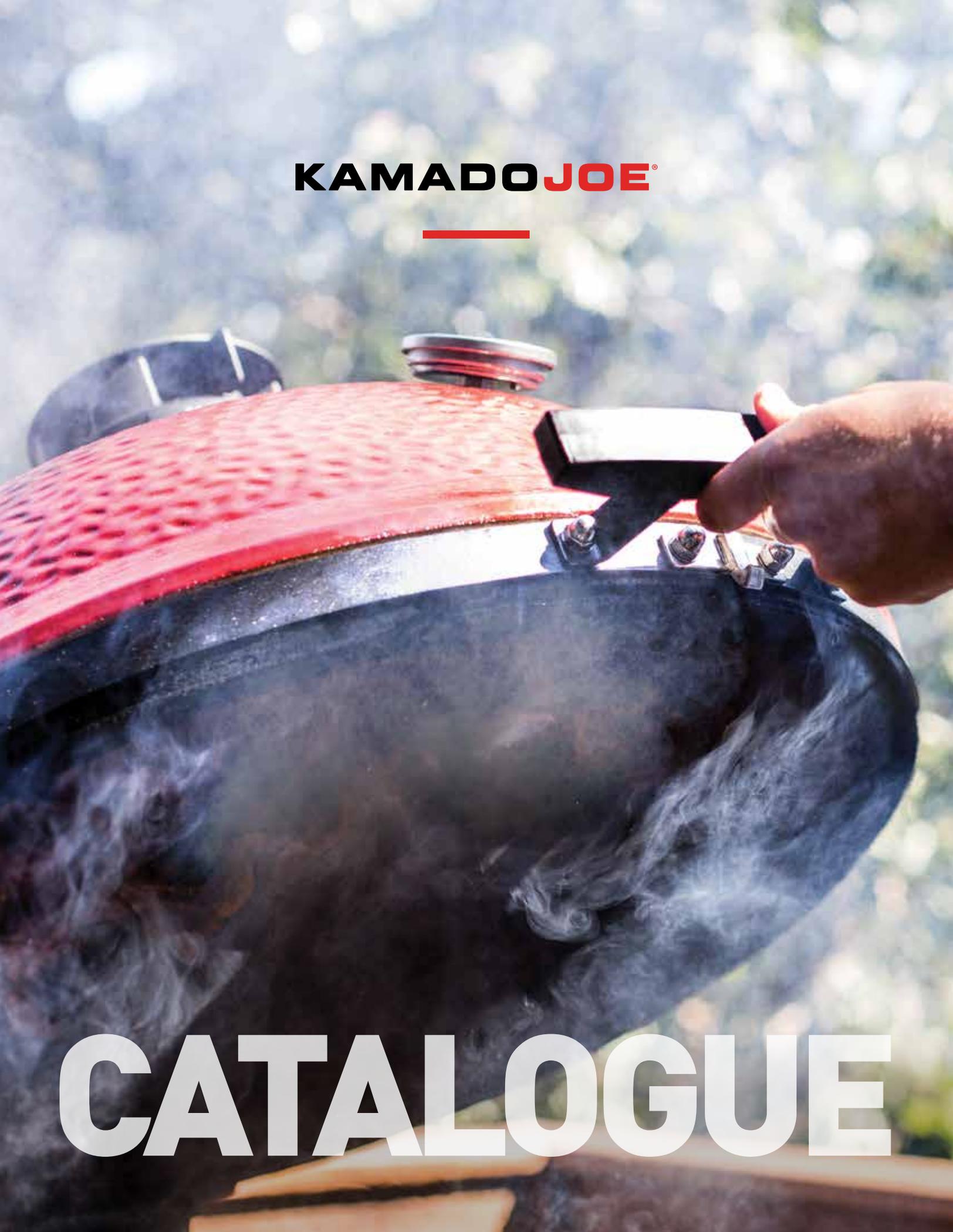


KAMADOJOE®



CATALOGUE



FEU.

Aussi ordinaire que captivant. Aussi simple que séduisant. Une puissante magie primitive qui change notre façon de cuisiner et de nous divertir, qui change notre expérience, notre vécu. Ceux qui croient en un feu meilleur changent à jamais, attendent sans cesse les braises, brûlent d'envie de connaître la suite. La magie est au cœur de chaque Kamado Joe - toujours prêt à être ravivée.

KAMADOJOE®

PLUS QU'UNE FAÇON DE CUISINER



Le feu dans un Kamado Joe rouge flamboyant n'est pas seulement un moyen idéal de rôtir lentement, de fumer, saisir ou cuire. Ou un excellent moyen de cuire de délicieuses viandes dans leur jus, des légumes grillés ou des pizzas croustillantes. C'est aussi une remarquable façon de se relaxer. Un puissant moyen de se reconnecter avec la famille et les amis. Une authentique et gratifiante façon de raviver les plaisirs simples de la cuisine au feu de bois.

Anciens grills asiatiques à parois épaisses, le kamado transmet à la viande, au poisson et aux légumes un incomparable arôme, riche et fumé. La technique est en fait la même depuis des siècles : l'air circule dans le bâti en céramique du grill et s'échappe par les orifices d'aération du couvercle en forme de cloche, les morceaux de charbon de bois prennent vie pour devenir fumée et chaleur. C'est avec la plus grande fierté que Kamado Joe perpétue cette tradition, modernisant le style classique du grill grâce à un savoir-faire



inégalable, avec des accessoires novateurs et une collection complète de surfaces de cuisson polyvalentes. Et depuis notre toute première expérience, nous savons qu'un Kamado est bien plus qu'un simple grill— la cuisine sur un Kamado est un style de vie.

Dix ans après la création de notre entreprise, nous avons compris que nous n'étions pas, et de loin, les seuls partisans enthousiastes de Kamado Joe à penser de la sorte. Au-delà des prix et des marques de reconnaissance attribués à nos grills et accessoires et au-delà de la satisfaction de savoir que nos produits sont les meilleurs sur le marché, nous avons l'honneur de faire partie d'une communauté de personnes qui partagent notre passion pour une expérience de cuisine en plein air exceptionnelle.

