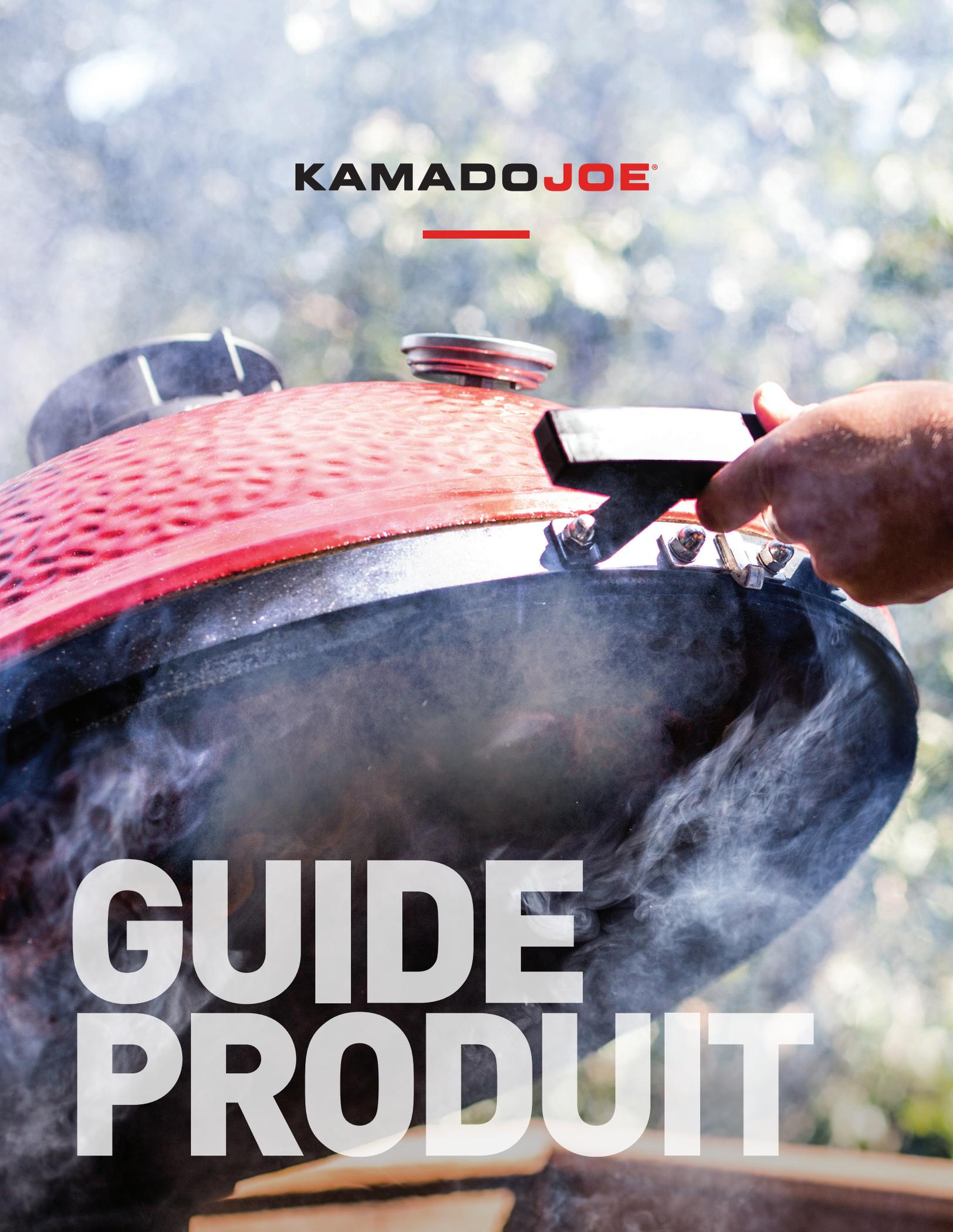


KAMADOJOE®



**GUIDE
PRODUIT**



LE FEU.



Aussi ordinaire que captivant. Aussi simple que séduisant. D'une magie primitive et puissante, il transforme notre façon de cuisiner, de nous divertir et de nous sentir. Ceux qui croient en un meilleur feu se trouvent changés pour toujours, attirés par les braises encore et encore et affamés pour ce qui vient après. Cette magie est au coeur de chaque Kamado Joe, toujours prêt à être rallumé.

KAMADOJOE®

PLUS QU'UN MOYEN DE CUISINER.



Le feu d'un Kamado Joe rouge flamboyant n'est pas qu'un moyen de rôtir lentement, de fumer, de saisir ou de cuire les aliments. Ni seulement une façon parfaite de cuisiner des viandes tendres et délicieuses, des légumes grillés et des pizzas croustillantes. C'est aussi une façon extraordinaire de se détendre et un moyen puissant de connecter avec la famille et les amis. C'est une manière authentique et enrichissante de raviver les plaisirs simples de cuisiner avec le feu.

Grill ancien de style asiatique, le Kamado est un appareil de cuisson à paroi épaisse qui donne un goût riche et fumé aux viandes, poissons et légumes. Relativement inchangé depuis des siècles, le barbecue Kamado apporte l'air à sa structure en céramique et l'expulse par son dôme ventilé. Le charbon de bois prend ainsi vie sous forme de chaleur et de fumée. Kamado Joe est fier de s'inspirer de cette tradition en modernisant le style classique du grill avec un savoir-faire inégalé, des accessoires novateurs et une vaste gamme de surfaces de cuisson. Ainsi, depuis notre toute première braise, nous savons qu'un Kamado est bien plus qu'un barbecue, c'est un style de vie.



Dix ans après la création de notre entreprise, nous avons réalisé que nous sommes loin d'être les seuls passionnés du Kamado Joe. Au-delà des mentions et de la reconnaissance de nos grills et de leurs accessoires, nous sommes fiers que nos designs surpassent tout ce qui se fait sur le marché et surtout, très honorés d'appartenir à une communauté de gens qui partagent notre passion pour une expérience barbecue exceptionnelle.

