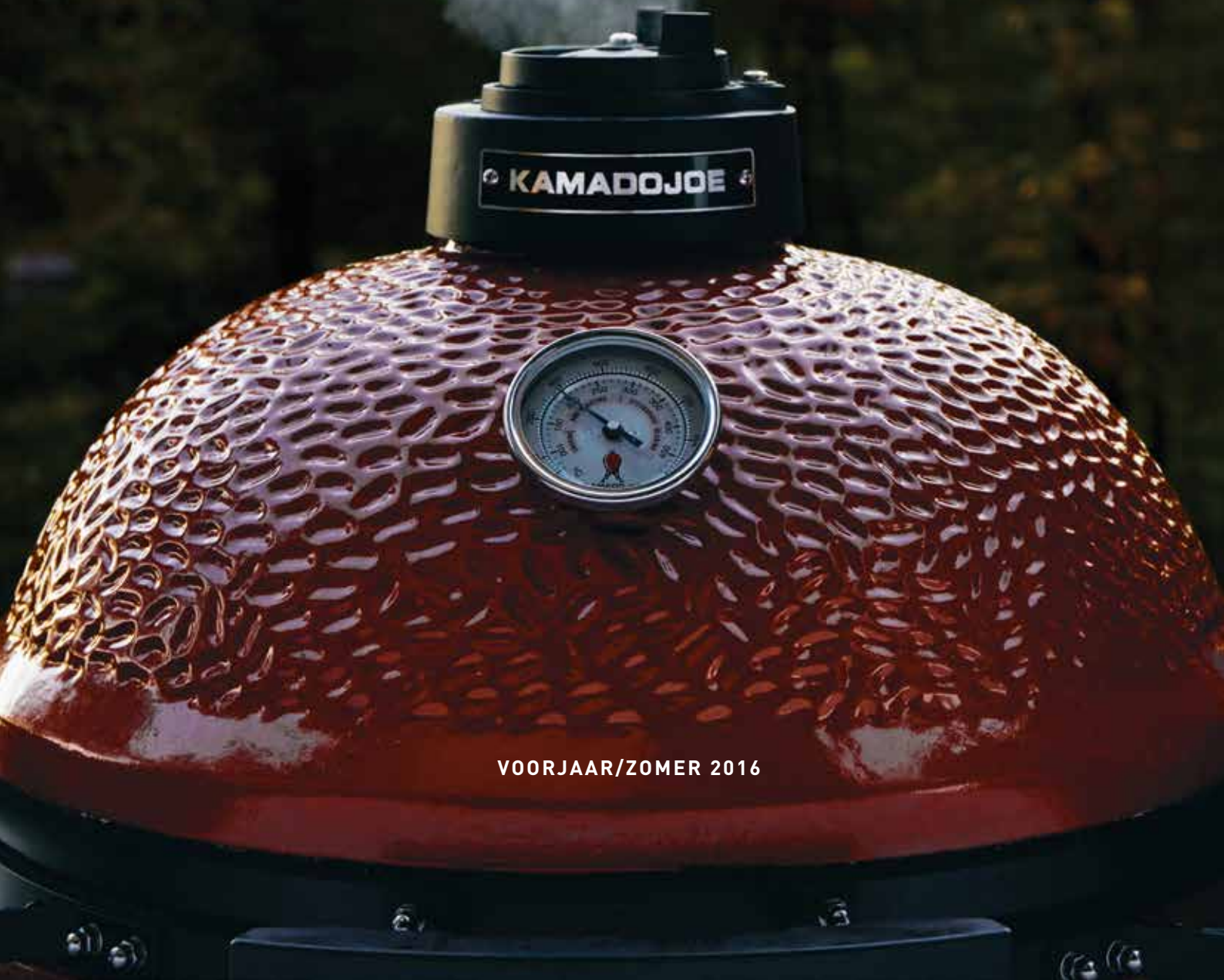


KAMADOJOE®



VOORJAAR/ZOMER 2016



VUUR. ZO GEWOON EN TOCH ZO FASCINEREND. ZO SIMPEL EN
TOCH ZO VERLEIDELIJK. HET GEFLAKKER EN DE VLAMMEN.
HET GEKNETTER EN DE HITTE. EEN PRIMITIEVE, MACHTIGE
MAGIE DIE ONS AANTREKT EN ONS TRANSFORMEERT. VUUR
GEEFT ALLES EEN ANDERE DIMENSIE: ONZE MANIER VAN ETEN
BEREIDEN, HOE WE GASTEN ONTVANGEN EN ONZE BELEVING.
DIE MAGIE VORMT DE KERN VAN ELKE KAMADO JOE.



