



www.josper.es



*Passion
for Grilling* by josper®

CHOOSE YOUR LANGUAGE:



Aquest és un llibre bilingüe, castellà / anglès. Pot trobar el mateix contingut i descarregar-lo traduït a la nostra pàgina web <http://www.josper.es/ca/>



Ce livre est un ouvrage bilingue, espagnol / anglais. Vous pouvez accéder au même contenu et en télécharger la traduction au travers de notre site internet <http://www.josper.es/fr/>



Книга на двух языках: испанском и английском. Вы можете скачать ее оригинал и перевод на нашем веб-сайте <http://www.josper.es/ru/>



Das Buch ist zweisprachig, Spanisch - Englisch. Auf unserer Webseite finden Sie denselben Inhalt, den Sie sich übersetzt herunterladen können <http://www.josper.es/de/>



Dit is een tweetalig Spaans/Engels boek. U kunt een vertaling van dezelfde tekst vinden op en downloaden vanuit onze website <http://www.josper.es/nl/>



هذا الكتاب كتاب ثنائي اللغة، الإسبانية / الإنجليزية. بإمكانك أن تجد نفس المحتوى وتحميله مترجماً في صفحتنا الإلكترونية <http://www.josper.es/ar/>



本书为英语、西班牙语双语，您可以在我们的网页中找到相同内容的译文并下载。 <http://www.josper.es/zh/>



Questo è un libro bilingue spagnolo-inglese. Potrete trovare lo stesso contenuto sul nostro sito web e scaricarlo la versione tradotta <http://www.josper.es/it/>



Este é um livro bilingue, castelhano / inglês. Pode encontrar o mesmo conteúdo e descarrega-lo traduzido na nossa página web <http://www.josper.es/pt/>



Josper

ÍNDICE DE CONTENIDOS
INDEX OF CONTENTS



8	JOSPER en el mundo JOSPER in the world
10	¿Qué es JOSPER? What is JOSPER?
12	Ventajas. Calidad
13	Benefits. Quality
14	Fabricación
15	Manufacture
16	Modelos / Models
18	Menaje JOSPER / JOSPER Cookware
22	Carbón JOSPER / JOSPER Charcoal
24	Aplicaciones / Applications
30	Formación JOSPER / JOSPER Training
32	Eventos / Events
34	Ferias / Exhibitions
37	Recetas / Recipes
42	Steak House
46	Galería / Gallery
66	Menciones / Mentionse
68	Epílogo: ¿En qué nos diferenciamos? Epilogue: What distinguishes JOSPER from the rest?
70	Contacto / Contact

45
AÑOS
DE EXPERIENCIA
EN EL MERCADO
CON MÁS DE
25.000
CLIENTES
REPARTIDOS EN
90
PAÍSES
SON NUESTRA
MEJOR
GARANTÍA

45 YEARS OF
EXPERIENCE IN THE
MARKET WITH MORE
THAN 25.000 CLIENTS
ALL OVER 90
COUNTRIES ARE OUR
BEST GUARANTEE





World

¿QUÉ ES JOSPER?

JOSPER es una elegante combinación entre una parrilla y un horno en una sola máquina.

Destinada a un gremio muy exigente como es el sector HO-RECA. Apreciado de forma igual por Steak Houses, Braserías, Bares de tapas, Bistro-Cafés, Restaurantes tradicionales, Alta cocina...

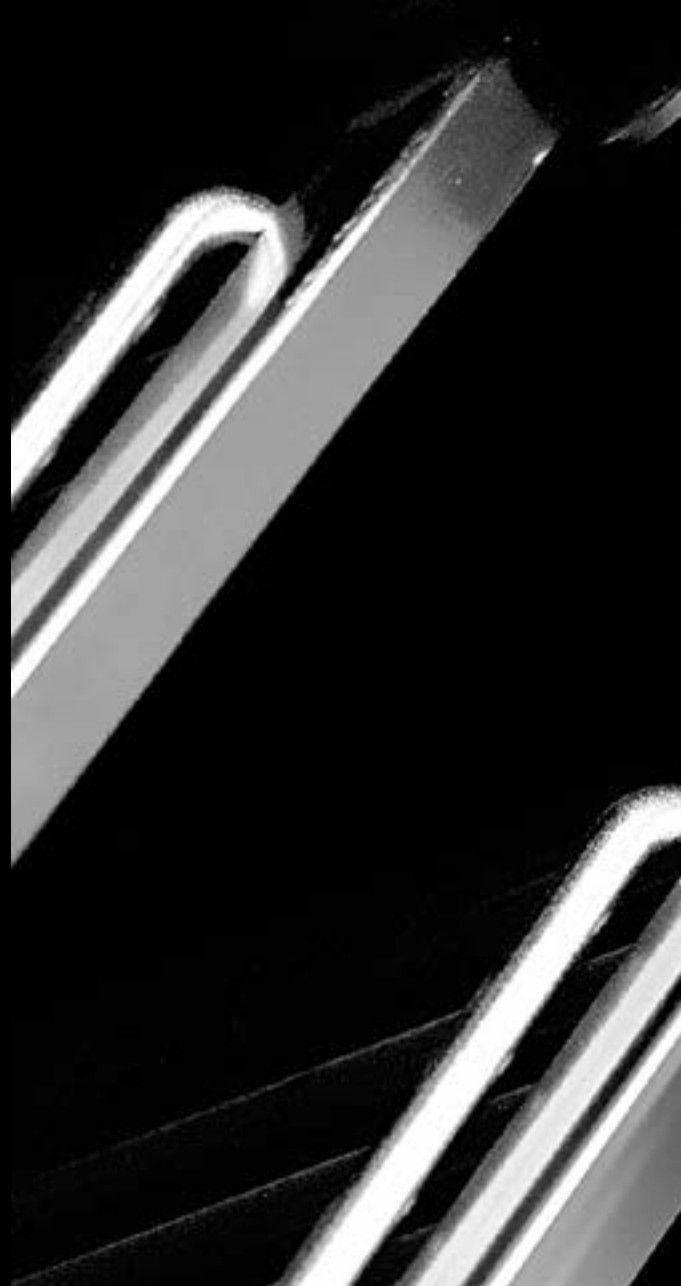
- Trabaja 100% con carbón vegetal.
- Diseño único de barbacoa cerrada.
- Diferentes niveles de BRASEADO.
- Sistema de puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo.
- Control de temperatura por un sistema de tiros.

WHAT IS JOSPER?

JOSPER is an elegant combination of a grill and an oven in a single machine.

It is aimed at a very demanding profession: the HoReCa sector. It is also highly rated by Steak Houses, Brasseries, Tapas Bars, Bistro-cafes, Traditional restaurants, Haute cuisine...

- It works 100% with charcoal.
- A unique closed barbecue design.
- Different levels of GRILLING.
- Flexible and robust, easy to use, with a front opening door system.
- Vent system for temperature control.





Best
Pro

¿QUÉ SE OBTIENE CON UN JOSPER Y POR QUÉ NOS DIFERENCIAN?

ÓPTIMOS RESULTADOS SOBRE TODOS LOS ALIMENTOS:

su alta temperatura de trabajo nos permite brasear y asar, evitando así que el producto quede cocido.

MAYOR CALIDAD DE BRASEADO: aportando el sabor único del valor noble de la leña; textura y jugosidad únicas en todos los productos.

MAYOR RAPIDEZ: 35% más que una parrilla abierta.

DOBLE FUNCIÓN HORNO-PARRILLA: dos máquinas en una.

MENOR CONSUMO DE CARBÓN:

sobre un 40% menos respecto a la parrilla abierta.

REDUCIR en gran medida las llamas evitando que los alimentos se resequen o se quemen.

MAYOR CALIDAD DE TRABAJO:

se evita el impacto del calor constante en el cocinero.

MAYOR HIGIENE:

la ceniza queda acumulada en un depósito en un armario inferior cerrado.

MAYOR ATENCIÓN PERSONALIZADA: disponemos de una red de distribuidores oficiales y chefs consultores por todo el mundo para facilitar puestas en marcha, asesoramientos y servicios post-venta.