LA PAS

**POUR LE
FEU.**



SSION

Les amateurs de barbecue sont constamment à la recherche de ce qu'il y a de mieux. Une meilleure coupe. Une meilleure cuisson. Et bien sûr, un meilleur feu. Kamado Joe n'est pas différent. Nous ne sommes jamais entièrement satisfaits, nous alimentons toujours la braise au sens propre comme au figuré. Nous sommes animés par notre passion pour l'innovation et pour les grillades inégalées. C'est ce qui place notre entreprise dans une classe à part et distingue aussi nos modèles.



CUVE MULTIPIÈCE

La conception ingénieuse en six panneaux de la cuve élimine définitivement les bris.

Nos barbecues en céramique rouge flamboyant ont déclenché une révolution avec le tout premier tiroir à cendre amovible et notre système de cuisson polyvalent Divide & Conquer®. Mais, nous ne nous sommes pas arrêtés là. Sans relâche, nous avons continué de griller et d'innover.

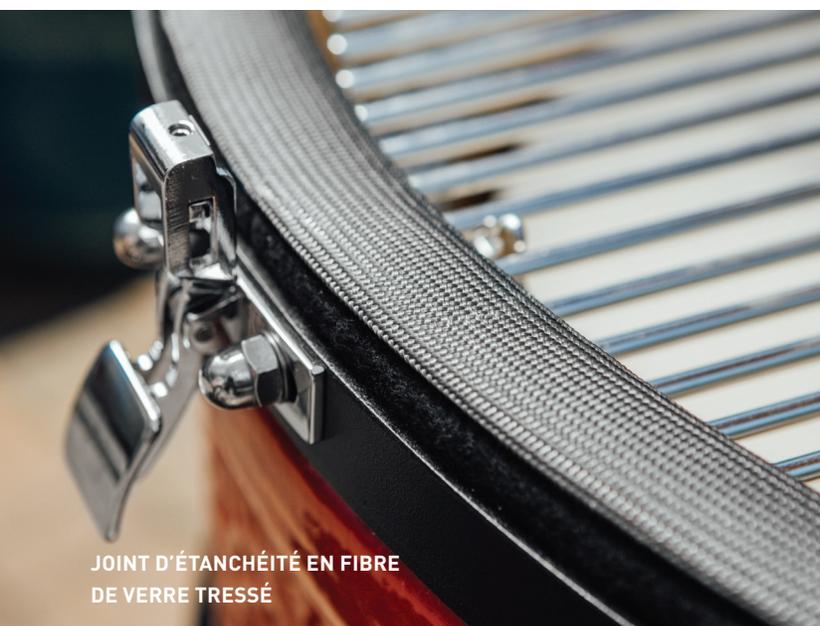
Le résultat : une gamme sans cesse croissante des meilleurs barbecues et accessoires au monde. À partir du succès du Kamado classique, nous avons développé de nouveaux modèles et de nouvelles avancées qui ont inspiré les amateurs du grill et nos concurrents. Nous avons créé la cuve multi-pièce vraiment étanche avec notre joint en fibre de verre tressé, en plus de notre loquet en acier inoxydable et notre charnière à piston faite pour que le dôme reste exactement à l'endroit où vous le lâchez.



SYSTÈME DE CUISSON
POLYVALENT
« DIVIDE & CONQUER® »

A. Chaleur indirecte
B. Chaleur directe

Nous avons porté attention aux problèmes de la pluie et du contrôle de la température en développant le chapeau d'évacuation « Kontrol Tower » et en éliminant les fuites et la rotation involontaire du cadran. Nous avons créé la première rôtissoire Kamado: la JoeTisserie, en plus d'un four à pizza ingénieux et simple : le DōJoe.



JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN FIBRE
DE VERRE TRESSÉ



CHARNIÈRE À PISTON



GRAND THERMOMÈTRE INTÈGRÉ

BIENVENUE DANS UNE

NOUVEL

GÉNÉRA

AUDACI

DU FEU.

LE ATION EUSE

La quête de l'amélioration est gravée dans l'ADN de Kamado Joe et notre engagement envers l'innovation n'a jamais été aussi ardent. Nous avons toujours voulu repousser les limites de l'expérience de cuisson et maintenant, notre innovation la plus ambitieuse est devenue réalité.

NOUS VOUS PRÉSENTONS

SLÖROLLER

LA CHAMBRE À FUMÉE HYPERBOLIQUE



La première en son genre, la révolutionnaire SlöRoller s'appuie sur la science brevetée de l'université Harvard pour transformer votre Kamado Joe en l'un des fumoirs les plus optimaux au monde. Cette pièce aérodynamique augmente la vitesse du flux d'air et modifie la pression à l'intérieur du barbecue pour créer des vagues de chaleur et de fumée en boucle. Ainsi, les aliments sont enveloppés dans un tout nouveau cycle de fumée à saveur de bois grâce à un contact 20 fois plus intense que le traditionnel flux de fumée.

LA CHAMBRE À FUMÉE SLÖROLLER CHANGE LA DONNE.