PASSIO

**POUR UN
MEILLEUR
FEU.**

ON

La communauté des cuisiniers au grill est en quête permanente d'amélioration. Une meilleure coupe. Une meilleure cuisson. Et bien entendu un meilleur feu. Kamado Joe adopte la même démarche. Nous ne sommes jamais entièrement satisfaits et soufflons sans cesse sur les braises, au propre comme au figuré. Nous sommes constamment animés par notre passion pour l'innovation, par la quête du graal en matière de cuisine au grill. Et c'est ce qui a toujours permis à notre entreprise de se distinguer, même dans ses premiers concepts.

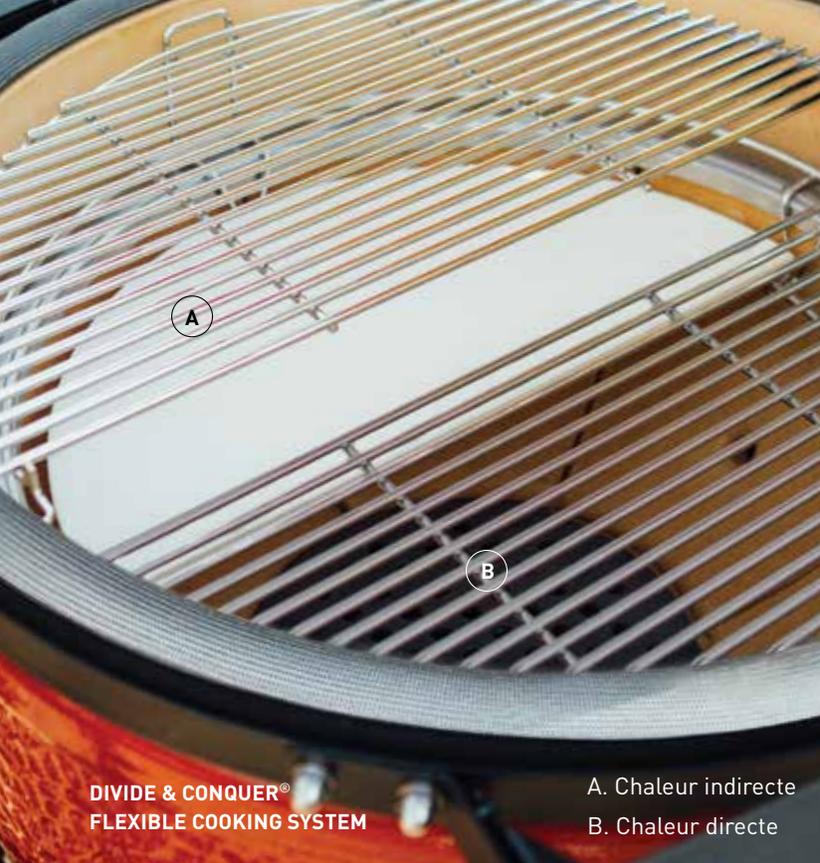


AMP FIREBOX

Le foyer perfectionné à plusieurs parois en six pièces élimine les risques de rupture.

Nos grills en céramique rouge flamboyant furent à l'origine d'une authentique révolution avec le tout premier tiroir de récupération de cendres de la catégorie kamado et notre système de cuisson à plusieurs niveaux Divide & Conquer®. Mais nous ne nous en sommes pas tenus là. Nous avons poursuivi nos recherches. Nous avons sans cesse testé, sans cesse innové.

Le résultat : un assortiment en constante expansion des meilleurs grills, ustensiles et accessoires. Nous appuyant sur le succès de notre kamado classique, nous avons introduit de nouvelles tailles et des perfectionnements qui ont inspiré les amateurs de cuisine au grill mais aussi nos concurrents. Nous avons inventé la chambre de grill parfaitement hermétique grâce à notre joint en fibre de verre et notre verrou en inox, que nous avons associé à notre charnière pneumatique révolutionnaire Air Lift, un couvercle articulé doté d'un piston.



**DIVIDE & CONQUER®
FLEXIBLE COOKING SYSTEM**

A. Chaleur indirecte

B. Chaleur directe

Nous nous sommes attaqués à des questions telles que la pluie et le contrôle de la température en créant notre système d'aération par le haut Kontrol Tower, éliminant définitivement les fuites et les erreurs de réglage. Nous avons créé la première rôtisserie kamado, la JoeTisserie, suivie de l'insert pour pizza DōJoe, aussi simple qu'ingénieux.



JOINT EN FIBRE DE VERRE À MAILLE MÉTALLIQUE



CHARNIÈRE PNEUMATIQUE AIT LIFT



THERMOMÈTRE SURDIMENSIONNÉ INCORPORÉ

BIENVENUE DANS UNE

NOUVELLE

AUDACE

GÉNÉRATION

DU FEU

ALLE ET EUSE ATION

La recherche perpétuelle de la perfection est inscrite dans les gènes de Kamado Joe et notre passion pour l'innovation n'a jamais été aussi ardente.

Nous avons toujours cherché à repousser les limites de ce que nous pensons qu'un grill exceptionnel doit être et nos ambitions les plus folles sont aujourd'hui réalités.

