



STOKED (op hout of houtskool)

De STOKED Braai Premium is de multifunctionele barbecue, tuinhaard en pizza oven in één gemaakt van duurzaam 3mm dik CorTen staal.

Er is een kookboek met leuke eenvoudige recepten beschikbaar



Verschillende kookmogelijkheden

Met de STOKED Braai Premium kan je grillen op houtskool/briketten of bakken boven brandend hout. Ideaal voor buitenliefhebbers die willen afwisselen tussen lekker eten en genieten van een gezellig vuurtje.

Met de bijbehorende accessoires, **apart te reserveren**, kan je slow cooken, bakken op de Plancha, wokken of verse pizza's maken.

Met de schoorsteen transformeer je de barbecue eenvoudig in een tuinhaard: "de Lumberjack". Het deurtje biedt optimale controle over de temperatuur en het vlammenspel.

Kosten: (zie prijslijst 2026-2027)

Gebruik STOKED per keer met BBQ rooster (met handschoenen)

€ 35,00

Pakket houtskool (ca. 3 kg.) **en aanmaakblokjes**

€ 7,50

Net hout met aanmaakblokjes

€ 15,00

Accessoires:

- **Pizza oven met steen** en overige accessoires
- **Poffertjes plaat**
- **Dutch Oven pan** (per stuk) en overige accessoires
- **Kook/bakplaat (plancha) of WOK-pizzaplaat**

€ 12,50

€ 5,00

€ 5,00

€ 5,00

Schoonmaakkosten (indien niet schoon retour*)

€ 50,00 (BORG)

*) BBQ rooster en accessoires

Vanaf 4 personen kan een BBQ pakket worden geleverd!

Effe Brigitte contacten: +31 6 40 566 005 (bellen of WhatsApp)

Gebruik/deelname STOKED geschiedt geheel op eigen risico.

LET OP: beperken overlast i.v.m. rook.

Eventuele veroorzaakte schade of verkeerd gebruik kan worden verhaald.

Alles op basis van beschikbaarheid (o.a. seizoen/weer afhankelijk).

E.e.a. te reserveren en te verrekenen bij aankomst/check-in/voor gebruik (incl. schoonmaakkosten als BORG).

SMAKELIJK en VEEL PLEZIER.

Als jullie verder nog vragen of wensen hebben schroom niet je mag ons ook altijd even contacten 😊.

PS: zelf meegenomen BBQ o.i.d. is niet toegestaan voor gebruik ter plaatse

https://youtu.be/SqS8ANL2ioo?si=qGSq_wnqVC6NGctq

Hospitality groet, Brigitte en Rob





There is a cookbook available with fun, simple recipes.

STOKED (over wood or charcoal)

The STOKED Braai Premium is a multifunctional barbecue, garden fireplace, and pizza oven in one, crafted from durable 3mm-thick CorTen steel.



Versatile cooking options

With the STOKED Braai Premium, you can grill over charcoal or briquettes or cook over an open wood fire—perfect for outdoor enthusiasts who want to combine great food with the cozy ambiance of a fire.

Using the available accessories (**which can be reserved separately**), you can slow-cook, use a plancha, stir-fry, or even bake fresh pizzas.

By adding the chimney, you can easily transform the barbecue into an outdoor fireplace: the "Lumberjack." The small door allows for precise control over the temperature and the intensity of the flames.

Costs: (see 2026-2027 price list)

Use of STOKED (per session), including BBQ grate (with gloves)

€ 35.00

Package of charcoal (approx. 3 kg) and firelighters

€ 7.50

Net bag of firewood with firelighters

€ 15.00

Accessories:

- **Pizza oven with stone** and other accessories
- **Poffertjes (mini pancake) pan**
- **Dutch oven (per item)** and other accessories
- **Cooking/griddle plate (plancha) or WOK/pizza griddle**

€ 12.50

€ 5.00

€ 5.00

€ 5.00

Cleaning fee (if not returned clean*))

€ 50.00 (DEPOSIT)

*) BBQ grate and accessories



BBQ packages can be provided for groups of 4 or more!

Just get in touch with Brigitte: +31 6 40 566 005 (via call or WhatsApp).

Use of/participation in STOKED is entirely at your own risk.

PLEASE NOTE: Be mindful of potential nuisance caused by smoke.

You may be held liable for any damage caused or for improper use.

All services are subject to availability (depending on factors such as the season and weather).

Reservations must be made and payment settled upon arrival/check-in—prior to use (includes a cleaning fee, which serves as a deposit).

ENJOY YOUR MEAL and HAVE A GREAT TIME!

If you have any further questions or requests, please don't hesitate to reach out to us! 😊

PS: You are not permitted to use your own barbecue or similar equipment on-site.

https://youtu.be/SqS8ANL2ioo?si=qGSq_wngVC6NGctq

Hospitality groet, Brigitte en Rob