

KAMADOJOE®

KAMADOJOE

**CATALOGO
2022**

PASSIONE

BARBECUE

Gli amanti delle grigliate sono sempre alla ricerca del meglio. Un taglio migliore. Una cottura migliore. E, ovviamente, un fuoco migliore. Kamado Joe non è diverso dagli altri. Non siamo mai del tutto soddisfatti, ed è per questo che alimentiamo sempre la brace - sia in senso letterale che figurato. Siamo guidati costantemente dalla nostra passione per l'innovazione e dal desiderio di vivere grigliate ineguagliabili. È proprio questo che contraddistingue la nostra azienda e la rende all'avanguardia, fin dai suoi primi progetti.

KAMADOJOE®

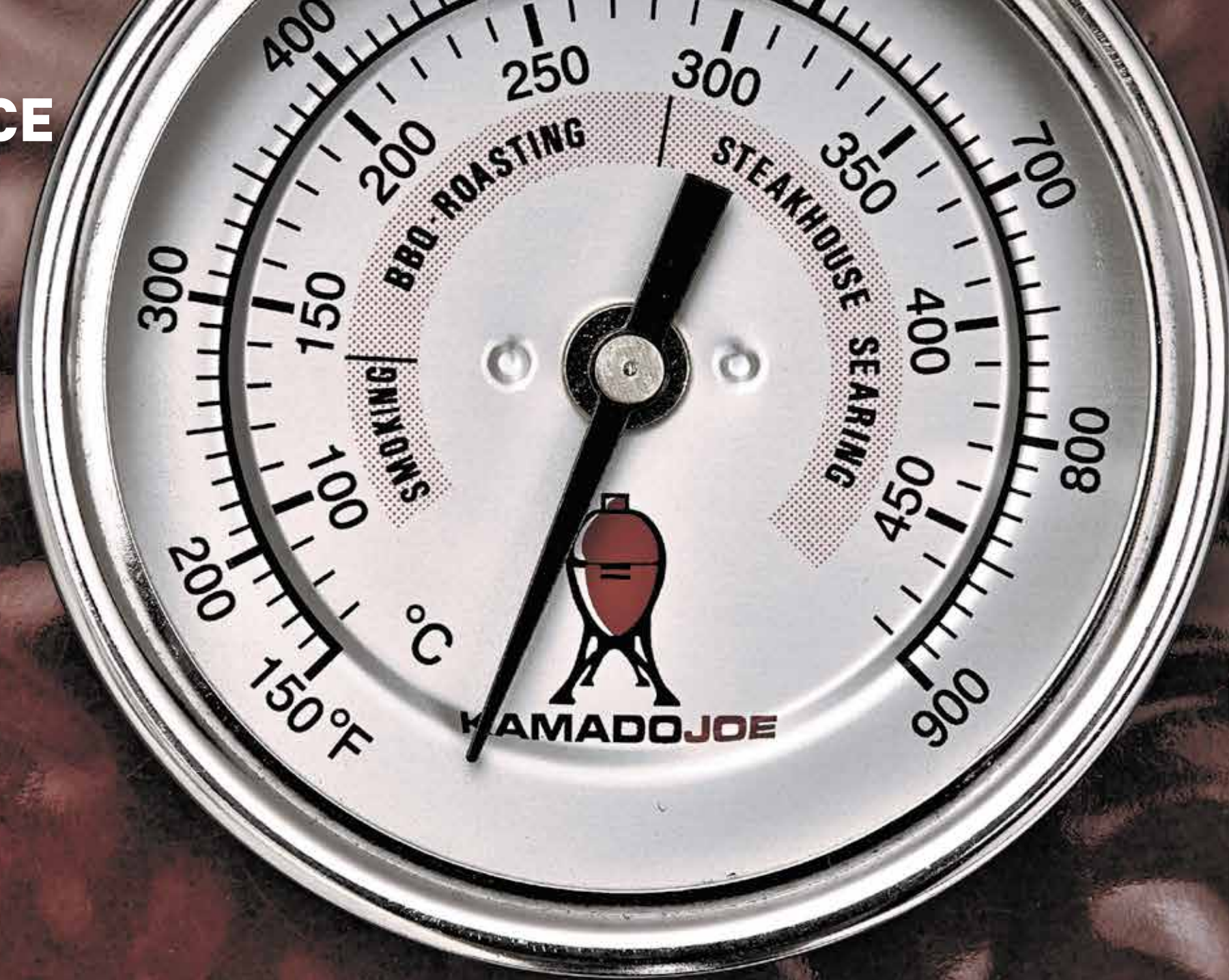
MOLTO PIÙ CHE UN SEMPLICE METODO DI COTTURA

Il fuoco racchiuso in un Kamado Joe rosso fuoco non rappresenta solo il modo ideale per arrostitire, affumicare, rosolare o cuocere. E neppure il modo migliore per cuocere carne morbida e succosa, per preparare deliziose verdure grigliate o fragranti pizze. È anche un ottimo modo per rilassarsi. Un momento per riconciliarsi con parenti e amici. È un modo gratificante e autentico per ravvivare i piaceri semplici della cottura col fuoco.

