp som konstruerats på grund av efterfrågan på en Bradley Original Smoker i rostfritt från cateringfirmor och andra företag. Bortsett från det rostfria materialet är denna modell identisk med Bradley Original Smoker.

ART.NR: BTSTCE240 4 796 kr *Rek. pris exkl. moms*



digitalsmoker4rack

Digital Smoker 4rack med fyra galler har samma funktioner som Bradley Original Smoker, men har dessutom den digitala teknikens fördelar. Temperatur, tid och rök kan styras fullt ut. Det går att ställa in exakt rökmängd, exakt rökningstid och exakt temperatur.

ART.NR: BTDS76CE 4 716 kr *Rek. pris exkl. moms*



digitalsmoker6rack

Digital Smoker 6rack med sex galler har samma funktioner som fyrgallersmodellen, men extra tillagningsytor. Perfekt för småskalig produktion i gårdsbutiker eller för den som vill röka större mängder vid ett tillfälle.

ART.NR: BTDS108CE 5 800kr *Rek. pris exkl. moms*



smokegenerator

Kasta inte bort det gamla kylskåpet! Gör om det till ett röskåp med hjälp av rökgeneratoren Bradley Smoke Generator och en adapter. Det är samma rökgenerator som finns i Bradley Stainless Steel Smoker, men här försedd med en adapter för att kunna anslutas till lämpligt skåp. Ritningar ingår för den som vill bygga ett eget röskåp.

ART.NR: BTSGCE240 2 316 kr *Rek. pris exkl. moms*



Mer information finns på www.bradleysmoker.se



flavourbisquettes®

Hemligheten med Bradleys rökskåp är Bradleys smakbriketter Flavour Bisquettes®. Briketterna tillverkas genom att träspånor sammanpressas i exakta kvantiteter, under ett exakt tryck och till en exakt densitet. Röken får sin arom genom valet av träslag.

- Al och lönn ger en rik och tydlig arom som passar till fisk, skinka och bacon.
- Den starka och mycket distinkta aromen från mesquite och hickory passar till köttretter som revbensspjäll och fläskkarré.
- Äpple och körsbär ger en sötare, mildare röksmak, lämplig för fågel och vilt.

En Bradley-rök använder en brikett per 20 minuter och skapar en ren röksmak. När briketten är förbrukad skjuts den försiktigt ut ur brännaren med hjälp av nästa brikett, för att släckas i en skål med vatten. Rökningen pågår så länge Bradley-röken matas med briketter.

När trä brinner frigörs aromen under de första minuterna av brinntiden. När träet genererar så mycket värme att det brinner med öppen låga uppkommer höga temperaturer och syror, kåda och gaser frigörs. Det påverkar både smaken och utseendet på de rökta livsmedlen negativt. När träet brinner är det svårt att hålla kontrollen över matlagingsresultatet. Med Bradleys smakbriketter utgår detta överraskningsmoment.

Bradleys smakbriketter ger ingen oönskad temperaturökning. Röken i en Bradley-rök är också fyra gånger renare än rök från samma typ av träspånor som eldas i glödfat eller eldkammare.

En Bradley-rök förbrukar ungefär en brikett var 20:e minut. Driftskostnaderna blir därför inte högre än 10 - 12 kr per timme.

BTAL48	Al 48 briketter	200 kr
BTAP48	Äpple 48 briketter	200 kr
BTCH48	Körsbär 48 briketter	200 kr
BTOK48	Hickory 48 briketter	200 kr
BTMP48	Lönn 48 briketter	200 kr
BTMQ48	Mesquite 48 briketter	200 kr
BTOK48	Ek 48 briketter	200 kr
BTPC48	Pekan 48 briketter	200 kr
BTSB48	Specialblandning 48 briketter	200 kr
BT5FV60	Fem olika smaker 60 briketter	250 kr

BTAL120	Al 120 briketter	399 kr
BTAP120	Äpple 120 briketter	399 kr
BTCH120	Körsbär 120 briketter	399 kr
BTOK120	Hickory 120 briketter	399 kr
BTMP120	Lönn 120 briketter	399 kr
BTMQ120	Mesquite 120 briketter	399 kr
BTOK120	Ek 120 briketter	399 kr
BTPC120	Pekan 120 briketter	399 kr
BTSB120	Specialblandning 120 briketter	399 kr

Rek. pris exkl. moms

Mer information finns på www.bradleysmoker.se



extragaller

Fyra extra galler som ger dubbel matlagningssyta i Bradley-röken vid tillagning av livsmedel med låg höjd. Gallren placeras ovanpå varandra för att ge dubbel yta. Idealiskt vid tillagning av fiskfilé och korv.

ART.NR: BT4XR
228 kr *Rek. pris exkl. moms*

finmaskigtgaller 4 st

Fyra teflonbelagda finmaskiga galler idealiska för tillagning av mindre delar som köttstrimlor, mandlar och ostron.

ART.NR: BTJERKYRACK
228 kr *Rek. pris exkl. moms*



regnskydd

Ett formsytt regnskydd som skyddar Bradley-röken för väder och vind. BTWRC är avsett för Bradley Original Smoker, Stainless Steel Smoker och Digital Smoker 4 rack och BTWRC6 för Digital Smoker 6 rack.

ART.NR: BTWRC / BTWRC6
248 kr *Rek. pris exkl. moms*

digitaltermometer

Liten programmerbar termometer där kötttyp och önskad stekningsgrad kan ställas in. Ger också en noggrann angivelse av köttets temperatur. Termometern har fjärrlarmsfunktion.

ART.NR: BTDIGITHERM
288 kr *Rek. pris exkl. moms*



receptsamling

Receptsamlingen Bradley Smoker Collection har ett lättanvänt solfjädersformat. Innehåller 56 recept. Finns på engelska.

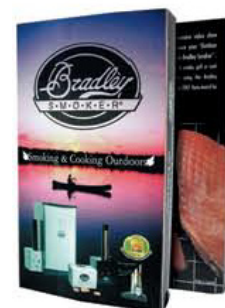
ART.NR: RECIPEVOL1
150 kr *Rek. pris exkl. moms*



matlagnings-DVD

Vår innehållsrika DVD *Rökning och matlagning utomhus* med användningstips för Bradley-röken. På engelska

ART.NR: BTDVD1
RRP: 135 kr *Rek. pris exkl. moms*



bradleyförkläde

Detta tåliga Bradley-förkläde passar lika bra vid grillning och rökning som vid annan matlagning. Förklädet kan endast beställas på vår hemsida.

ART.NR: BLACKAPRON
195 kr *Rek. pris exkl. moms*



bradley-keps

Imponera på vännerna och skugga ögonen med en snygg Bradley-keps. Finns endast i svart, beställs på vår hemsida.

ART.NR: BLACK CAP
90 kr *Rek. pris exkl. moms*

