



KAMADO**JOE**[®]

GUÍA DE PRODUCTOS



FUEGO.

Es tan normal como cautivador. Tan simple como seductor al mismo tiempo. Es primitivo, una magia poderosa que transforma nuestra forma de cocinar, de entretenernos y de sentir. Aquellos que creen en un fuego mejor se sienten transformados para siempre, atraídos por las brasas una y otra vez. Esa magia habita en el corazón de cada Kamado Joe, siempre dispuesta a reavivarse.

KAMADOJOE®

MUCHO MÁS QUE UNA FORMA DE COCINAR.



El fuego en el horno cerámico de color rojo fogoso de Kamado Joe no es solo una forma perfecta de asar lentamente, ahumar o hornear. O una manera perfecta de cocinar deliciosas carnes húmedas, verduras asadas y crujientes pizzas. También es una forma extraordinaria de relajación. Una manera poderosa de reconectar con la familia y los amigos. Es una forma gratificante y genuina de reavivar los sencillos placeres de la cocina con fuego.

El kamado, una antigua parrilla al estilo asiático, es un horno de paredes gruesas que aporta un rico sabor ahumado a las carnes, pescados y verduras. Por siglos casi inalterada, el aire fluye en un horno cerámico de estilo kamado a través de su cuerpo cerámico y sale por su cúpula ventilada, el carbón vegetal se reaviva, como el humo y el calor. Kamado Joe se enorgullece de hacer uso de esta tradición, modernizando el estilo de la parrilla clásica con una artesanía sin igual, unos innovadores accesorios y



una serie de superficies de cocción flexibles. Y desde nuestro primer asado, sabemos que el kamado es algo más que un horno, la cocción en un horno cerámico de estilo kamado es un estilo de vida.

Pasada una década desde el comienzo de nuestra empresa, nos hemos dado cuenta de que no somos los únicos seguidores de Kamado Joe que piensan así. Más que los premios, más que el reconocimiento conseguido por nuestros hornos y accesorios y más que la satisfacción de saber que nuestros diseños rinden mejor que cualquier otro disponible en el mercado, tenemos el honor de pertenecer a una comunidad de personas que comparte nuestra pasión por una experiencia de asado al aire libre verdaderamente única.

PASIÓN
POR UN FUE
MEJOR.

N GO

La comunidad de parrillada está en una búsqueda constante de algo mejor. Un corte mejor. Una cocina mejor. Y, por supuesto, un fuego mejor. Igual que Kamado Joe. Nunca estamos del todo satisfechos, así que siempre avivamos las brasas (literal y figurativamente). En todo momento nos motiva nuestra pasión por la innovación sin igual y por experiencias de parrilla sin precedentes. Esto es lo que diferencia a nuestra empresa y ha distinguido hasta nuestros diseños más antiguos.



FIREBOX AMP

La avanzada zona de fuego con múltiples paneles, un diseño de seis piezas, descarta las roturas.

Nuestros hornos cerámicos originales de color rojo fogoso provocaron una revolución en la categoría de primer horno de estilo kamado con un cajón deslizable para cenizas y nuestro innovador sistema de horno de cocina a varios niveles Divide & Conquer®. No paramos. Seguimos asando a la parrilla e innovando.

El resultado ha sido una gama cada vez más extensa de las mejores parrillas, herramientas y accesorios del mundo. Basándonos en el éxito de nuestro horno de estilo kamado clásico, hemos desarrollado nuevos tamaños y avances que han inspirado tanto a los parrilleros como a nuestros competidores.

Fuimos los pioneros de una cámara de parrilla realmente hermética con nuestra junta de fibra de vidrio y pestillo de acero inoxidable, que hemos acoplado con nuestra revolucionaria Air Lift Hinge, una bisagra de cúpula articular asistida por un pistón.



**DIVIDE & CONQUER®
FLEXIBLE COOKING SYSTEM**

A. Calor indirecto
B. Calor directo

Hemos abordado problemas como la lluvia y el control de la temperatura con el desarrollo de nuestra Kontrol Tower Top Vent, que por fin elimina las fugas y el giro accidental de la esfera. Hemos creado la categoría de primer horno cerámico de estilo kamado especial para rosticería, el modelo JoeTisserie, seguido por un inserto de pizza para horno ingeniosamente sencillo, el DōJoe.



JUNTA DE FIBRA DE VIDRIO DE MALLA DE ALAMBRE



BISAGRA DE ELEVACIÓN POR AIRE



TERMOMÉTRO INTEGRAL DE GRAN TAMAÑO

**BIENVENIDOS A UNA
NUEVA
AUDAZ
GENERACIÓN
DE FUEGO**



Y

ACIÓN

GO

El objetivo constante de mejorar está marcado en el ADN de Kamado Joe y nuestro compromiso con la innovación nunca había ardido más vivamente.

Siempre vamos a rebasar los límites de aquello que podría ser un asado a la parrilla y nuestra innovación más ambiciosa se ha convertido en realidad.

