

The by smoking barrels Barrel

Ontstaan BBQ

Lees over het ontstaan
van de nieuwe barbecue

Alles wat erbij hoort

Leer meer over de
onderdelen van The Barrel



INHOUD

4 ONTSTAAN

INFOGRAPHIC **6**
THE BARREL

8 ALLES WAT ERBIJ
HOORT

10 BUILT TO LAST

CHEF'S SPECIAL **12**

14 BBQ-SCHIERIG



smoking barrels

ONTSTAAN

Als klein ventje was ik blij te maken met goed eten. Ik ben opgegroeid met verschillende keukens doordat mijn zussen en ik thuis verschillende oppassen over de vloer kregen. Van de Marokkaanse tot Hongaarse keukens, al bleven de oer-Hollandse recepten van mijn oma altijd favoriet. Naarmate ik ouder werd ontwikkelden mijn kookkunsten en ben ik vanaf mijn 16e begonnen als koksassistent bij kookschool Keizer Culinair in Amsterdam.

Mijn interesse in het koken met vuur en rook heb ik hier ontwikkeld. Ik vond niks leuker dan het grillen van een mooi stuk bavette of het koud roken van kabeljauw.

Mijn passie voor het ambacht van het barbecueën groeide door. Ik ben heel leergierig ingesteld waardoor ik me wilde blijven verdiepen. Ik bekeek elke BBQ als een muziekinstrument. Welke toetsen en tonen heb je nodig om je vlees en vis optimaal te bereiden? Op welke temperatuur kun je het beste roken? Welke houtskool werkt het best voor grillen? Wat voor soort hout gebruik je voor het bakken van pizza's?

Wat ik ontdekte, is dat de meeste barbecues, zoals een kamado, offset smoker, of vuurschaal, slechts één kooktechniek bieden. Dit maakt het bereiden van meerdere gerechten met verschillende kooktechnieken niet mogelijk en maakt dat je altijd meerdere apparaten nodig hebt.

Ik ging zelf met pen en papier aan de slag en schoolde mezelf om tot werktuigbouwkundige en lasser. Na talloze schetsen, jaren van onderzoek en meerdere prototypes ontstond stap voor stap het ontwerp dat ik voor ogen had. Het resultaat is een barbecue die bestaat uit twee barrels die samen één multifunctioneel kookstelsel vormen. Een ontwerp dat iedere kooktechniek met vuur mogelijk kan maken.

Een barbecue die twee kookruimtes biedt: een verticale barrel en een horizontale barrel die zowel afzonderlijk als tegelijkertijd kunnen worden gebruikt door middel van een sluis die open en dicht kan. Hierdoor creëerde ik een barbecue die echt alles kan.



THE BARREL

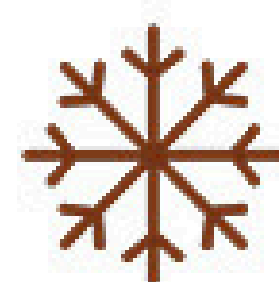
VERSTELBARE ROOSTERS

Met drie verstelbare grillstanden en een pizzasteenhouder kun je alles bereiden, van sappige steaks tot knapperige pizza's. Creëer eenvoudig verschillende hittezones, zowel direct als indirect.



LOW & SLOW

In de verticale barrel heb je uitstekende controle over de temperatuur en het vuur, door de slimme plaatsing van ventilatieopeningen en het doordachte ontwerp. Hierdoor kun je de rookintensiteit en temperatuur nauwkeurig regelen voor het perfect rook resultaat.



KOUD

Open de sluis tussen de barrels om de rook van de verticale naar de horizontale barrel te laten stromen, waar de rook je vlees of vis verrijkt met een rijke en rokerige smaak

INNOVATIEVE SLUIS TECHNOLOGIE

Ons luik maak het verbinden van je twee kookruimtes een fluitje van een cent. Door het luik te openen kan je eenvoudig rook en hitte toevoegen aan je grill. Zo kan je gerechten zowel koud als warm roken.

Review van een Barrel gebruiker

“Topding! Echt zo'n barbecue waar je alles mee kunt roken, grillen, bakken... noem maar op. Hij voelt solide, en ziet er ook nog eens strak uit”

THOMAS BOUWMAN

HORIZONTALE BARREL

Ideaal voor grillen en koud roken, 3 standen en een pizzasteenhouder.

HORIZONTALE DEUR

Ingebouwde thermometer en houten hendel.

SLUIS

Verbindende pijp met luik tussen de horizontale barrel en verticale barrel om rook te reguleren

VERTICALE BARREL

De verticale barrel is perfect voor het roken van stukken vis en vlees.

ZIJDEUR

Met pizzasteenhouder en gemakkelijk as te verwijderen.

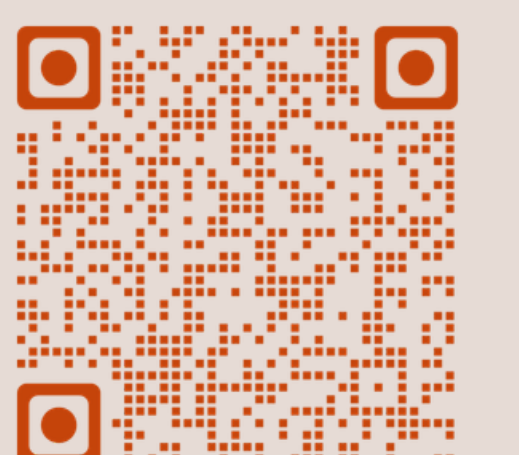
VERTICALE DEUR

Ingebouwde thermometer en sluiting met trekkende werking

VUURKORF

De grootste hittebron. Een uitschuifbare vuurkorf voor o.a. houtsnippers, houtskool en meer.

Bekijk hier The Barrel op onze website!