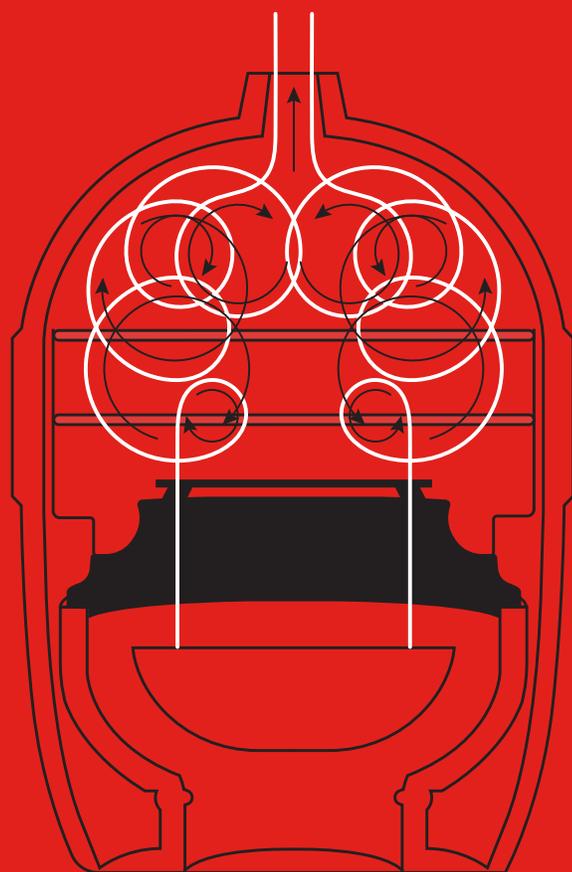
**20X PLUS DE
CONTACT AVEC
LA FUMÉE**

**80 % MOINS
DE VARIATIONS DE
TEMPÉRATURE**

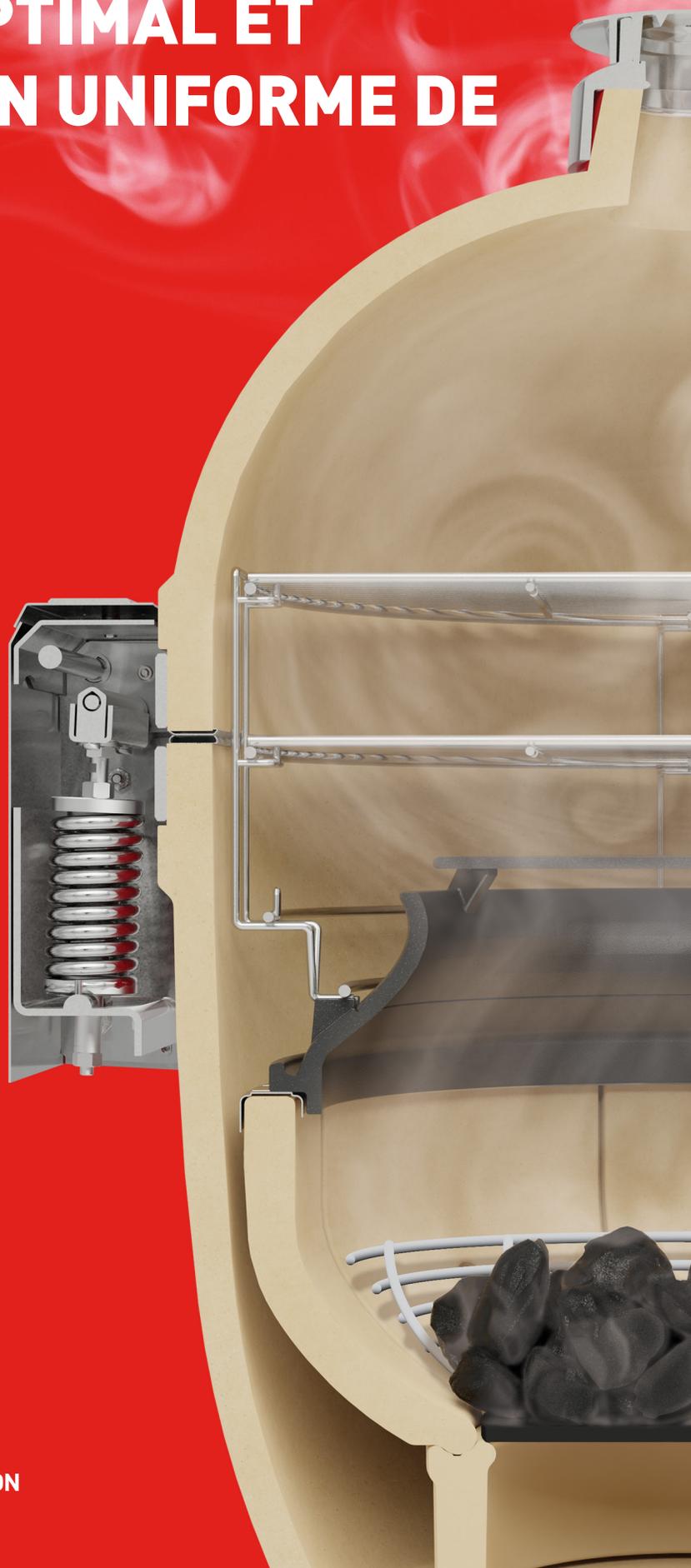
**33 % PLUS DE
SURFACE DE
CUISSON À
CHALEUR ÉGALE**

**FLUX D'AIR
CYCLONIQUE À
L'INTÉRIEUR**

UN GOÛT FUMÉ OPTIMAL ET UNE DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR



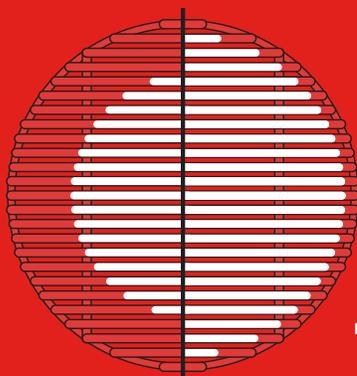
LE FLUX D'AIR CYCLONIQUE FAIT
CIRCULER LA FUMÉE ET LA CHALEUR
EN BOUCLE



SANS
SLÖROLLER

40°F
variation de
température
sur la surface
de cuisson

50%
de la surface à
moins de 5°F de
la température
désirée



AVEC
SLÖROLLER

9°F
variation de
température
sur la surface
de cuisson

83%
de la surface à
moins de 5°F de la
température
désirée

RÉPARTITION DE LA CHALEUR SUR LA SURFACE DE CUISSON





LE TOUT NOUVEAU

CLASSIC III





Notre Kamado Joe Classic III contient notre plus récente innovation : la révolutionnaire chambre à fumée hyperbolique SlōRoller. Celle-ci assure un mouvement de l'air en tourbillon pour contrôler la chaleur et la fumée et ainsi parfaire le goût et la texture des aliments lors des cuissons lentes à des températures allant jusqu'à 500°F. La SlōRoller peut également être remplacée par des déflecteurs de chaleur pour cuire ou griller à des températures plus élevées. Comme son prédécesseur Classic II, le Classic III est doté d'une coque épaisse et résistante à la chaleur qui retient la fumée et l'humidité à toute température.