Il kamado, una griglia dal sapore antico, di stampo asiatico, è un particolare barbecue che conferisce un sapore ricco e leggermente affumicato a carne, pesce e verdure. Rimasto praticamente immutato nel corso dei secoli, il kamado prevede l'ingresso dell'aria nel corpo in ceramica e la fuoriuscita attraverso la cupola ventilata; il carbone prende vita come fumo e calore. Kamado Joe è orgogliosa di attingere a quella tradizione, modernizzando il classico metodo di grigliatura con straordinari accessori innovativi e artigianali, e una vasta gamma di superfici di cottura. E fin dalla nostra prima esperienza di cottura, ci siamo resi conto che un kamado è molto più di una semplice griglia:

Il kamado è uno stile di vita.

KAMADOJOE



INTRODUZIONE

SLÖROLLER

CAMERA AFFUMICATURA IPERBOLICA



Primo nel suo genere, il rivoluzionario SlōRoller sfrutta la tecnologia brevettata ad Harvard per trasformare il vostro Kamado Joe in uno dei migliori affumicatori a livello globale. Grazie all'aumento del flusso d'aria e della pressione interna, il design aerodinamico dello SlōRoller crea onde di fumo e calore che ruotano e ricircolano. Il risultato è un innovativo "ciclo del fumo", che avvolge il cibo in nuvole di fumo dall'aroma di legno, con un contatto 20 volte maggiore rispetto alla classica affumicatura con un solo getto di fumo, che passa sul cibo solo una volta.

LA CAMERA SLÖROLLER TRASFORMA LA DINAMICA INTERNA.