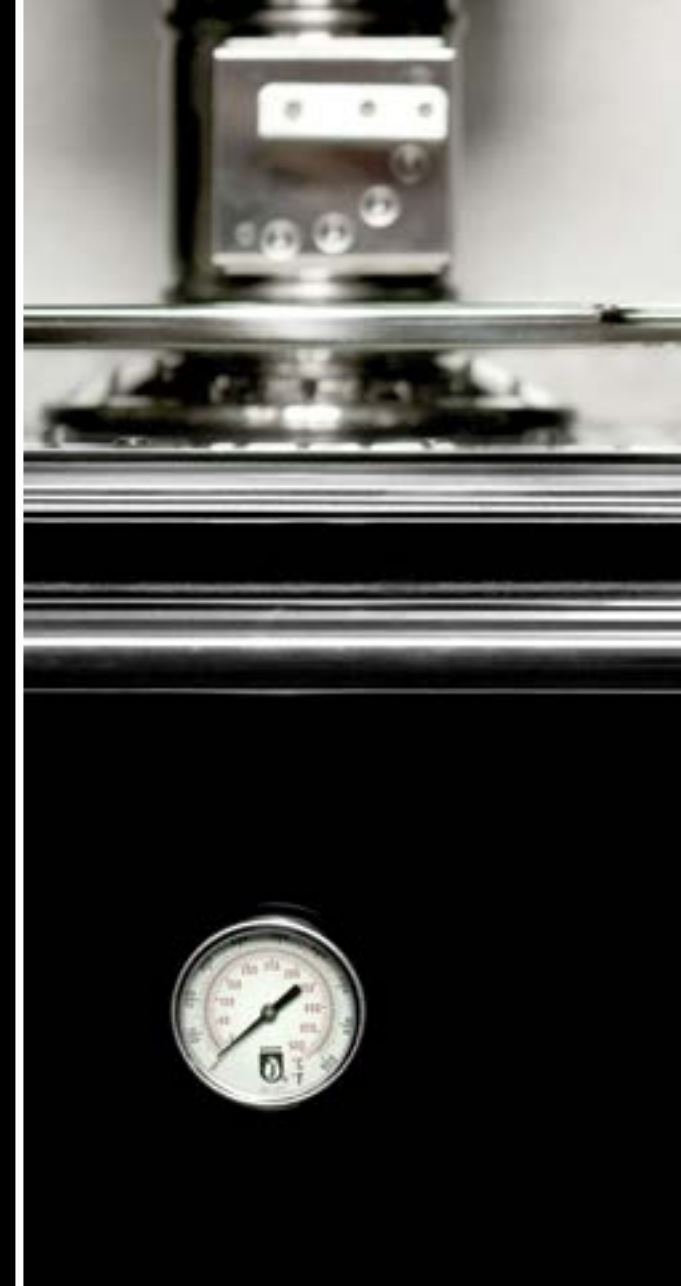
LA CALIDAD SE DEMUESTRA CON EL TIEMPO

Fusionando artesanía y tecnología en el proceso de fabricación nos permite alcanzar estos niveles de calidad en el braseado.

Usamos las mejores aleaciones de acero de alta tecnología formuladas por y para JOSPER. Esto nos permite garantizar que nuestro producto pueda trabajar continuamente a una media de entre 300° y 350°.

Diseño, robustez, tecnología, ingeniería y tradición convierten a JOSPER en una máquina única en el mercado.

Toda nuestra calidad queda reflejada con nuestros sellos de homologación (CE, ETL, GOST, TR...) y con el cumplimiento de las más estrictas normas de seguridad, higiene y medioambientales a nivel mundial.



WHAT DO YOU GET WITH A JOSPER AND WHAT MAKES IT STAND OUT FROM THE REST?

OPTIMAL RESULTS WITH ALL TYPES OF FOOD: its high operating temperature allows you to grill and roast, preventing the product from baking.

HIGHER GRILLING QUALITY: adding the unique flavour of the finest embers; a unique texture and juiciness in all products.

FASTER: 35% faster than an open grill.

DUAL OVEN-GRILL FUNCTION: two machines in one.

LOWER CHARCOAL CONSUMPTION:

about 40% less than with an open grill.

Greatly **REDUCES** flames, preventing food from drying out or burning.

MORE QUALITY IN THE WORKPLACE:

prevents the impact of constant heat on the chef.

IMPROVED CLEANLINESS:

the ash is stored in a case in a sealed cabinet below the oven.

MORE PERSONALIZED SERVICE:

we have a network of official dealers and consultant chefs all over the world to help with start-up, advice and after-sales service.

QUALITY PROVEN OVER TIME

Our combination of craftsmanship and technology in the manufacturing process allows us to achieve these standards in grilling.

We use the best high technology steel alloys created by and for JOSPER. This means that we can guarantee that our product can work continuously at an average temperature of between 300°C (572°F) and 350°C (662°F).

Design, robustness, technology, engineering and tradition make JOSPER a unique machine on the market.

All our quality is reflected in our seals of approval (CE, ETL, GOST, TR...) and our compliance with the highest international safety, health and environmental standards.



DIME CÓMO FABRICAS, Y TE DIRÉ QUIÉN ERES...

Nuestra filosofía como empresa siempre ha estado relacionada con dos términos a priori contrapuestos, que son:

TRADICIÓN y MODERNIDAD

Nuestro eslogan así lo refleja:

“La brasa de ayer con la rapidez de hoy®”

no es sólo plasmar en una frase uno de los principales activos de nuestros hornos, sino que refleja nuestro sentir como empresa y como personas.

Y esto se transmite a nuestros fabricados: **llevamos más de 45 años desarrollando e innovando la base del mismo producto, combinado la tradición y los conocimientos de artesanos locales con las más innovadoras tecnologías de diseño y producción, para conseguir así un producto único en el mercado.**

Utilizamos aleaciones de aceros de alta tecnología y componentes locales de la máxima calidad, consiguiendo un producto robusto y fiable, adaptado para un sector muy exigente como es el de la restauración y la hostelería profesional.

Asimismo todos nuestros fabricados y nuestros suministradores son nacionales, y dentro de una órbita geográfica que nos permite llevar metódicamente a cabo los más estrictos y constantes controles de calidad, para estar a la altura de los distintos mercados en los 5 continentes donde estamos presentes, así como para cumplir con las más estrictas normas de seguridad.



TELL ME HOW YOU MANUFACTURE AND I'LL TELL YOU WHO YOU ARE...

Our company philosophy has always been related to two terms that initially appear to be contradictory:

TRADITION and MODERNITY

Our slogan reflects this:

“Yesterday’s taste with today’s pace®”

is not just a phrase that embodies the main strengths of our ovens, but also reflects our feelings as a company and as individuals.

And we pass this on to our products: **we have been developing and innovating based on the same product for over 45 years, combining tradition and the knowledge of local craftsmen with the most innovative design and production technologies, in order to obtain a product that is unique in the market.**

We use high-tech steel alloys and local components of the highest quality to create a robust and reliable product that is suitable for a highly demanding sector like professional catering and hospitality.

All our products and our suppliers are also Spanish, within a geographical range that enables us to methodically carry out the strictest and most regular quality control tests, to keep up with the demands of the various markets all over the world where we operate, and to meet the strictest safety standards.