INTRODUCTION DE LA

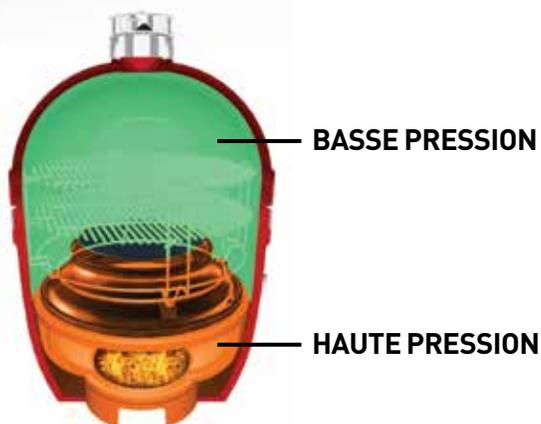
SLōROLLER

HYPERBOLIC SMOKE CHAMBER



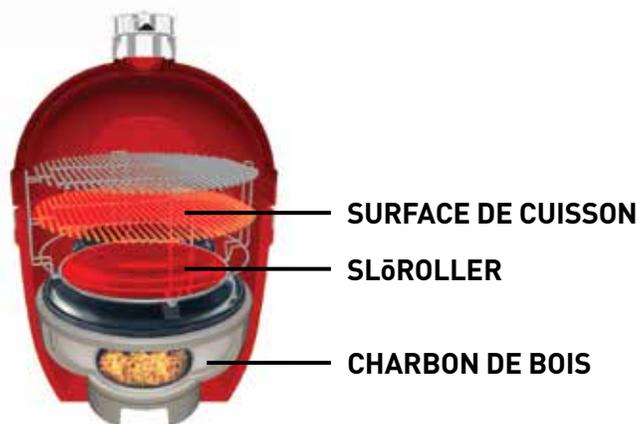
Première en son genre, la révolutionnaire SlōRoller fait usage d'un procédé breveté de Harvard qui transforme le grill Kamado Joe en une des meilleures chambres à fumer du monde. Distribuait la fumée et la chaleur par roulement et recirculation, la SlōRoller enveloppe les aliments d'une délicieuse fumée tout en répartissant la chaleur de façon homogène, ce qui débouche sur une saveur améliorée et un nombre considérablement réduit de points chauds.

Nouveau Flux D'air pour Une Meilleure Saveur

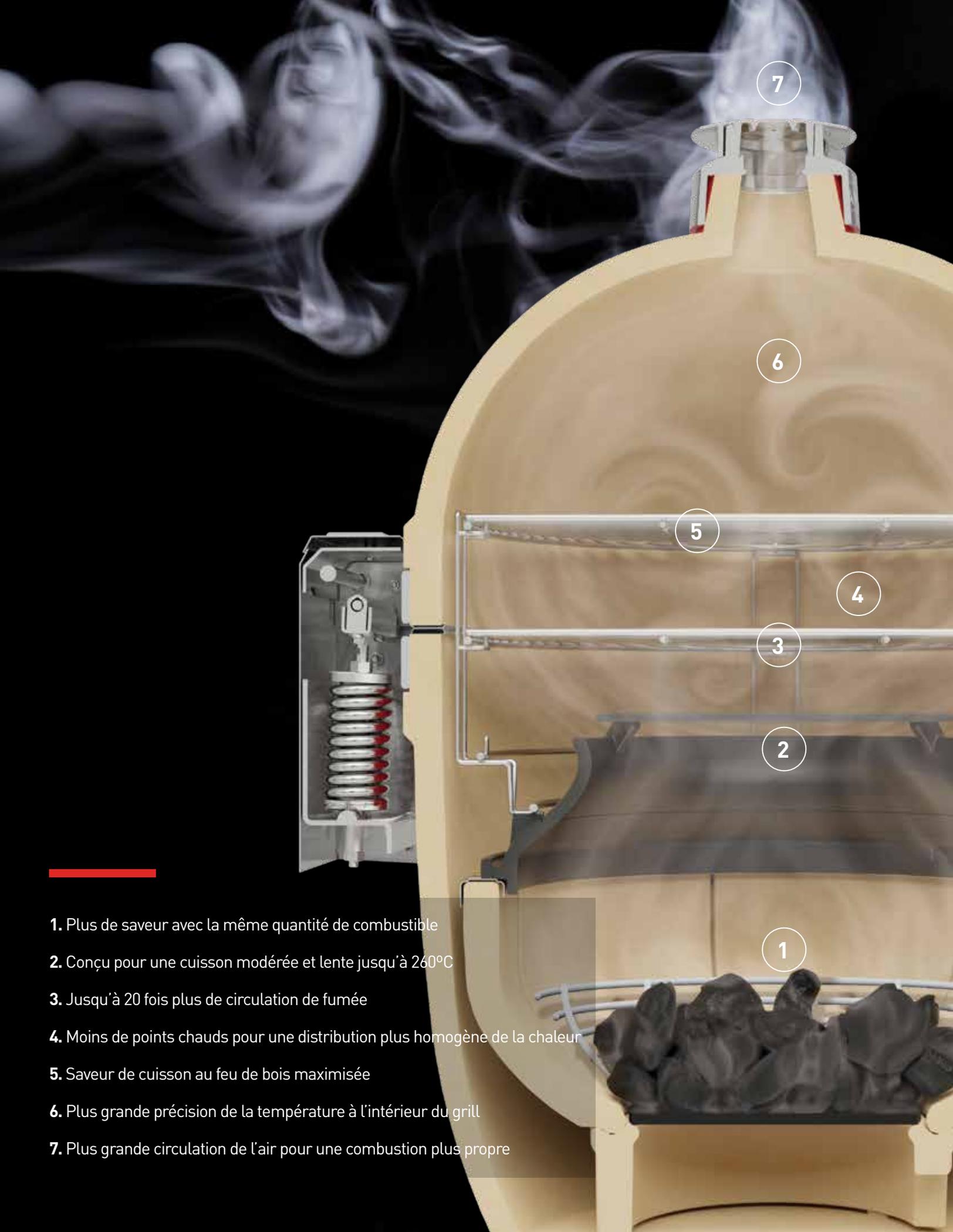


La forme brevetée de la SlōRoller instaure une pression différenciée au sein du grill, créant un flux d'air cyclonique dans une zone à basse pression autour de la plaque de grill. Ce nouveau flux d'air permet à la fumée d'envelopper plus longtemps les aliments, maximisant la saveur du feu de bois.

Répartition homogène de la chaleur



Le nouveau flux d'air créé par la SlōRoller élimine jusqu'à 80 % des points chauds, instaurant une distribution de la chaleur homogène encore jamais vue dans un grill de style kamado.