PRESENTAMOS

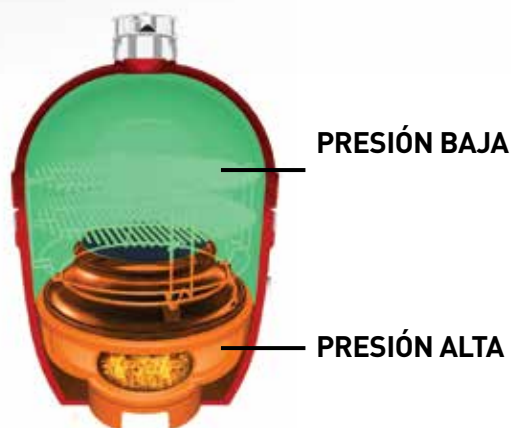
SLōROLLER

HYPERBOLIC SMOKE CHAMBER



El primero en su categoría, el revolucionario SlōRoller utiliza una ciencia patentada por Harvard que transforma un Kamado Joe en una de las mejores ahumadoras del mundo. Distribuyendo el humo y el calor en ondas rodantes, el SlōRoller rodea los alimentos en nubes de delicioso humo a la vez que distribuye el calor de forma uniforme, ofreciendo como resultado un mejor sabor y una importante reducción de puntos calientes.

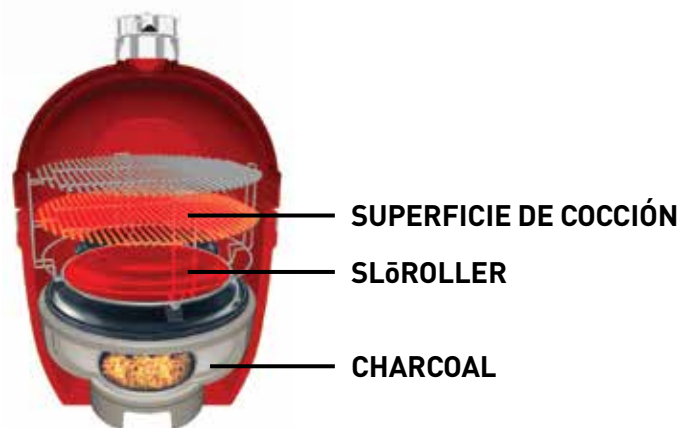
Nuevo flujo de aire para mejorar el sabor



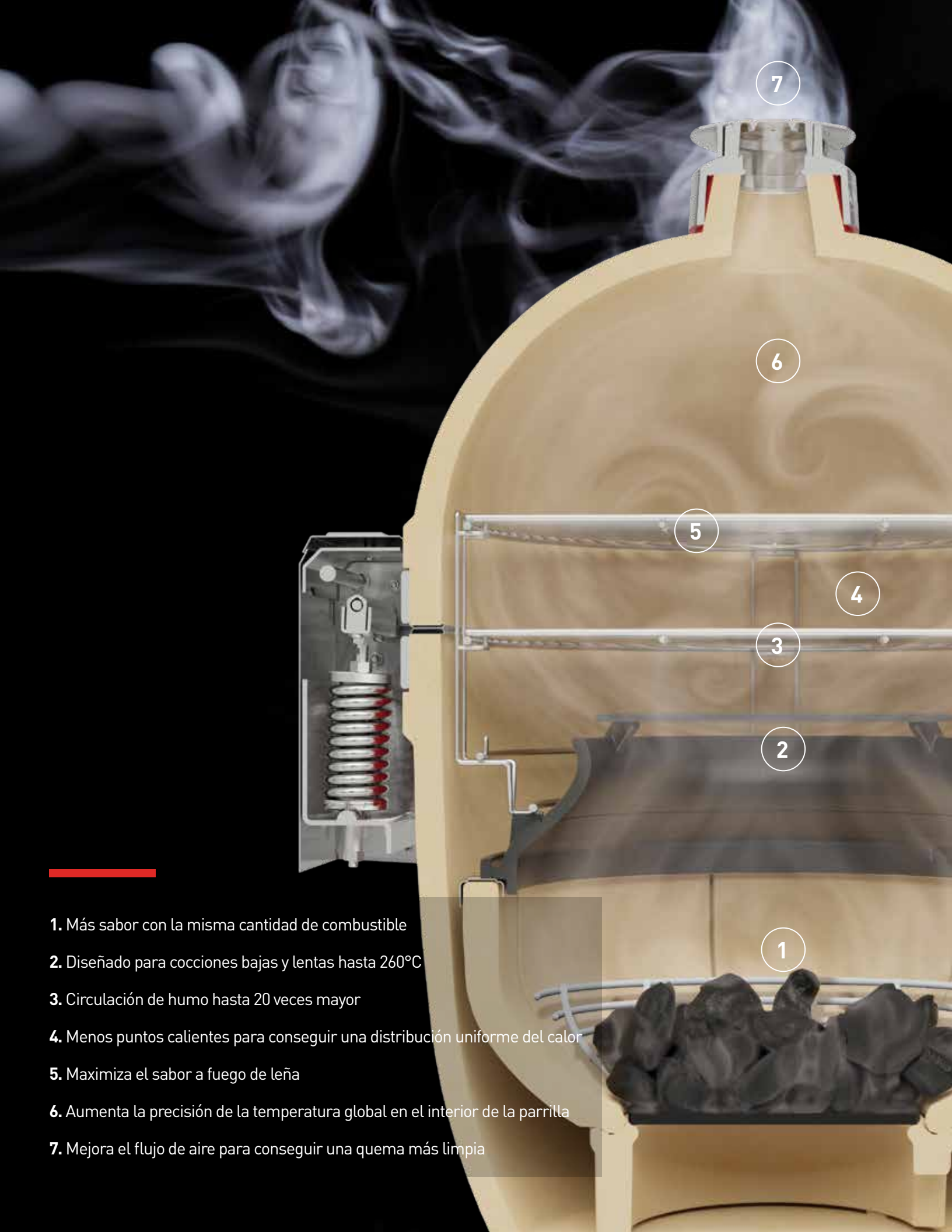
La forma patentada del SlōRoller crea una variación de presión dentro de la parrilla, conduciendo el flujo de aire ciclónico hacia una zona de presión baja alrededor de la placa de la parrilla.