Le dôme léger est muni d'une charnière à piston et d'un chapeau d'évacuation « Kontrol Tower » résistant aux intempéries tandis que la grande surface de cuisson est en acier inoxydable 304. Parmi les autres innovations exclusives de Kamado Joe qui se retrouvent dans le Classic III, notons le système de cuisson polyvalent Divide & Conquer® à trois niveaux et un panier à charbon en acier inoxydable, des tablettes de côté pliantes en aluminium, un chariot roulant en acier galvanisé robuste, notre cuve multi pièce et un tiroir à cendres amovible breveté et facile d'entretien.

Inclus:

Barbecue en céramique de 18" de qualité supérieure

Chariot roulant en acier galvanisé robuste

Chambre à fumée hyperbolique SlōRoller brevetée

Système de cuisson

Polyvalent Divide & Conquer® à trois niveaux

Charnière à piston

Chapeau d'évacuation

« Kontrol Tower »

Cuve multi pièce

Panier à charbon en acier inoxydable 304

Grille de cuisson en acier inoxydable 304

Loquet en acier inoxydable 304

Joint d'étanchéité en fibre de verre tressé

Tiroir à cendres amovible breveté

Thermomètre intégré

Poignée/Tablettes pliantes en aluminium

Pince pour la grille
Tisonnier



LE TOUT NOUVEAU

BIG JOE III





Partageant le même design et exactement les mêmes fonctions que le Classic III, mais offrant une plus grande surface de cuisson, le Big Joe III est polyvalent et parfait pour servir des groupes et des grandes familles. Assez spacieux pour fumer lentement trois grilles remplies de côtes levées, notre Big Joe III est également équipé de notre révolutionnaire chambre à fumée hyperbolique SlōRoller pour une cuisson lente parfaite, du système de cuisson polyvalent Divide & Conquer® à trois niveaux et de notre chariot roulant robuste redessiné.

Inclus:

Barbecue en céramique de 24" de qualité supérieure

Chariot roulant en acier galvanisé robuste

Chambre à fumée hyperbolique SlōRoller brevetée

Système de cuisson polyvalent

Divide & Conquer® à trois niveaux avec deux grilles en acier inoxydable

Charnière à piston
Chapeau d'évacuation
« Kontrol Tower »

Cuve multi-pièce
Panier à charbon en acier inoxydable 304

Grille de cuisson en acier inoxydable 304

Loquet en acier inoxydable 304
Joint d'étanchéité en fibre de verre tressé

Tiroir à cendres amovible breveté

Thermomètre intégré

Poignée/Tablettes pliantes en aluminium

Pince pour la grille

Tisonnier



PROJOE





Avec un espace de cuisson à trois niveaux entièrement redessiné, le ProJoe se démarque de la concurrence en devenant notre Kamado le plus spacieux et le plus fonctionnel à ce jour. Avec le même design et le même savoir-faire exceptionnel des modèles Classic III et BigJoe III, le ProJoe est extra haut et inspiré des appareils de cuisson pour cuisine professionnelle. Il offre une multitude de possibilités pour griller, saisir, rôtir ou fumer lentement à la perfection grâce à sa chambre à fumée hyperbolique révolutionnaire SlōRoller. Fini en acier inoxydable 304 et incluant le chapeau d'évacuation « Kontrol Tower », le loquet et le système de cuisson polyvalent Divide & Conquer® à trois niveaux, le ProJoe offre aux amateurs de grillades et aux professionnels la possibilité de cuisiner pour un grand groupe ou d'allumer le barbecue pour une réelle expérience « steakhouse ».

Inclus :

- | | |
|---|---|
| Chambre à fumée hyperbolique SlōRoller brevetée | Grille de cuisson en acier inoxydable 304 |
| Système de cuisson polyvalent Divide & Conquer® à trois niveaux | Loquet en acier inoxydable 304 |
| Charnière à piston en acier inoxydable 304 | Joint d'étanchéité en fibre de verre tressé |
| Chapeau d'évacuation « Kontrol Tower » en acier inoxydable 304 | Tiroir à cendres amovible breveté |
| Cuve multiplièce | Thermomètre intégré |
| Panier à charbon en acier inoxydable 304 | Pince pour la grille |
| | Tisonnier |





CLASSIC II™

Notre Kamado Joe Classic II™ comprend une cuve en céramique épaisse qui enferme la fumée et l'humidité à n'importe quelle température. Le dôme à ouverture facile est contrebalancé par la charnière à piston et est orné du chapeau d'évacuation ultra précis «Kontrol Tower» qui résiste aux intempéries tandis que la surface de cuisson est en acier inoxydable 304. Les autres innovations du Classic II™ standard sont le système de cuisson polyvalent Divide & Conquer®, la cuve multi pièce, un chariot roulant en fonte robuste et un tiroir à cendres amovible breveté et facile d'entretien.