ALLES WAT ERBIJ HOORT



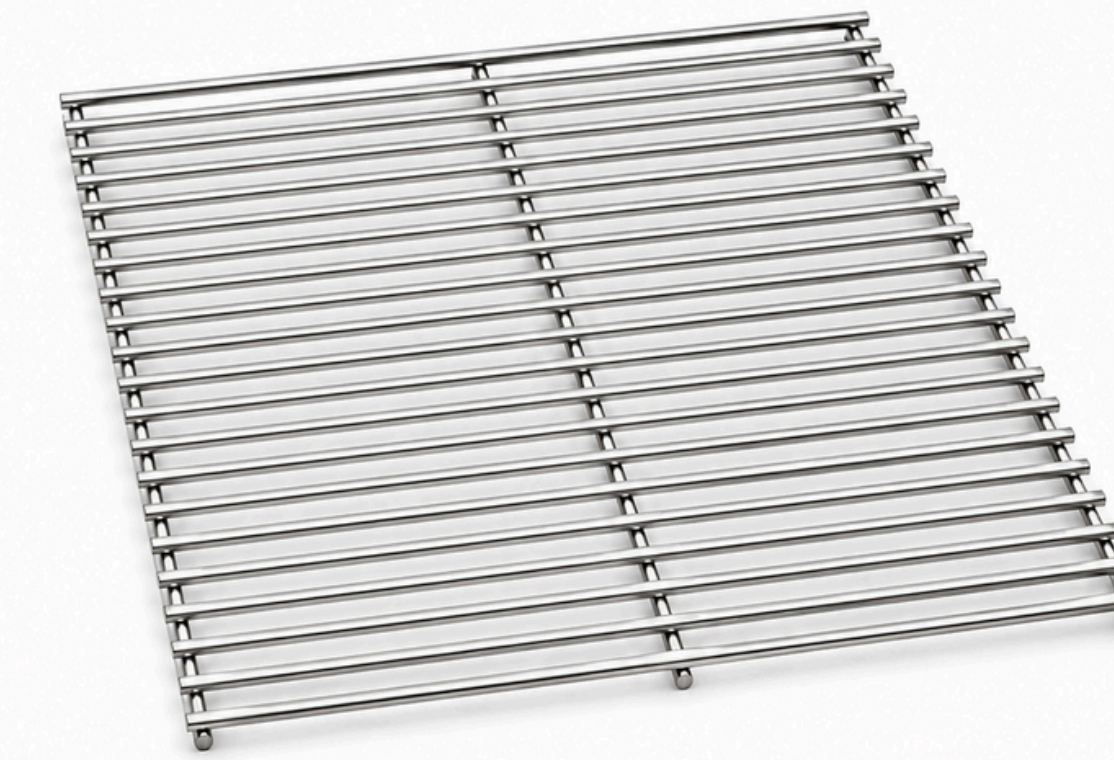
The Barrel
direct klaar om te koken

VAN HAAK TOT ROOSTER ALLES ZIT ERBIJ

Met deze complete set haal je alles in huis om direct, te grillen, roken, slow-cooken en experimenteren. Gemaakt van hoogwaardig staal en gebouwd om een leven lang mee te gaan.

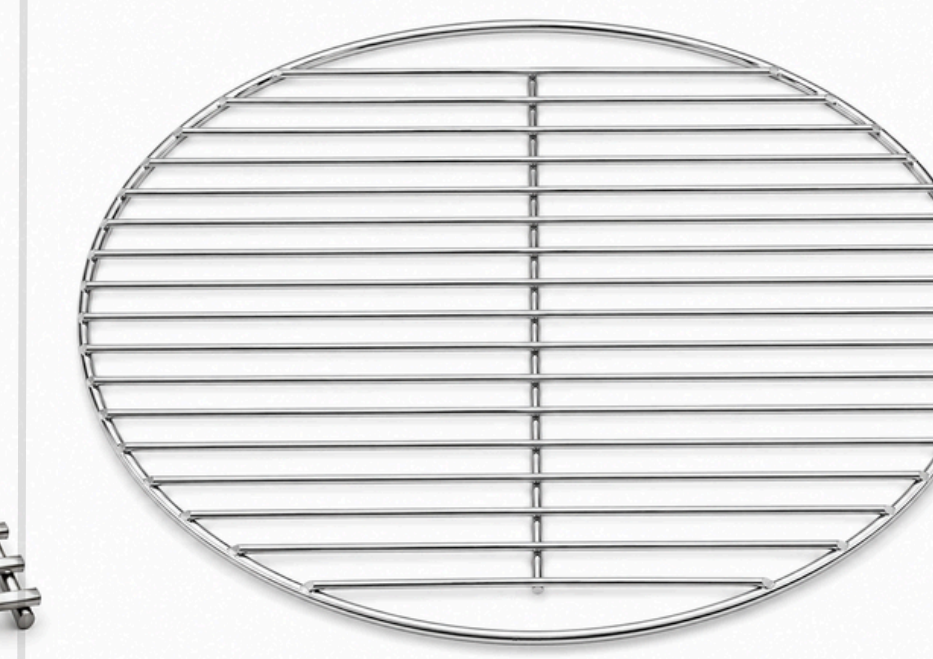
Standaard

3 Rechthoekige
Roosters



Geschikt voor alle standen en toepassingen

1 Rond Rooster



Geschikt voor alle standen en toepassingen.

2 Staven



Voor het ophangen van vis, vlees en accessoires.

5 haken



Ideaal voor het ophangen van vlees, vis of andere ingrediënten.

Vuurkorf



Zorgt voor efficiënte verbranding en optimale warmteverdeling

2 Thermometers



Nauwkeurige temperatuurmeting in beide barrels.

Zijstandaard



Hier hang je tang, aspook of ander accessoires op

Uitbreiden met

Pizza Oven



Verander je Barrel in een echte pizza oven.