CONTATTO 20 VOLTE SUPERIORE RISPETTO AL TRADIZIONALE RICIRCOLO DI FUMO

RIDUZIONE DELL'80% DELLA VARIAZIONE DI TEMPERATURA INTERNA

AUMENTO DEL 33% DELLA SUPERFICIE DI COTTURA ALLA TEMPERATURA DESIDERATA

VELOCITÀ DEL FLUSSO D'ARIA INTERNO RADDOPPIATA

INTENSO AROMA DI LEGNO E DISTRIBUZIONE UNIFORME DEL CALORE

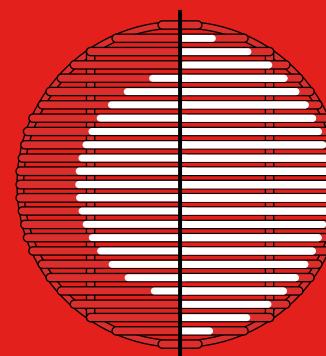


FLUSSO ARIA CICLONICA PER IL RICIRCOLO DI FUMO E CALORE

SENZA
SLÖROLLER

22°C
variazione temp
sulla superficie
di cottura

50%
della superficie di
cottura entro 3°C
dalla temperatura
desiderata

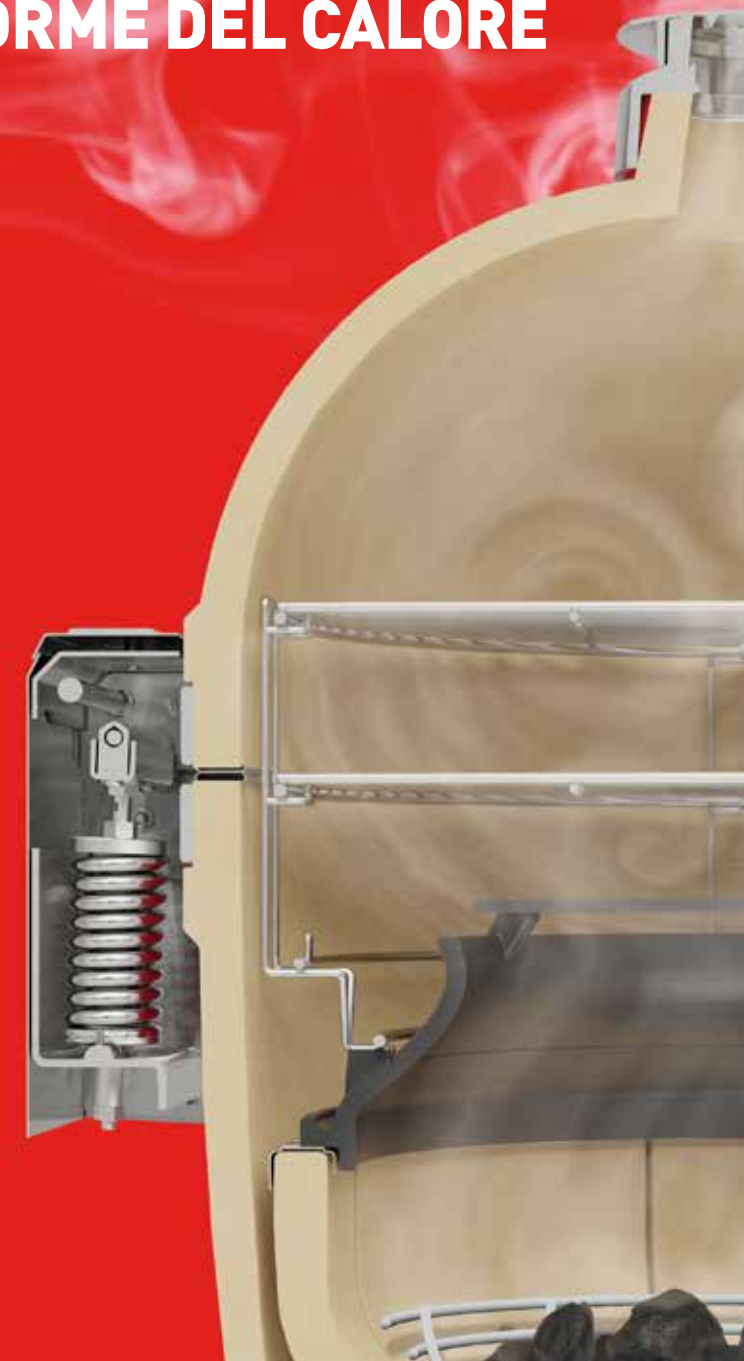


CON SLÖROLLER

5°C
variazione temp
sulla superficie
di cottura

83%
della superficie di
cottura entro 3°C
dalla temperatura
desiderata

DISTRIBUZIONE DEL CALORE SULLA SUPERFICIE DI COTTURA



NOVITÀ

BIG JOE III



Caratterizzato dallo stesso design e dalla stessa, eccezionale funzionalità del Classic III, ma con una superficie di cottura ancora più grande, il Big Joe III è un kamado versatile, perfetto per le famiglie numerose o gruppi di amici. Sufficientemente grande per affumicare 3 intere stecche di costine, anche questo modello prevede, di serie, la rivoluzionaria SlōRoller Hyperbolic Smoke Chamber per una perfetta cottura lenta, il nuovo Sistema di cottura flessibile a 3 livelli Divide & Conquer® e il carrello premium ri-progettato.