Inclus:

Barbecue de 18" en céramique de qualité supérieure avec chariot en fonte et roues verrouillables

Système de cuisson polyvalent Divide & Conquer®

Charnière à piston

Chapeau d'évacuation

« Kontrol Tower »

Cuve multi pièce

Loquet en acier inoxydable

Joint d'étanchéité en fibre de verre tressé

Tiroir à cendres amovible breveté

Thermomètre intégré

Poignée/Tablettes pliantes avec fini en polyéthylène

Pince pour la grille

Tisonnier





BIG JOE II™

Le Big Joe II™ partage le même design et les mêmes fonctionnalités que le Classic II™, mais en plus gros. Il est polyvalent et est parfait pour les grandes familles et pour divertir les foules.

Inclus:

Barbecue de 24" en céramique de qualité supérieure avec chariot en fonte et roues verrouillables

Système de cuisson polyvalent

Divide & Conquer®

Charnière à piston

Chapeau d'évacuation

« Kontrol Tower »

Cuve multi pièce

Loquet en acier inoxydable

Joint d'étanchéité en fibre de verre tressé

Tiroir à cendres amovible breveté

Thermomètre intégré

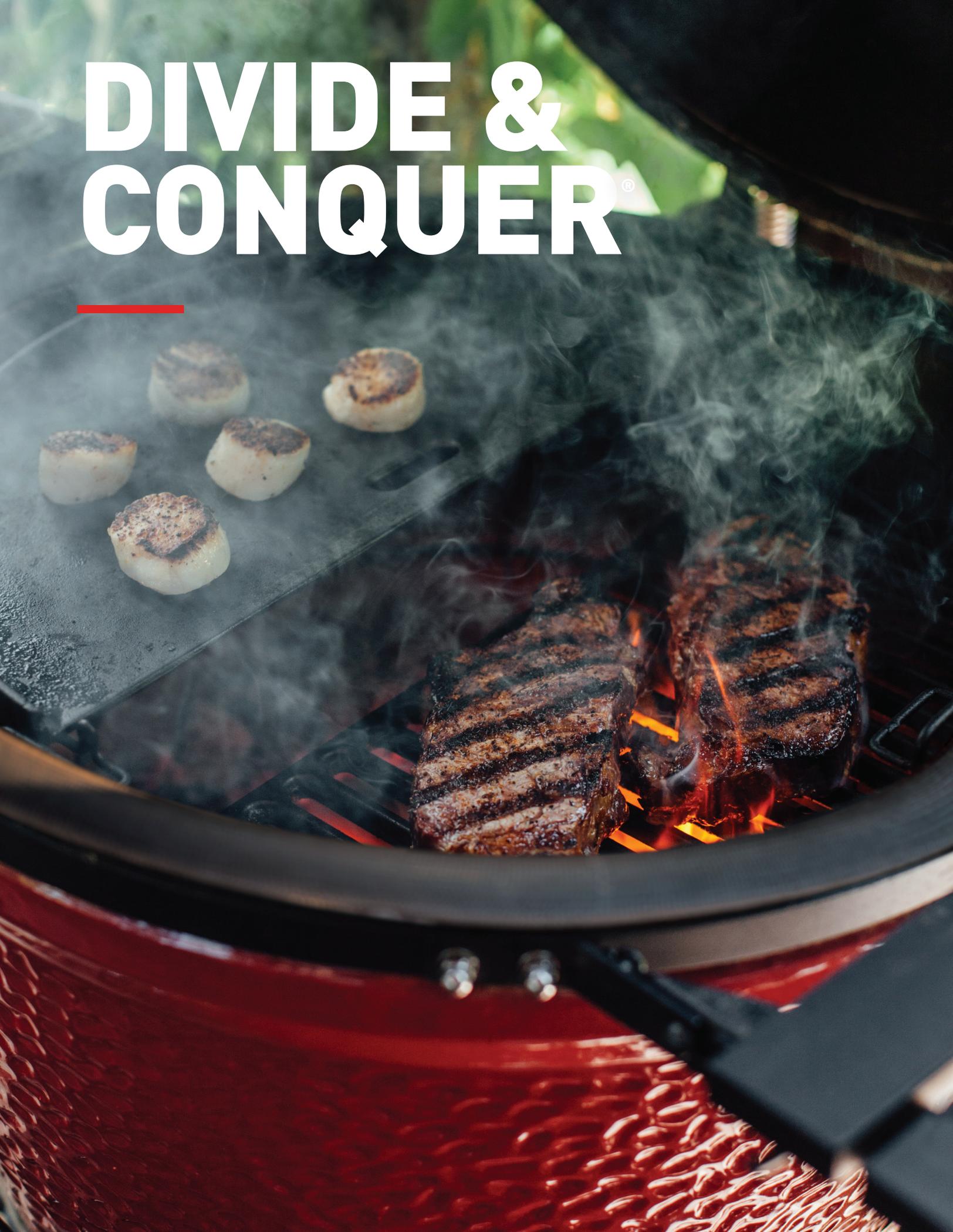
Poignée/Tablettes pliantes avec fini en polyéthylène

Pince pour la grille

Tisonnier



DIVIDE & CONQUER®



Notre système de cuisson polyvalent Divide & Conquer® breveté optimise les possibilités du simple grill. Ce système révolutionnaire est doté d'une grille en deux moitiés dont la hauteur peut être réglée séparément. Cela permet de cuisiner en même temps divers aliments de différentes façons et ce, à des températures variables. Vous obtenez ainsi un repas complet et prêt à servir, sans jamais quitter le grill.



Éléments



Support polyvalent



Grille en deux moitiés



Deux déflecteurs de chaleur



Grille accessoire

Plus de place sur le grill

Grâce à la flexibilité du Kamado et ses différents niveaux de cuisson, le temps du grill par étapes et des grilles surchargées est révolu. La grille à hauteur réglable offre maintenant plus de place et permet de faire cuire viandes, légumes et autres accompagnements en même temps.