Este nuevo flujo de aire permite al humo rodear los alimentos por más tiempo, maximizando el sabor a fuego de leña.

Distribución uniforme del calor



El nuevo flujo de aire creado por el SlōRoller reduce en un 80 % los puntos calientes, logrando una distribución uniforme de la temperatura como nunca antes se ha visto en un horno cerámico de estilo kamado.



-
1. Más sabor con la misma cantidad de combustible
 2. Diseñado para cocciones bajas y lentas hasta 260°C
 3. Circulación de humo hasta 20 veces mayor
 4. Menos puntos calientes para conseguir una distribución uniforme del calor
 5. Maximiza el sabor a fuego de leña
 6. Aumenta la precisión de la temperatura global en el interior de la parrilla
 7. Mejora el flujo de aire para conseguir una quema más limpia





EL CONJUNTO NUEVO

CLASSIC III





Nuestro horno cerámico Kamado Joe Classic III™ cuenta con nuestra última innovación, el revolucionario inserto de cámara de ahumado SlōRoller Hyperbolic. Utilizando la fuerza de la tecnología de flujo de aire ciclónico para controlar el calor y el humo, el inserto SlōRoller está diseñado para perfeccionar el sabor y la textura de los alimentos en cocciones bajas y lentas hasta 260°C y sus placas deflectoras de calor se pueden cambiar fácilmente para asados a la brasa o a la plancha. Igual que con su predecesor, el modelo Classic II también tiene un armazón de gruesas paredes resistente al calor y que recoge humo y humedad a cualquier temperatura.

La cúpula de fácil abertura tiene nuestra bisagra contrapesada de elevación por aire y la válvula superior ultraprecisa Kontrol Tower, mientras que la amplia superficie de cocción en la parte inferior se ha fabricado con acero inoxidable 304 para uso comercial. Entre el resto de innovaciones propiedad de Kamado Joe que viene de serie con el modelo Classic III™ se encuentra el sistema de cocción flexible a tres niveles Divide & Conquer®, con un canasto para carbón vegetal de acero inoxidable, plataformas laterales recubiertas de aluminio en polvo y resistentes al calor, un resistente carro con ruedas de alta calidad hecho de acero galvanizado resistente a las inclemencias del clima, nuestra avanzada zona de fuegos de múltiples paneles y un cajón para brasas deslizante para una fácil limpieza.

Incluye:

Un horno cerámico de 18" de gran calidad
Un resistente carro de acero galvanizado con ruedas
Una cámara de ahumado patentada SlōRoller Hyperbolic
Un sistema de cocción flexible a tres niveles Divide & Conquer®
Una bisagra de elevación por aire
Una válvula superior Kontrol Tower
Una caja de fuego AMP FireBox
Un canasto para carbón vegetal de acero inoxidable 304

Rejillas de cocción de acero inoxidable 304
Un pestillo de acero inoxidable 304
Una junta de fibra de vidrio con malla de alambre
Un cajón patentado deslizante para las cenizas
Un termómetro integral
Un mango/plataformas laterales plegables con un acabado de aluminio
Un mango de parrilla
Un utensilio para las cenizas



EL CONJUNTO NUEVO

BIG JOE III





Compartiendo la misma funcionalidad y diseño desenfadado que el modelo Classic III™ pero ofreciendo todavía más superficie de cocción, el modelo Big Joe III™ es un horno cerámico de estilo kamado flexible y es perfecto para familias grandes o para entretener a una multitud. Lo suficientemente grande para ahumar tres rejillas repletas de costillas de cocción baja y lenta, nuestro modelo Big Joe III™ también viene de serie con la revolucionaria cámara de ahumado SlōRoller Hyperbolic para cocciones bajas y lentas perfectas, el nuevo sistema de cocción flexible a 3 niveles Divide & Conquer® y un carro rediseñado de alta calidad.

Incluye:

Un horno cerámico de 24" de gran calidad
Un resistente carro de acero galvanizado con ruedas
Una cámara de ahumado patentada SlōRoller Hyperbolic
Un sistema de cocción flexible a tres niveles Divide & Conquer®
Una bisagra de elevación por aire
Una válvula superior Kontrol Tower
Una caja de fuego AMP FireBox
Un canasto para carbón vegetal de acero inoxidable 304

Rejillas de cocción de acero inoxidable 304
Un pestillo de acero inoxidable 304
Una junta de fibra de vidrio con malla de alambre
Un cajón patentado deslizante para las cenizas
Un termómetro integral
Un mango/plataformas laterales plegables con un acabado de aluminio
Un mango de parrilla
Un utensilio para las cenizas



PRESENTAMOS

PROJOE





Con una superficie de cocción a 3 niveles rediseñada, el modelo ProJoe™ sobresale por encima de nuestros competidores por ser el horno cerámico de estilo kamado más espacioso y rentable hasta el momento. Con la misma habilidad y diseño excepcional que los modelos Classic III™ y Big Joe III™, el modelo más alto ProJoe™ ofrece unas amplias habilidades inspiradas en el sector de la restauración para el asado a la parrilla, a la brasa, rustido y un perfecto ahumado bajo y lento con nuestro revolucionario inserto para la cámara de ahumado SlōRoller Hyperbolic. Con atributos en un acabado de acero inoxidable 304 de gama alta como el Kontrol Tower, bandas, el pestillo y el recientemente configurado sistema de cocción flexible a tres niveles Divide & Conquer®, el modelo ProJoe™ ofrece a los aficionados y profesionales de la parrilla por igual la capacidad de tanto de ahumar una barbacoa para un auténtico asado de restaurante.