MODELOS

Modelo L:

con mesa

Modelo LBC:

con mesa y soporte de bandejas

Modelo M:

sobre-mostrador

Modelo MBC:

sobre-mostrador y soporte de bandejas

Modelo LACXF:

con armario conservador de calor rústico

Modelo LACXP:

con armario conservador de calor inox

MODELS

L Model:

with table

LBC Model:

with table and tray support

M Model:

worktop

MBC Model:

worktop and tray support

LACXF Model:

with rustic heat cupboard

LACXP Model:

with stainless steel heat cupboard



HJX25 LBC



HJX 38

MEDIDAS PARRILLA: 58 x 34 cm
GRILL RACK SIZES: 22,8 x 13,4 in
COMENSALES: ± 30
COVERS: ± 30



HJX 25

MEDIDAS PARRILLA: 50 x 51 cm
GRILL RACK SIZES: 19,7 x 20,1 in
COMENSALES: ± 70
COVERS: ± 70



HJX 45

MEDIDAS PARRILLA: 76 x 51 cm
GRILL RACK SIZES: 29,9 x 20,1 in
COMENSALES: ± 100
COVERS: ± 100



HJX 50

MEDIDAS PARRILLA: 76 x 75 cm
GRILL RACK SIZES: 29,9 x 29,5 in
COMENSALES: ± 150
COVERS: ± 150

S E M O P E

MENAJE PROFESIONAL JOSPER JOSPER PROFESSIONAL COOKWARE

La calidad de productos únicos The quality of unique products



MENAJE JOSPER

Como resultado de la fusión del trabajo artesano y las más avanzadas tecnologías de fabricación, nace el menaje JOSPER, compuesto por cazuelas y bandejas Gastronorm de aluminio fundidas a mano. La alta conductividad térmica del material garantiza una rápida y uniforme distribución del calor, esencial para una perfecta cocción.

El fondo de las piezas viene rectificado con diamante, asegurando asimismo la máxima conducción del calor. Una forma saludable, rápida y económica de cocinar. Revestidas con teflón de la más alta calidad garantizan una alta durabilidad y un óptimo resultado.

SUS ALTAS PRESTACIONES LE DAN UNA NUEVA DIMENSIÓN AL HORNO BRASA JOSPER, PUESTO QUE NO SÓLO SE USA COMO BARBACOA CERRADA, SINO QUE SE PUEDEN COCINAR MULTITUD DE ALIMENTOS EN LAS CAZUELAS Y BANDEJAS GASTRONORM, CONFIRIENDO AL PRODUCTO EL AROMA DEL VALOR NOBLE DE LA LEÑA.



Menaje JOSPER

JOSPER COOKWARE

JOSPER cookware, consisting of hand-cast aluminum casseroles and Gastronorm containers, is a result of the fusion of craftsmanship and the most advanced manufacturing technologies. The material's high thermal conductivity ensures rapid and uniform heat distribution, which is essential for perfect cooking.

The bottom of the pieces are diamond ground, which also guarantees maximum heat conduction. It is a healthy, quick and inexpensive way to cook. Coatings of the highest quality teflon ensure high durability and optimum results.

ITS HIGH PERFORMANCE LEVELS GIVE A NEW DIMENSION TO THE JOSPER CHARCOAL OVEN, AS IT IS NOT ONLY USED AS A CLOSED BARBECUE, BUT CAN ALSO BE USED TO COOK A VAST RANGE OF FOODS IN CASSEROLES AND GASTRONORM CONTAINERS, GIVING THE PRODUCT THE MARVELLOUS AROMA OF THE EMBERS.



JOSPER Cookware

Ver nuestras cazuelas y bandejas GN en acción:
Watch in action our casseroles and GN containers:



Verduras al JOSPER
JOSPER grilled vegetables



Revuelto de ceps
Scrambled eggs with smoked mushrooms



Almejas al JOSPER
JOSPER baked clams

COOKWARE



CAZUELAS	CASSEROLES
Cazuela Josper 16 Ø	Josper Casserole 16 Ø
Cazuela Josper 20 Ø	Josper Casserole 20 Ø
Cazuela Josper 24 Ø	Josper Casserole 24 Ø
Cazuela Josper 28 Ø	Josper Casserole 28 Ø
TAPAS CAZUELAS	LID FOR CASSEROLES
Tapa Cazuela Josper 16 Ø	Lid for Josper Casserole 16 Ø
Tapa Cazuela Josper 20 Ø	Lid for Josper Casserole 20 Ø
Tapa Cazuela Josper 24 Ø	Lid for Josper Casserole 24 Ø
Tapa Cazuela Josper 28 Ø	Lid for Josper Casserole 28 Ø
Tapa Cazuela Josper Aluminio 24 Ø	Aluminium Lid for Josper Casserole 24 Ø
Tapa Cazuela Josper Aluminio 28 Ø	Aluminium Lid for Josper Casserole 28 Ø
BANDEJAS	TRAYS
Bandeja Josper GN 1/2 6 cm	Josper Tray GN 1/2 6 cm
Bandeja Josper GN 1/1 6 cm	Josper Tray GN 1/1 6 cm
Bandeja Josper GN 1/6 2 cm	Josper Tray GN 1/6 2 cm
Bandeja Josper GN 1/3 2 cm	Josper Tray GN 1/3 2 cm
Bandeja Josper GN 1/1 2 cm	Josper Tray GN 1/1 2 cm

CESTAS	BASKETS
Cesta Mixta (Jaula)	Double basket
BESUGUERAS	FISH POACHER
Besuguera	Fish Poacher
CEPILLOS	BRUSHES
Cepillo Raspador combinado	Combined scraper brush
MOLDES	MOULDS
Molde aro redondo Ø8 x h6	Ring mould Ø8 x h6
SOPORTES MADERAS	WOODEN SUPPORTS
Soporte Madera de Iroko de 37 x 27 cm (para plato Basalto 30 x 20)	Support of Iroko wood 37 x 27 cm (for Basalt plate 30 x 20)
Soporte Madera de Iroko de 27 x 27 cm (para plato Basalto 20 x 20)	Support of Iroko wood 27 x 27 cm (for Basalt plate 20 x 20)
Soporte Madera de Iroko de 53 x 37 cm (para plato Basalto 46 x 30)	Support of Iroko wood 53 x 37 cm (for Basalt plate 46 x 30)
Soporte Madera de Iroko de 53 x 22 cm (para plato Basalto 46 x 15)	Support of Iroko wood 53 x 22 cm (for Basalt plate 46 x 15)
PINZAS	TONGS
Pinzas Inox 35 cm	Inox Tongs 35 cm
Pinzas con silicona	Tongs with silicone

PLATOS	PLATES
Plato Basalto de Sierra de 30 x 20 cm. con soporte de madera de Iroko (Medida exterior total: 37 x 27 cm)	Basalt Plate 30 x 20 cm. with support of Iroko wood (Total out size: 37 x 27 cm)
Plato Basalto de Sierra de 20 x 20 cm. con soporte de madera de Iroko (Medida exterior total: 27 x 27 cm)	Basalt Plate 20 x 20 cm. with support of Iroko wood (Total out size: 27 x 27 cm)
Plato Basalto de Sierra de 46 x 30 cm. con soporte de madera de Iroko (Medida exterior total: 53 x 37 cm)	Basalt Plate 46 x 30 cm. with support of Iroko wood (Total out size: 53 x 37 cm)
Plato Basalto de Sierra de 46 x 15 cm. con soporte de madera de Iroko (Medida exterior total: 53 x 22 cm)	Basalt Plate 46 x 15 cm. with support of Iroko wood (Total out size: 53 x 22 cm)
Plato Basalto de Sierra Pizarra de 30 x 20 x 1 cm	Basalt Plate Slate of 30 x 20 x 1 cm
Plato Basalto de Sierra Pizarra de 20 x 20 x 1 cm	Basalt Plate Slate of 20 x 20 x 1 cm
Plato Basalto de Sierra Pizarra de 46 x 30 x 1 cm	Basalt Plate Slate of 46 x 30 x 1 cm
Plato Basalto de Sierra Pizarra de 46 x 15 x 1 cm	Basalt Plate Slate of 46 x 15 x 1 cm



Menaje JOSPER



JOSPER Cookware

CARBÓN VEGETAL JOSPER

IDEAL PARA UN BRASEADO DE ALTA CALIDAD

El carbón vegetal JOSPER proporciona un alto poder calorífico y larga duración. Su mayor rendimiento no sólo reduce los tiempos de braseado sino que resulta muy económico.