Beschermhoes



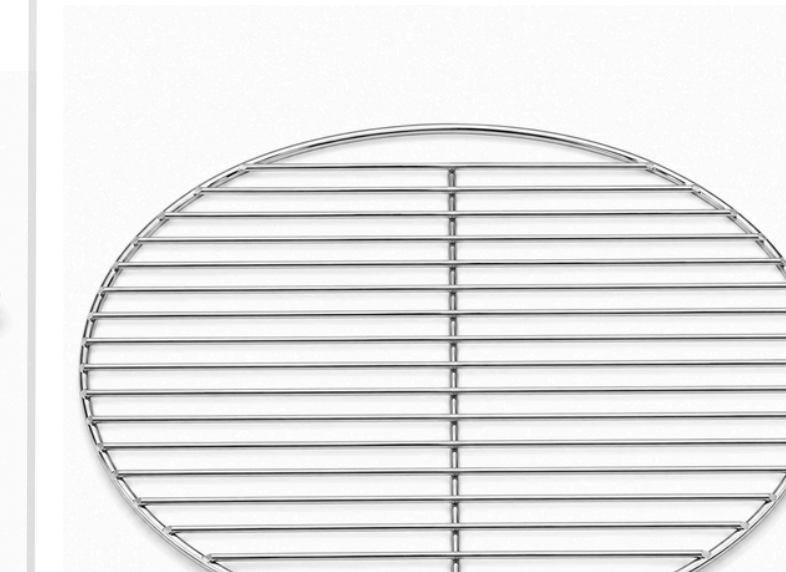
Bescherm je Barrel tegen weer en wind

Pizzasteen



Voor een knapperige korst en heerlijk bodems.

Extra roosters



Nog meer ruimte om te barbecueen.

Trolley



Voor het eenvoudig verplaatsen van The Barrel

BUILT TO LAST

The Barrel is niet in een keer ontstaan. Het ontwerp is het resultaat van jaren testen, verbeteren en opnieuw beginnen. Verschillende prototypes werden gebouwd om de luchtstroom, warmteverdeling en kookervaring te verbeteren. Elke aanpassing bracht het ontwerp een stap dichterbij de barbecue die ik voor ogen had.

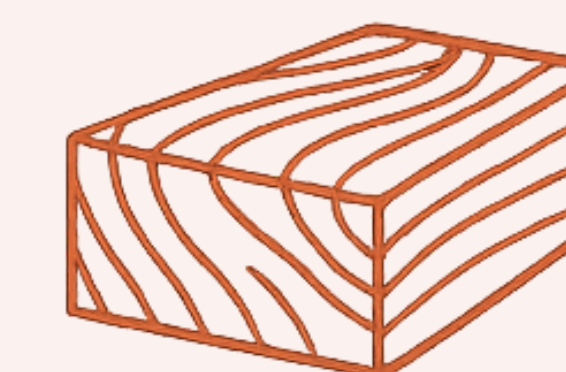


2 MM STAAL

The Barrel is vervaardigd uit robuust 2 mm staal en afgewerkt met een hoogwaardige hittebestendige poedercoating. Deze combinatie zorgt voor een sterke constructie die bestand is tegen intensief en langdurig gebruik

MASSIEF KERSENHOUT

De hanggrepen van The Barrel zijn gemaakt van massief kersenhout. Elk stuk wordt met de hand bewerkt en afgewerkt met een beschermende beits. Zo behoudt het hout zijn kwaliteit en is het bestand tegen weer en wind.



