

Onderzoek bestaande barbecues prototyping



Inbusboutverbinding

Schroefdraad in de stalen koker en schroefdraad in de roestvaststalen bak van de barbecue. Deze 2 onderdelen zitten aan elkaar gemonteerd door 3 inbusbouten.

Verschillende materialen!

Lasverbinding

Het stalen frame van de barbecue is aan elkaar verbonden door middel van een lasverbinding. **Hetzelfde materiaal!**



Kruisboutverbinding

De scharnierwerking van de barbecue zit vast aan de kap van de barbecue aan de hand van een kruisboutverbinding. **Hetzelfde materiaal!**

Klemverbinding

Op deze barbecue zit een luchtrooster gemonteerd waarmee men de luchttoevoer kan regelen. Deze verbinding kan open worden gemaakt door een ingebouwd klemsysteem. **Hetzelfde materiaal!**





Klinknagel

Waarschijnlijk is het niet heel goed af te leiden uit deze foto maar onderdelen van het frame van de barbecue zitten aan elkaar vast met klinknagels. **Hetzelfde materiaal!**

Dopmoer- en boutverbinding

Het frame van het handvat zit aan de barbecue vast door middel van een dopmoer- en boutverbinding. Het is hierdoor demonteerbaar, dus een soort bouw pakket.

Hetzelfde materiaal!



Lijmverbinding

Ik heb dit handvat gefotografeerd omdat ik in mijn eigen barbecue ook houten handvaten wil gaan toevoegen. Als je goed kijkt zie je dat het handvat uit 2 losse stukken bestaat en deze aan elkaar zijn verlijmd om het stalen frame heen. **Verschillende materialen!**

Sleufverbinding

Het ene materiaal kan worden vastgezet door hem in de sleuf te schuiven. Dit is dus ook weer een demonteerbaar onderdeel.

Verschillende materialen!



Een barbecue kan worden gemaakt uit verschillende materialen. Ze kunnen worden gemaakt van keramiek, steen/beton, roestvaststaal en gietijzer. Gietijzer, beton of steen worden vooral vaak toegepast bij barbecues die een keer worden neergezet en daarna blijven staan. Deze barbecues worden ook vaak als haard gebruikt.

Keramiek, een keramische barbecue is een veelzijdig apparaat waarbij grillen, roken, bakken of braden een feest wordt. Keramische barbecues houden veel langer de warmte vast. Ook bereikt een keramische barbecue een flink hogere temperatuur dan de traditionele barbecues.

Steen/beton, een betonnen of stenen houtskoolbarbecue is erg eenvoudig te gebruiken. In de grote grillruimte kan veel voorbereid worden. Zodra het wat warmer is kunnen deze barbecues gebruikt worden als haard. Door de eigenschappen van het materiaal is deze barbecue bestand tegen alle seizoenswisselingen en weersomstandigheden.

Roestvaststaal, de naam zegt het al, deze barbecue is zeer roestbestendig. RVS is ook zeer sterk waardoor het niet breekbaar is. Een nadeel van een roestvaststalen barbecue is dat deze doet verkleuren bij (langdurig) hoge temperaturen.

Gietijzer, een gietijzeren barbecue kan heel makkelijk worden ingezet als terrashaard. Bepaalde barbecue modellen beschikken over zo'n gietijzeren kuip. Een barbecue van gietijzer weegt wel een stuk meer dan de traditionele barbecues.

Email, de meeste (duurdere) barbecues worden voor gebruik bewerkt met email. Email is een bescherm laag van gesmolten glas dat het metaal beschermt tegen corrosie. Een rooster dat met dit materiaal wordt bewerkt is roestbestendig en verkleurt weinig bij hoge temperaturen.



Keramische barbecue €486,75

Steen/betonnen barbecue €180



Roestvaststalen barbecue €90



Gietijzeren barbecue €55



Meerdere plaatjes zijn te vinden in de hierop volgende pagina's