PRÁCTICO ENVASE

El diseño del envase proporciona un manejo cómodo y más limpio que otros formatos, actuando además como dosificador. Las cajas disponen de una línea de rasgado para una apertura rápida y asas en los laterales. Fácil manipulación y almacenaje.

TIPOS DE CARBÓN

QBE

Carbón especial para brasa abierta y Horno JOSPER. Tipo de leña: "Quebracho blanco". Muy aromático y con muy poca chispa. Ecológico, de poda controlada. Alto poder calorífico (kcal. 7000/8000). Granulometría 80 a 160 mm aprox.

QA

Carbón especial sólo para Horno JOSPER. Tipo de leña: "Quebracho rojo". Muy aromático y con algo de chispa. Ecológico, de poda controlada. Alto poder calorífico (kcal. 7000/8000). Granulometría 80 a 160 mm aprox.

BTL

Carbón especial para brasa abierta y Horno JOSPER. Tipo de leña: "Quebracho blanco compactado con harina". Sin chispa. Ecológico, de poda controlada. Alto poder calorífico (kcal. 7000/8000). Granulometría 80 mm aprox. Briqueta.

CE

Carbón especial para brasa abierta y Horno JOSPER. Tipo de leña: "Mezcla de maderas duras tropicales". Muy aromático y sin chispa. Ecológico, de poda controlada. Alto poder calorífico (kcal. 7000/8000). Granulometría 30 mm aprox.

COCO

Carbón para brasa abierta. Tipo de leña: "Cáscara de coco". No aporta ningún sabor ni aroma. Sin chispa. Ecológico, de poda controlada. Granulometría 30 mm aprox. Briqueta.

CAE

Carbón especial para brasa abierta y Horno JOSPER. Tipo de leña: "Encina". Aroma especial y con muy poca chispa. Ecológico, de poda controlada. Alto poder calorífico (kcal. 7000/8000). Granulometría 80 a 160 mm aprox.

JOSPER CHARCOAL

IDEAL FOR HIGH QUALITY GRILLING

JOSPER charcoal is long-lasting and provides a high calorific value. Its higher performance not only reduces cooking times, but is also very economical.

PRACTICAL PACKAGING

The box design is more comfortable and cleaner than other formats, acting as a feeder, also. The boxes have a tear line for quick opening and handles on the sides. Easy handling and storage.

TYPES OF CHARCOAL

QBE

Special charcoal for open grill and JOSPER Oven. Wood type: "White Quebracho". Very aromatic and very little spark. Ecologically controlled pruning. High calorific value (kcal. 7000/8000). Particle size: 80 to 160 mm approx.

QA

Special charcoal for JOSPER Oven only. Wood type: "Red Quebracho". Very aromatic and with a bit of spark. Ecologically controlled pruning. High calorific value (kcal. 7000/8000). Particle size: 80 to 160 mm approx.

BTL

Special charcoal for open grill and JOSPER Oven. Wood type: "White Quebracho compacted with floor". No spark. Ecologically controlled pruning. High calorific value (kcal. 7000/8000). Particle size: 80 mm approx. Briquette.

CE

Special charcoal for open grill and JOSPER Oven. Wood type: "Mix of tropical hard woods". No spark. Very aromatic and no spark. Ecologically controlled pruning. High calorific value (kcal. 7000/8000). Particle size: 30 mm approx.

COCO

Charcoal for open grill. Wood type: "Coconut shell". It brings no smell or taste. No spark. Ecologically controlled pruning. High calorific value (kcal. 7000/8000). Particle size: 30 mm approx. Briquette.

CAE

Special charcoal for open grill and JOSPER Oven. Wood type: "Holm oak". Special aroma and with a bit of spark. Ecologically controlled pruning. High calorific value (kcal. 7000/8000). Particle size: 80 to 160 mm approx.





CHARCOAL

NUESTRA FILOSOFÍA, NUESTRO LEITMOTIV:

PASSION FOR GRILLING ®

Aportando el valor añadido que desprende la Leña (carbón) a la materia prima, conseguimos esos sabores de antaño, además de una textura y jugosidad perfectas.

Combinando la función parrilla + horno, trabajamos con altas temperaturas, sellando el producto, ahumando y braseando a la vez. Resultados únicos, convirtiendo así al Horno Brasa JOSPER en una máquina única también.

Hemos creado tres grandes apartados donde se recogen todas las opciones de uso de nuestro Horno.

A continuación encontrará esquemas de trabajo, recetas y mucha información interesante.

Hace medio millón de años, la vida transcurría alrededor de las brasas. Con JOSPER, hoy también.

OUR PHILOSOPHY, OUR LEITMOTIF:

PASSION FOR GRILLING ®

By bringing the added value that comes from the Firewood (charcoal) to the raw material, we obtain those flavours of yesterday, as well as a perfect texture and juiciness.

By combining the functions of an oven and grill, we can work at high temperatures, sealing the product, smoking and grilling at the same time. These results are unique, and make the JOSPER Charcoal Oven a piece of equipment that is also unique.

We have created three main sections covering all the options for using our Oven.

Here you will find work diagrams, recipes and lots of interesting information.

Half a million years ago, life went around the embers. With JOSPER, today too.

*Passion
for Grilling*
by josper®

MÉTODO TRADICIONAL

Forma de trabajo ideal para todo tipo de restaurante de carta y menú, trabajando la materia prima con una mínima manipulación y realzando su valor con una técnica ancestral.

Se trata de cocinar al momento todo tipo de alimentos, de forma directa en la parrilla o usando nuestro menaje, como por ejemplo para marisco, huevos, arroces, etc.



Recetas relacionadas
Related recipes

PRODUCTO >> JOSPER >> PRESENTACIÓN

PRODUCT >> JOSPER >> PRESENTATION



Recetas relacionadas
Related recipes

PRODUCTO >> MENAJE >> JOSPER >> PRESENTACIÓN

PRODUCTO >> COOKWARE >> JOSPER >> PRESENTATION

TRADITIONAL METHOD

The ideal way of working for all types of restaurants offering a la carte menus and set meals, working with the raw materials, with the minimum of handling, while enhancing the food value using an ancient technique.

All kinds of food can be cooked as required, either directly on the grill or using our cookware, such as seafood, eggs, rice, etc.

Un banquete al momento:

Siguiendo el principio del método tradicional, pero adaptado a grandes volúmenes.

A banquet at once:

Following the principle of the traditional method, but adapted to high volumes.

VACÍO

Combinando esta técnica de cocción con el Horno Brasa JOSPER obtendremos resultados asombrosos en todo tipo de productos.

Esta combinación de técnicas de cocción nos permite alcanzar a dos grandes grupos de restauración:

Cáterings / Eventos y Alta Cocina.

CÁTERING / EVENTOS

Tradición en grandes volúmenes / eventos y cocinas de producción. Os proponemos varios ejemplos con esquemas de posibles aplicaciones:



JOSPER >> ENFRIAR >> ENVASAR / COCINAR (BAÑO MARÍA) >> ENFRIAR >> REGENERAR
SEAR IN THE JOSPER >> COOL DOWN >> PACK / COOK (BAIN MARIE) >> COOL >> REGENERATE



ENVASAR / COCINAR (BAÑO MARÍA) >> ENFRIAR >> JOSPER
PACK - COOK (BAIN MARIE) >> COOL DOWN >> FINISHING IN THE JOSPER



Recetas relacionadas
Related recipes

SOUS-VIDE

By combining this cooking technique with the JOSPER Charcoal Oven, you can achieve amazing results with all kinds of products. This combination of cooking techniques allows us to reach two large groups in the restaurant industry:

Caterings / Events and Haute Cuisine.

CATERING / EVENTS

Tradition in large volumes / events and production kitchens.

We suggest several examples with diagrams of possible applications:

TIP:

Al momento de marcar los alimentos en el JOSPER, podemos usar sarmiento u otro tipo de chips de madera. Esto nos dará un aroma aún más especial.

Searing the product in the JOSPER provides the perfect opportunity to use any kind of wood chips. This process will add a different aroma to your food.