Het vuur in een roodgloeiende Kamado Joe is niet alleen ideaal voor roken, dichtschroeien en langzaam roosteren. Of voor het bereiden van sappige, heerlijke stukken vlees, gegrilde groenten en knapperige pizza's. Het is ook een bijzondere manier om te ontspannen. Het perfecte middelpunt van een gezellig samenzijn met familie en vrienden. Een manier om weer echt voldoening te beleven aan de eenvoudige genoegens van koken op vuur.

EEN VURIGE TRADITIE

Voedsel bereiden in Kamado- stijl



De Kamado is een dikwandige grill, gebaseerd op de kookpotten uit het oude Azië. Vlees, vis en groenten krijgen in de Kamado een rijk rookaroma. De techniek is in feite al eeuwenlang hetzelfde: de lucht stroomt door de keramische behuizing van de grill en gaat via de ventilatieopeningen in het koepelvormige deksel naar buiten. De houtskoolbrokken komen tot leven als rook en hitte. Met trots heeft Kamado Joe voortgebouwd op deze traditie. De klassieke stijl van de grill hebben we gemoderniseerd met ongeëvenaard vakmanschap, innovatieve accessoires en een collectie flexibele grilloppervlakken.



FLEXIBEL GRILLEN

Divide & Conquer



Ons gepatenteerde Divide & Conquer Flexible Cooking System™ optimaliseert de mogelijkheden van het simpele grillrooster. Dit revolutionaire systeem bestaat uit in hoogte verstelbare, in tweeën gedeelde platen, zodat u verschillende soorten voedsel op verschillende manieren en bij verschillende temperaturen kunt bereiden – tegelijkertijd. Zo krijgt u een perfecte, complete maaltijd op tafel zonder dat u achter de grill weg hoeft.



Onderdelen



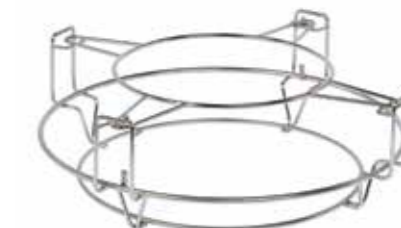
Flexibel rek



Halfronde grillrooster



Twee halfronde warmteverdelers



Accessoirerek

Meer ruimte in de grill

In etappes grillen en overvolle roosters zijn verleden tijd met de Kamado, dankzij de flexibele indeling met meerdere niveaus. Met de in hoogte verstelbare roosters hebt u dubbel zo veel grillruimte, waardoor u vlees, groenten en andere bijgerechten allemaal tegelijk kunt bereiden.

Verschillende hittezones

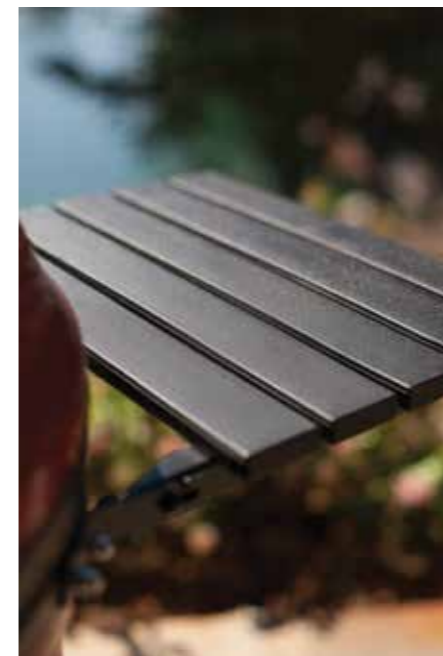
Met de halfronde Heat Deflector creëert u verschillende hittezones in de Kamado. Deze innovatieve hitteverdelers 'blokkeert' een deel van de hitte, zodat u beschikt over zowel indirecte hitte als open vuur.

Roosters voor specifieke doeleinden

Met onze halfronde grillplaten voor specifieke doeleinden krijgt u met elk recept een beter resultaat – of u nu een biefstuk dichtschroeft boven gietijzer dan wel een fijn stukje vis wilt garen.

