



**Josper**<sup>®</sup>  
CHARCOAL OVENS

[www.josper.es](http://www.josper.es)



*Passion  
for Grilling* by josper<sup>®</sup>



## 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 وتحمله 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/>



Jasper



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





BR

## ¿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...

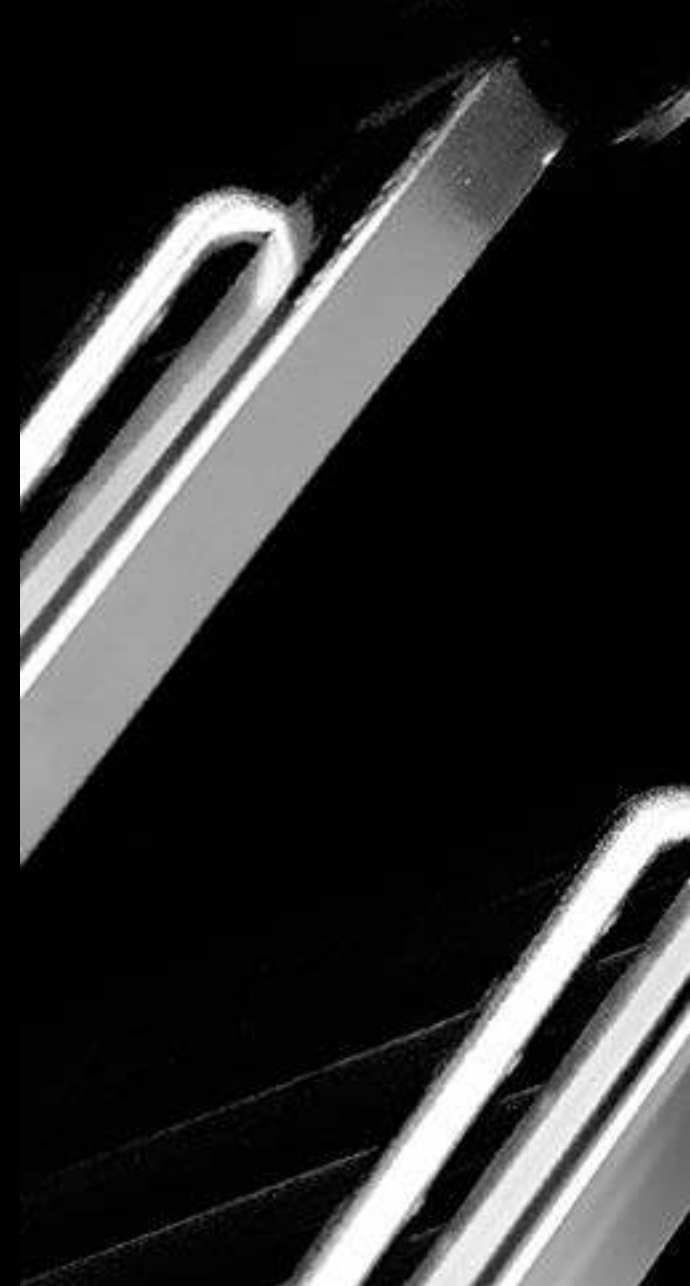
- Trabaja 100% con carbón vegetal.
- Diseño único de barbacoa cerrada.
- Diferentes niveles de BRASEADO.
- Sistema de puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo.
- Control de temperatura por un sistema de tiros.