Plusieurs zones de chaleur

Le déflecteur en demi-cercle permet de créer plusieurs zones thermiques dans le Kamado. Ce répartiteur de chaleur novateur « bloque » une partie de la chaleur, permettant ainsi de cuire en même temps sur les flammes et à la chaleur indirecte.

Des grilles pour différentes cuissons

Nos grilles en demi-disques permettent tous les types de cuisson, de la saisie d'un bifteck sur une grille en fonte à la cuisson plus lente d'un filet de poisson.

PORTABLE ET POLYVALENT





JOE JR.

Il est maintenant possible de transporter l'expérience Kamado là où vous voulez avec le seul et unique Joe Jr. Parfait pour les pique-niques, les partys piscine, le camping et plus encore. Le Joe Jr. pèse seulement 68 livres et offre une surface de cuisson de 148,5 po². Vous aurez ainsi amplement d'espace pour cuisiner un poulet à la bière avec vos légumes favoris. La cuve à paroi en céramique épaisse enferme la fumée, l'humidité et la saveur. Le déflecteur de chaleur, quant à lui, vous permet d'expérimenter la chaleur indirecte pour une cuisson plus polyvalente.

Inclus:

- Barbecue en céramique de 13.5"
- de qualité supérieure
- Thermomètre intégré
- Grille de cuisson en acier inoxydable 304
- Déflecteur de chaleur en céramique
- Pince pour la grille
- Tisonnier





ALLUMEZ LE F
DETENN
VOUS



FEU
DEZ

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



1



2



3



4



Feu et fumée : deux éléments déterminants pour de bons résultats 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 morceaux de bois et de produits d'allumage. Notre assortiment de combustible et d'accessoires haut de gamme est d'une fiabilité optimale et d'une qualité supérieure. Allumer et aromatiser votre Kamado Joe devient ainsi un jeu d'enfant.

1. Charbon de bois Big Block

Notre charbon de bois Big Block XL est fabriqué par des artisans argentins pour créer du charbon de bois non seulement beaucoup plus gros, mais nettement meilleur. Meilleur temps de combustion, meilleur goût, meilleure fumée.

3. Produits d'allumage

Nos produits d'allumage haut de gamme sont faits en petits cubes de cire de paraffine pure. Ils offrent la combustion écologique la plus propre, la plus chaude et la plus inodore, sans aucune flambée ni goût chimique.

2. Bois de fumage

Gros comme petits, nos morceaux de bois sont offerts dans diverses essences. Chacune a son propre arôme : pomme, cerise, noyer, érable, chêne et noix de pécan.

4. Briquet électrique

Allumez rapidement votre grill avec 600 watts directement sur le charbon de bois. Notre conception à trois boucles et notre élément incliné en acier inoxydable assure le meilleur contact pour une façon facile et rapide d'allumer le grill.

BIG BLOCK

SI LE CHARBON CONSTITUE L'ESSENCE MÊME D'UNE EXCELLENTE
EXPÉRIENCE DE CUISSON EXTÉRIEURE, LE NÔTRE SE DEVAIT D'ÊTRE AUSSI
EXCEPTIONNEL QUE NOS BARBECUES. ALORS QUE LA COMPÉTITION
NÉGLIGEAIT CET ASPECT, KAMADO JOE A VOYAGÉ À TRAVERS LE MONDE
POUR TROUVER ET PARTAGER CE QU'IL Y A DE MEILLEUR.

En collaboration avec des maîtres charbonniers argentins, nous avons mis au point un mélange exclusif à partir de bois dur si légendaire pour sa densité que les locaux l'appellent même « le briseur de haches ».

Essentiellement rôti dans des fours extérieurs traditionnels, ce charbon naturel brûle plus longtemps, est plus propre pour l'environnement et est ce qu'il y a de mieux sur le marché.

Ce n'est pas une tâche facile, ni rapide et c'est ce qui fait de notre charbon de bois le plus raffiné au monde. Vous pouvez voir la différence quand vous ouvrez le sac. Vous pouvez la sentir quand vous prenez un des énormes morceaux et, bien sûr, la goûter une fois la cuisson terminée. Puis, vous la goûterez encore même si vous en êtes à cuire une deuxième et une troisième fois sur notre charbon de bois de première qualité.

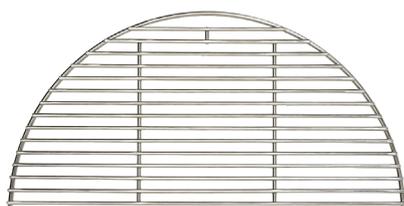


SURFACES DE CUISSON





Les innovations introduites par Kamado Joe en matière de surfaces de cuisson ont commencé par des grilles en demi-disques en acier et en fonte. Ce concept révolutionnaire a ensuite inspiré toutes sortes de grilles de cuisson adaptées aux ingrédients et aux méthodes de préparation. Toutes peuvent être combinées entre elles pour répondre à tous les besoins et tous les styles.



Grille en demi-disque standard

La traditionnelle grille en acier inoxydable est fine afin que la chaleur de charbon de bois soit mieux diffusée. *Disponible pour tous les modèles Classic et Big Joe.*



Grille en fonte

L'excellente rétention de la chaleur et la longue durée de vie de la fonte sont idéales pour toutes les coupes. Les marques bien garnies de la grille saisissent les viandes et scellent leur saveur. *Disponible pour tous les modèles Classic et Big Joe.*



Grille en fonte réversible

Cette grille a une surface lisse et une surface striée. Parfaite pour toutes les cuissons sur la fonte. *Disponible pour tous les modèles Classic et Big Joe.*



Acier inoxydable coupé au laser

Cette grille en acier inoxydable double épaisseur découpée au laser est lisse et idéale pour une cuisson uniforme du poisson et des légumes. *Disponible pour tous les modèles Classic et Big Joe.*