ALTA COCINA

Combinando el sabor tradicional de la brasa con las técnicas más actuales en el mundo de la restauración podemos obtener creaciones únicas. Equilibrio perfecto entre tradición y tecnología.



JOSPER >> ENFRIAR >> ENVASAR / COCINAR (BAÑO MARÍA) >> ENFRIAR >> REGENERAR

SEAR IN THE JOSPER >> COOL DOWN >> PACK - COOK (BAIN MARIE) >> COOL DOWN >> REGENERATE



ENVASAR / COCINAR (BAÑO MARÍA) >> ENFRIAR >> JOSPER

PACK - COOK (BAIN MARIE) >> COOL DOWN >> FINISHING IN THE JOSPER

HAUTE CUISINE

You can achieve unique creations by combining the traditional flavour of the grill with the latest techniques in the restaurant world. The perfect balance between tradition and technology.



Recetas relacionadas
Related recipes



Recetas relacionadas
Related recipes

GUARNICIONES

Por último, un apartado muy interesante. Llevar a cabo un trabajo de mise en place en el Horno JOSPER que nos permita obtener la esencia de la brasa en distintos productos para que, a la hora del servicio, podamos destinar el JOSPER a los productos hechos bajo el método tradicional.

GARNISHES

Finally, a very interesting section. This involves doing a mise en place job in the JOSPER Oven that shows the fundamental qualities of the grill in various products so that when the time comes for service, the JOSPER can be used for products made using the traditional method.



PRODUCTO >> MENAJE >> JOSPER >> ENFRIAR >> REGENERAR >> PRESENTACIÓN

PRODUCTO >> COOKWARE >> JOSPER >> COOL DOWN >> REGENERATE >> PRESENTATION



Recetas relacionadas
Related recipes



APPLICATION

CURSOS DE FORMACIÓN JOSPER

En JOSPER sabemos lo importante que es una correcta puesta en marcha. Esto permitirá que desde el primer día obtenga el máximo rendimiento del horno.

En nuestra cocina “taller” en Barcelona realizamos Cursos de Formación JOSPER a quienes deseen optimizar y profundizar en el uso de su equipamiento JOSPER. Desde las recetas más tradicionales, hasta su interacción con otras técnicas, como es la cocina al vacío.

Además disponemos de una extensa red de chefs asesores en los 5 continentes dispuestos a realizar una formación in situ. Y todos hablando un mismo idioma, PASSION FOR GRILLING.

Si necesitas saber más sobre este servicio, por favor escríbenos un email a:

training@josper.es



JOSPER TRAINING

At JOSPER, we know how important a good start-up is. This will enable you to make the most of your oven right from the first day.

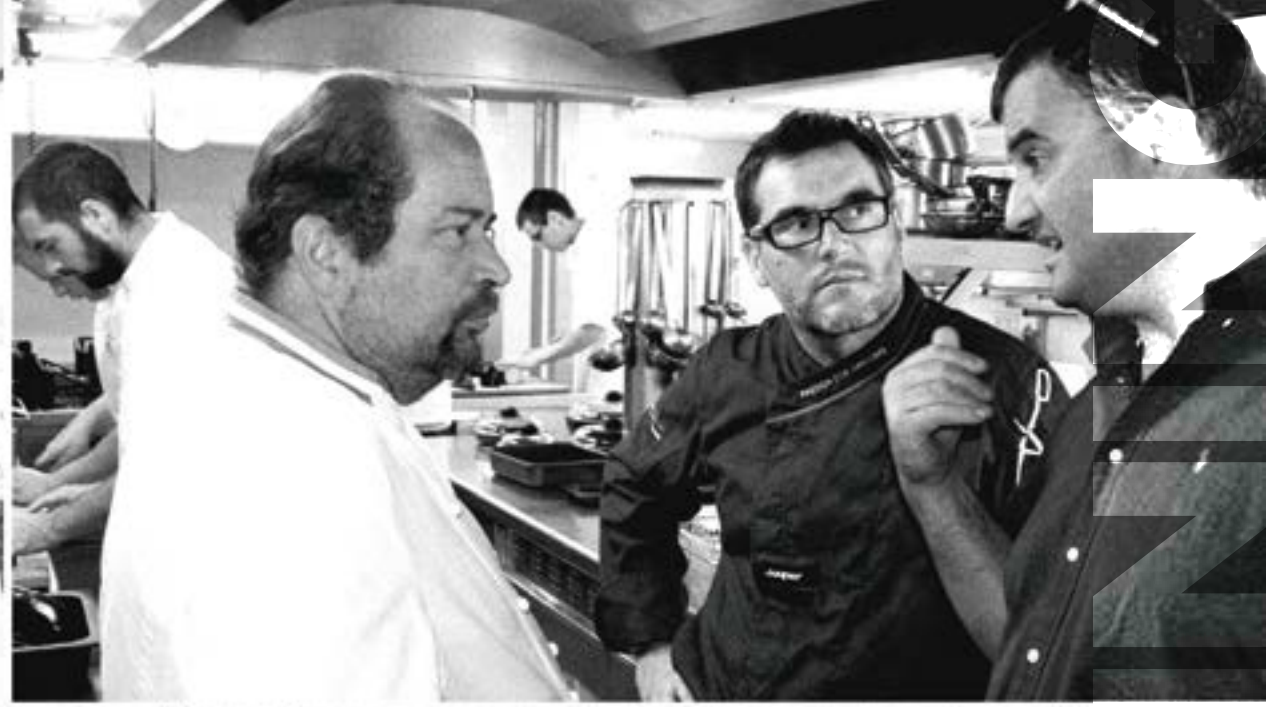
In our “workshop” in Barcelona, we do JOSPER Training for those wishing to enhance and deepen the use of their equipment JOSPER. From traditional recipes, to its interaction with other techniques, such as sous-vide cooking.

We also have an extensive network of chef-consultants on the 5 continents, offering onsite training. All speaking the same language, PASSION FOR GRILLING.

If you need to know more about this service, please e-mail to:

training@josper.es





EVENTOS

SPANISH TAPAS BY JOSPER

En JOSPER también organizamos eventos gastronómicos entorno a las brasas.

Jornadas de tapas, gastronomía española con toques de brasa o menús 100% JOSPER. Al aire libre, en una terraza o en la cocina de un restaurante, disponemos de los mejores chefs para celebrar con éxito todo tipo de eventos y presentaciones.

MENÚ

TAPAS

Escalivada con queso de cabra
Espárragos a la brasa con romesco
Sopa de puerros a la brasa
Mejillones al Josper
Almejas picantes
Alitas de pollo con salsa de mostaza y miel

ENTRANTES

Timbal de verduras
Puré de berenjenas ahumadas con pan de pita
Vieiras con espuma de pimientos asados y jamón serrano
Cazuela de langostinos
Revueltos de ceps ahumados al Josper
Ensalada de atún a la brasa y mango

PLATOS PRINCIPALES

Salmón con espinacas y aire de lima
Chuletitas de cordero con manzana y pera confitadas al Josper
Chuletón de buey
Panceta de cerdo a baja temperatura con puré de calabaza
Bacalao negro en sopa de mejillones y puerro
Costillas de cerdo con patatas al caliu
Waygu con piquillos

EVENTS

SPANISH TAPAS BY JOSPER

In JOSPER we also organize food events focused on the application of the charcoal.

Tapas Journeys, Spanish cuisine with a touch of grill or a 100% JOSPER menus. Outdoors, in the kitchen or on the terrace of a restaurant, we have the best chefs for all kinds of events and presentations.

MENU

TAPAS

Roasted vegetables with goat cheese
Grilled asparagus with romesco
Leek soup
Josper baked mussels
Spicy clams
Chicken wings with mustard and honey sauce

STARTERS

Tower of grilled vegetables
Smoke moutabal with pita bread
Grilled scallop with roasted pepper foam and iberic ham
Josper baked prawns
Scrambled eggs with foie gras and boletus edulis
Marinated tuna salad with mango

MAIN COURSES

Salmon with catalan spinach and lime air
Grilled lamb chops with pear and apple confit in the Josper
T-Bone steak
Soud vide pork belly with pumpkin pure
Black cod with mussels with smoked fish soup
Baby back ribs & jacket potatoes
Waygu with piquillo peppers



5
F
Z
E
M



FERIAS

A lo largo de un año, en la empresa JOSPER participamos en muchísimas ferias. Son la mejor manera de darnos a conocer a todo el mundo.

