

powered by:



Neu erhältlich bei
Lack Storen AG
in Büsserach

PROFITIERE VON UNSEREM
EINFÜHRUNGS-
13% RABATT

GÜLTIG BIS 22.12.2023

Besuche unsere Ausstellung

Tel. 061 783 10 80
mail@slack.ch



16" Special Edition™

Gewicht	140 kg
Grillfläche	70 x 38 cm
Masse (L x B x H)	145 x 80 x 150 cm
Grillrost Feuerbox	29 x 38 cm
Kochflächen Gesamtfläche	0.4 m2

Specials

- 2 Thermometer
- Patentierter Cactus Jack®BBQ-Stone™
- Feuerbox mit zusätzlichem Grillrost aus Inox
- 2 Grillroste aus Inox in der Hauptkammer
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Regulierbare Luftzufuhr
- Frontablagerrast
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Holzablage unter dem Smoker
- Ascheschieber
- Fettauslass
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Kleiner Fettauffangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder
- Neu mit Kamin Docking Station (links & rechts) und somit auch für Reverse Flow geeignet (optionales Kit)



Höhere Temperaturen möglich

Neu haben alle 16" Spezial Edition einen grösseren Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 35% höhere Temperaturen erzielen.



Neu!

Demontierbare Ausführung erhältlich

Den 16" Spezial Edition 2023 gibt es auch in einer zerlegbaren Version. Die Feuerbox, die Beine und Räder können mit nur wenigen Handgriffen entfernt und wieder angebracht werden.





Der 16" Special Edition

Das beliebteste BBQ-Modell von Cactus Jack® für den privaten Gebrauch: Klein, schön, praktisch und dank seiner «handlichen» Grösse perfekt für beinahe jede Terrasse und jeden Garten geeignet.

Als kleiner Alleskönner bietet er beste Voraussetzungen für grosse Grillerfolge. Kochtechniken wie Grillen, indirekt Grillen, Barbecuen, Räuchern oder Kochen werden beinahe zum Kinderspiel.



16" Longhorn™

Gewicht	175 kg
Grillfläche	95 x 38 cm
Maße (L x B x H)	180 x 80 x 150 cm
Grillrost Feuerbox	35 x 38 cm
Kochflächen Gesamtfläche	0.5 m2

Specials

- Verlängerte Garkammer mit 3 herausnehmbaren Inox Grillrosten
- 2 Thermometer
- Patentierter BBQ-Stone™
- Grosse Feuerbox mit zusätzlichem Inox Grillrost
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Regulierbare Luftzufuhr
- Frontablagerost
- Holzablage unter dem Smoker
- Ascheschieber
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Grosser Fettauffangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder
- Neu mit Kamin Docking Station (links & rechts) und somit auch für Reverse Flow geeignet (optionales Kit)



Höhere Temperaturen möglich

Neu haben alle 16" Longhorn einen grösseren Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 35% höhere Temperaturen erzielen.



Neu!

Demontierbare Ausführung erhältlich

Den 16" Longhorn 2023 gibt es neu auch in einer zerlegbaren Version. Die Feuerbox, die Beine und Räder können mit nur wenigen Handgriffen entfernt und wieder angebracht werden.





Der 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 Frontablagereist und ein zusätzlicher Ablagereist vor der Feuerbox bieten viel Platz und Komfort beim Barbecuen. Die Schwenkarm-Halterung ermöglicht das Kochen über dem Feuer.

Der Longhorn ist in zwei Grössen erhältlich:

- Ø 41 cm (16")
- Ø 51 cm (20")



16" Silver Arrow™



Der 16" Silver Arrow™

Neuheit in Silberoptik und mit dem genialen neuen Wärmeregler. Mit diesem tollen neuen Gerät kannst du die Wärme sehr genau regulieren!

Es ist der Bestseller 16" Longhorn aktualisiert im silbernen Look und mit dem neuen Genius Cactus Jack Wärmeregler.





20" Longhorn™

Gewicht	210 kg
Grillfläche	99 x 48 cm
Maße (L x B x H)	200 x 90 x 155 cm
Zusatztablar, 2. Ebene	33 x 48 cm
Grillrost Feuerbox	33 x 48 cm
Kochflächen Gesamtfläche	0.8 m ²

Specials

- Verlängerte Garkammer mit 3 herausnehmbaren Inox Grillrosten
- 2 Thermometer
- Patentierter BBQ-Stone™
- Grosse Feuerbox mit zusätzlichem Inox Grillrost
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Regulierbare Luftzufuhr
- Frontablagelagerost
- Holzablage unter dem Smoker
- Aschenschieber
- Fettauslass mit Auffangbehälter
- Zusätzlicher Grillrost / 2. Ebene in der Hauptkammer
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Grosser Fettaufangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder
- Neu mit Kamin Docking Station (links & rechts) und somit auch für Reverse Flow geeignet (optionales Kit)



Höhere Temperaturen möglich

Neu haben alle 20" Longhorn einen grösseren Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 35% höhere Temperaturen erzielen.