1. Plus de saveur avec la même quantité de combustible
2. Conçu pour une cuisson modérée et lente jusqu'à 260°C
3. Jusqu'à 20 fois plus de circulation de fumée
4. Moins de points chauds pour une distribution plus homogène de la chaleur
5. Saveur de cuisson au feu de bois maximisée
6. Plus grande précision de la température à l'intérieur du grill
7. Plus grande circulation de l'air pour une combustion plus propre

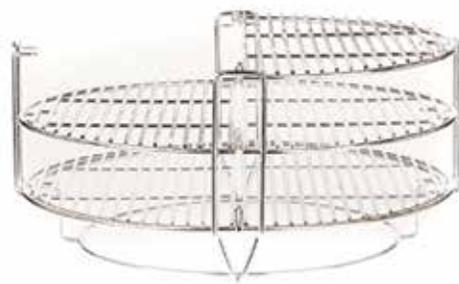




TOUT NOUVEAU

CLASSIC III





Notre Kamado Joe Classic III™ comprend notre dernière innovation, la révolutionnaire chambre à fumer hyperbolique SlōRoller. S'appuyant sur la technologie du flux d'air cyclonique pour contrôler la chaleur et la fumée, l'insert SlōRoller est conçu pour perfectionner la saveur et la texture des aliments à cuisson modérée et lente jusqu'à 260°C et peut être facilement échangé pour des répartiteurs de chaleur lorsque les aliments doivent être saisis ou grillés à plus hautes températures. Comme son prédécesseur le Classic II, il est doté d'une coque à parois épaisses et résistant à la chaleur qui retient la fumée et l'humidité à toutes les températures.

Le couvercle s'ouvre facilement grâce à notre charnière pneumatique Ait Lift à contrepoids et à notre aération supérieure extrêmement précise Kontrol Tower résistant aux éléments, tandis que la grande surface de cuisson est réalisée en acier inoxydable de qualité commerciale 304. D'autres innovations exclusives de Kamado Joe sont fournies en série avec le Classic III™, telles que le système flexible de cuisson Divide & Conquer® à trois niveaux avec le panier à charbon de bois en inox résistant à la chaleur, les étagères latérales à finition poudrée, un chariot lourd en acier galvanisé résistant aux intempéries, notre foyer perfectionné à plusieurs parois et un tiroir de récupération de cendres breveté facile à nettoyer.

Includes:

Grill de luxe en céramique 18"
Chariot lourd en acier galvanisé
Patented SlōRoller Hyperbolic
Smoke Chamber
Système flexible de cuisson
Divide & Conquer® à trois
niveaux
Charnière pneumatique Ait Lift
Aération supérieure Kontrol
Tower
AMP FireBox
Panier à charbon de bois
en acier inoxydable 304

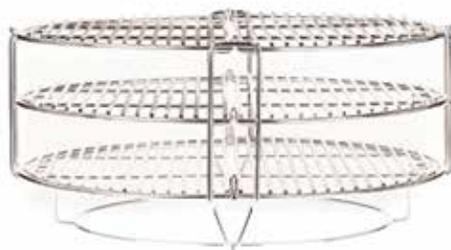
Grilles de cuisson en inox 304
Verrou en inox 304
Joint en fibre de verre à maille
métallique
Tiroir de récupération des cendres
breveté
Thermomètre incorporé
Étagères latérales pliantes
en aluminium avec poignée
Pince à grill
Ustensile pour les cendres



THE ALL NEW

BIG JOE III





Partageant le même design sans compromis et la même fonctionnalité que le Classic III™ mais offrant une surface de cuisson encore plus grande, le Big Joe III™ est un kamado polyvalent parfait pour les familles nombreuses ou les fêtes entre amis. Assez grand pour cuire trois carrés complets de côtes, notre Big Joe III est également livré en série avec la chambre à fumer hyperbolique révolutionnaire SlōRoller pour une cuisson lente parfaite à feux doux, le nouveau système flexible de cuisson Divide & Conquer® à trois niveaux et un chariot de luxe repensé.

Includes:

Grill de luxe en céramique 24"
Chariot lourd en acier galvanisé
Patented SlōRoller Hyperbolic
Smoke Chamber
Système flexible de cuisson
Divide & Conquer® à trois
niveaux
Charnière pneumatique Ait Lift
Aération supérieure Kontrol
Tower
AMP FireBox
Panier à charbon de bois
en acier inoxydable 304

Grilles de cuisson en inox 304
Verrou en inox 304
Joint en fibre de verre à maille
métallique
Tiroir de récupération des cendres
breveté
Thermomètre incorporé
Étagères latérales pliantes
en aluminium avec poignée
Pince à grill
Ustensile pour les cendres



PROJOE





Avec une zone de cuisson à trois niveaux remaniée, le ProJoe™ surclasse la concurrence : il s'agit du plus grand et du plus performant des grills kamado à ce jour. Avec le même design exceptionnel et le même savoir-faire que le Classic III™ et le Big Joe III™, le ProJoe™ super grand offre des possibilités élargies, s'approchant du restaurant, pour griller, saisir, rôtir et fumer parfaitement à feux modéré et lent grâce à notre chambre à fumer hyperbolique révolutionnaire SlōRoller. Équipé de dispositifs haut-de-gamme en acier inoxydable 304 tels que le Kontrol Tower, les bandes, le verrou et le nouveau système flexible de cuisson Divide & Conquer® à trois niveaux, le ProJoe offre tant aux amateurs qu'aux professionnels du grill la possibilité à la fois de fumer au barbecue ou de saisir au grill des aliments pour une grande assemblée.

Includes:

- Grill de luxe en céramique 24"
- Patented SlōRoller Hyperbolic Smoke Chamber
- Système flexible de cuisson Divide & Conquer® à trois niveaux
- Charnière pneumatique Ait Lift en inox 304
- Kontrol Tower Top Vent en inox 304
- AMP FireBox
- Panier à charbon de bois en acier inox 304

- Grilles de cuisson en inox 304
- Verrou en inox 304
- Joint en fibre de verre à maille métallique
- Tiroir de récupération des cendres breveté
- Thermomètre incorporé
- Étagères latérales pliantes en aluminium avec poignée
- Pince à grill
- Ustensile pour les cendres





CLASSIC II™

Notre Kamado Joe Classic II™ est doté d'une coque à parois épaisses et résistant à la chaleur qui retient la fumée et l'humidité à toutes les températures. Le couvercle s'ouvre facilement grâce à notre charnière pneumatique Ait Lift à contrepoids et à notre aération supérieure extrêmement précise Kontrol Tower résistant aux éléments, tandis que la grande surface de cuisson est réalisée en acier inoxydable de qualité commerciale 304. Les autres innovations livrées en série sur le Classic II™ sont le système flexible de cuisson Divide & Conquer®, notre foyer perfectionné à plusieurs parois, un chariot lourd en acier galvanisé et un tiroir de récupération de cendres breveté facile à nettoyer.