Asistimos a los shows más importantes y reconocidos del sector, desde **Chicago** a **Londres**, de **Barcelona** a **Singapur**, de **Dubái** a **Moscú**, de **Lyon** a **Milán**...

Y como cita nuestro leitmotiv, **Passion For Grilling**, a todos ellas vamos cocinando un gran abanico de tapas y productos a la brasa que no deja indiferente a ninguno que visite nuestro stand.

¡Hacemos 4.000 tapas al día con sólo 15 kg de carbón!

Al cabo de un año son más de 175.000 tapas
¡en un JOSPER!

NOS VEMOS EN LA PRÓXIMA CITA...



JOSPER en las Ferias

EXHIBITIONS

At JOSPER we exhibit in many trade shows all year round. They are the best way to raise our profile internationally.

We participate in the largest and most renowned trade shows in the restaurant business, from **Chicago** to **London**, **Barcelona** to **Singapore**, **Dubai** to **Moscow**, **Lyon** to **Milan**...

Following our leitmotiv, **Passion For Grilling**, at all of them we cook a wide range of tapas and grilled products not indifferent to any who visit our stand.

We make 4.000 tapas a day with only 15 kg charcoal!

After one year more than 175.000 tapas
are grilled in a JOSPER!

SEE YOU AT THE NEXT SHOW...



JOSPER Exhibitions

SHOW EXHIBITIONS





ALMEJAS AL JOSPER
JOSPER BAKED CLAMS



BACALAO CON SANFAINA
COD FISH WITH SANFAINA



CALAMARES SALTEADOS CON JUDÍAS
CALAMARI SAUTÉ WITH BEANS



COLES DE BRUSELAS A LA BRASA
GRILLED BRUSSELS SPROUTS



PASTA FRESCA CON ALMEJAS
FRESH PASTA WITH CLAMS



VIEIRAS A LA BRASA CON NDUJA
ROAST SCALLOPS WITH NDUJA



POLLO A LA CALABRESE
CHICKEN CALABRESE



FOIE AL JOSPER
FOIE ON THE JOSPER

S
E
P
C
E
R





REVUELTO DE CEPES
SCRAMBLED EGGS WITH
SMOKED MUSHROOMS



CHULETÓN
T-BONE (CHULETON)



ESCALIVADA
ROASTED VEGETABLES
(ESCALIVADA)



MARISCOS A LA BRASA
GRILLED SEAFOOD



NACHOS AL JOSPER
NACHOS ON THE JOSPER



BOLETUS EDULIS
BOLETUS EDULIS MUSHROOM



CHULETÓN DE TORO
TORO T-BONE (CHULETON)



COLAS DE RAPE
MONKFISH TAILS



COSTILLAS DE CERDO A LA BRASA
GRILLED SPARE RIBS



REDONDO DE CARNE RELLENO
FILLED MEAT ROUND

RESERVA





COSTILLAS DE CERDO AL VACÍO
SOUS-VIDE SPARE RIBS



MEJILLONES AL JOSPER
JOSPER BAKED MUSSELS



DORADA SALVAJE AL JOSPER
WILD SEA BREAM ON THE JOSPER



VERDURAS AL JOSPER
JOSPER GRILLED VEGETABLES



ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA
GRILLED ASPARAGUS



RAPE CON PATATAS
MONKFISH WITH POTATOES



SALMÓN A LA BRASA
GRILLED SALMON



MERLUZA CON GULAS
HAKE WITH YOUNG EEL



POLLO A LA BRASA
GRILLED CHICKEN

S
E
P
C
E
R

ESPECIALISTAS EN STEAK HOUSE

Los mejores STEAK HOUSES Y BRASSERIES del mundo eligen JOSPER.

Cuando el volumen de trabajo y la demanda de clientes es la más alta, no hay otra máquina en el mercado que pueda responder tan bien a estas exigencias.

JOSPER puede brasear 110 kg de carne por hora con la máxima calidad. Constante en sus temperaturas y fácil de operar. Control absoluto del calor y bajo consumo de carbón.

Esto hace que JOSPER sea la solución ideal para aquellos restaurantes que necesiten rendir al máximo cada día.

Gracias a todos nuestros clientes por confiar en JOSPER.

STEAK HOUSE SPECIALISTS

The best STEAK HOUSES and BRASSERIES in the world choose JOSPER.

When the workload is heavy and the customers exigent, no other machine on the market can provide the quality JOSPER do.

JOSPER can cook 110kg of meat per hour with maximum quality. Constant temperature and easy to work. Full heat control and low charcoal consumption.

This makes JOSPER the ideal solution for those restaurants that want to give the best service every day.

Thanks to all our customers for trusting JOSPER.

Brasserie Bozar - Brussels, Belgium
Malmaison Manchester - Manchester, United Kingdom
Black and Blue Steak House - Vancouver, Canada
North End Grill - New York, USA
Beef Club - Paris, France
La Petite Maison - London, United Kingdom
Vaca Nostra - Madrid, España
Joe Cipolla - Milano, Italia
Goodman - Moscow, Russia
Pura Brasa - Barcelona, España
Gallo 71 - Monterrey, México
Little Hunter - Melbourne, Australia
Mandarin Oriental - Kuala Lumpur, Malaysia
Hemingways Hotel - Nairobi, Kenya
Privé - Singapore, Singapore
Illegal Burger - Oslo, Norway
At.mosphere - Dubai, United Arab Emirates
The Savoy Grill - London, United Kingdom
Red Beef - Luxembourg, Luxembourg
La Griglia - Seoul, Korea
Lo Güeno - Málaga, España
Nordic Grill - Novara, Italia
Maze Grill - London, United Kingdom
Coffemania - Moscow, Russia
St. Betty - Hong Kong, China
Rocksalt - Kent, United Kingdom
Happy Grill - Sofia, Bulgaria
The Twelve Apostles - Cape Town, South Africa
La Vaqueria - Alicante, España
Pedra Alta - Lisboa, Portugal
Les Tres Alzines - Barcelona, España
Hawksmoor - London, United Kingdom
Le Grill - Bremen, Deutschland
Tendido 1 - Granada, España
Braisenville - Paris, France
Barbecue - Bilbao, España



Entrevista Vaca Nostra
Vaca Nostra interview



Chuletón
T-Bone



from the josper grill

all our steaks are served with chunky chips, plum tomato, flat mushroom and grilled shallots

english rump steak • 225g £17.50

scotch rib-eye steak • 225g £19.50

21 day dry-aged sirloin steak • 225g £20.95

JOSPER

Beef Wellington (steak, mushrooms)	£14.95	400g
200g Dry Aged Beef (steak, mushrooms)	£14.95	340g
Beef Wellington (steak, mushrooms)	£14.95	340g
Beef Wellington (steak, mushrooms)	£14.95	340g
Beef Wellington (steak, mushrooms)	£14.95	340g
Beef Wellington (steak, mushrooms)	£14.95	340g

all steaks are served with your choice of one side and one salad



Les Deux Salons

• PLATS DU JOUR •

We offer a daily dish -
please ask your waiter

"JOSPER" CHARCOAL GRILL

Les Deux Salons has dog with fries A.50

Grilled chopped steak, fried egg, fries 8.50

Chesburger with fries 11.00

Young chicken with lemon & garlic 13.50

Grilled tiger prawns, lemon & chili 19.50

Grilled liver, smoked bacon & sage 13.95

Grass-fed beef chop (300g) 29.50

Beef, fries, shallot sauce 15.95

Filet of beef, off the bone (500g) for 2 persons, 26.00 per person

Andouille de Troyes AAAAA, mustard sauce 11.00

GOODMAN

SIDEISHES

HAND CUT CHIPS	£5
MAC & CHEESE, TRUFFLE SAUCE	£5
TOMATOES, RED AND SPRING ONIONS, OLIVE OIL	£5
TRUFFLE CHIPS, SEA SALT	£5.5
CARROTS WITH SWEET BUTTER	£4
LOBSTER MAC & CHEESE	£8
ROCKET AND PARMESAN SALAD	£4.5
JOSPER ROASTED CORN	£4.5
GREEN BEANS, BUTTER AND MALDON SALT	£4.5

MUSHROOMS WITH GARLIC BUTTER	£5
SPINACH, CREAMED WITH GRUYERE CHEESE	£5
GREEN SALAD, RED ONIONS AND TOMATOES	£4.5
SPINACH, FRESH STEAMED	£4.5
SPINACH, CHILI AND GARLIC	£4.5
JOSPER FRIED WHITE ONIONS	£4
CAESAR SALAD	£4.5
JOSPER GRILLED PLUM TOMATOES	£5
MASHED POTATOES	£4



The Kings Arms

Josper Grill

Our Josper Charcoal Grill uses real charcoal for a wonderful flavour.