 **KAMADOJOE®**

INCLUDE

Base in ceramica Premium Ø 61cm
Robusto Carrello su ruote in acciaio zincato
SlōRoller Hyperbolic Smoke Chamber brevettata
Sistema di cottura flessibile a 3 livelli Divide & Conquer® con 2 griglie in acciaio inox

Cerniera air lift regolabile brevettata
Sfiato superiore Kontrol Tower
Braciere AMP
Cestello per carbone in acciaio inox 304
Griglie per cottura in acciaio inox 304
Gancio di chiusura in acciaio inox 304

Guarnizione in fibra di vetro a rete metallica
Cassetto estraibile brevettato per la cenere
Termometro integrato
Maniglia in in HDPE
Ripiani laterali pieghevoli in alluminio verniciato a polvere
Pinza per le griglie
Attrezzo per la cenere

NOVITÀ

CLASSIC III



Il nostro Kamado Joe Classic III include una grande innovazione: il rivoluzionario SlōRoller Hyperbolic Smoke Chamber (camera di affumicatura brevettata) Sfruttando la potenza della tecnologia del flusso d'aria ciclonico per controllare il fumo e il calore, l'accessorio SlōRoller è stato progettato per perfezionare il gusto e la consistenza del cibo nelle cotture lente fino a una temperatura di 260°C, e può essere facilmente sostituito con i deflettori di calore quando si rosola o si griglia a temperature più elevate. Come il suo predecessore, il Classic II, presenta un guscio dalle pareti spesse, resistente al calore, che trattiene il fumo e umidità a qualsiasi temperatura.

Il coperchio a cupola è dotato della Cerniera ad apertura bilanciata e regolabile, del Kontrol Tower, lo sfiato superiore resistente e ad alta precisione, mentre l'ampia superficie di cottura sottostante è realizzata con acciaio inox 304 di alta qualità. Fra le altre innovazioni brevettate di Kamado Joe fornite di serie con il Classic III, figurano il Sistema di cottura flessibile a 3 livelli Divide & Conquer® con un cestello per il carbone in acciaio inox, ripiani laterali in alluminio resistente al calore e verniciati a polvere, un robusto carrello su ruote realizzato in acciaio zincato resistente alle intemperie, il nostro innovativo braciere AMP, e un cassetto estraibile brevettato per la cenere, facile da pulire.

INCLUDE

Base in ceramica Premium Ø 46cm
Robusto Carrello su ruote in acciaio zincato
SlōRoller Hyperbolic Smoke Chamber brevettata
Sistema di cottura flessibile 3 livelli Divide & Conquer® con 2 griglie in acciaio inox

Cerniera air lift regolabile brevettata
Sfiato superiore Kontrol Tower
Braciere AMP
Cestello per carbone in acciaio inox 304
Griglie per cottura in acciaio inox 304
Gancio di chiusura in acciaio inox 304

Guarnizione in fibra di vetro a rete metallica
Cassetto cenere estraibile brevettato
Termometro integrato
Maniglia in in HDPE
Ripiani laterali pieghevoli in alluminio verniciato a polvere
Pinza per le griglie
Attrezzo per la cenere



BIG JOE II™

Caratterizzato dallo stesso design e dalla stessa, eccezionale funzionalità del Classic II™, ma con una superficie di cottura ancora più grande, il Big Joe II™ è il più versatile dei nostri kamado, perfetto per le famiglie numerose o gruppi di amici.

INCLUDE

Base in ceramica Premium Ø61cm
con Carrello in ghisa & ruote bloccanti
Sistema di cottura flessibile a 2 livelli
Divide & Conquer®
Cerniera air lift regolabile brevettata
Sfiato superiore Kontrol Tower

Gancio di chiusura in acciaio 304 per
Braciere AMP
Guarnizione in fibra di vetro
Cassetto per la cenere estraibile
brevettato
Termometro integrato

Maniglia in in HDPE
Ripiani laterali pieghevoli in acciaio
verniciato a polvere
Pinza per le griglie
Attrezzo per la cenere

CLASSIC II™

Il Kamado Joe Classic II™, presenta un guscio dalle pareti spesse, resistente al calore, che trattiene il fumo ed umidità a qualsiasi temperatura. Il coperchio a cupola è dotato della Cerniera air lift regolabile e del Kontrol Tower, lo sfiato superiore resistente e ad alta precisione, mentre l'ampia superficie di cottura sottostante è realizzata con acciaio inox 304 di alta qualità. Fra le altre innovazioni fornite standard con il Classic II™ figurano il Sistema di cottura flessibile a 2 livelli Divide & Conquer®, il nostro innovativo braciere a 5 pannelli AMP, un robusto carrello su ruote realizzato in ghisa e un cassetto estraibile brevettato per la cenere, facile da pulire.