Avec:

Grill en céramique 18" de la meilleure qualité avec
chariot en fonte à roues bloquantes
Système flexible de cuisson Divide & Conquer®
Cooking System
Charnière pneumatique Ait Lift
Aération supérieure Kontrol Tower
Foyer AMP

Verrou en acier inoxydable
Joint en fibre de verre à maille métallique
Tiroir de récupération de cendres breveté
Thermomètre incorporé
Étagère latérale/poignée
Pliante en HDPE
Pince à grill
Ustensile pour les cendres





BIG JOE II™

Partageant le même design sans compromis et la même fonctionnalité que le Classic III™ mais offrant une surface de cuisson encore plus grande, le Big Joe III™ est notre kamado le plus polyvalent, parfait pour les familles nombreuses ou les fêtes entre amis.

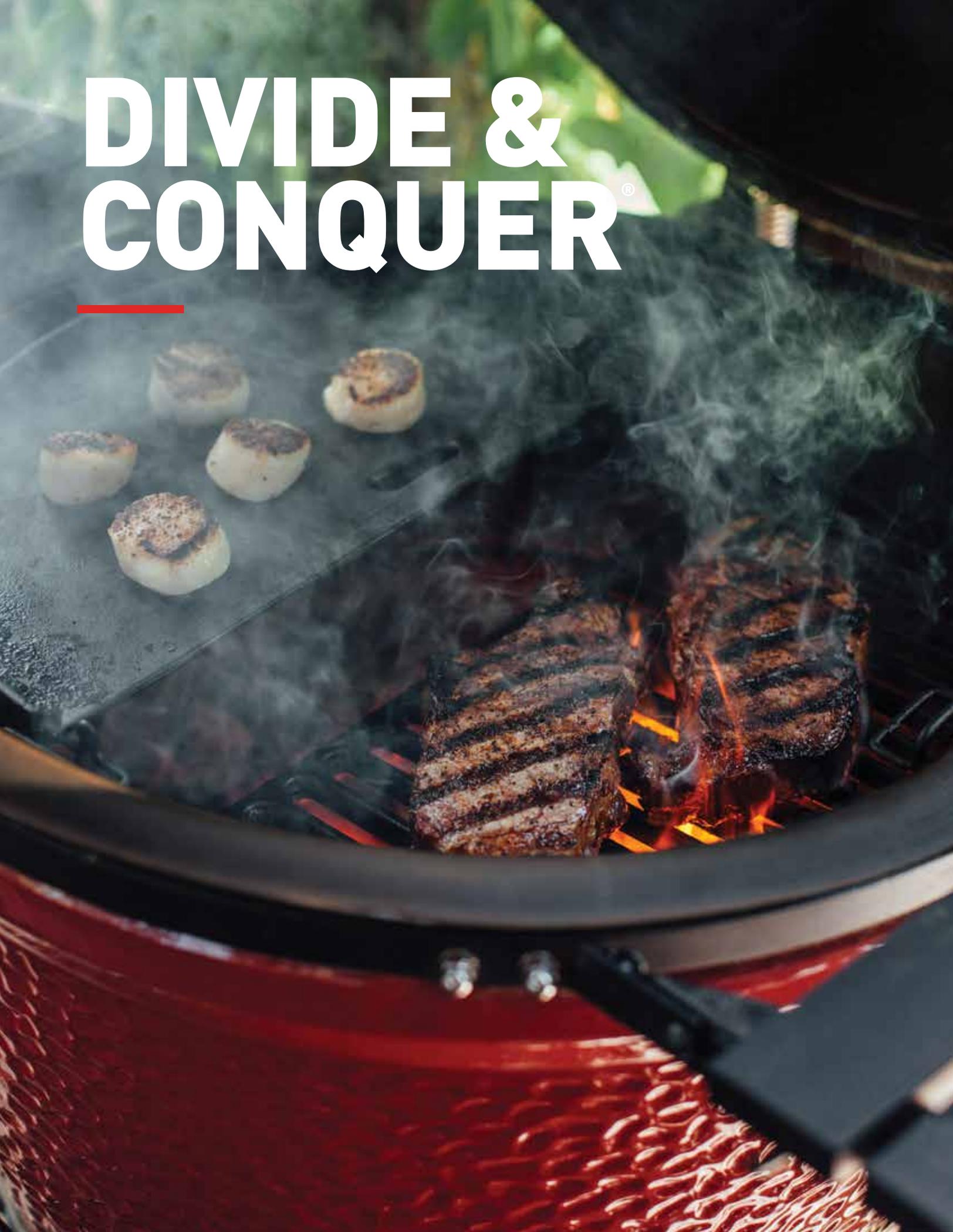
Avec:

Grill en céramique 24" de la meilleure qualité avec chariot en fonte à roues bloquantes
Système flexible de cuisson Divide & Conquer®
Cooking System
Charnière pneumatique Ait Lift
Aération supérieure Kontrol Tower
Foyer AMP

Joint en fibre de verre à maille métallique
Tiroir de récupération de cendres breveté
Thermomètre incorporé
Étagère latérale/poignée
Pliante en HDPE
Pince à grill
Ustensile pour les cendres



DIVIDE & CONQUER[®]



Notre système de cuisson flexible et breveté Divide & Conquer® fait d'une simple grille l'outil de cuisson le plus puissant de votre arsenal. Le système révolutionnaire à plusieurs étages doté de demi-grilles de cuisson vous permet de cuisiner en même temps divers produits de diverses façons et à diverses températures. Vous obtiendrez ainsi un repas complet et parfait, sans quitter le grill.



Éléments



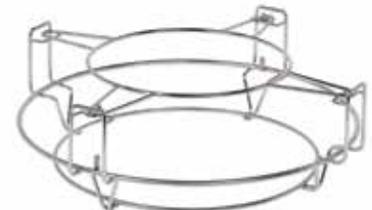
Flexible Cooking System Rack



Demi-grilles de cuisson



Deux répartiteurs de chaleur



Grille accessoire

Plus de place sur le grill

Notre grill à plusieurs niveaux met fin à la cuisson en plusieurs étapes et aux grilles surchargées. Les grilles à plusieurs niveaux doublent votre superficie de cuisson et permet de faire cuire viande, légumes et autres accompagnements en même temps.