Back of sticky pork ribs £12.00

Kings juicy sticky skin burger £12.50

Grain fed beef steaks with fat chips and grilled tomato
Steak £14.50 Ribeye £19.95 Fillet £25.00

Add a sauce: Marmaise, red wine and potato, peppercorn £2.50

Sharing Josper

Sumptuous selections for two to share or one hungry person

Mixed fish grill to share £15.00

Mixed meat grill to share £15.00

Chef's recommendations (N) signature

JOSPER-GRILL



Seafood Platter \$28

A companion platter of Tiger Prawns, 1/2 Lobster Tail & Fish of the day

Monk Fish Tail \$12

Hearty, moist & tender in jus with Lobster Tail Sauce

Served with Paprika Roasted Potatoes, Roasted Vegetables, Green Beans & Cauliflower Steamed

Kuroketa Pork Rack \$22

1/2 lb. Smoke Roast Pork, Corn-fed (1000g)

Hearty, tender and succulent pork rack (1000g) with fresh herbs of marbling for rich flavour. A must try for pork lovers.

Double Rib Lamb Rack \$28

Assorted, succulent ribs, Cheese Potatoes (1200g)

Thick, juicy, tender & succulent with a fine texture that melts in your mouth.

Premium Black Angus Tenderloin \$28

Butter, tender and succulent pork rack (1000g)

Succulent with fine marbling for rich flavour. A must try for pork lovers.

Eye of the Ribeye \$28

1/2 lb. Prime Angus (1200g)

Contains the most amount of marbling compared to other cuts & ideal for the perfect chisole.

Ribeye Cap \$15

1/2 lb. Prime Angus (1200g)

Considered The Holy Grail of steaks & the best part of the Ribeye.

Formerly marbled it as tender as a First Wagon, but with the full flavour of a Ribeye.

Thick-cut Ribeye Steak \$30

1/2 lb. Prime Angus (1200g)

The fully marbled cap & tender cut medallion offers a great option for more varied textures with robust flavours.

GROUP 1: THE CHEF, DEER, ANG | GROUP 2: THE CHEF, OTHER CHEF

Please see subject to 10% service charge & GST



THE JOSPER GRILL

All steaks are cooked in our Josper Grill - a charcoal barbecue cooking at very high temperatures ensuring an amazing and unique flavour. All our beef is naturally reared and dry aged on the bone for a minimum of 28 days.

Grilled double pork cutlet with caramelized apple & cider sauce	£25.50
The full face rump steak bites	£29.95
Rib eye steak	£23.95
Fillet steak	£29.95
The grill, 1/2 lobster & fillet steak with garlic butter & fries	£39.00
Grilled lobster garlic & hazelnut butter, herb salad & fries	Half £28.00 Whole £48.00
Classic Burger, Bacon, Gruyere & fries	£14.95
The Burger Stack. Our classic Burger topped with a foie gras slider & onion rings	£25.95



★ AWESOME ★ JOSPER GRILL

Why Josper?

Overused for 30 years, Josper has long been a household name. Josper Grill is not just a barbecue, it's a lifestyle. Josper Grill is the ultimate in outdoor cooking, offering a unique flavour and texture to your food.

BBQ U.S. Spare Ribs

with orange, onion, onion, onion & onion sauce. Special BBQ sauce.

half rack (500g), 80, whole rack (1kg) 80

Char-grilled Whole Squid 18

with sweet paprika marinade

Honey-Glazed Pork Chops

with honey-glazed onion, onion & onion sauce.

single rack, 80, double rack, 80

Homestead Ribeye 28

with wild mushroom sauce & onion, onion & onion sauce.

Black Angus Tenderloin 48

with Truffle, onion, onion & onion sauce.



All of our grills are cooked in the Josper Charcoal Grill at culinary tradition which began over 40 years ago. The grill's natural juices add flavour to the food, greatly enhancing the food being cooked.

ROCKSALT
CLUBHOUSE

Josper Pork Chop with Spring Herb Spelt £14.75

La Bamba Burger

Josper-grilled wagyu patty with mango salsa, avocado, chipotle peppers, arugula & brie cheese (add \$4)

GALLERY













EAT

Eat - Brisbane - Australia

























Els fogons de la Barceloneta - Barcelona - España





The Financial Times

Nicholas Lander - London

The latest must-have chef's toy. Burning top quality charcoal, the JOSPER is, in layman's terms, the hottest indoor barbecue available. It has a front door that, when closed, ensures none of the natural moisture or flavour escapes from the food cooked in it."

El Periódico

Pau Arenós

► En la cocina abierta – "como en el Lluçanès", recuerda–, al fondo del rectángulo y señoreando el espacio, un horno JOSPER, que es el cacharro que anhelan los cocineros como los moteros desean una Harley y su petardeo sofisticado.

*Passion
for Grilling* by josper®

Veja São Paulo Arnaldo Lorençato

► Nesta terça, foi entregue a peça que estava faltando na cozinha planejada por Rueda, um forno espanhol da marca JOSPER. O equipamento, desenvolvido por Josep Armangué e Pere Juli na cidadezinha catalã de Pineda de Mar, próxima a Barcelona, funciona a carvão e pode grelhar até trinta peças de carne simultaneamente. Acabou de ser montado e você vê uma foto aqui em primeira mão. A primeira queima está programada para amanhã."

The New York Times

North, End and Grill

This Nova Scotia halibut is done in the JOSPER which runs about 550 degrees. "It takes about three minutes to cook in that oven. I've never seen anything cook so fast without drying out. It's almost a moist heat."

Daily Nation

Hemingways Nairobi – Kenya

I've had a few beef steaks in my time and in many different places – even the famed steaks of Argentina in Buenos Aires – but I have never tasted any that matches what comes from Barry's Josper Oven: with a crisp crust on the outside and an even tenderness on the inside.

The Independent - Life

The Seahorse – UK

Through a large window, Prowse is doing a fine impression of a whirling dervish over his pots and pans and the kitchen's pride and joy, the smart new Spanish JOSPER charcoal grill/oven.



The Independent

The Morrison Grill – Dublin - Ireland

What did work very well that night was the JOSPER grill. That's a very fancy grill that uses charcoal to cook meats at a very high temperature, between 450-500°C. We ended up standing at the counter in front of the grill and picked continually at the rib-eye steaks that the chefs were cooking and then slicing.

Restaurant Hospitality

Burj Khalifa - Dubai

Ah, but what a grill they're using. It's a JOSPER (pronounced "Hosper") grill oven, described as "a closed BBQ dual oven powered by Binchutan charcoal and designed in Spain." This dual-function oven and grill promises more heat and faster cooking speeds than similar equipment, and claims to be so efficient that the savings on charcoal will pay for the unit within 18 months.

Gordon Ramsey-MazeGrill:

King of the Kitchen... Our brand new Josper Grill cooks your steaks Grilliantly!

pic.twitter.com/sEBEfMcA

Chef Butcher:

At times like this I wish I had my own personal Josper

pic.twitter.com/MS4DruPMwV

Darryl Quested:

If I had a Josper at home I'd probably never leave the kitchen.