Incluye:

Un horno cerámico de 24" de gran calidad
Una cámara de ahumado patentada SlōRoller Hyperbolic
Un sistema de cocción flexible a tres niveles Divide & Conquer®
Una bisagra de elevación por aire de acero inoxidable 304
Una válvula superior Kontrol Tower de acero inoxidable 304
Una caja de fuego AMP FireBox de acero inoxidable 304

Un canasto para carbón vegetal de acero inoxidable 304
Rejillas de cocción de acero inoxidable 304
Pestillo de acero inoxidable
Junta de fibra de vidrio de malla de alambre
Un cajón patentado deslizable para las cenizas
Un termómetro integral
Un mango de parrilla
Un utensilio para las cenizas





CLASSIC II™

Nuestro modelo Kamado Joe Classic II™ presenta un armazón de gruesas paredes resistente al calor que recoge el humo y la humedad a cualquier temperatura. La cúpula de fácil abertura tiene una bisagra de elevación por aire y una válvula superior Kontrol Power ultraprecisa y a prueba de elementos, mientras que la amplia superficie de cocción en la parte inferior está hecha de acero inoxidable 304 para uso comercial. Otras innovaciones presentadas que vienen de serie con el modelo Classic II™ son el sistema de cocción flexible a 3 niveles Divide & Conquer®, nuestro avanzado FireBox con múltiples paneles, un resistente carro de hierro con ruedas y un cajón patentado deslizable para cenizas para una limpieza fácil.

Incluye:

- Un horno cerámico de 18" de gran calidad
- Un resistente carro de acero galvanizado con ruedas
- Un sistema de cocción flexible Divide & Conquer®
- Una bisagra de elevación por aire
- Una válvula superior Kontrol Tower
- Una caja de fuego AMP FireBox
- Un canasto para carbón vegetal de acero

- inoxidable 304
- Rejillas de cocción de acero inoxidable 304
- Pestillo de acero inoxidable
- Junta de fibra de vidrio de malla de alambre
- Un cajón patentado deslizable para las cenizas
- Un termómetro integral
- Un mango de parrilla
- Un utensilio para las cenizas





BIG JOE II™

Compartiendo la misma funcionalidad y diseño desenfadado que el modelo Classic II™ pero ofreciendo todavía más superficie de cocción, el modelo Big Joe II™ es nuestro horno cerámico de estilo kamado más flexible y es perfecto para familias grandes o para entretener a una multitud.

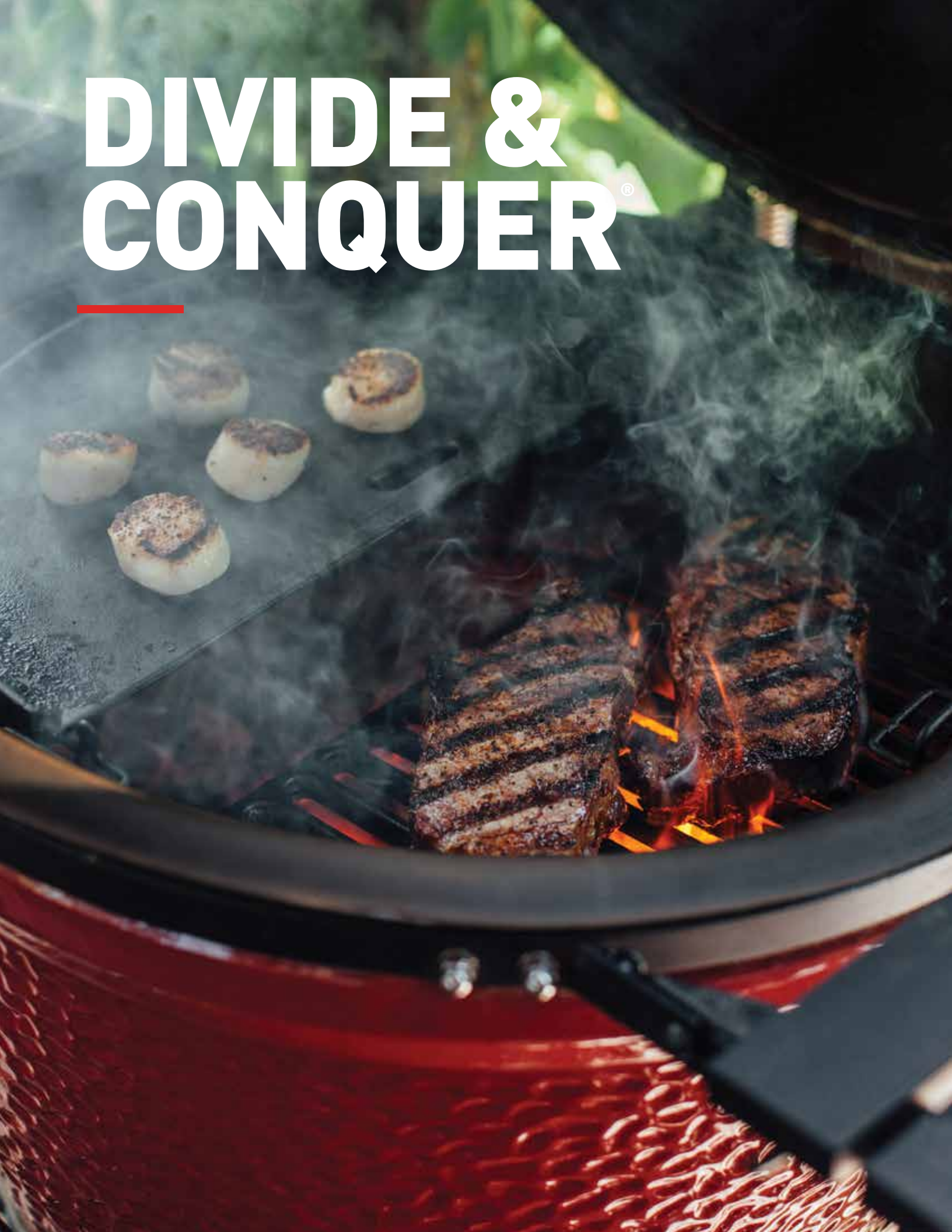
Incluye:

