

Josper- Der Unterschied zwischen dem Original und den Plagiatoren

Plagiatoren



Schlechte Qualität und billige Legierungen sowie Gussteile.
Konsequenz:
Risse und Bruch vom Ofenrahmen in ein paar Monaten.

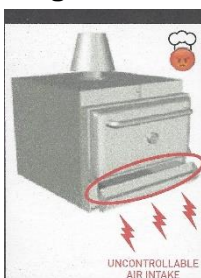
Plagiatoren



Schlechte Qualität und billiger Stahl.
Folgen:
Übermäßige Deformierung (führt zu Belastungen in den Materialien)
Veränderungen der

Molekularstrukturen des Stahls welche sich negativ auf die Robustheit des Ofens auswirken.
Dadurch kann der Ofen innerhalb weniger Monate brechen.

Plagiatoren



Unterseite des Ofens ohne Fallklappe für die Asche oder Reglergriff für die Luftzufuhr.
Folgen:
Ohne thermische Dichtungen ist die Temperatur schwer zu kontrollieren.

Mit einem übermäßigen Verbrauch von Kohle und unkontrollierbarer Luftzufuhr, was dazu führt, dass das Flammen in den Garraum des Ofens kommen.
Das hat zur Folge, dass das Produkt nicht geschmort sondern gekocht wird.

JOSPER OFEN GRILL



Bei JOSPER verwenden wir die beste Qualität an Stahl, hergestellt von und für JOSPER seit 1969.

Das bedeutet, dass wir garantieren können, dass unsere Produkt in der Lage sind kontinuierlich im Bereich zwischen 300 °C und 350 °C zu arbeiten. Dadurch wird das Produkt geschmort und nicht gekocht.

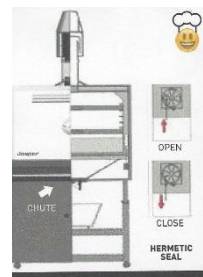
JOSPER OFEN GRILL



Wir verwenden High-Tech Stahl-Legierungen mit lokalen Komponenten der höchsten Qualität, was die Herstellung eines einzigartigen Produkts

gewährleistet.
Das ist ein Unikat auf dem Weltmarkt, hergestellt von zufriedenen JOSPER Mitarbeiter.

JOSPER OFEN GRILL



Der JOSPER Ofen hat eine Fallklappe und einen Regler für die Luftzufuhr, somit wird eine Steuerung der Luftzufuhr ermöglicht. Dadurch ist der Ofen einfach zu handhaben, schnell beim Schmoren

der Produkte und vielseitig. Und bei niedrigem Kohleverbrauch hat man auch weniger Betriebskosten. Somit ein optimales Ergebnis beim Grillen.

"UNTERSCHIED ZWISCHEN JOSPER UND DEN KOPIEN, WELCHE NEU AUF DEM MARKT VERÖFFENTLICHT WURDEN

Das Aussehen ist das einzige Feature, das von denen kopiert wurde, die es versucht haben.

Das Ziel ist es den Kunden zu verwirren und zu versuchen ihm etwas Ähnliches wie einen JOSPER anzubieten.

WAS UNTERSCHIEDET JOSPER VON DEN ANDEREN

Diejenigen, die versuchen, uns zu kopieren verwenden einfaches Eisen im Inneren.

Das erzielt nicht den gewünschten kalorischen Erfolg, es backt eher das Produkt statt es zu grillen.

Der Betriebstemperaturbereich ist niedriger als der von JOSPER, was sich in der schlechten

Performance des Grillens widerspiegelt. JOSPER verwendet hochqualitativen feuerfesten Stahl, das macht den JOSPER schneller, leistungsfähiger und agiler beim Grillen, ermöglicht eine gleichbleibende Temperatur während des gesamten Arbeitstages (300°C-350°C, 572°F-662°F).

Der Verschleiß durch die kontinuierliche Wirkung des Feuers und die Hitzebelastung ist sehr enorm. Diese Tatsache wurde bei JOSPER's Philosophie berücksichtigt, mit dem Ziel, einen starken, zuverlässigen und langlebenden Ofen herzustellen. Wir sind stolz darauf, Kunden und Freunde zu haben, welche seit 30 Jahren mit dem gleichen JOSPER arbeiten.

Diejenigen, die versuchen, uns zu kopieren, benutzen eine Tür aus Edelstahl, welche die Ausdehnung durch die Wärme nicht unterstützt, das hat zur Folge, dass die Tür nach wenigen Monaten defekt ist.

Die JOSPER - Tür ist eine Grundkomponente in unserem

besonderen System des Betriebs; Die Tür isoliert und hält die Hitze im Inneren. Das weiß ein Küchenchef wirklich zu schätzen.

Sie ist aus feuerfestem Stahlguss konstruiert und somit sehr robust.

Die Tür ist eine der wichtigen Säulen der JOSPER Öfen und einer der wichtigsten Punkte für die hervorragende Leistung des Ofens."