## 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.





PRO  
RUST

## ¿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 quemem.

### 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.

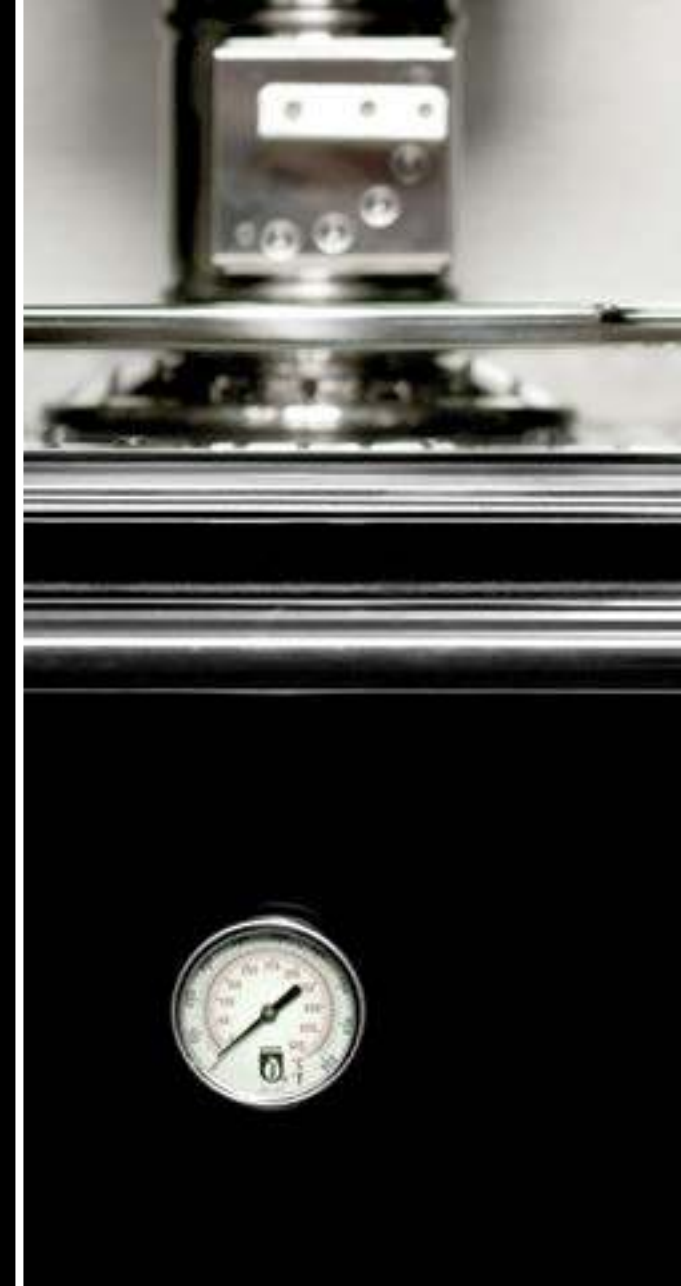
## LA CALIDAD SE DEMUESTRA CON EL TIEMPO

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 E M O D E L S

# 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	MOULDES
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, conseguiremos 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.