Pierre à savon canadienne

Cette dalle résistante aux bactéries et aux taches permet une cuisson uniforme avec moins de flambées tout en permettant aux viandes de cuire dans leur propre jus. *Disponible pour tous les modèles Classic et Big Joe.*



Extension de grille

Placé à 10 cm au-dessus de la grille, cet accessoire allant au lave-vaisselle augmente la surface de cuisson de 60%. *Disponible pour tous les modèles Classic et Big Joe.*

NOUS VOUS PRÉSENTONS

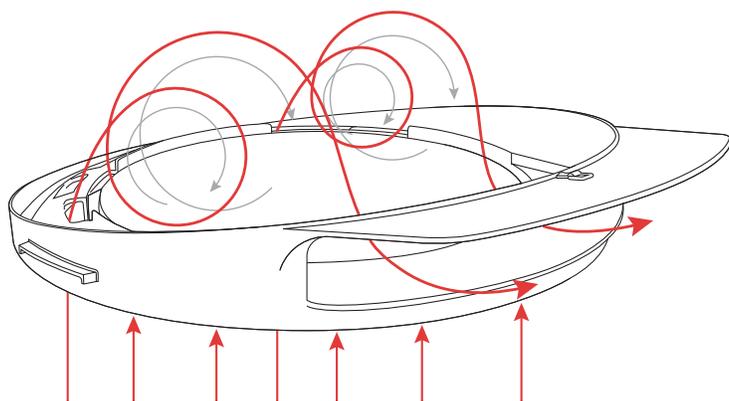
DōJOE



DE GRILL À FOUR POUR UNE PIZZA SUR FEU DE BOIS FACILE ET PARFAITE



Une de nos dernières innovations : le DōJoe en fonte d'aluminium durable qui transforme votre Kamado Joe en un four à pizza haut de gamme. Des supports intégrés maintiennent une distance précise et optimale entre les déflecteurs de chaleur et la pierre à pizza et garantissent une croûte parfaite tandis que le flux d'air retient la chaleur dans le dôme au-dessus de la pizza pour une garniture croustillante. Cette combinaison du flux d'air crée un environnement de cuisson uniforme autour de la pizza et donne des résultats époustouflants.



**UNE CHALEUR CONSTANTE ET UNIFORME
AU-DESSUS ET EN DESSOUS**

**SURVEILLEZ FACILEMENT VOTRE PIZZA
PENDANT QU'ELLE CUIT**

FAITES CUIRE PLUSIEURS PIZZAS SANS OUVRIR LE DÔME



La forme en coin du DōJoe permet de maintenir des températures stables allant de 204,4°C à 371°C pendant des heures. Sa conception distincte vous permet également d'insérer les pizzas sans ouvrir le dôme, éliminant ainsi les fluctuations de température lors de la cuisson de plusieurs pizzas.



JOETISSERIE

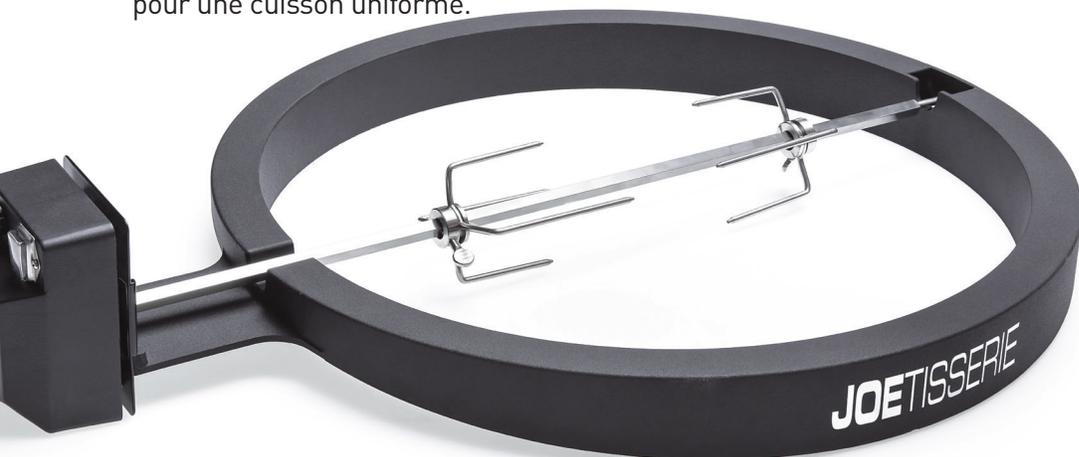
Le JoeTisserie en fonte d'aluminium durable exploite l'action d'une rôtissoire à l'intérieur de votre Kamado Joe. Fonctionnant avec un moteur 120V silencieux, mais puissant qui peut faire tourner jusqu'à 50 livres de poulet, de côte de bœuf ou d'épaule de porc, il est facile à installer. Doté de fourchettes réglables pour un équilibre idéal, la forme distincte de l'anneau permet une fermeture parfaite du Kamado pour une rétention optimale de la chaleur. Le tout, tandis que la rotation constante et régulière conserve les jus naturels de la viande pour une cuisson uniforme.

Inclus:

Tournebroche et fourchettes en acier inoxydable 304

Anneau en fonte d'aluminium

Moteur de 120V





iKAMAND

L'iKamand rend l'art de la cuisson lente à basse température sur le grill simple et agréable et transforme en maître le plus novice des préposés au barbecue Kamado. Il suffit d'attacher notre dispositif intelligent à la trappe d'aération de votre grill et vous contrôlez ainsi la chaleur, la fumée et la température. Il ne reste plus qu'à vous asseoir, vous servir un verre et savourer des aliments juteux et savoureux sans trop d'effort.