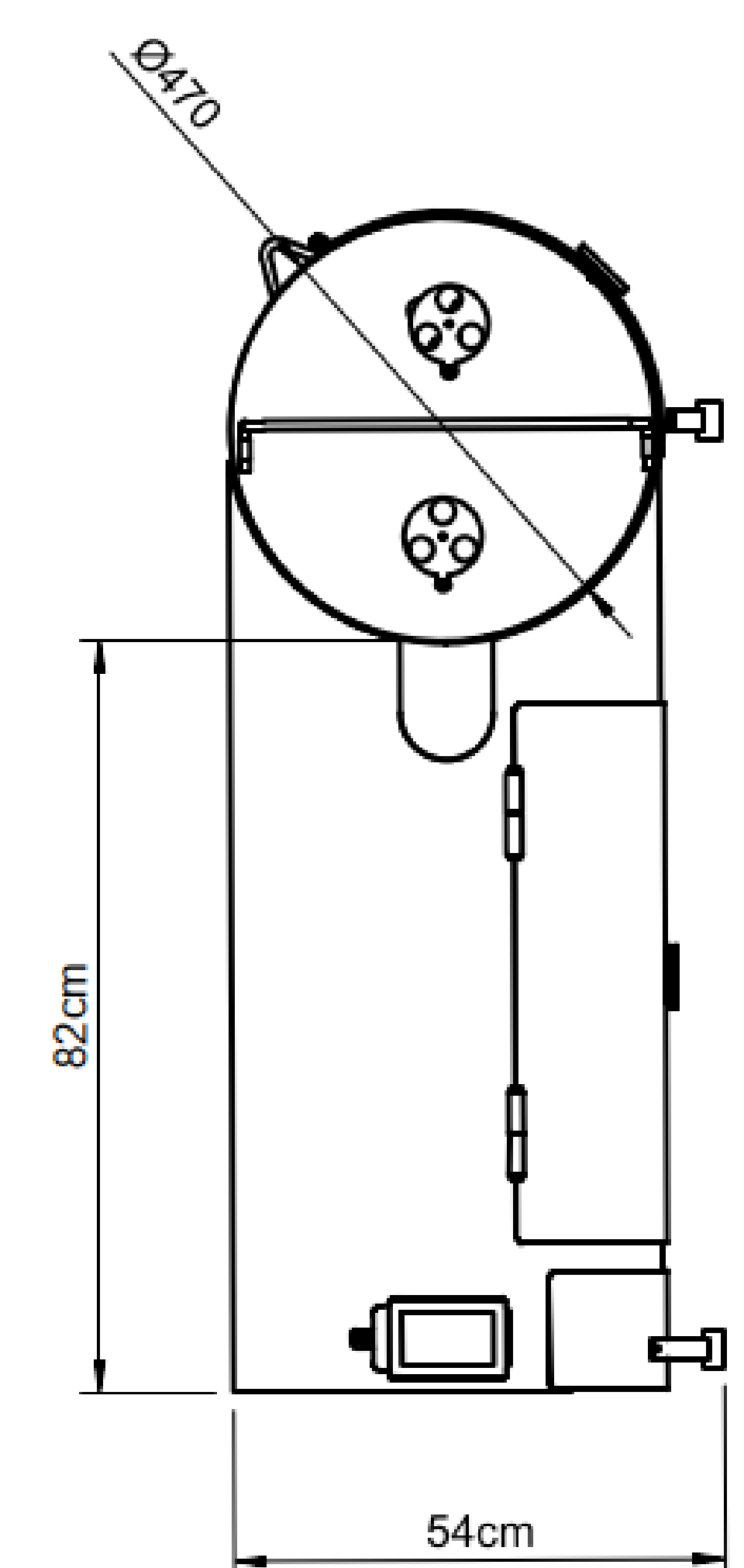
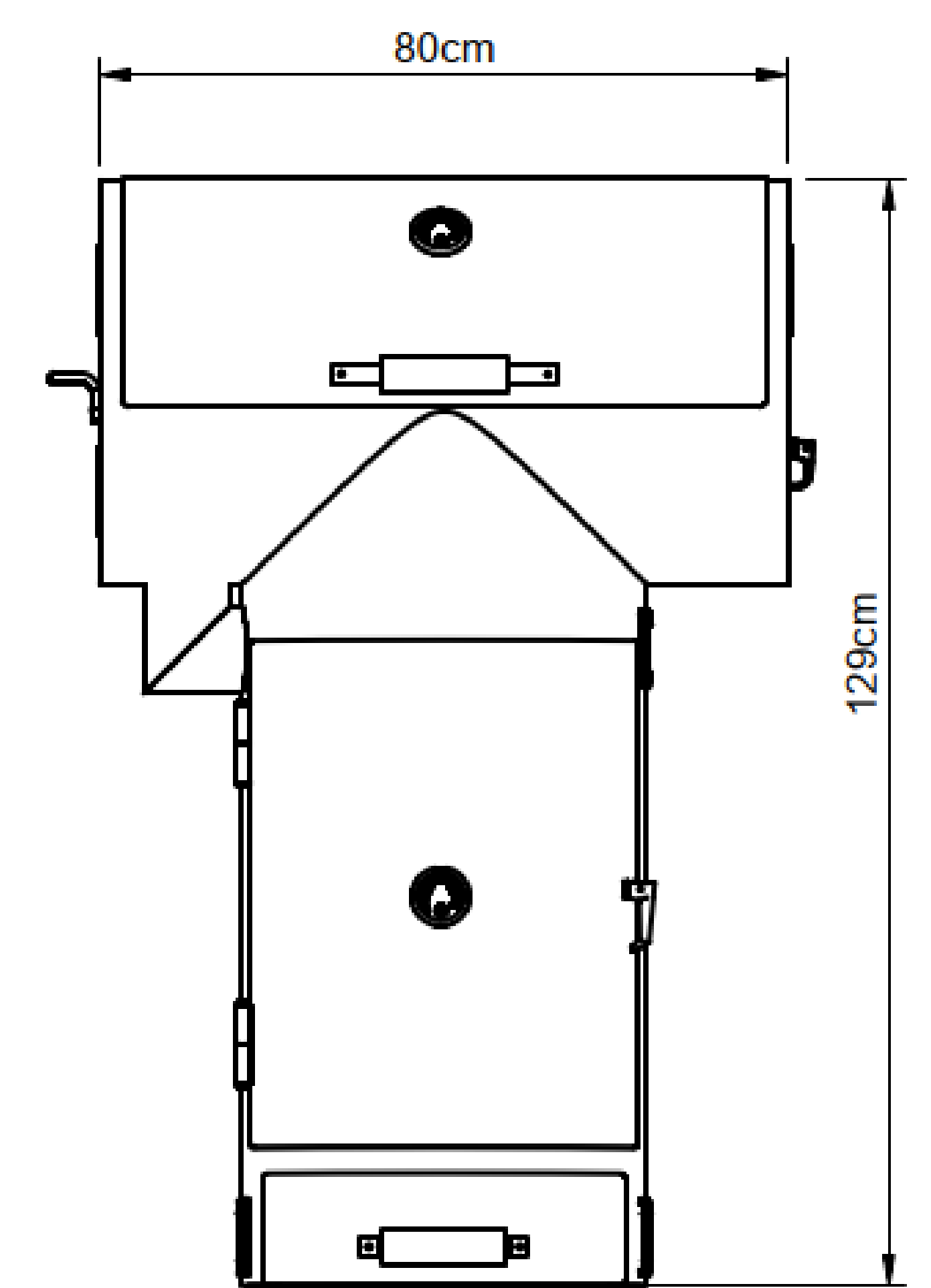
RVS ACCESSOIRES

Alle accessoires van The Barrel worden gemaakt van roestvrij staal. Die keuze maken we bewust. We willen een barbecue bouwen die een leven lang meegaat. RVS is duurzaam, bestand tegen hoge temperaturen, intensief gebruik en behoudt zijn kwaliteit jaar na jaar.



SPECIFICATIES

MATERIAAL	DC01 Staal
AFWERKING	Hittebestendige poedercoating
HANDGREPEN	Massief kersenhout
ROOSTERS	4 mm ø RVS
L X B X H	54 x 80 x 129
GEWICHT	30 kg



Barbecue may not be the road to world peace, but it's a start

ANTHONY BOURDAIN

KOUD ZALM ROKEN

Proef de ultieme smaak van vers gerookte zalm met onze stapsgewijze gids. Leer hoe je de perfecte gerookte zalm maakt om je vrienden en familie te verwennen. We laten zien hoe je de zalm zout pekelt en koud rookt in The Barrel voor een onvergetelijke smaakervaring.