### 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.

Recetas relacionadas  
Related recipes

PRODUCTO >> JOSPER >> PRESENTACIÓN

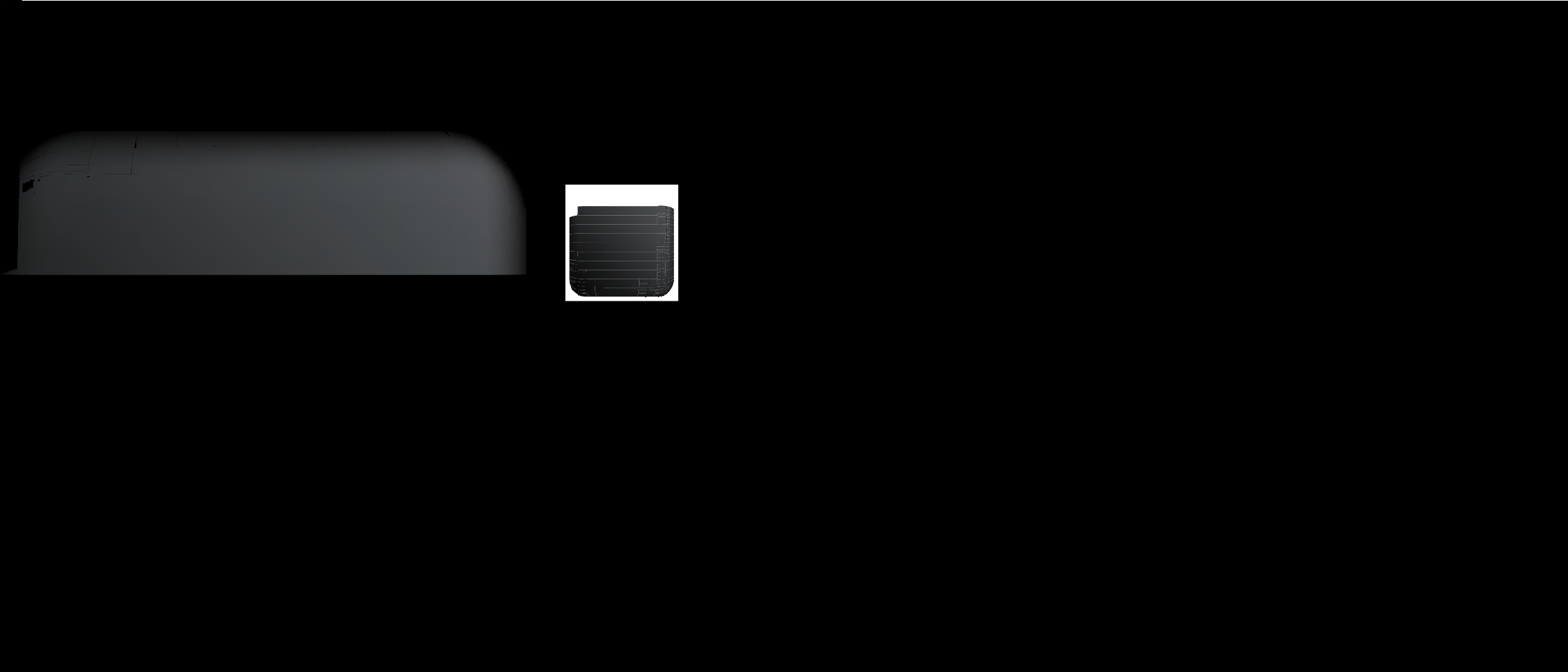
PRODUCT >> JOSPER >> PRESENTATION



Recetas relacionadas  
Related recipes

PRODUCTO >> MENAJE >> JOSPER >> PRESENTACIÓN

PRODUCTO >> COOKWARE >> JOSPER >> PRESENTATION



# APPLICATIONS



## 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





























**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 - Brussets, 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  
Barranco - 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



### From the charcoal fired Josper Grill

- Tompkins burger £14  
*Strawberry Bacon, cheddar fries, jalapeno relish, glaze*
- Flat iron steak "frites" £17  
*Grill garnish, Swiss Marmalade*
- New York strip loin 300g £29  
*Grill garnish, Swiss Marmalade, au poivre, Boudinot*
- Chicken escalope Milanese £15  
*Worcestershire, lemon, oil*

### GOODMAN

#### SIDE DISHES

HAND CUT CHIPS	£5	MUSHROOMS WITH GARLIC BUTTER	£5
MAC & CHEESE, TRUFFLE SAUCE	£5	SPINACH, CREAMED WITH GRUYERE CHEESE	£5
TOMATOES, RED AND SPRING ONIONS, OLIVE OIL	£5	GREEN SALAD, RED ONIONS AND TOMATOES	£4.5
TRUFFLE CHIPS, SEA SALT	£5.5	SPINACH, FRESH STEAMED	£4.5
CARROTS WITH SWEET BUTTER	£4	SPINACH, CHILI AND GARLIC	£4.5
LOBSTER MAC & CHEESE	£8	JOSPER FRIED WHITE ONIONS	£4
ROCKET AND PARMESAN SALAD	£4.5	CAESAR SALAD	£4.5
JOSPER ROASTED CORN	£4.5	JOSPER GRILLED PLUM TOMATOES	£5
GREEN BEANS, BUTTER AND MALDON SALT	£4.5	MASHED POTATOES	£4

### ATMOSPHERE

JOSPER		
Small Charcoal Grill	£125	£125
Small Gas Grill	£125	£125
Small Charcoal Grill	£125	£125
Small Gas Grill	£125	£125
Small Charcoal Grill	£125	£125
Small Gas Grill	£125	£125

## Les Deux Salons

### PLATS DU JOUR

We offer a daily dish - please ask your waiter

### "JOSPER" CHARCOAL GRILL

- Can Duck Tailbone leg chop with fries 8.50
- Grilled chipped steak, fried egg, fries 6.50
- Cherry-burger with fries 11.00
- Young chicken with lemon & garlic 13.50
- Grilled tiger prawns, lemon & chili 19.50
- Chf's liver, washed beans & sage 13.95
- Green fish tail chop (300g) 29.50
- Beak, fries, shallot sauce 15.50
- Rib of beef, off the bone (600g) for 2 persons 26.00 per person
- Individual de Tyson A444, mustard sauce 11.00

## The Kings Arms

### Super Dine

- Our Josper Charcoal Grill uses real charcoal for a wonderful flavour.
- Back at sticky park rite £14.00
- Kings juicy sticky skirt burger £12.50
- Grill hot beef steaks with hot chips and grilled tomato 20oz £14.50 30oz £19.50 4oz £25.00
- Add a sauce: ketchup, red wine and mustard, poppers £2.50