- Un horno cerámico de 24" de gran calidad
- Un resistente carro de acero galvanizado con ruedas
- Un sistema de cocción flexible Divide & Conquer®
- Una bisagra de elevación por aire
- Una válvula superior Kontrol Tower
- Una caja de fuego AMP FireBox
- Un canasto para carbón vegetal de acero

- inoxidable 304
- Rejillas de cocción de acero inoxidable 304
- Pestillo de acero inoxidable
- Junta de fibra de vidrio de malla de alambre
- Un cajón patentado deslizable para las cenizas
- Un termómetro integral
- Un mango de parrilla
- Un utensilio para las cenizas



DIVIDE & CONQUER[®]



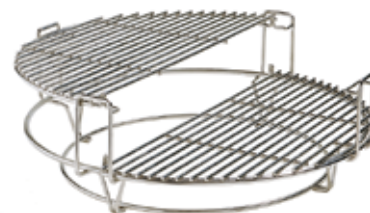
Nuestro sistema patentado de cocción flexible Divide & Conquer® transforma la rejilla de parrilla más sencilla en la herramienta de cocción más poderosa de tu arsenal. Su revolucionario diseño de media rejilla a varios niveles te permite cocinar diferentes alimentos de distintas maneras y a diferentes temperaturas, todo al mismo tiempo. Terminarás con un plato perfecto y redondo sin dejar en ningún la parrillada.



Partes del sistema



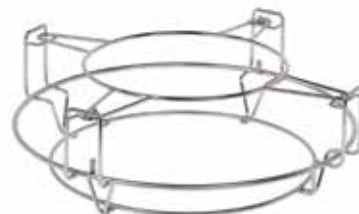
Flexible Cooking System Rack



Rejillas de cocción partidas



Dos deflectores de calor partidos



Una rejilla de accesorio

Una superficie de cocción más amplia

Nuestro diseño en varios niveles pone fin a la cocción por lotes y saturada. Las rejillas niveladas doblan tu espacio de cocción, facilitándote la cocción de carnes, verduras u otros platos de forma simultánea.

Diferentes zonas de calor

Crea diferentes zonas de calor en el horno cerámico de estilo kamado con el deflector de calor en forma de media luna, un diseño innovativo que bloquea el calor parcialmente para suministrar tanto calor indirecto como una llama abierta.

Superficies de cocción a medida

Nuestras superficies de cocción semiespeciales mejoran el sabor y la textura de cualquier receta que prepares, tanto si quieres asar un filete sobre hierro fundido o proteger un pescado delicado.

PORTÁTIL Y FLEXIBLE





JOE JR.

Una experiencia única de cocción con un horno cerámico de estilo kamado portátil, gracias al innovativo modelo Joe Jr.™ de Kamado Joe. Ideal para maleteros, pícnicos, camping y demás, el modelo Joe Jr.™ solo pesa 30 kg y alienta una superficie de cocción de 954 cm², un amplio espacio para un pollo relleno de cerveza de lata con verduras. El cuerpo cerámico de gruesas paredes recoge el calor, la humedad y el sabor y la lámina deflectora de calor permite a los cocineros experimentar con calor indirecto en un método de cocción más flexible.

Includes:

- Premium 13.5" Ceramic Grill with Cast Iron Stand
- Built-in Thermometer
- 304 Stainless Steel Cooking Grate
- Ceramic Heat Deflector
- Grill Gripper
- Ash Tool





**AVIVAR
MITIGA**



R

CARBÓN VEGETAL, MADERAS HUMEANTES Y PASTILLAS DE ENCENDIDO





El fuego y el humo son las dos características definibles de la impresionante cocción con kamado. Por eso que nos hemos esforzado en encontrar y crear las mejores pastillas de encendido, astillas de madera y carbón vegetal del mundo. Perfeccionados hasta una calidad uniforme y fiabilidad, nuestra gama de herramientas y combustibles de gran calidad facilitan el avivado y la condimentación de tu Kamado Joe.