VAKMANSCHAP EN INNOVATIE

Kamado Joe Classic™ 18"



De Kamado die vakmanschap en innovatie naar een hoger plan tilt. Onze Kamado Joe Classic heeft een dikwandig, hittebestendig omhulsel dat rook en sappen binnenhoudt, bij elke temperatuur. Onder het makkelijk te openen deksel bevindt zich een groot grilloppervlak, gemaakt van hoogwaardig RVS 304, met volop ruimte voor 10-12 steaks of kipfilets. De Kamado Joe Classic wordt standaard geleverd met o.a. het Divide & Conquer flexibele grillstelsel, een robuust gietijzeren onderstel op wieltjes, een nauwkeurige ventilatieregeling en een gepatenteerde uitneembare aslade zodat u tijdens het grillen makkelijk bij de houtskool of rookchips kunt.

Productomschrijving:

- Hoogwaardige keramische grill met gietijzeren onderstel en wieltjes met rem
- Ingebouwde thermometer
- Mooi afgewerkte inklapbare onderdelen
- Zijplankjes / handgreep
- Divide & Conquer flexibel grillstelsel
- Gepatenteerde uitneembare aslade
- Grilltang
- Asschuiver



Big Joe™ 24"

Alles wat de Kamado Joe Classic tot zo'n succes heeft gemaakt, maar dan groter. Op de Big Joe, onze veelzijdigste Kamado, passen makkelijk drie volledige ribstukken. De dikke wanden van hittebestendig keramisch materiaal houden het vlees sappig, terwijl de viltpakking de rook en het aroma binnenhoudt. De Big Joe is een staaltje van het hoogste vakmanschap.



Stand-Alone™

Möchten Sie eine dauerhafte Grilleinrichtung? Nehmen Sie dann den Kamado Joe Stand-Alone, der sich in Ihre Außenküche integrieren oder mit einem unserer charakteristischen Grilltische kombinieren lässt. Die als Classic 18" oder Big Joe 24" erhältliche Stand-Alone-Ausführung ist im Aufbau identisch mit dem bewährten Kamado Joe, jedoch aufgerüstet mit Deckellüftung, Griffen, Bändern und Scharnieren aus Edelstahl. Damit passt die langlebige und vielseitige Stand-Alone-Ausführung nahtlos und formschön in jede permanente Einrichtung.



Afgebeeld met eucalyptushouten tafel
(apart verkrijgbaar)

Productomschrijving:

Hoogwaardige keramische grill met een diameter van 45 cm of 60 cm, onderdelen uitgevoerd in RVS
Ingebouwde thermometer
Divide & Conquer flexibel grillstelsel
Gepatenteerde uitneembare aslade
Grilltang
Asschuiver



Joe Jr.™

Met de innovatieve, draagbare Joe Jr. is het nu voor het eerst mogelijk om overal te genieten van de unieke ervaring van het Kamado-grillen. De Joe Jr. is ideaal voor een picknick, buurtfeestje, op de camping en nog veel meer. Hij weegt slechts 30 kg en beschikt over een grilloppervlak van maar liefst 958 cm² – ruim voldoende voor een hele Beer Can Chicken met groenten. De dikwandige, keramische behuizing houdt de hitte, sappen en aroma's binnen, terwijl de hitteverdelers het mogelijk maken om te experimenteren met indirecte hitte, voor meer flexibiliteit bij het grillen.

Productomschrijving:

Hoogwaardige keramische grill met een diameter van 35 cm, op gietijzeren onderstel
Ingebouwde thermometer
Grillrooster van RVS 304
Keramische hitteverdelers
Grilltang
Asschuiver





HET HART VAN ELKE JOE

Houtskool, Rookhout & Aanmaakblokjes



①



②



③



④



⑤



Vuur en rook: deze twee elementen zijn bepalend voor het fantastische grillresultaat van een Kamado. Daarom hebben we zo veel moeite gedaan om 's werelds beste houtskool, houtchips en aanmaakblokjes te vinden en samen te stellen. Ons assortiment hoogwaardige brandstoffen en gereedschappen is optimaal betrouwbaar en constant van kwaliteit. Zo is het aansteken en aromatiseren van uw Kamado Joe een fluitje van een cent.

1. Houtskoolbrokken

Deze houtskool van 100% echt Argentijns hardhout wordt exclusief gemaakt voor Kamado Joe. De houtskool brandt schoon op. De brokken branden heter en langer dan alle andere producten die er op de markt zijn.

2. Rookhout

Wij leveren brokken en spaanders van diverse houtsoorten, van assertief tot subtiel. Elke houtsoort geeft een eigen, uitgesproken aroma: appel, kersen, hickory, esdoorn, eiken en pecannoot.

