



*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 libre 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



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/>



ÍNDICE DE CONTENIDOS  
INDEX OF CONTENTS



|    |                                                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | JOSPER en el mundo<br>JOSPER in the world                                                    |
| 10 | ¿Qué es JOSPER?<br>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?<br>Epilogue: What distinguishes JOSPER<br>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...

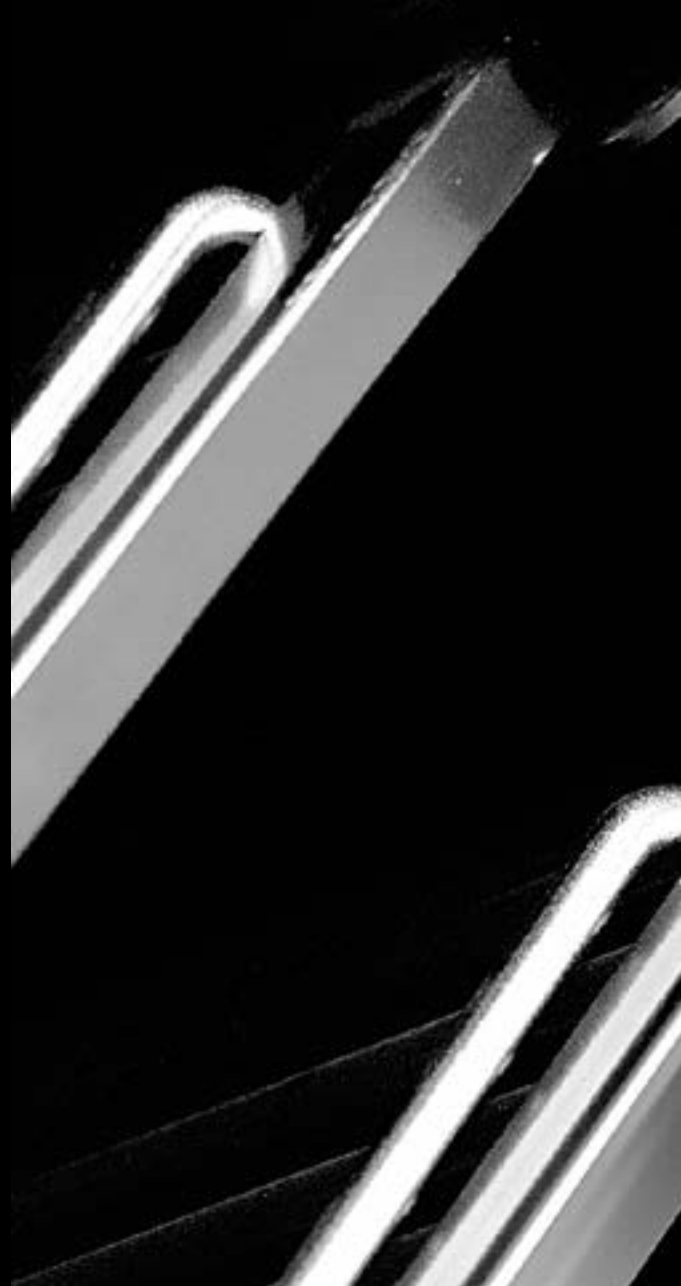
- Trabaja 100% con carbón vegetal.
- Diseño único de barbacoa cerrada.
- Diferentes niveles de BRASEADO.
- Sistema de puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo.
- Control de temperatura por un sistema de tiros.