Mix de ingrediënten voor het pekelsout met elkaar in een kleine schaal, pak nu een bakplaat en vul deze met 1/3 van het pekelsout. Leg de gehele zalmzijde nu met de huid naar beneden op het pekelsout. Strooi de rest van het pekelsout over de zalm en zorg ervoor dat er geen huid meer te zien is. Druk het zout aan zodat het er niet af valt. Leg een stukje folie over de zalm heen om het te beschermen.

- 2 Leg nu een snijplankje of een bakplaat op de zalm. Leg er een klein gewichtje op van rond de 1 kilo, bijvoorbeeld een vijzel. Door de druk te zetten op de zalm zorg je ervoor dat alle vocht uit de zalm wordt getrokken. Laat de zalm in de koelkast rusten, minimaal 12 uur en maximaal 24 uur. Na het rusten kan je de zalm voorzichtig afspoelen met koud water. Leg nu de zalmzijde nog 2 uur in de koelkast. Daarna kunnen we gaan roken.

Ingrediënten zalm

- 1 gehele zalmzijde met vel

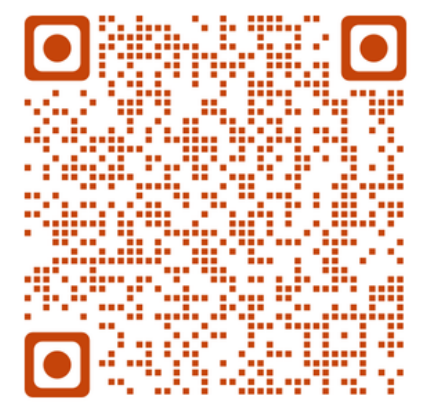
Ingrediënten pekelsout

- 600 gram zeezout
- 300 gram bruinebasterdsuiker
- 2 eetlepel gemalen zwarte & witte korrels
- 1 bos verse dille (fijnggehakt)

- 3 We willen de zalm koud roken dit betekent dat we niet boven een temperatuur van 30 graden mogen komen. Maak een toren van beuken hout, steek de toren aan door middel van klein hout of aanmaakblokjes. Wacht totdat je in stap 3 bent van de verbrandingscyclus, dit betekent dat het hout aanstaat en er blauwe rook vanaf komt. Meer weten over verbrandingscyclussen? Bekijk de blog op onze website.

CHEF'S SPECIAL

Benieuwd naar andere recepten of technieken? scan de QR-code

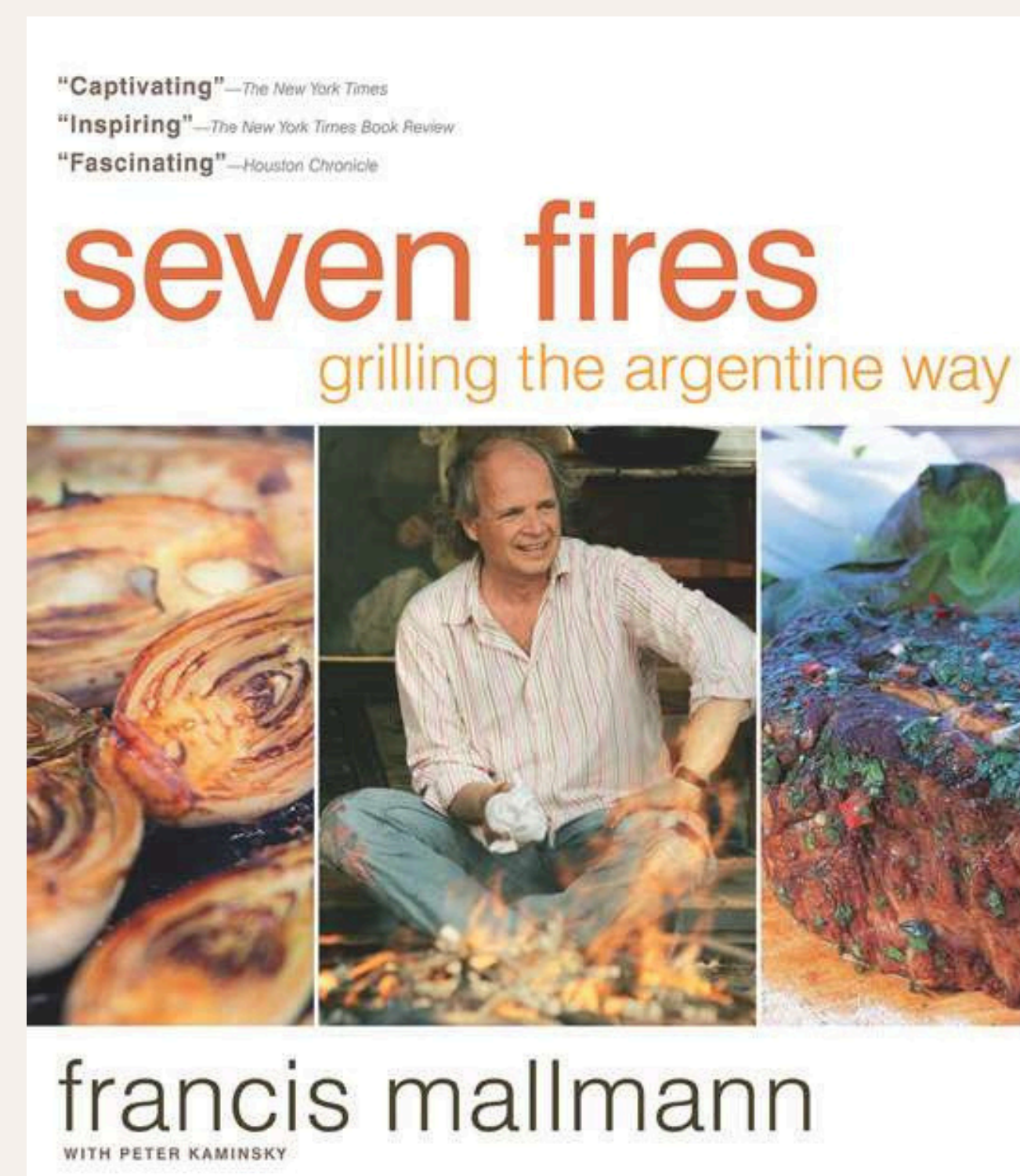


Sluit nu de verticale barrel en open de sluis om de rook naar de horizontale barrel te sturen. Plaats twee roosters op de hoogste stand in de horizontale barrel, leg hierop de gehele zalmzijde. Leg eventueel een ovenschaal onder de zalm om druppels op te vangen. Nu gaat het roken beginnen. Zorg wel dat je erbij blijft of gebruik een digitale thermometer om te kijken het niet boven de 30 graden komt.