Neu!

Demontierbare Ausführung erhältlich

Den 20" Longhorn 2023 gibt es neu auch in einer zerlegbaren Version.

Die Feuerbox, die Beine und Räder können mit nur wenigen Handgriffen entfernt und wieder angebracht werden.





16“ Chuckwagon Ranch™

Gewicht	280 kg
Grillfläche	130 x 38 cm
Masse (L x B x H)	230 x 80 x 205 cm
Rauchkammer Inox Rost	38 cm, 5 Stk.
Zusatztablar, 2. Ebene	29 x 38 cm
Grillrost Feuerbox	29 x 38 cm, 2 Stk.
Kochflächen Gesamtfläche	1.3 m2

Specials

- Frontablage-, Kaminablage- und Holzablagetablar
- Ablagerost vor der Feuerbox
- Patentierter BBQ-Stone™
- 2 Thermometer
- 3 Grillroste Inox in der Hauptkammer
- 2 Grillroste Inox in der Feuerbox
- 5 Rauchkammer Grillroste aus Inox
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Ascheschieber
- Zusätzlicher Grillrost aus Inox / 2te Ebene in der Hauptkammer
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Grosser Fettauffangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder



Höhere Temperaturen möglich

Neu haben alle Chuckwagons einen grösseren Rauchauslass Kamin Stutzen oben auf dem Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 15% höhere Kochtemperatur erzielen.





Der 16" Chuckwagon Ranch™

Der kleinere der beiden Chuckwagon Modelle eignet sich besonders gut zur Nutzung im privaten Bereich und für BBQ Fans. Er zeichnet sich durch ein hohes Mass an Flexibilität und einer hohen Kapazität aus. Dank verschiedener Temperaturbereichen lassen sich mit diesem Modell unterschiedliche Speisen gleichzeitig zubereiten. Eine große Feuerbox ermöglicht dabei eine sehr feine Steuerung der Hitze. Der Chuckwagon Ranch ist in der Rohrgrösse 41 cm (Ø) erhältlich.



20“ Chuckwagon Magic Jack™

Gewicht	340 kg
Grillfläche	150 x 48 cm
Masse (L x B x H)	245 x 90 x 210 cm
Rauchkammer Inox Rost	48 cm, 5 Stk.
Zusatztablar, 2. Ebene	29 x 48 cm
Grillrost Feuerbox	29 x 48 cm, 2 Stk.
Kochflächen Gesamtfläche	1.9 m2

Specials

- Frontablage-, Kaminablage- und Holzablagetablar
- Ablagerost vor der Feuerbox
- 3 Thermometer
- 3 Grillroste aus Inox in der Hauptkammer
- 4 Rauch Kammer Grillroste aus Inox
- Besonders grosse Feuerbox mit zusätzlichem Inox Grillrost
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Ascheschieber
- Konvektionsrohr zur optimalen Hitzeverteilung
- Catering Version mit Schieber
- Zusätzlicher Grillrost in der Feuerbox neu
- Zusätzlicher Grillrost / 2. Ebene in der Hauptkammer
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Grosser Fettauffangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder



Höhere Temperaturen möglich

Neu haben alle Chuckwagons einen grösseren Rauchauslass Kamin Stutzen oben auf dem Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 15% höhere Kochtemperatur erzielen.





Der 20" Chuckwagon Magic Jack™

Der grössere der beiden Chuckwagon Modelle eignet sich ideal für Restaurants oder Catering-Services.

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 20" Chuckwagon Magic Jack ist in der Rohrgrösse 51 cm (Ø) erhältlich.



20“ Texas Spezial™



Der 20“ Texas Spezial™

Dieser grossartige neue professionelle BBQ-Smoker wird jeden Koch oder Caterer, oder jeden leidenschaftlichen BBQ-Spezialisten voll und ganz zufriedenstellen.

Neu entworfen und erstellt mit einem isolierten Feuerraum und einem völlig neuen Air Flow-System. Du benötigst viel weniger Holz und bekommst eine supereffiziente Zug- und Wärmeübertragung, die du bei einem BBQ-Smoker noch nie gesehen hast.







Quality &
Design

Lack
Storen AG

Lack Storen AG
Industriestrasse 4
4227 Büsserach

Tel. 061 783 10 80
mail@slack.ch
www.slack.ch