## 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.

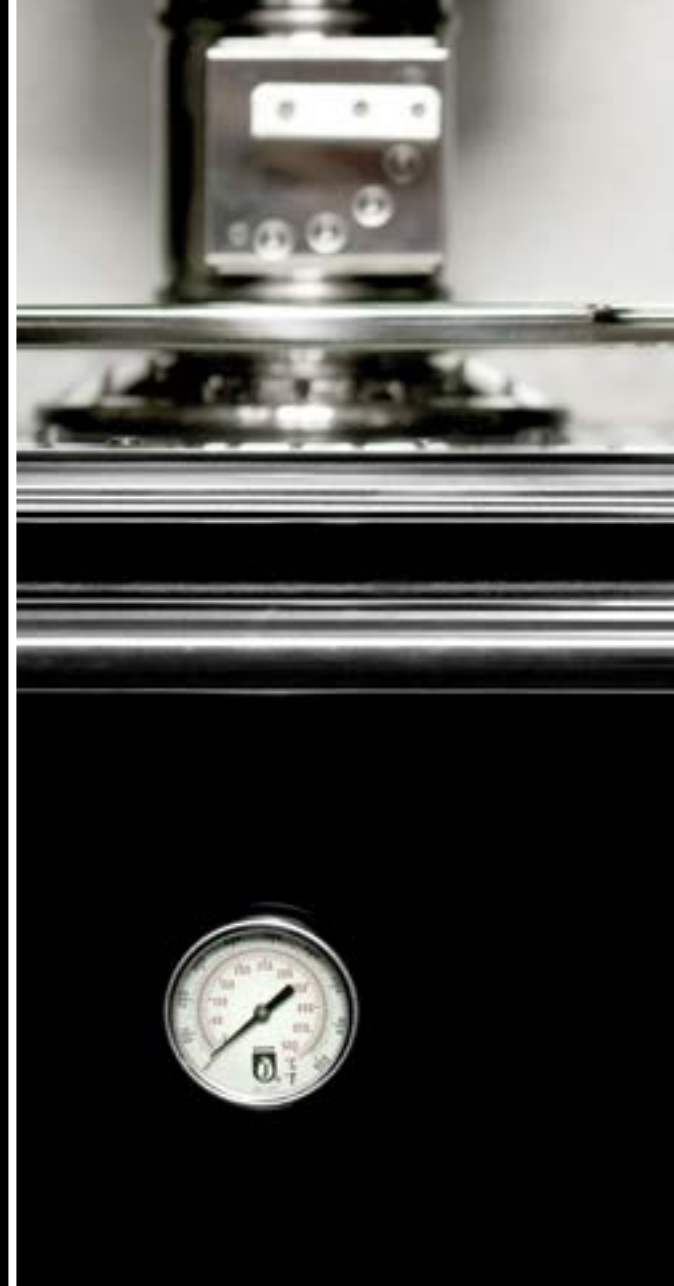
## LA CALIDAD SE DEMUESTRA CON EL TIEMPO

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 D O M

# 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.

## 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.

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                                             |

# 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

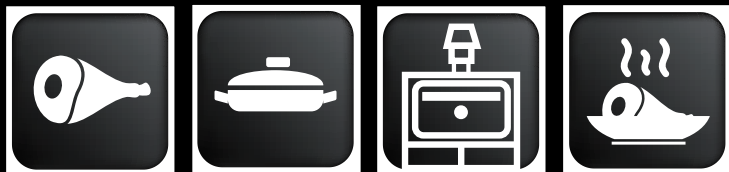
Forma de trabajo ideal para todo tipo de restaurante de carta y menú, trabajando la materia prima con una mínima manipulación y realzando su valor con una técnica ancestral.

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.



PRODUCTO >> JOSPER >> PRESENTACIÓN

PRODUCT >> JOSPER >> PRESENTATION



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

## 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.

## 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



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](mailto:training@josper.es)

## JOSPER TRAINING

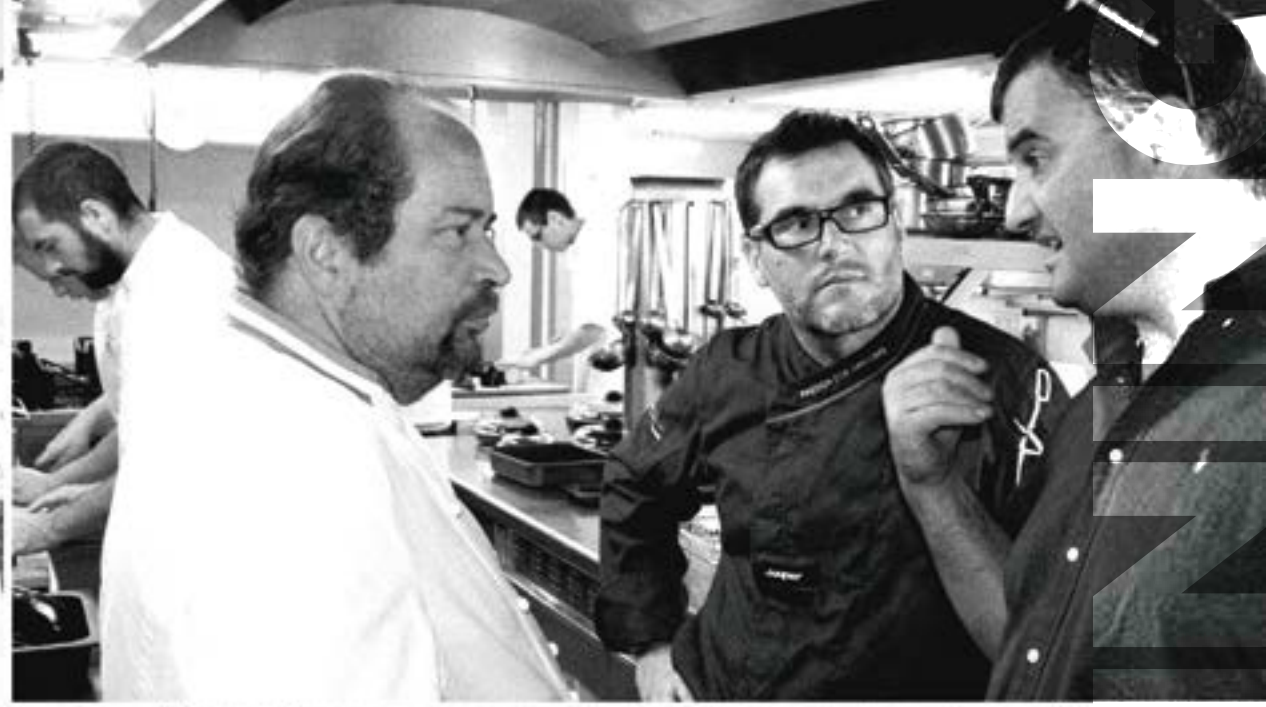
At JOSPER, we know how important a good start-up is. This will enable you to make the most of your oven right from the first day.