Gebruik de sluis en ventilatiepunten om de temperatuur te regelen. Na 2-3 uur roken bestaat het hout uit hete kolen. Leg er nog een blokje hout op om te blijven roken.

- 4 Na 4 uur roken kan je de zalm eruit halen en genieten van je zelf gerookte zalm!



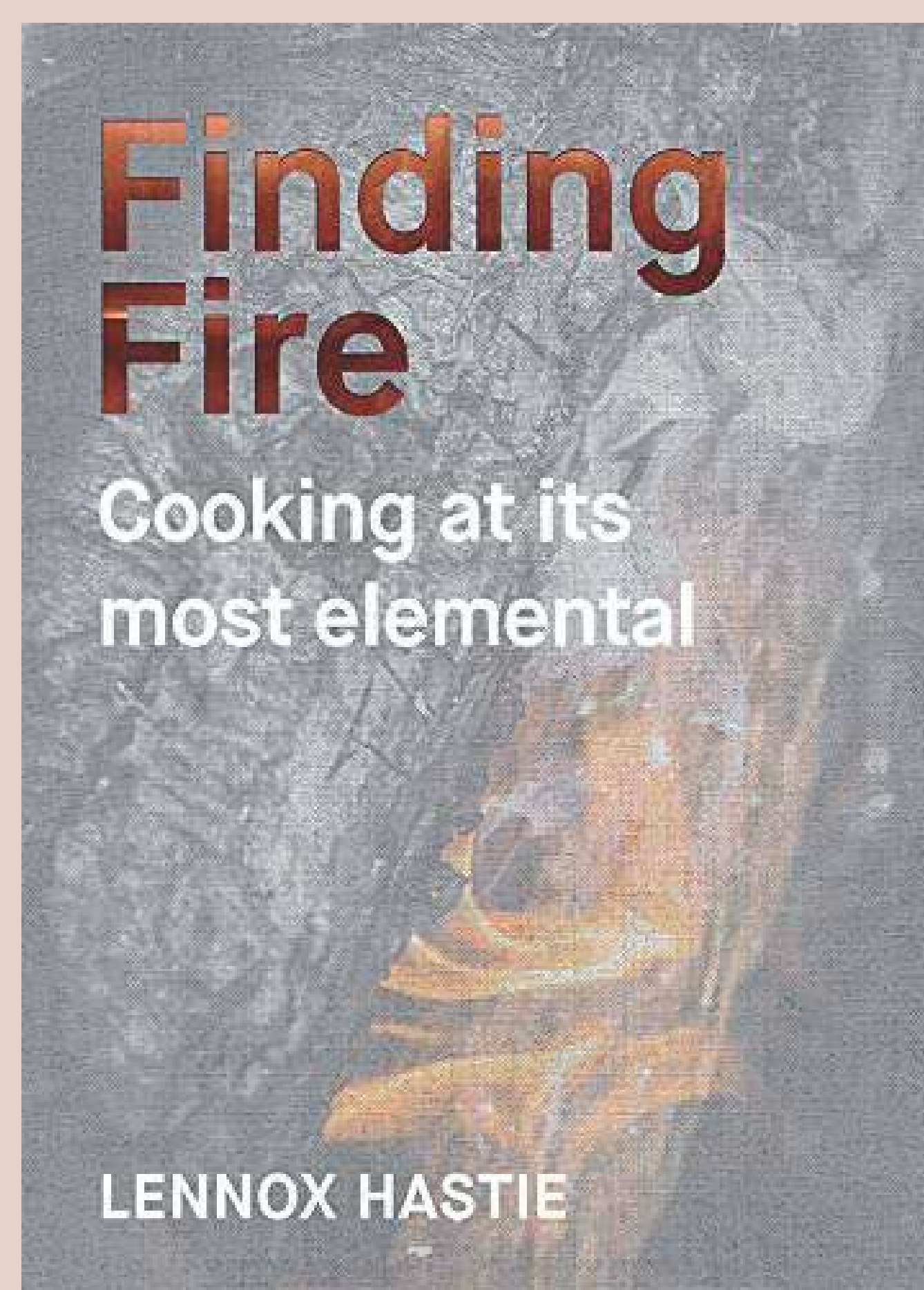


Seven Fires: Grilling the Argentine Way

Seven Fires neemt de lezers mee op een culinaire reis door Argentinië, waarbij ze worden ondergedompeld in de rijke tradities en smaken van de Argentijnse keuken. Met recepten voor alles, van gegrilde groenten tot hele lammeren.

Finding Fire

Een prachtig geïllustreerd boek dat lezers leert hoe ze op verschillende manieren vuur kunnen maken en hoe verschillende fases van het vuur werken en hoe je hiermee kan koken. Het is geschreven door een sterren chef die een van de beste BBQ restaurants in de wereld heeft.