### Sharing Josper

- Lumpsum selections for two to share or one hungry person
- Mixed fish grill to share £25.00
- Mixed meat grill to share £25.00

Chf's recommendations 100 signatures

## JOSPER-GRILL



### Seafood Platter £30

A complete platter of Tiger Prawns, 1/2 Crabmeat Special & Fish of the Day

### Meat Fish Tail £42

Beef, veal & chicken to choose in Fish Tail Box. Served with Potato Roast, Roasted Veggie Chops, Truffle Sauce, Parsi & Yorkshire Scallops

### Kurobuta Pork Rack £52

£18.50/Head (1000g), £23.50/Head (1200g). Sweet, tender and succumbently juicy 2000g pork rack with 100 lbs worth of smoking for rich flavour. 1/2 quantity for pork belly

### Double Rib Lamb Rack £42

Assorted Marmalade Sauce, Double Potato (12oz/300g). Thick, juicy, tender & succulent with a slow roasted taste to your mouth.

### Premium Black Angus Tenderloin £38

Bonanza, Branzino, Trout, Grilled Potato (12oz/300g). Served with an exceptional mustard by the head chef.

### Eye of the Ribeye £38

£18.50/Piece (1000g), £23.50/Piece (1200g). Contains the most amount of smoking compared to other cuts - a must for the perfect charbroil.

### Ribeye Cap £25

£14.50/Piece (1000g), £19.50/Piece (1200g). Considered The Holy Grail of steaks & the best part of the Ribeye. Formerly marketed as an inside or First Ribeye, but it's the full Ribeye of a Ribeye.

### Thick cut Ribeye Steak 100

£18.50/Piece (1000g), £23.50/Piece (1200g). This fully marbled cap & tender cut provides offers a great option for more casual occasions with intense flavour.

GROUP COO THE CHY, DEBK, ANG, SHOP FOOD, CHY, OTHER CHY. Please see signs in the kitchen for a list



## 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 20 days.

Grilled double pork cutlet with caramelised apple & cider sauce	£25.50
The Josper full bone rump steak bites	£39.95
8oz eye steak	£29.95
Filet steak	£29.95
The Josper grill, 1/2 lobster & filet steak with garlic butter & fries	£39.00
Grilled Lobster garlic & hazelnut butter, herb salad & fries	Half £25.00 Whole £45.00
Classic Josper Burger, Bacon, Gruyere & fries	£34.95
The Burger Stack. Our classic Josper Burger topped with a tale grass slider & onion rings	£29.95



### ★ AWESOME ★ JOSPER GRILL

**Why Josper?**  
Created for the ultimate steak and burger charbroil quality, the Josper Grill is purposely the hottest grill barbecue which guarantees great performance as well as maximum flavour and moisture retention.

**BBQ U.S. Spare Ribs** £17.50  
with orange maple sauce, maple & cheddar's special BBQ sauce  
half rack (1000g), full rack (1400g)

**Char-grilled Whole Squid** 12  
with sweet paprika marinade

**Honey-Glazed Pork Chops** £12.50  
with rosemary, lemon juice, garlic  
single rack (800g), double rack (900g)

**Homestead Ribeye** £16.50  
with wild mushroom sauce & served with orange jus  
single cut (1000g)

**Black Angus Tenderloin** 45  
with Truffle, mushroom, parmesan, oak and black pepper beef

### Chapter One City Vouchers

**Sample Brasserie Menu**

From The Josper (A Josper is a Specialty Imported Oven That Gives a Unique Flavour By Cooking Over The Finest Charcoal Embers)

- Josper Grilled Beef Burger & Chips With a Bruschetta Bun - £10.95
- Josper Grilled USDA Prime Rib Eye Steak With Chips & Marmalade Sauce - £25.95
- Josper Grilled Oxtail Of Beef With Chips & Marmalade Sauce - £9.50
- Josper Grilled Baby Chicken With Lemon, Thyme & Green Beans - £11.95



All of our grills are cooked in the Josper Charcoal Embers a culinary tradition which began over 40 years ago. The grill's natural wood and flavour to the food greatly enhancing the food being cooked.



### La Bamba Burger

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

Josper Pork Chop with Spring Herb Spelt £14.75



**GALLERY**







Private house installation







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 ronero." 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 desencajada

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](http://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](mailto:josper@josper.es)

MADE IN SPAIN

*Passion  
for Grilling* by josper<sup>®</sup>