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](mailto: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...**

## 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...**



**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

S  
E  
P  
C  
E  
R



**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  
P

## 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



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 | £14.95 |
| 200g Dry-aged Beef Wellington (steak, mushrooms) | £14.95 | £14.95 |
| Beef Wellington (steak, mushrooms)               | £14.95 | £14.95 |
| Beef Wellington (steak, mushrooms)               | £14.95 | £14.95 |
| Beef Wellington (steak, mushrooms)               | £14.95 | £14.95 |

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 dug 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

Grill's liver, smoked bacon & sage. 13.95

Green, full cold 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 A.A.A.A.A. mustard sauce 11.00

## GOODMAN

## S.I.D.E.D.I.S.H.E.S

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| 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

Grill beef 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 Battered Bacon, Roasted Virgin Cherry Tomatoes, Green Peas & Cauliflower Seedlings

## Kurobuta Pork Rack \$22

1/2 lb. Smoke Roast Pork, Cure for 12hrs/200g  
Sweet, tender and succumbingly juicy 100% pure Berkshire pork  
with five weeks of marbling for rich flavour. A must try for pork lovers.

## Double Rib Lamb Rack \$28

Assorted, succulent ribs, Double Rib Rack (12lbs/540g)  
Tender, juicy, tender & succulent with a fine texture that melts in your mouth.

## Premium Black Angus Tenderloin \$28

Bonanza, Marinate free, Grass-fed (12lbs/540g)  
Succulent with five weeks marbling for the best succulence.

## Eye of the Ribeye \$28

1/2 lb. Prime Angus (12lbs/540g)  
Contains the most amount of marbling compared to other cuts  
it offers to the perfect chicken.

## Ribeye Cap \$15

1/2 lb. Prime Angus (12lbs/540g)  
Considered The Holy Grail of steaks & the best part of the Ribeye.  
Tenderly marbled it is tender as a Filet Mignon, but with the full flavour of a Ribeye.

## Thick-cut Ribeye Steak \$90

1/2 lb. Prime Angus (12lbs/540g)  
The fully marbled cap & tender cut medallion offers a great option for  
more varied textures with robust flavours.

GROUP 1 & 2 THE CHEF, DEER, ANG | GROUP 3 & 4 THE CHEF, OTHER CHEF

Prices are 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                   |
| Filet steak                                                                       | £29.95                   |
| The grill, 1/2 lobster & filet 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                                            | £34.95                   |
| 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 shining quality, the Josper Grill is naturally the best, better barbecue which guarantees grilled perfection as well as maximum flavour and succulent texture.

### BBQ U.S. Spare Ribs

with orange vapour sauce, mango & chutney  
special BBQ sauce

half rack (500g), \$8, whole rack (1kg), \$8

### Char-grilled Whole Squid 18

with sweet paprika marinade

### Honey-Glazed Pork Chops

with succulent honey, apple  
single rack, \$8, double rack, \$8

### Homestead Ribeye 28

with wild mushroom sauce & served with orange  
sauce on the side

### Black Angus Tenderloin 48

using Thompson's premium oak and black angel weed



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





























## 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](http://pic.twitter.com/sEBEfMcA)

## Chef Butcher:

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

[pic.twitter.com/MS4DruPMwV](http://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](http://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](http://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](http://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®



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](mailto:josper@josper.es)

MADE IN SPAIN

*Passion  
for Grilling* by josper®