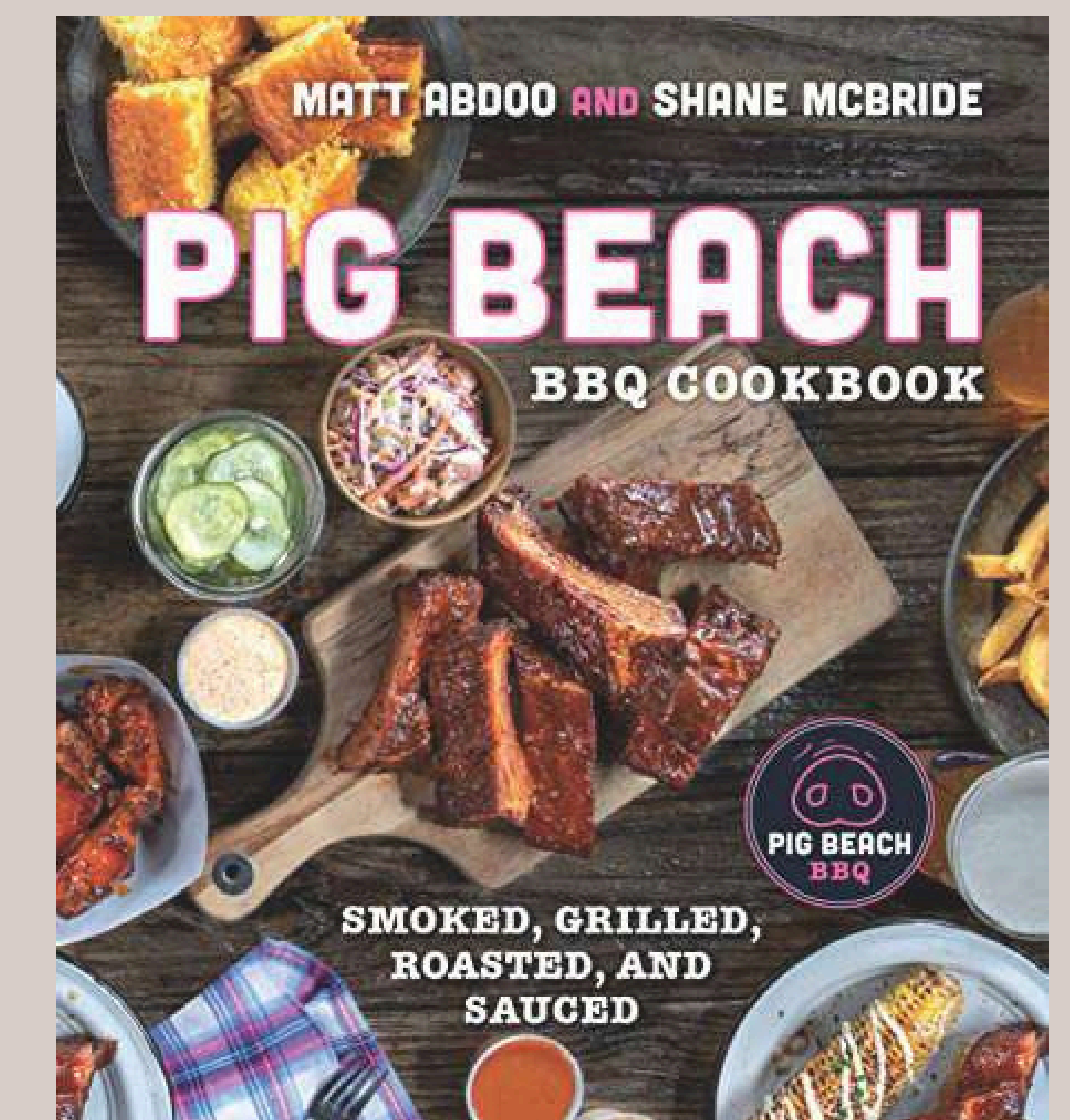


VICE | The BBQ King Of Brooklyn

In 'Street Food Icons' loopt VICE mee met Ruben Santana, de eigenaar en pitmaster van Bark Barbecue. Een BBQ-pop-up in Texas-stijl in NYC met een Dominicaanse twist. Als Queens-inwoner van Dominicaanse afkomst rookt Ruben borst, ribben en ander vlees in de klassieke Texas-stijl, terwijl hij zijn eigen Dominicaanse flair toevoegt aan de kruidenrubs en zijkanten, waaronder arroz con gris, maduros en meer.

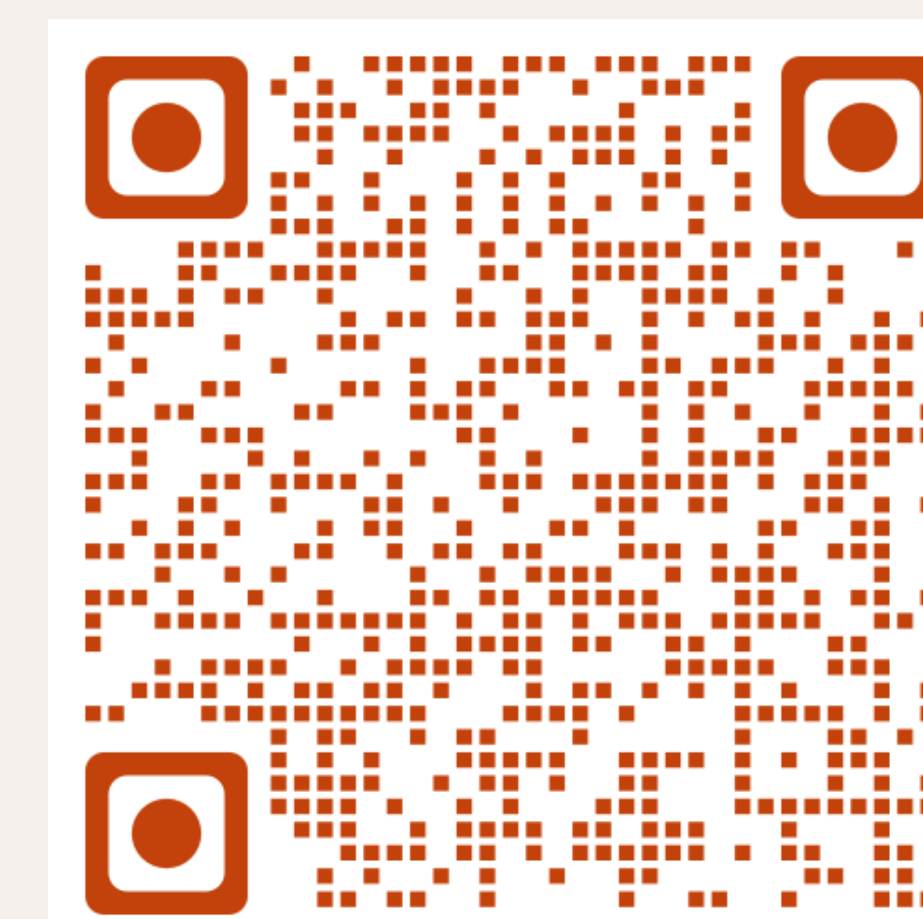
BBQ-SCHIERIG

Boeken, films, documentaires, artikel uitgekozen voor de 'echte' barbeque liefhebber die nieuwsgierig is naar meer...