Différentes zones de chaleur

Créez différentes zones de chaleur dans le kamado avec les répartiteurs de chaleur en demi-lune et un design novateur qui bloque une partie de la chaleur pour pouvoir cuire à la fois à la chaleur indirecte et sur les flammes.

Surfaces de cuisson sur mesure

Nos surfaces de cuisson en demi-lune permettent d'améliorer la saveur et la texture de tout ce que vous entreprenez de cuire, que ce soit de la viande saisie sur une plaque en fonte ou du poisson fragile réclamant plus de précautions.

PORTABLE & FLEXIBLE





JOE JR.

L'expérience unique de la cuisine selon Kamado devient transportable avec le grill novateur Joe Jr.™ de Kamado Joe. Parfait pour les pique-niques ou pour cuisiner au bord de la piscine, au camping et plus encore, Joe Jr.™ ne pèse que 30 kilos pour une surface de cuisson de quelque 380 cm², largement suffisante pour un poulet entier à la bière avec ses légumes. Le bâti aux parois épaisses en céramique retient la chaleur, l'humidité et l'arôme et le réflecteur permet aux chefs en herbe d'expérimenter avec la chaleur indirecte pour une cuisson plus flexible.

Description du produit:

Grill céramique de qualité supérieure
d'un diamètre de 35 cm, sur support en
fonte

Thermomètre incorporé

Grille en acier inoxydable 304

Répartiteurs de chaleur en céramique

Prince à grill

Raclette à cendres





**ALLUMEZ
RALENTISSEZ**



CHARBON DE BOIS, BOIS DE FUMAGE & PRODUITS D'ALLUMAGE





Le feu et la fumée sont les deux éléments déterminants pour le résultat du grill sur un Kamado. C'est la raison pour laquelle nous avons fait tant d'efforts pour trouver ce qu'il y a de mieux au monde en matière de charbon de bois, de copeaux de bois et de produits d'allumage.

Notre assortiment de combustibles de qualité supérieure est d'une fiabilité optimale et d'une qualité constante et permet d'allumer et aromatiser votre Kamado Joe avec une facilité déconcertante.

1. Charbon de bois Big Block

Nos morceaux de charbon de bois Big Block XL sont fabriqués par des artisans argentins et sont non seulement beaucoup plus gros mais aussi de bien meilleure qualité, brûlant plus longtemps, donnant plus de saveur aux aliments et les fumant mieux.

3. Produits d'allumage

Petits blocs de paraffine pure, nos Produits d'allumage de luxe sont les plus propres, les plus chauds et les plus inodores, brûlant de façon écologique, sans provoquer de flammes ni donner de goût chimique aux aliments.

2. Bois de fumage

De grossiers à subtils, nos morceaux de charbon sont faits avec diverses essences de bois, chacune communiquant sa propre saveur : pomme, cerise, caryer, érable, chêne et noix de pécan.

BIG BLOCK

LE CHARBON DE BOIS ÉTANT L'ESSENCE MÊME D'UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE EXTÉRIEURE OPTIMALE, LE NÔTRE SE DEVAIT D'ÊTRE AUSSI EXTRAORDINAIRE QUE NOS GRILLS.

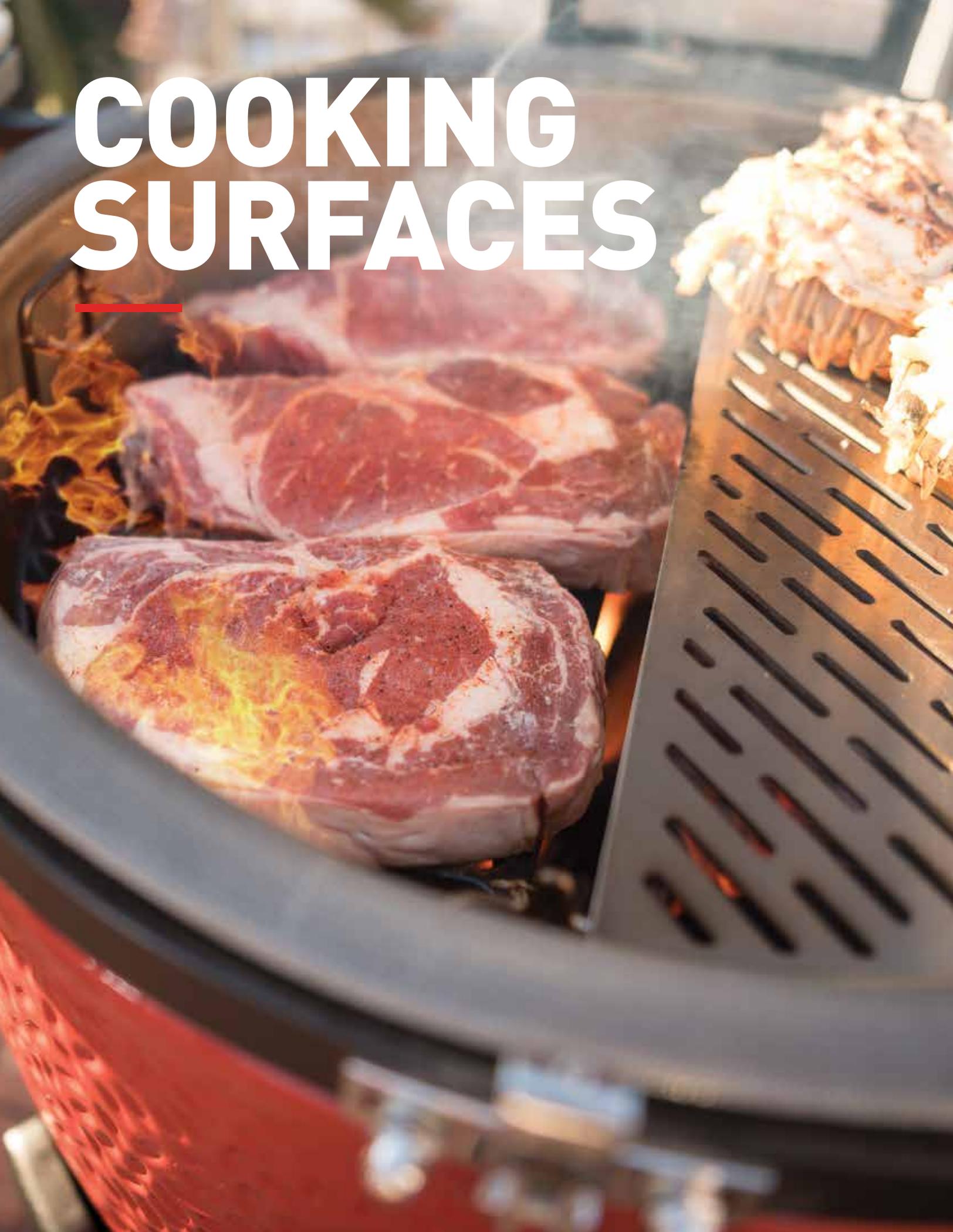
TANDIS QUE LA CONCURRENCE SE CONTENTAIT D'UN PRODUIT MÉDIOCRE, KAMADO JOÉ FAISAIT LE TOUR DU MONDE POUR TROUVER, ET PARTAGER, QUELQUE CHOSE DE MEILLEUR.