INCLUDE

Base in ceramica Premium Ø46cm
con Carrello in ghisa & ruote bloccanti
Sistema di cottura flessibile a 2 livelli
Divide & Conquer®
Cerniera air lift regolabile brevettata
Sfiato superiore Kontrol Tower

Gancio di chiusura in acciaio 304 per
Braciere AMP
Guarnizione in fibra di vetro
Cassetto per la cenere estraibile
brevettato
Termometro integrato

Maniglia in in HDPE
Ripiani laterali pieghevoli in acciaio
verniciato a polvere
Pinza per le griglie
Attrezzo per la cenere

NOVITÀ

CLASSIC I



Novità nella serie Classic di Kamado Joe dopo Classic II e Classic III; è la versione Classic I, più semplice ed accessibile, mantiene gli alti standard qualitativi che caratterizzano il marchio.

La griglia a carbone in ceramica in stile classico Kamado Joe è perfetta per le tipiche grigliate e per affumicature in cortile.

Il Classic Joe I ha funzioni integrate per cucinare senza problemi e una superficie di cottura regolabile da 46cm con il sistema di cottura flessibile Divide & Conquer® a 2 livelli.

Affumica 120° con un controllo preciso della temperatura utilizzando la nostra presa d'aria superiore regolabile oppure aumenta la temperatura sino a 400 ° C e scotta con calore diretto al sapore di carbone.

Completano la dotazione di serie del nuovo Classic I, il nostro innovativo braciere a 5 pannelli AMP, un robusto carrello su ruote in acciaio zincato e verniciato a polvere e un cassetto estraibile brevettato per la cenere, facile da pulire.

INCLUDE

- Base in ceramica Premium 46cm diametro con carrello in ghisa & ruote bloccanti
- sistema di cottura flessibile a 2 livelli
- Cerniera assistita con sistema a molle
- Sfiato superiore regolabile
- Braciere AMP
- Guarnizione in feltro

- Cassetto per la cenere estraibile brevettato
- Termometro integrato
- Maniglia in in HDPE
- Ripiani laterali pieghevoli in acciaio verniciato a polvere
- Pinza per le griglie
- Attrezzo per la cenere



JOE JR. PORTATILE E FLESSIBILE

Grazie all'innovativo Joe Jr. di Kamado Joe, la straordinaria esperienza di cottura kamado diventa portatile! Perfetto per il picnic, le feste in spiaggia o in piscina, il campeggio e molto altro, il modello Joe Jr. pesa solo 31 kg e vanta una superficie di cottura di 377 cmq - più che sufficiente per un pollo intero alla birra con verdure. Il corpo in ceramica a pareti spesse imprigiona al suo interno il calore, l'umidità e il sapore, mentre il deflettore di calore consente ai cuochi di sperimentare il calore indiretto per una cottura più flessibile.

INCLUDE

Base in ceramica Premium Ø33cm
con Supporto in ghisa
Termometro integrato
Griglia per cottura in acciaio inox 304

Deflettore di calore in ceramica
Cassetto cenere
Pinze Griglia
Attrezzo per la cenere



KETTLE JOE™ KETTLE GRILL. VANTAGGI DEL KAMADO

Kamado Joe® prosegue con le sue innovazioni con Kettle Joe™ – un rivoluzionario braciere in ceramica da 56cm che permette di migliorare la ritenzione del calore, l'efficienza nei consumi e la capacità di affumicatura. Il Sistema di cottura flessibile a 2 livelli Divide & Conquer® permette di cuocere cibi a temperature diverse. La griglia è fornita anche della rivoluzionaria SlōRoller™ Hyperbolic Smoke Chamber, che sfrutta la potenza della tecnologia del flusso d'aria ciclonico per una migliore distribuzione del calore e un perfetto gusto di affumicatura.