Allumez le grill, vachez à vos occupations et surveillez la cuisson à distance. Grâce à l'application iKamand, vous gardez un contrôle total peu importe où vous êtes. Nos algorithmes de cuisson ont fait leurs preuves pour cuire vos aliments à la perfection. L'iKamand utilise un contrôle intelligent de la température et des ventilateurs pour rendre la cuisine à l'extérieur plus relaxante, plus agréable et encore plus délicieuse et ce, sans effort du début à la fin.

ACCESSOIRES SPÉCIALISÉS





Les passionnés du grill savent que griller et fumer ne sont pas les seuls moyens d'apprécier la cuisson au charbon de bois. Avec les bons accessoires, vous pouvez exploiter la chaleur et la fumée du Kamado Joe à de multiples fins. Par exemple, pour faire cuire des pizzas croustillantes, rôtir une dinde et bien plus encore.

1. Pelle à pizza

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

2. Coupe-pizza

La longue lame légèrement courbée du couteau facilite la coupe des pizzas chaudes. La poignée confortable vous permet de travailler d'une seule main.

3. Pierre à pizza

Nous avons conçu cette pierre en céramique afin de répartir uniformément la chaleur, absorber l'excès d'humidité et ainsi avoir une croûte à pizza parfaite. *Disponible en deux formats pour les modèles Classic et Big Joe.*

4. Pierre à pizza pour pizza à la poêle

Pour les gourmets, cette pierre permet de faire cuire des mets qualité pizzeria, des paellas, des plats en casserole et du pain.

5. Wok en fonte

La rétention supérieure de la chaleur et le poids équilibré font de ce wok un produit idéal pour cuisiner des sautés ou pour griller des petites viandes, des fruits de mer ou des 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

Notre grille à côtelettes optimise l'espace de cuisson et permet de faire cuire plusieurs quantités de côtelettes uniformément. La grille convient également pour les cuisses de poulet, les côtelettes de porc et plus encore.

8. Support à poulet

Ce robuste support à poulet Kamado Joe peut soutenir le contenu d'une grande canette de bière (50 cl). Il convient pour un poulet entier ou toute autre volaille de 2 kg.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



1



2



3



4



5



Nous sommes fiers de livrer chaque Kamado Joe avec pratiquement tout ce dont vous avez besoin pour vous mettre au grill. Avec autant de fierté, nous vous offrons des pièces et des accessoires de la plus grande qualité pour tirer le meilleur de votre grill.

1. Kit de luxe de tablettes et poignée en PEHD

Donnez une autre allure à votre Kamado Joe avec de nouvelles tablettes en PEHD extrêmement durables et une poignée isolante cool-touch. *Disponible pour tous les modèles Classic et Big Joe.*

3. « Kontrol Tower »

Construit en fonte d'aluminium et recouvert d'une protection antirouille, notre chapeau d'évacuation à ajustement double est résistant à la pluie et aux moisissures et maintient votre prise d'air pendant l'ouverture et la fermeture du dôme. *Convient aux modèles Classic et Big Joe.*

2. Ensemble de remplacement du joint d'étanchéité

Notre ensemble de remplacement pour le nouveau joint en fibre de verre tressé et le joint en feutre d'origine est facile à installer. *Disponible pour tous les modèles Classic et Big Joe.*

4. Housse de protection

Notre housse de protection durable et faite sur mesure est imperméable et protège votre Kamado Joe des intempéries. Faite de polyester 100 % teint, cette housse ne se décolore pas au soleil. *Disponible pour tous les modèles Classic et Big Joe.*

5. Chariots de Série III

Nos chariots de la série III sont fabriqués en acier de haute qualité et enduit d'un revêtement thermolaqué. Quatre roues pivotantes facilitent le déplacement. *Convient à tous les modèles Classic et Big Joe (de série pour le Classic III et le Big Joe III).*

COLLECTION JOE



1



1. T-Shirt avec logo Joe
Disponible en blanc, gris et rouge en tailles S à 3XL.

2



2. T-Shirt Fire It Up (Rouge)
Disponible en tailles S à 3XL.

3



3. T-Shirt The First Name (Noir)
Disponible en tailles S à 3XL.

4



4. T-Shirt Stoke The Fire (Gris)
Disponible en tailles S à 3XL.

5



5. T-Shirt Low & Slow (Blanc)
Disponible en tailles S à 3XL.

6



6. Polo Nike
Disponible en blanc, noir et gris premium. Pour homme S à 3XL et femme S à 2XL.

7



7. Casquette Classic Grill
Disponible en noir et gris charcoal. Munie d'une courroie réglable.

8



8. Casquette Performance Grill
Disponible en blanc. Munie d'une courroie réglable.

9



9. Casquette du camionneur Joe
Disponible en gris charcoal/blanc et noir. Munie d'une courroie réglable.





LA COMMUNAUTÉ KAMADO JOE

**NOUS AVONS ENTREPRIS LE PERFECTIONNEMENT DU BARBECUE
KAMADO POUR NOUS;
CE À QUOI NOUS NE NOUS ATTENDIONS PAS FUT L'INCROYABLE
FAMILLE D'AMATEURS DU GRILL QUE CELA A CRÉÉ.
DE TOUS LES HORIZONS ET DE TOUS LES COINS DE LA PLANÈTE, NOS
ADMIRATEURS AMPLIFIENT ET INCARNENT LE STYLE DE VIE QUE
KAMADO JOE S'EST ENGAGÉ À OFFRIR.
ILS NOUS TOUCHENT DROIT AU COEUR ET NOUS FONT L'HONNEUR DE
LEUR PASSION.**

Nous vous invitons à nous rejoindre en nous identifiant
dans vos publications avec le mot-clic **#kamadojoe**.

 @kamadojoe

 KamadoJoeGrills

 KamadoJoe

 @kamadojoe







KAMADOJOE



5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341

Phone (877) 215-6299 Fax (678) 866-0643

KAMADOJOE.COM

200506-SPS