Hector Riquelme:

que tremendos los hornos Josper @mac_casanueva una maravilla, como el sabor a brasa nos conecta con nuestro ser primitivo, festival

Jesus Segura Garcia:

"@ligasalsas: El josper es el nuevo roner."increibles las cocciones !!!

Jamie Oliver:

Charred and Blackened amazing peaches straight on coals of our josper oven at Fifteen to intensify flavours...

instagram.com/p/cvk30aq296

Laureano Biosfera:

@JosperGrill Felicidades, realmente es una herramienta al servicio de la restauración excepcional. Diferenciación Vanguardia.

Juan Pozuelo:

Lo pequeña que parece esa "cajita" del fondo y el poder que tiene...

pic.twitter.com/MzNmrCH8

Braulio Pachano:

@juanpozuelo un #josper!! Poderosos he! Hace 4 años tengo uno en mi pequeño restaurante y me sigue sorprendiendo! Salu2 desde la Sierra!

Nicky Cahill:

@UgoliniMinigel @josperchef Now that would be AWESOME - Santa please can I have a Josper?

Gorka Cepeda:

Cada día me gusta más el josper que pedazo de aparato @ Restaurante Arroka Berri

Restaurante Etxanobe:

#alas9 nuestro horno Josper de carbón, una de las herramientas más esenciales en la cocina (junto al iPhone) :)

pic.twitter.com/EpCCTBFt

EPÍLOGO:

DIFERENCIAS ENTRE UN JOSPER Y LAS COPIAS QUE ÚLTIMAMENTE HAN APARECIDO EN EL MERCADO

Lo único que han podido copiar es la parte exterior, que es la más fácil y económica, para así poder confundir al Cliente.

¿EN QUÉ NOS DIFERENCIAMOS?

- Quien nos intenta copiar utiliza, en el interior del horno, hierros ferríticos que no proporcionan la respuesta calorífica deseada; pueden cocer el producto y no brasearlo. Trabajan a mucha menor temperatura que un JOSPER, dando peor resultado en el braseado.

- Para la construcción de un JOSPER utilizamos aceros refractarios de altísima calidad que nos hace ser mucho más rápidos, potentes y ágiles a la hora de brasear, proporcionando una respuesta de trabajo constante durante todo el servicio (régimen de trabajo 300°C < 350°C).

- El desgaste que genera la acción continua del fuego y del calor es increíble. Esto siempre ha estado presente en la filosofía JOSPER, siempre pensando en construir un horno robusto, fiable y duradero. Podemos sentirnos orgullosos de tener clientes y amigos de más de 30 años con el mismo JOSPER.

- Quien nos intenta copiar utiliza una puerta de acero inoxidable que no soporta bien las dilataciones y el calor continuo, pudiendo llegar a quedar bloqueada la puerta por el exceso de calor, o simplemente desenchajada

y desajustada. La puerta JOSPER es un componente básico de entender nuestra construcción; aísla térmicamente y mantiene el calor en el interior. ¡Los chefs lo agradecen! Está diseñada y construida en acero refractario de fundición. Su robustez nos garantiza poder soportar las altísimas temperaturas y la contundente dilatación que nos genera el calor. Es uno de los pilares del JOSPER y una de las claves del buen funcionamiento del horno.

- Entrada de aire: quien nos intenta copiar utiliza un simple "cajón" para la entrada de aire y recogida de cenizas; cajón que no cierra herméticamente las entradas de aire y, en consecuencia, se transforma en un horno sin control, con mucho más consumo de carbón y, lo más importante y serio, al entrar oxígeno sin control se generan llamas en su interior. Esto también sucede en el caso de los desajustes en la puerta que se han comentado en el punto anterior.

- JOSPER diseña y construye, desde sus inicios en 1969, la parte inferior del horno en forma de tolva, para que la entrada de aire sea más homogénea y natural. Además, para más seguridad, acopla un registro de fundición cuya función principal es el control total de la entrada de aire, asegurando el cierre hermético. De esta manera nos proporciona:

- un horno fácil de controlar
- mucho más control sobre las brasas
- eliminar en un 95% de las llamas
- un ahorro considerable en carbón (en un máximo de 3 años se puede amortizar un JOSPER en consumo de carbón)

¡IMPORTANTE!: No hay que olvidar que la garantía de una marca se demuestra con el tiempo. JOSPER fabrica desde hace casi 45 años, tiene más de 25.000 clientes (100% made in Spain) y está presente en más de 80 países en los 5 continentes. JOSPER puede dar cobertura en Servicio Técnico y de Chef consultor por todo el mundo.

Todos los certificados de calidad de JOSPER han sido obtenidos a través de ensayos en prestigiosos y solventes laboratorios independientes, con resultados demostrables, a diferencia de quien nos intenta copiar que, en caso de tener algún certificado, es auto-certificación.



*Passion
for Grilling* by josper®

EPILOGUE:

DIFFERENCE BETWEEN JOSPER AND THE COPIES LATEST RELEASED ON THE MARKET

The appearance is the only feature that has been copied by the ones who have tried it. The intention is to create confusion to the Client, trying to convince him of purchasing something similar to a JOSPER.

WHAT DISTINGUISHES JOSPER FROM THE REST?

- The ones who try to copy us use ferritic iron inside that does not give the desired calorific response, baking the product instead of grilling it. The working temperature range is lower than the one achieved with JOSPER, which reflects in a worse performance of grilling.

- JOSPER uses high-quality refractory steels, that make JOSPER faster, more powerful and more agile when grilling, giving a constant response during the whole service (working range 300°C < 350°C, 572°F < 662°F).

- The deterioration generated by the continuous action of the fire and the heat exposure is very huge. This fact has been considered in JOSPER's philosophy, aiming to build a strong, reliable and durable oven. We are proud of having customers and friends with the same JOSPER for more than 30 years.

- The ones who try to copy us use a door made of stainless steel that does not support the dilations and the continuous heat it is exposed to, causing blockages, maladjustments or disjoints to the door. The JOSPER

door is a basic component of our particular system of operation; it isolates and keeps the heat inside. Chefs really appreciate it! It is designed and built in refractory cast steel. Its robustness guarantees the duration when exposed to high temperatures and high dilations caused by the heat. It is one of the pillars of JOSPER ovens and one of the key points for the good performance of the oven.

- Air entry: the ones who try to copy us use a simple drawer for the air entry and for ash collection; this drawer does not close hermetically, the air enters and, consequently, the oven turns to a machine with no control, with a huge charcoal consumption and, the most important and serious, when the oxygen enters into the oven, flames appear inside. The same effect is produced in case of the above mentioned door maladjustments.

- JOSPER designs and produces, from its origin in 1969, the lower part of the oven in a hopper shape, so that the air could enter in more homogeneous and natural way. Moreover, in order to increase the safety operation, there is a cast register, which main function is the total control of the air entry, assuring the hermetic closure. The result is:

- an easy-to-control oven
- higher control of the embers
- extinguish 95% of the flame
- huge charcoal savings (JOSPER oven could be amortized in 3 years maximum)

IMPORTANT! The brand quality is shown over time. JOSPER has been producing ovens for almost 45 years, has more than 25.000 customers (it is an oven 100% made in Spain) and is present in more than 80 countries on the 5 continents. JOSPER provides Technical and Chef Consultant Service all over the world.

All the quality certificates of JOSPER products are based on tests carried out in prestigious, solvent and independent laboratories, with solid background, contrary to the ones who try to copy us, who in case of having any certificate, this is an auto-certificate.



*Passion
for Grilling* by josper®



www.josper.es



facebook



twitter



pinterest



google+

Gutenberg 11 · 08397 Pineda de Mar - Barcelona - SPAIN
Tel +34 93 767 15 16 Fax +34 93 767 11 91
e-mail: josper@josper.es

MADE IN SPAIN

*Passion
for Grilling* by josper®