INCLUDE

Base in acciaio porcellanato Ø56cm
SlōRoller Hyperbolic Smoke
Chamber brevettata
Braciere in ceramica con più elementi
Griglie per cottura in acciaio inox 304

Cerniera ad altezza regolabile
Carrello a 4 gambe con 2 ruote bloccanti
Ripiani laterali pieghevoli in acciaio
Termometro integrato
Cassetto estraibile per la cenere



iKAMAND

Il sistema iKamand semplifica ulteriormente l'arte del BBQ a cottura bassa e lenta - trasformando in un maestro della griglia anche chi si affaccia per la prima volta al mondo del kamado. Basterà collegare il nostro innovativo dispositivo intelligente allo sfiato inferiore della vostra griglia a carbone, per ottenere il controllo totale su calore, fumo e temperatura desiderata. Potete sedervi, bere qualcosa di fresco e godervi cibi succulenti e ricchi di sapore, senza nessuno sforzo.

Iniziate a grigliare poi allontanatevi pure, monitorando i cibi anche a distanza - grazie alla app iKamand, avrete sempre il pieno controllo, ovunque sarete. I nostri algoritmi di cottura sono stati provati e testati e hanno dimostrato di sapere cuocere alla perfezione i vostri cibi. Il sistema iKamand utilizza una termoregolazione e ventole intelligenti per rendere ancora più rilassante e piacevole l'intero processo di cottura.

DŌJOE

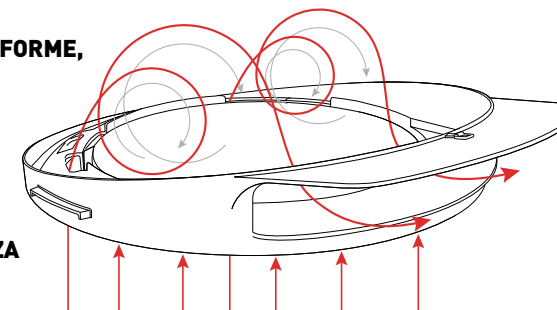
DA GRIGLIA A FORNO, PER PREPARARE FACILMENTE LA PIZZA COME NEL FORNO A LEGNA

Una delle nostre ultime innovazioni, il robusto DōJoe in alluminio pressofuso, trasforma il vostro Kamado Joe nel migliore forno per pizza. I supporti integrati garantiscono una distanza precisa e ottimale fra i Deflettori di calore e la Pietra per la Pizza, assicurando una crosta croccante nella parte inferiore, mentre il flusso d'aria modificato intrappola il calore nella cupola, sopra la pizza, per una perfetta cottura della parte superiore. La combinazione fra flusso d'aria a convezione sopra e calore a conduzione sotto, crea un ambiente di cottura uniforme tutto attorno alla pizza, che cuoce così alla perfezione, per un risultato ottimale.

CALORE COSTANTE E UNIFORME, SOPRA E SOTTO.

FACILE MONITORAGGIO DELLA PIZZA MENTRE CUOCE

CUOCERE PIÙ PIZZE SENZA NEPPURE APRIRE IL COPERCHIO A CUPOLA



La particolare forma a cuneo del DōJoe permette di mantenere una temperatura costante da 200°C a 350°C, senza fatica - anche con il passare delle ore. Il particolare design permette anche di mettere e togliere le pizze senza aprire la cupola - eliminando così le fastidiose fluttuazioni di temperatura quando si cuociono più pizze.



JOETISSERIE

Il robusto JoeTisserie in alluminio pressofuso sfrutta l'azione auto-irrorante di un girarrosto all'interno del vostro Kamado Joe con un potente ma silenzioso motore da 240V, che permette di preparare fino a 10 kg di pollo, costole o spalla di maiale. Semplice da installare e con forcelle facili da regolare per un perfetto bilanciamento, questo accessorio dalla particolare forma a cuneo permette ai cuochi di sigillare la cupola del kamado per una perfetta ritenzione del calore, mentre la rotazione costante conserva i succhi naturali della carne, per una cottura uniforme.