3. Aanmaakblokjes

Onze hoogwaardige Fire Starters, blokjes zuivere paraffinewas, leveren de schoonste en grootste hitte, zonder opvlammen of chemische bijmaak. Bovendien zijn ze reukloos en milieuvriendelijk.

4. Joe Blow elektrische heteluchtbrander

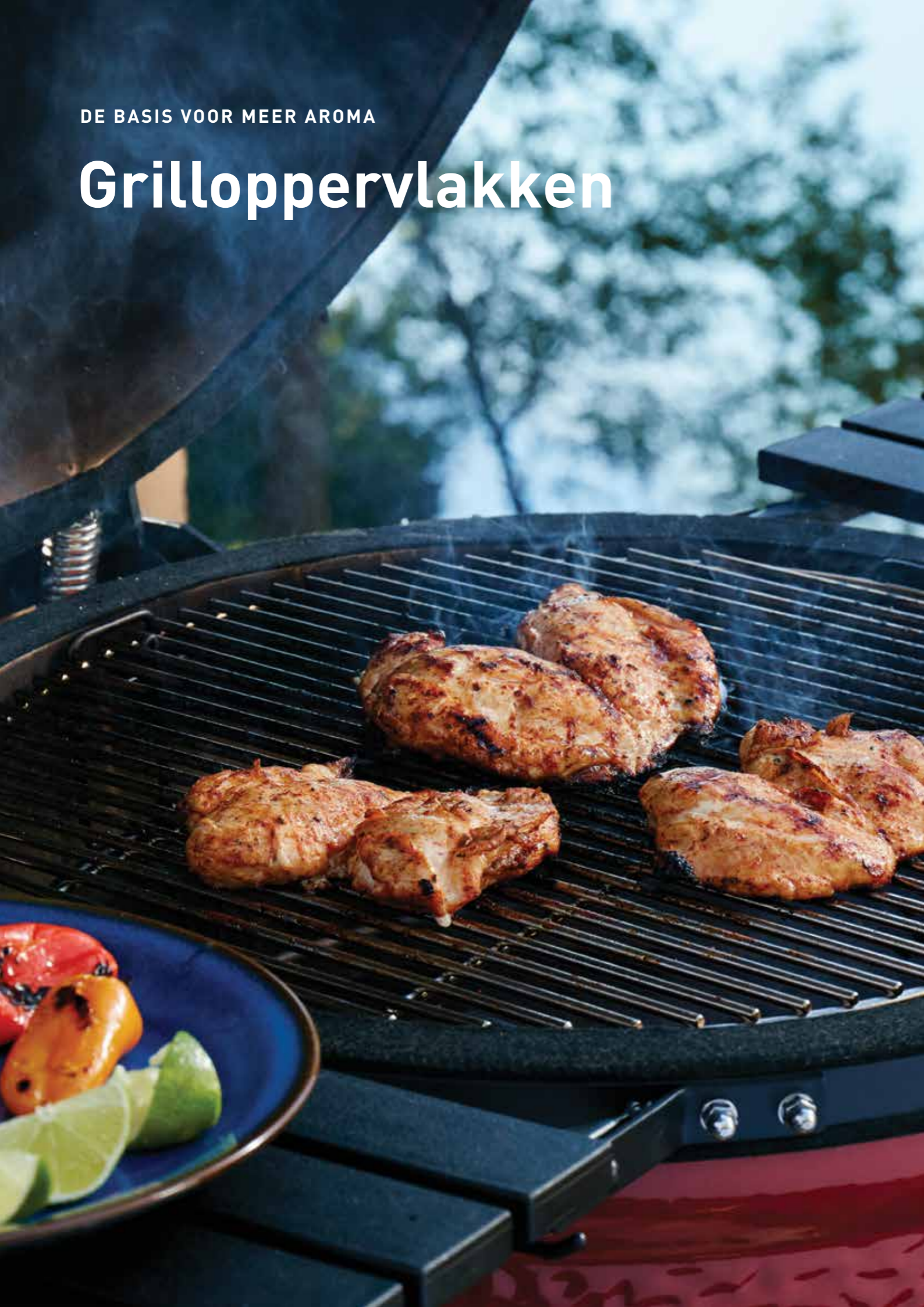
De snelste manier om uw Kamado Joe aan te steken. De Joe Blow elektrische brander werkt met hete lucht en een krachtige aanjager, zodat de houtskool binnen 3 minuten brandt.