1. Big Block carbón vegetal

Nuestro bloque de carbón vegetal Big Block XL ha sido elaborado por artesanos argentinos que han creado no solo un carbón vegetal más grande, sino considerablemente mejor: un mejor tiempo de funcionamiento, un mejor sabor, un mejor humo.

2. Maderas humeantes

De firme a sutil, nuestros trozos de madera vienen una variedad de tipos de madera, aportando cada uno su propio aroma distintivo: manzana, cereza, nogal, arce, roble y pacana.

3. Pastillas de encendido

Cubitos de cera de parafina pura, nuestras pastillas de encendido de excelente calidad ofrecen la combustión ecológica más limpia, caliente y exenta de olores, sin llamaradas o sabores químicos.

BIG BLOCK

SI EL CARBÓN VEGETAL ES LA VERDADERA ESENCIA DE UNA EXPERIENCIA DE ASADO AL AIRE LIBRE, LA NUESTRA DEBÍA SER TAN EXTRAORDINARIA COMO NUESTROS HORNOS CERÁMICOS. ASÍ, CUANDO LA COMPETENCIA SE CONFORMA CON UN PRODUCTO MEDIOCRE, KAMADO JOÉ HA RECORRIDO EL MUNDO BUSCANDO Y COMPARTIENDO ALGO MEJOR.

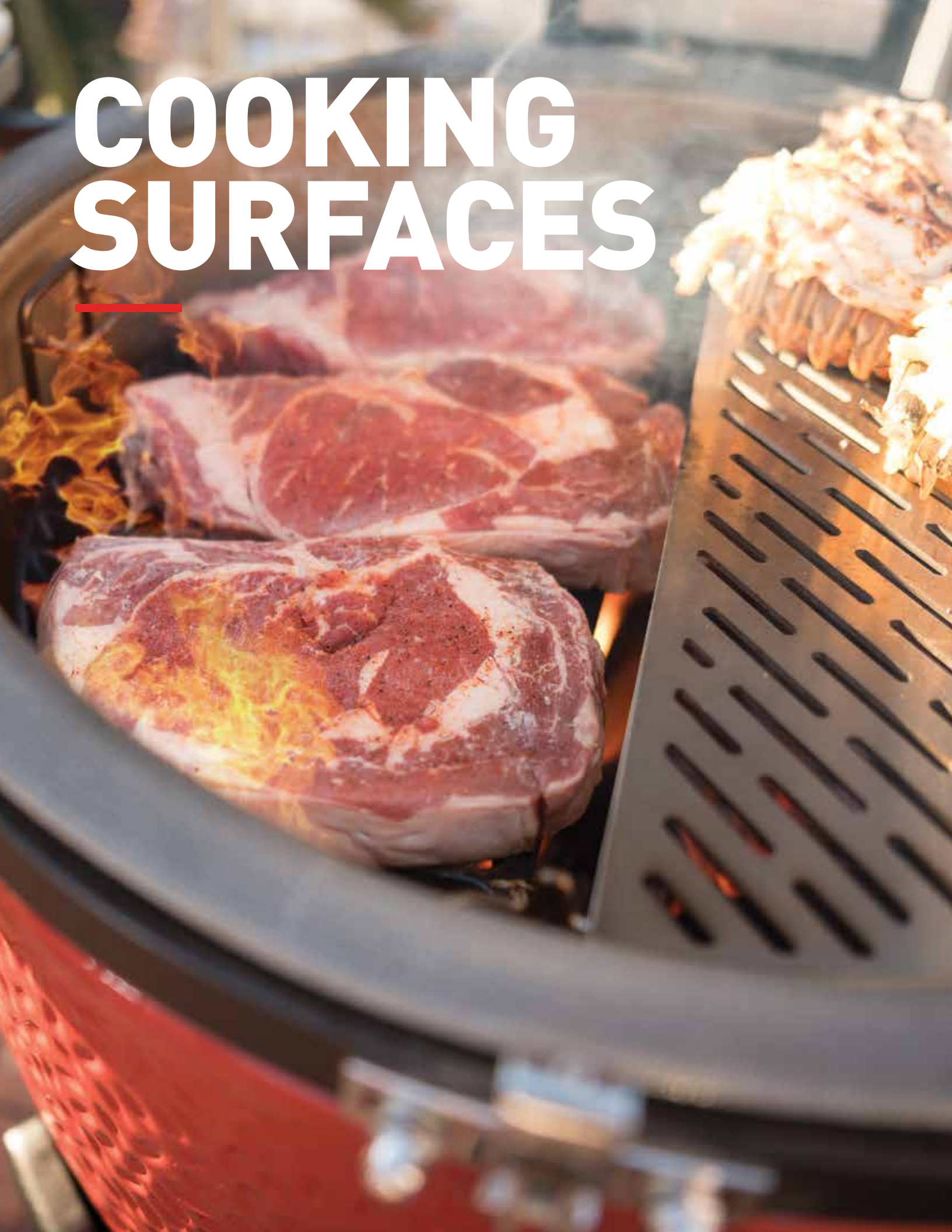
En colaboración con maestros de carbón vegetal argentinos, desarrollamos una mezcla exclusiva de maderas duras, tan legendarias por su espesor que los nativos las llaman “quiebrahachas”.

Cuidadosamente asados en hornos al aire libre tradicionales, los bloques de carbón completamente natural arden por más tiempo, de forma más limpia y mejor que cualquier otro tipo en el mercado.

