

Was ist ein Bullet- oder Watersmoker

Neben den „normalen“ Offset Smokern (Lokomotiven) gibt es noch eine andere weit verbreitete Variante:

DEN WATERSMOKER

Diese speziellen Watersmoker unterscheiden sich in sehr vielen Punkten von ihren grösseren Brüdern.

Das besondere an Watersmokern, die aufgrund ihrer Form auch als Bullet-Smoker (engl. Bullet = Kugel) bezeichnet werden, ist deren aufrechter gerader Aufbau. Die typische Bauform sorgt bei Watersmokern für einen etagenartigen Aufbau bei welchem die Hitzequelle und der Garraum übereinander angeordnet sind. Im Unterschied hierzu liegt bei „normalen“ Smokern die Feuerbox neben der Garkammer und nicht übereinander. Der Grundaufbau eines Watersmokers ist demnach von Grund auf verschieden, wodurch sich nicht nur das Funktionsprinzip sondern auch die Vorgehensweise in vielen Punkten unterscheiden.

Diese Smoker verfügen über spezielle Ventile (Zu- und Abluftventile), die für eine konstante Temperaturregelung von grosser Bedeutung sind.

Charakteristisch für diese Smoker Grills ist wie der Name schon vermuten lässt eine integrierte Wasserwanne. Mit deren Hilfe im Inneren eine hohe Luftfeuchtigkeit entsteht, die unter anderem ein Austrocknen des Grillgutes verhindert. Wer gerne mal etwas länger den Watersmoker laufen lassen möchte, der kann die Wasserschale auch mit Sand oder Bruchkies füllen. Beides speichert die Wärme länger und gibt sie über besonders lange Garzeiten wieder ab. Ohne Schale ist der WSM mit ein paar Einschränkungen auch als normaler Grill zu verwenden.

Ein Watersmoker ist standardmässig in 4 Etagen aufgebaut. Zu den Hauptbestandteilen zählen:

- Basis
- Stacker
- Deckel.

Basis (Bodenteil):

Das Bodenteil ist mit Standfüssen ausgerüstet, die für einen sicheren Stand auf der Terrasse oder im Garten sorgen. Ausserdem befinden sich an der Basis die für Watersmoker charakteristischen Ventile. Durch die Ventile kann Frischluft in das Innere gelangen und so für Zuluft sorgen. In dem Bodenteil wird ein Metallrost platziert, der für den notwendigen Abstand zwischen Boden und Hitzequelle sorgt (Stichwort: Luftzirkulation). Ein Kohlering (Kohlekorb) wird auf dieses Rost gestellt und bündelt die Holzkohle oder die Briketts an einem Ort, um exakt unter der Wasserwanne gelagert zu werden. Die Wasserschale verdeckt während des Betriebs den Kohlering vollständig.

Zwischenteil (Stacker):

Das Zwischenteil sitzt auf dem Bodenteil bündig und passgenau auf. Dadurch entstehen keine störenden Ritzen und Spalten, die zu einer ungewollten Luftzufuhr in das Innere führen. Am Innenrand des Zwischenteils befinden sich die Vorrichtungen für die Befestigung der Grillroste und der darunterliegenden Wasserwanne. Wichtig bei dem Stacker sind die verbauten Türen und Klappen, die es jedem auf einfache Art und Weise ermöglicht, das Grillgut im Watersmoker mit Marinade einzupinseln oder es zu wenden. Ausserdem ermöglichen die Türen ein problemloses Nachfüllen des Wasser und Nachlegen der Kohle.

Oberteil (Deckel):

Zu guter Letzt besitzt ein Watersmoker einen Deckel, welcher mit Thermometer und Abluftventilen ausgestattet ist. Diese ermöglichen es die Temperatur im Innenraum des Smokers regulieren zu können. Auf dem Thermometer sehen wir die momentane Temperatur direkt unter dem Deckel. Vorsicht: Die eigentliche Temperatur kann von der Thermometeranzeige abweichen, da diese nicht auf der Höhe der Lebensmittel gemessen wird.

Häufig befinden sich auf der Basis des Watersmokers nicht nur ein Zwischenteil sondern gleich zwei solcher Stacker. Diese werden ebenfalls übereinander angeordnet. Mehrere Stacker sorgen für eine grössere Grillfläche, weil aufgrund der höheren Bauform mehr Grillroste integriert werden können.

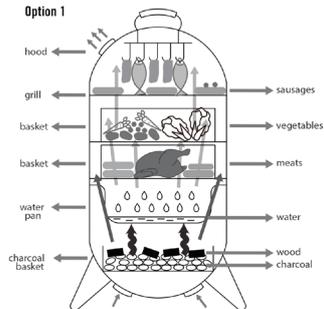
Speziell beim Razzo:

Mit dem Grillrost anstelle der Wasserschale wird er sogar zum einfachen Holzkohlegrill, der überall mitgenommen werden kann.



Cooking Methods

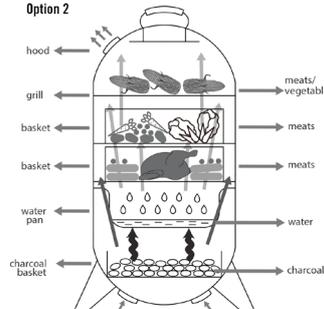
Option 1



Smoking

To smoke, fill the water bowl in the bottom of the unit. Add your favourite aromatic Forretto Smoking Chips. Cook low and slow.

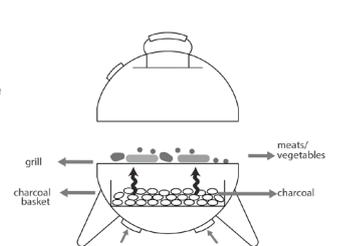
Option 2



Basket Cooking

Place a variety of foods in the baskets and set above the water pan. Juices and liquids from the food are caught in the water bath. Flavoured steam enhances your food giving a richer taste.

Option 4



Grilling

Remove the water pan altogether and position the grill rack directly above for traditional charcoal-style barbecue.