5. Elektrische aansteker

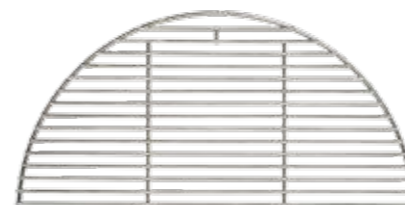
Met deze aansteker zet u 600 watt direct op de houtskool, zodat uw grill snel brandt. De drie lussen en het schuine, roestvast stalen element zorgen voor optimaal contact met de houtskool: een veilige en snelle manier om de grill aan te steken.

DE BASIS VOOR MEER AROMA

Griloppervlakken



De innovaties die Kamado Joe heeft ingevoerd voor wat betreft griloppervlakken zijn begonnen met veelzijdige, halfronde grillroosters van staal en gietijzer. Dit baanbrekende concept heeft vervolgens als inspiratie gediend voor allerlei grillplaten, afgestemd op diverse ingrediënten en bereidingswijzen. Allemaal zijn ze onderling te combineren, zodat u de grill precies naar uw eigen wensen en behoeften kunt inrichten.



Standaard halfrond rooster

Het traditionele roestvast stalen rooster heeft dunne spijlen, zodat de hitte van de houtskool er beter doorheen straalt. *Verkrijgbaar voor zowel de Classic als de Big Joe.*



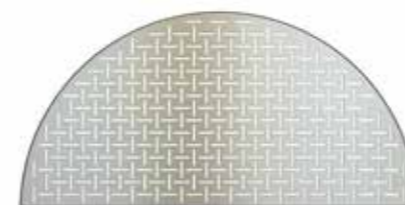
Gietijzeren rooster

Gietijzer houdt de hitte uitstekend vast en gaat heel lang mee. Het is ideaal voor alle soorten vlees. De kenmerkende grillstrepen schroeien het vlees dicht, waarbij alle smaak behouden blijft. *Verkrijgbaar voor zowel de Classic als de Big Joe.*



Tweezijdig bruikbare gietijzeren grillplaat

Deze grillplaat is aan de ene kant glad en aan de andere kant geribbeld, waardoor hij ideaal is voor alles wat u op gietijzer wilt grillen. *Verkrijgbaar voor zowel de Classic als de Big Joe.*



Lasergesneden roestvast staal

Deze dubbeldikke lasergesneden roestvast stalen plaat is spiegelglad en ideaal om delicate vis en groenten gelijkmatig te garen. *Verkrijgbaar voor zowel de Classic als de Big Joe.*



Canadese speksteen

Deze dikke, bacteriewerende en vuilafstotende plaat zorgt voor gelijkmatig garen met minder opvlammingen. De stukken vlees garen in hun eigen sappen. *Verkrijgbaar voor zowel de Classic als de Big Joe.*



Grillvergroter

Deze grillvergroter plaatst u boven op het grillrooster, waarna u beschikt over tot wel 60% meer ruimte voor alles wat u wilt grillen. Tussen het rooster en de grillvergroter blijft er ruim 10 centimeter vrij. De grillvergroter kan in de vaatwasser. *Verkrijgbaar voor zowel de Classic als de Big Joe.*

TRADITIE GEPERFECTIONEERD

JoeTisserie



De Joe Tisserie, gemaakt van duurzaam gegoten aluminium, creëert een nieuw soort draaispit binnen de karakteristieke hoogwaardig keramische behuizing van de Kamado Joe Classic. Doordat het vlees ronddraait in zijn eigen sappen, krijgt het een heerlijke rookmaak en blijft het mals. De stille doch krachtige elektromotor heeft een vermogen van 120V, genoeg voor het ronddraaien van kip, riblappen of varkensschouder tot een gewicht van 22,5 kg. De innovatieve Joe Tisserie heeft een opvallende wigvorm, zodat u het deksel van de Kamado kunt sluiten om de hitte optimaal vast te houden. Het robuuste spit is makkelijk te monteren en voorzien van snel instelbare vorken voor een perfect evenwicht. *Door de constante, vaste draaisnelheid blijven de natuurlijke vleessappen behouden en gaart het vlees gelijkmatig. Momenteel verkrijgbaar in Noord-Amerika, Verenigd Koninkrijk, Europa en Australië.*

Productomschrijving:

Spit en vorken van RVS 304
Ring van gegoten aluminium
120V elektromotor



VEELZIJDIG BAKKEN EN BRADEN

Speciale hulpmiddelen



Traditioneel schroeien en roken zijn niet de enige manieren om vlees te bereiden boven houtskool, dat weet iedereen die graag gebruikmaakt van de grill. Met de juiste accessoires kunt u de hitte en rook binnen een Kamado Joe inzetten voor van alles, van knapperige pizza's tot gebraden kalkoen en nog veel meer.