INCLUDE

- Spiedo e Forchette in acciaio inox 304
- Anello in alluminio pressofuso
- Motore 240V

CARBONELLA E LEGNI PER AFFUMICATURA

Il fuoco e il fumo sono i due elementi che contraddistinguono l'incredibile cottura kamado. Per questo ci siamo spinti molto lontano, per trovare e creare la carbonella e i pezzi di legno migliori al mondo. Perfezionata per garantire un'affidabilità e qualità costante, la nostra gamma di strumenti e combustibili premium semplifica ancora di più l'accensione del fuoco e l'utilizzo del vostro Kamado Joe.



Carbone Big Block

Il nostro carbone Big Block XL viene prodotto da artigiani argentini per ottenere blocchi di carbone che non siano semplicemente più grandi, ma anche di migliore qualità - migliore tempo di combustione, migliore aroma, miglior fumo.



Legno per affumicatura

Decisi o delicati, i nostri pezzi di legno provengono da una vasta gamma di essenze: melo, ciliegio, noce americano, acero, quercia e pecan.

SUPERFICI DI COTTURA

Le innovazioni della superficie di cottura di Kamado Joe inizia con le versatili griglie a mezzaluna in ghisa. Questo concetto innovativo ha continuato a ispirare una vasta gamma di superfici, adatte per i più svariati ingredienti e preparazioni - tutte possono essere utilizzate in infinite combinazioni, per adattarsi a qualsiasi stile ed esigenza.

Disponibile per tutti i modelli Classic Big Joe.



Mezza griglia standard

La tradizionale griglia in acciaio inox è realizzata con aste sottili per permettere una migliore irradiazione di calore durante la grigliata.



Griglia in ghisa

L'ottima ritenzione del calore e la lunga durata rendono la ghisa ideale per qualsiasi taglio, mentre i segni lasciati dalla griglia sigillano la carne e trattengono il sapore.



Acciaio inox Taglio Laser

Questa superficie a doppio spessore, in acciaio inox con taglio laser, è ultra-liscia e perfetta per la cottura uniforme di pesci delicati e verdure.



Pietra ollare

Questa piastra resistente ai batteri e alle macchie offre una cottura uniforme con poche fiammate, in modo che la carne possa cuocere nei suoi propri succhi.



Piastra reversibile in ghisa

La piastra a due lati offre una superficie liscia e una con nervature, perfetta per qualsiasi tipo di cottura.



Grill Expander

Poggiando direttamente sopra la griglia, con uno spazio utile di 10 centimetri, questo accessorio, lavabile in lavastoviglie, permette di aumentare fino al 60% la superficie di cottura della vostra griglia.

UTENSILI SPECIALI, COMPONENTI DELLA GRIGLIA E ACCESSORI



Siamo orgogliosi di consegnare ogni singolo Kamado Joe con tutto il necessario per iniziare subito a grigliare. Siamo lieti anche di offrire i componenti e gli accessori della massima qualità di cui potreste aver bisogno per ottenere il massimo dalla vostra griglia, ora e in futuro.



Pala per Pizza & Taglia Pizza



Pietra per pizza



Joe Jr. Pietra ollare



Piastra rosolatura



Cestello carbonella



Rib Rack



Supporto pollo



Sonde iKamand



Cestelli Joetisserie™



Kit upgrade Ripiani & maniglie



Copertura serie Classic



Copertura per serie Classic e Big Joe stand alone



Copertura Joe Jr.

THE KAMADO JOE COMMUNITY

 @kamadojoe

 KamadoJoeGrills

 KamadoJoe

 @kamadojoe

Distributore in esclusiva per l'Italia

Verdearredo S.r.L.

Via La Spezia 168/b - 43125 Parma

Phone: +39 0521 825425

 WhatsApp: 348.9191309

www.kamadojoe.com - ordini@verdearredo.it



3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW

Phone 020 8036 3201

KAMADOJOE.CO.UK

Rivenditore Autorizzato