No es fácil. No es rápido. Y eso es lo que convierte a nuestro carbón en el mejor combustible del mundo. Se aprecia al abrir cualquier bolsa. Se percibe al coger el primer bloque de gran tamaño. Y, por supuesto, se degusta en un asado tras otro, incluso cuando se asa con nuestro carbón vegetal de gran calidad por segunda y tercera vez.



COOKING SURFACES





Las innovaciones en las superficies de cocción de Kamado Joe empezaron con unas rejillas para parrilla en forma de media luna de hierro fundido y acero. Ese pensamiento avanzado ha seguido inspirando a una gama de superficies ideales para diversos ingredientes y recetas, todo lo cual puede emplearse en infinidad de combinaciones para adaptarse a cualquier necesidad y estilo.



Rejilla de media luna estándar

La rejilla de acero inoxidable tradicional está hecha de delgadas varillas para permitir un calor más radiante para el asado con carbón vegetal. *Disponible para todos los modelos Classic™ y Big Joe™.*



Rejilla de hierro fundido

Por la excelente retención de calor y larga durabilidad el hierro fundido es ideal para todos los cortes y las copiosas marcas de la parrilla queman las carnes y preservan el sabor. *Disponible para todos los modelos Classic™ y Big Joe™.*



Plancha reversible de hierro fundido

Esta plancha de dos caras ofrece una superficie suave y otra ondulada, perfecta para cualquier asado con hierro fundido. *Disponible para todos los modelos Classic™ y Big Joe™.*



Acero inoxidable cortado con láser

Esta superficie de acero inoxidable cortado con láser de doble grosor es súper lisa e ideal para un asado uniforme de pescado delicado y verduras. *Disponible para todos los modelos Classic™ y Big Joe™.*



Esteatita

Esta gruesa roca resistente a las manchas y a las bacterias facilita un asado uniforme con menos brotes permitiendo a las carnes cocinarse en su propio jugo. *Disponible para todos los modelos Classic™ y Big Joe™.*



Rejilla expansible

Colocada justo encima de la rejilla de horno cerámico con un generoso espacio de cuatro pulgadas, este accesorio apto para el lavavajillas amplía la superficie de cocción de tu horno en un 60 %. *Disponible para todos los modelos Classic™ y Big Joe™.*

PRESENTAMOS

DōJOE





Una de nuestras últimas innovaciones, el modelo de aluminio fundido DoJoe transforma tu horno cerámico Kamado Joe en el mejor horno parrillero para pizza de su categoría. Es ideal para cocineros principiantes y expertos por igual, la distintiva forma de cuña del DoJoe consigue fácilmente un mantenimiento uniforme de temperaturas entre 204°C y 371°C, incluso con el paso de horas, al tiempo que también permite a los parrilleros ver y vigilar fácilmente sus pizzas u otros alimentos que se estén cocinando. Soportes específicos para los deflectores térmicos y la piedra para pizza de Kamado Joe asegura una óptima distancia intermedia, garantizando una perfecta corteza y una cobertura crujiente. Para la mejor experiencia de cocción de pizza, también recomendamos el uso del Cortador y la Pala para pizza de Kamado Joe.





JOETISSERIE

El resistente aluminio fundido del modelo JoeTisserie utiliza la acción de autorociado de un asador dentro de tu horno cerámico Kamado Joe con un motor silencioso pero potente de 120V que puede oscilar hasta 22 kg de pollo, primeras costillas y paletilla de cerdo. Fácil de montar y provista de tenedores de rápido ajuste que ofrecen un excelente equilibrio, la distintiva forma de cuña permite a los asados cerrar herméticamente la cúpula del horno cerámico de estilo kamado consiguiendo una óptima retención del calor, mientras que la rotación uniforme y constante conserva los jugos naturales de la carne para un asado uniforme.

Incluye:

Una varilla de
Pieza de aluminio fundido
Motor de 120V





iKAMAND

El iKamand facilita el arte de la barbacoa de cocción lenta y baja, convirtiendo hasta al parrillero de horno de estilo kamado más inexperto en un maestro parrillero. Solo debes montar nuestro dispositivo de tecnología avanzada a la válvula inferior de tu parrillada de carbón vegetal y en tus manos estará todo el control sobre el calor, el humo y la temperatura específica. Descansa, coge una refrescante bebida y disfruta de unos alimentos jugosos, repletos de sabor con un esfuerzo mínimo.

Enciende tu horno cerámico, márchate y vigila tu cocina sobre la marcha: siempre tendrás todo el control con la app iKamand, sin importar dónde te encuentres. Nuestros algoritmos de cocina se han probado, experimentado y demuestran que cocinan tus alimentos a la perfección. La iKamand utiliza un control térmico inteligente y ventiladores receptivos inteligentes para que la cocina sea más relajante y placentera a lo largo de todo el proceso, desde un inicio fácil hasta un acabado delicioso sin esfuerzo.

HERRAMIENTAS ESPECIALIZADAS





Los parrilleros apasionados saben que la quema y el ahumado tradicionales no son las únicas maneras de disfrutar de la cocina con carbón. Con los accesorios adecuados, el calor y el humo en el interior de un Kamado Joe se puede preparar de todo, desde las crujientes pizzas a los pavos asados y demás.

1. Pala para pizza

Con un filo plano de madera, diseñado para deslizarse por debajo de la corteza de la pizza ser presentada sin problemas en un plato, nuestra pala para pizza es el utensilio ideal y de poco peso para servir.