En coopération avec de grands spécialistes argentins du charbon de bois, nous avons créé un mélange exclusif d'essences de bois dur dont la densité est légendaire et que les locaux appellent « briseurs de haches ». Laborieusement grillé dans des fours extérieurs traditionnels, le charbon de bois en morceaux 100 % naturels est plus propre et brûle plus longtemps et mieux que tous les autres produits que l'on trouve sur le marché.

Ce n'est pas facile. Ce n'est pas rapide. Et c'est ce qui fait de notre charbon de bois le meilleur carburant du monde. Vous pouvez le constater dès l'ouverture de chaque sac. Vous pouvez le sentir en saisissant chaque gros morceau de charbon de bois. Et vous pouvez en faire l'expérience usage après usage, même lorsque vous réutilisez notre charbon de bois de qualité supérieure pour la deuxième ou la troisième fois.



COOKING SURFACES





Les innovations de Kamado Joe en matière de surfaces de cuisson ont commencé avec des grilles polyvalentes en demi-cercle en acier et en fonte. Ce concept révolutionnaire a ensuite inspiré toute une gamme de grilles de cuisson adaptées aux divers ingrédients et méthodes de préparation, toutes pouvant être combinées pour aménager votre grill exactement comme vous le souhaitez.



Grille standard en demi-cercle

La grille traditionnelle en acier inoxydable est faite de tiges fines afin que la chaleur du charbon de bois soit mieux diffusée durant la cuisson. *Disponible sur tous les grills Classic™ et Big Joe™.*



Grille en fonte

Gardant la chaleur à la perfection et dotée d'une longue durée de vie, la fonte est idéale pour toutes sortes de viandes et les marques caractéristiques de brûlure de la grille « cautérisent » la viande, qui conserve ainsi toute sa saveur. *Disponible sur tous les grills Classic™ et Big Joe™.*



Plaque de cuisson en fonte

utilisable sur les deux faces Cette plaque de cuisson est lisse d'un côté et nervurée de l'autre, idéale pour tout ce que vous voulez griller sur la fonte. *Disponible sur tous les grills Classic™ et Big Joe™.*



Acier inoxydable coupé au laser

Cette plaque en acier double épaisseur découpée au laser est lisse et idéale pour faire cuire de façon homogène de délicats filets de poissons et des légumes. *Disponible sur tous les grills Classic™ et Big Joe™.*



Pierrade

Cette plaque épaisse résistant aux bactéries et aux taches permet une cuisson homogène avec moins de flammes, tandis que la viande cuit dans son propre jus. *Disponible sur tous les grills Classic™ et Big Joe™.*



Extension de grille

Sitting directly atop the grill grate with Placé directement au-dessus de la grille avec une espace libre de 10 cm, cet accessoire, qui résiste au lave-vaisselle, vous permet d'ajouter jusqu'à 60 % de surface de cuisson. *Disponible sur tous les grills Classic™ et Big Joe™.*

INTRODUCING THE

DōJOE





Une de nos dernières innovations, le DōJoe en alliage d'aluminium durable transforme votre Kamado Joe en four à pizza de première classe. Idéal pour les débutants comme pour les chefs cuisiniers, la forme particulière en berceau du DōJoe permet de maintenir facilement des températures comprises entre 200 et 380°C, même durant plusieurs heures, tout en permettant de voir et de surveiller la cuisson de la pizza ou d'autres aliments. Des supports spéciaux pour les répartiteurs de chaleur et pour la pierre à pizza Kamado Joe veillent à maintenir les espaces intermédiaires requis, garantissant une garniture de pizza croustillante. Pour profiter au maximum des pizzas, nous recommandons également l'utilisation du couteau et de la pelle à pizza Kamado Joe.





JOETISSERIE

Le grill JoeTisserie en alliage d'aluminium durable permet de rôtir à l'intérieur Kamado Joe grâce à un moteur silencieux mais puissant de 120V capable de faire tourner jusqu'à 22 kilos de poulet, de côte de bœuf ou autres. Facile à installer et avec des piques rapidement ajustables pour un équilibre parfait, la forme particulière en berceau permet au cuisinier de refermer le couvercle pour Kamado pour une conservation optimale de la chaleur, tandis que la rotation constante et régulière permet de conserver le jus et de faire cuire la viande de façon homogène.

Includes:

Broche et fourches en inox 304
Anneau en alliage d'aluminium
Moteur 120V





iKAMAND

L'application iKamand rend facile l'art de faire cuire au Barbecue lentement et à basse température, transformant même instantanément les débutants en maîtres des fourneaux. Il suffit de fixer notre appareil révolutionnaire à l'aération de bas de votre grill au charbon de bois et vous avez la maîtrise totale de la chaleur, de la fumée et de la température. Vous n'avez plus qu'à vous asseoir, vous servir un verre et déguster votre nourriture juteuse et savoureuse.