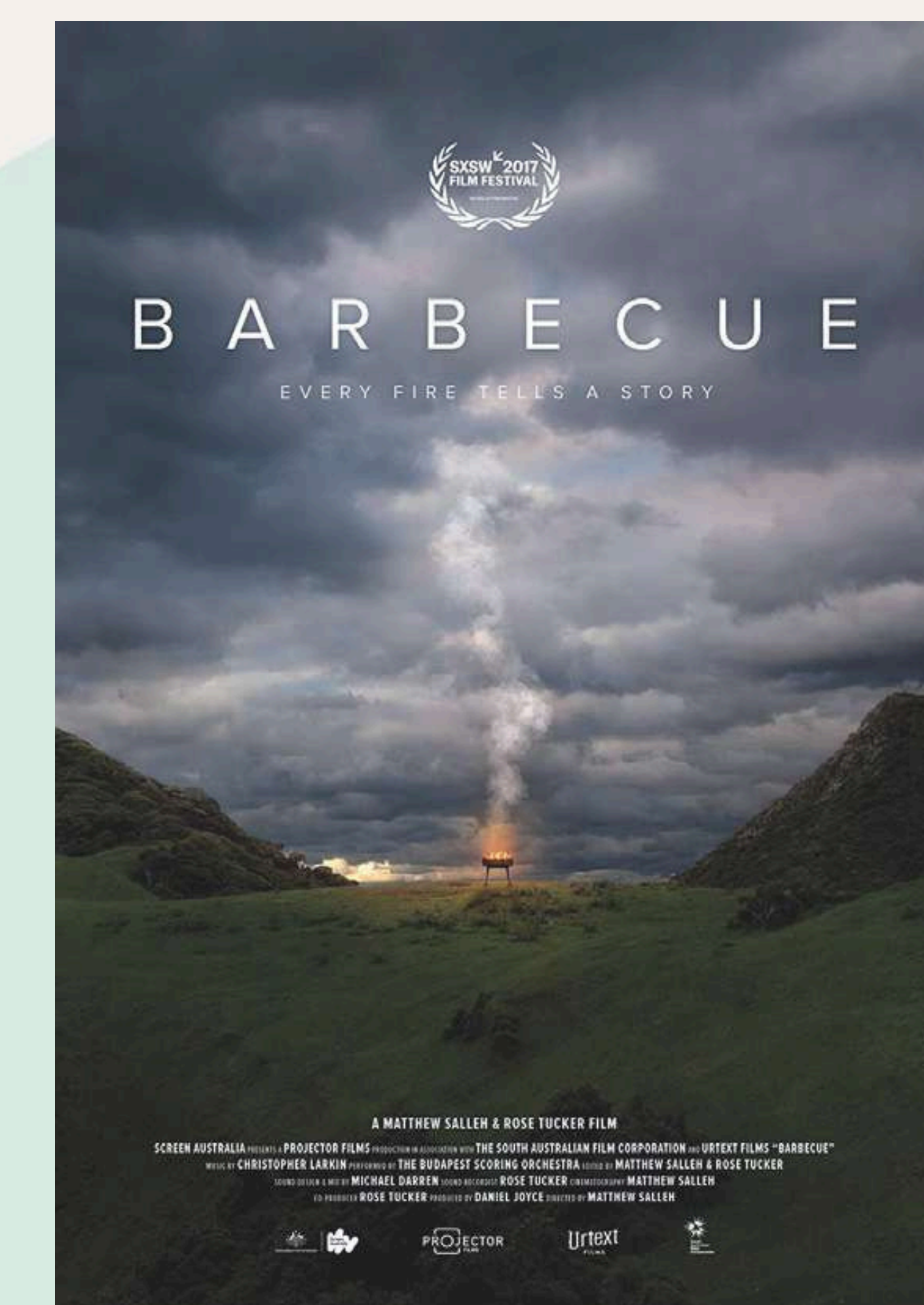
Pig Beach

Dit boek biedt een kijkje in de wereld van de professionele pitmaster. Het boek zit vol met de lekkerste recepten en handige technieken van diverse pitmasters en geeft je een kijkje in de wereld van BBQ competities.



DOCUMENTAIRE | BARBECUE

Barbecue, een symfonie van vlees en vuur, laat ons zien hoe een alledaags ritueel wordt gedeeld door culturen over de hele wereld, als een manier om gemeenschap, vriendschap en traditie te vieren. Een film die in 13 talen wordt verteld, van Texas tot de Syrische grens, van 'Shisanyama' tot 'Lechon', Barbecue is een film over de simpele waarheden in het leven die mensen samenbrengen, en hoe barbecue een weg naar verlossing is.





smoking barrels

HEB JE VRAGEN OF WIL JE GEWOON MEER WETEN OVER THE BARREL?



06 30379423



Info@smokingbarrels.nl

VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA



Website: **smokingbarrels.nl**



TikTok: **smokingbarrels.nl**



Facebook: **Smoking Barrels**



Instagram: **smokingbarrels.nl**

Colofon
Bladmanagement - Guusje Veenhoven
Redactie - Lieuwe Veenhoven
Vormgeving - Guusje Veenhoven
Receptuur - Lieuwe Veenhoven
Fotografie - Jan Veenhoven
Personal Chef: Liamlijnes.com
Product: Liamcello.com