2. Cortador de pizza

Su larga y ligeramente curva hoja, facilita el corte de pizzas calientes elaboradas al horno y nuestro cómodo mango te permite hacerlo todo con una mano.

3. Piedra para pizza

Para conseguir vez tras vez una corteza de pizza perfecta, hemos diseñado esta piedra cerámica de gran impacto que distribuye el calor uniformemente y absorbe el exceso de líquidos. Disponible en dos tamaños, para los modelos Classic™ y Big Joe™.

4. Plato cerámico hondo para pizza

Nuestro plato cerámico hondo para pizza permite a los aficionados presentar tortas de calidad de pizzería, así como platos de paella, guisos y pan.

5. Wok de hierro fundido

La excelente retención de calor y peso equilibrado convierten en este wok de hierro fundido en el utensilio ideal para preparar recetas salteadas o para asar a la plancha trozos pequeños de carne, mariscos o verduras.

6. Olla holandesa de hierro fundido

Esta olla de cocción de gruesas paredes es ideal para cocineros al aire libre y fantástica para preparar sopas, guisos, chili y hasta para pasteles de frutas.

7. Rejilla para costillas

Nuestra rejilla para costillas mejora el espacio de cocción, permitiendo así asar uniformemente grandes cantidades de costillas. La rejilla también ofrece espacio para patas de pollo, chuletas de cerdo y demás.

8. Soporte para pollo

El resistente soporte para pollo de Kamado Joe Chicken Stand puede soportar un oso y un pájaro entero de 2,2kg o menos y es compatible con cualquier método de cocción.

ACCESORIOS Y PIEZAS DEL HORNO



1



2



3



4



Es un orgullo para nosotros ofrecer cada ejemplar de Kamado Joe virtualmente con todo lo que necesites para empezar a asar. También nos enorgullece ofrecer los accesorios y piezas de excelente calidad que quieras o necesites para aprovechar al máximo tu horno, ahora y en el futuro.

1. Kits de mejora del mango/plataforma de PEAD

Actualiza el estilo de tu Kamado Joe con un mango de contacto frío y plataformas nuevas y resistentes de PEAD. Disponible para los modelos Classic™ y Big Joe™.

3. Kontrol Tower

Hecho de aluminio fundido y con un acabado de capa de polvo resistente a la oxidación, nuestra válvula superior de doble ajuste resiste al efecto de la lluvia y el moho y mantiene el ajuste del aire durante el cierre y apertura de la cúpula. Es compatible con los modelos Classic™ y Big Joe™.

2. Kits para juntas de repuesto

Nuestros kits de repuesto de fácil montaje de nuevas juntas de fibra de vidrio de malla metálica y las juntas de fieltro originales. Disponibles para los modelos Classic™ y Big Joe™.

4. Fundas para horno

Nuestra sólida funda de horno hecha a medida y resistente al agua protegerá a tu horno Kamado Joe de los elementos más dañinos de la naturaleza, a la vez que su construcción de poliéster al 100 % garantiza que no sufrirá la decoloración por una exposición diaria a los efectos del sol. Disponibles para los modelos Classic™ y Big Joe™.

JOE GEAR



1



2



3



4



5



6



7



8



9



1. Camiseta de manga corta "Joe Logo"

Disponible en blanco, gris y rojo, en las tallas S-3XL.

4. Camiseta de manga corta "Stoke The Fire" (gris)

Disponible en las tallas S-3XL.

7. Gorra de sarga informal

Disponible en negro y gris carbón. Con una cinta ajustable.

2. Camiseta de manga corta "Fire It Up" (rojo)

Disponible en las tallas S-3XL.

5. Camiseta de manga corta "Low & Slow" (blanco)

Disponible en las tallas S-3XL.

8. Gorra de rendimiento poliéster

Disponible en blanco. Con una cinta ajustable.

3. Camiseta de manga corta "The First Name" (negro)

Disponible en las tallas S-3XL.

6. Camiseta de golf Nike

Disponible en blanco, negro y gris de excelente calidad en modelo para hombre con tallas S-3XL y modelo de mujer con tallas S-2XL.

9. Gorra con rejilla trasera Joe

Disponible en color gris carbón/blanco y gris carbón/negro. Con una cinta ajustable.





LA COMUNIDAD DE KAMADO JOE

NUESTRO PROPÓSITO FUE EL DE PERFECCIONAR EL HORNO CERÁMICO DE ESTILO KAMADO PARA NOSOTROS, LO QUE NO ESPERAMOS FUE LA INCREÍBLE FAMILIA DE AFICIONADOS A LA PARRILLA QUE SE LLEGARÍA A FORMAR. DE TODAS LAS ESFERAS Y RINCONES DEL MUNDO, NUESTROS SEGUIDORES, MÁS QUE AMPLIFICAR Y PERSONIFICAR EL ESTILO DE VIDA ADOPTADO POR KAMADO JOE, NOS DAN UNA LECCIÓN DE HUMILDAD Y NOS HONRAN CON SU PASIÓN.

Y nosotros te invitamos a unirte a nosotros etiquetando tus mensajes con **#kamadojoe**.



@kamadojoe



KamadoJoeGrills



KamadoJoe



@kamadojoe









Laan van Ambacht 2E, 2631 RJ Nootdorp
Phone +31 497 799 920 Email europa@kamadojoe.com
KAMADOJOE.ES