Allumer le grill, partez et surveillez la cuisson en route, car l'application iKamand vous permettra de toujours contrôler la situation, où que vous soyez. Nos algorithmes de cuisson ont été testés et permettent de faire cuire vos aliments à la perfection. iKamand fait usage d'un contrôle intelligent de la température et de ventilateurs intelligents qui rendent la cuisine plus facile et agréable durant l'ensemble du processus, de l'allumage à la dégustation.

ACCESSOIRES SPÉCIAUX





Griller et fumer ne sont pas les seules façons de préparer la viande sur du charbon de bois, tous ceux qui utilisent volontiers un grill le savent. Avec les bons accessoires, il est possible de fumer et cuire dans un grill Kamado Joe toutes sortes d'aliments, d'une pizza croustillante à une dinde rôtie et bien d'autres produits.

1. Pelle à pizza

Le bord en biseau de notre pelle à pizza en bois permet de glisser facilement sous la pizza. Idéal pour servir.

2. Couteau à pizza

Ce long couteau à pizza est un peu arrondi dessous. Parfait pour couper facilement des portions de pizza cuite au four à bois. La poignée est en outre confortable et vous pouvez travailler d'une seule main.

3. Pierre à pizza

Cette pierre en céramique résistant aux chocs répartit la chaleur de sorte à ce que chaque pizza ait un fond croustillant. *Livable en deux tailles, tant pour le Classic que le Big Joe.*

4. Pierre à pizza pour pizza à la poêle

Pour les gourmets, cette pierre permet non seulement de faire cuire des quiches et vol-au-vent, mais aussi des paellas, des ragoûts et du pain.

5. Wok en fonte

Ce wok en fonte conserve parfaitement la chaleur et son poids équilibré lui donne une excellente stabilité. Il convient parfaitement pour la préparation de plats cuits en touillant mais aussi pour griller de petits morceaux de viande, poisson ou légumes.

6. Marmite en fonte

Cette marmite à paroi épaisse est indispensable pour la cuisine à l'extérieur et idéale pour la préparation de potages, plats mijotés, chilis et même crumbles aux fruits.

7. Grille à côtelettes

Avec notre grille à côtelettes, vous pouvez exploiter de façon optimale l'espace libre dans le grill et faire cuire de façon homogène de grandes quantités de côtelettes en même temps. La grille convient également pour les cuisses de poulet, les côtes de porc et autres.

8. Support à poulet

Ce robuste support à poulet Kamado Joe peut accueillir le contenu d'une grande canette de bière (50 cl). Il convient pour un poulet entier jusqu'à plus de 2 kg et pour toutes sortes de préparation.

ÉLÉMENTS ET ACCESSOIRES



①



②



③



④



Nous sommes fiers de livrer chaque Kamado Joe avec pratiquement tout ce dont vous avez besoin pour vous mettre au grill. Mais c'est avec autant de fierté que nous proposons des éléments et accessoires supplémentaires de la plus grande qualité, tout ce dont vous pouvez rêver pour profiter de façon optimale de votre grill

1. Kit de luxe de planchettes et poignées en matière synthétique

Donnez à votre Kamado Joe une autre allure avec ces nouvelles planchettes en matière synthétique extrêmement durable et cette poignée isolante cool touch. *Livrable tant pour le Classic que le Big Joe.*

3. Kontrol Tower

Construit en alliage d'aluminium et pourvu d'une couche de finition poudrée antirouille, notre système d'aération supérieure à double ajustement résiste à la pluie et à la moisissure, conservant le réglage de l'aération durant l'ouverture et la fermeture du couvercle. *Convient pour le Classic et le Big Joe.*

2. Jeu de joints de rechange en feutre

Kits de remplacement faciles à installer pour le nouveau joint en fibre de verre et maille métallique et le filtre original en feutre. *Disponible pour le Classic et le Big Joe*

4. Housses

Notre housse durable confectionnée sur mesure protège votre Kamado Joe des effets néfastes des éléments, tandis que sa confection en polyester entièrement teint dans la masse garantit une couleur inaltérable au soleil. *Disponible pour le Classic et le Big Joe.*

COLLECTION DE VÊTEMENTS JOE



①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



1. T-shirt avec logo Joe

Disponible en blanc, noir et rouge dans les tailles de S à XXXL.

4. T-shirt Stoke The Fire (gris)

Disponible dans les tailles de S à XXXL.

7. Casquette en sergé

Disponible en noir et gris foncé. Pourvue d'une fermeture réglable.

2. T-shirt Fire It Up (rouge)

Disponible dans les tailles de S à XXXL.

5. T-shirt Low & Slow (blanc)

Disponible dans les tailles de S à XXXL.

8. Casquette Poly Performance

Disponible en blanc. Pourvue d'une fermeture réglable.

3. T-shirt The First Name (noir)

Disponible dans les tailles de S à XXXL.

6. Polo Nike

Disponible en blanc, noir et gris premium, hommes de S à XXXL, femmes de S à XXL.

9. Casquette de camionneur Joe

ADisponible en gris foncé/blanc et en noir/gris foncé. Pourvue d'une fermeture réglable.





LA COMMUNAUTÉ KAMADO JOE

NOUS AVIONS DÉCIDÉ DE PERFECTIONNER LE GRILL KAMADO POUR
NOUS-MÊMES ;
MAIS NOUS NE NOUS ATTENDIONS PAS À CE QUE CELA DÉBOUCHE
SUR CETTE INCROYABLE FAMILLE D'INCONDITIONNELS DU GRILL.
DANS TOUS LES MILIEUX ET AUX QUATRE COINS DU MONDE, NOS
FANS SE FONT L'ÉCHO DU STYLE DE VIE INITIÉ PAR KAMADO
JOE. LEUR PASSION NOUS HONORE ET NOUS DONNE UNE LEÇON
D'HUMILITÉ.

Et nous vous invitons à nous rejoindre et
marquer vos messages de l'hashtag **#kamadojoe**.

 @kamadojoe

 KamadoJoeGrills

 KamadoJoe

 @kamadojoe







KAMADOJOE



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

Phone 020 8036 3201

KAMADOJOE.CO.UK