1. Pizzaschep

De afgeschuinde rand van onze houten pizzaschep schuift moeiteloos onder de pizzabodem. Ideaal bij het opdienen.

4. Pizzasteen voor panpizza's

Voor de echte liefhebbers is er de panpizzasteen, waarin u niet alleen quiches en pasteien kunt bakken, maar ook bijvoorbeeld paella, eenpansgerechten en brood.

7. Ribbetjesrek

Met ons ribbetjesrek maakt u optimaal gebruik van de ruimte in de grill en kunt u grote hoeveelheden ribbetjes gelijktijdig en gelijkmatig bereiden. Het rek is ook geschikt voor kippenpoten, karbonaden en dergelijke.

2. Pizzasnijder

Deze lange pizzasnijder loopt onderaan iets rond. Perfect om warme houtovenpizza's makkelijk in porties te verdelen. Bovendien hebt u goed houvast, zodat u het met één hand af kunt.

5. Gietijzeren wok

Deze gietijzeren wok houdt de hitte goed vast en staat stevig door zijn uitgebalanceerde gewicht. Hij is dan ook bij uitstek geschikt voor het bereiden van roerbakgerechten, maar ook voor het grillen van kleinere stukjes vlees, vis of groenten.

8. Kippenstandaard

In de robuuste Kamado Joe kippenstandaard past de inhoud van een groot blik bier (50 cl). Hij is geschikt voor hele kippen tot een gewicht van ruim 2 kg en hij leent zich voor allerlei bereidingswijzen.

3. Pizzasteen

Deze schokbestendige keramische steen verdeelt de hitte gelijkmatig en absorbeert overtollig vocht, zodat elke pizza een perfect knapperige bodem krijgt. Verkrijgbaar in twee formaten, voor zowel de Classic als de Big Joe.

6. Gietijzeren braadpan

Deze dikwandige pan is een must voor buitenkoks en ideaal voor het bereiden van soep, stoofschotels, chili en zelfs vruchtencrumbles.

KWALITEIT VOOROP

Smaakmakers, Rubs & Kruiden



Uit onze collectie hoogwaardige, in eigen huis vervaardigde rubs, smaakmakers en sauzen blijkt hoe veel aandacht wij besteden aan details. Alles is gemaakt van kwaliteitsproducten, speciaal voor grillchefs. We gebruiken alleen koosjer zout en biologisch gecondenseerd suikerrietsap, waardoor de buitenkant beter karamelliseert, de smaken in evenwicht komen en het vlees een perfect goudbruin korstje krijgt, zonder te verbranden zoals bij gewone suiker. Al onze rubs, smaakmakers en sauzen zijn MNG- en glutenvrij.



Smaakmakers

knoflookboter
zeezout met peper
gevogelte
biefstuk
groente

Rubs

braadstuk
honing-barbecue
perzik
gerookt
paprika-poeder
warme kruiden

Sauzen

heet
klassiek
gerookt

NOG MEER MOGELIJKHEDEN

Onderdelen & Accessoires

①



②



③



④



Wij zijn er trots op dat we elke Kamado Joe leveren met vrijwel alles wat u nodig hebt om te gaan grillen. Maar het is met evenveel trots dat wij extra onderdelen en accessoires van de hoogste kwaliteit aanbieden, alles wat u maar kunt wensen om nu en in de toekomst optimaal plezier te hebben van uw grill.

1. Luxepakket kunststof plankjes en handgreep

Geef uw Kamado Joe een ander gezicht met nieuwe, ultra-duurzame kunststof plankjes en een cool touch handgreep. *Verkrijgbaar voor zowel de Classic als de Big Joe.*

3. Hoezen

Voor onze grills leveren we duurzame, waterdichte beschermhoezen. De hoezen zijn gemaakt van door-en-door geleverd 100% polyester en verbleken niet. *Verkrijgbaar voor zowel de Classic als de Big Joe.*

2. Losse pakkingen

De karakteristieke pakkingen van de Kamado Joe zijn ook los verkrijgbaar. Met dit voordelige pakket kunt u de pakking heel eenvoudig zelf vervangen. *Verkrijgbaar voor zowel de Classic als de Big Joe.*

4. Roestvast stalen tafel

In onze roestvast stalen grilltafel vindt uw grill een prachtig onderkomen. De tafel biedt tevens volop bergruimte voor alle accessoires. *Verkrijgbaar voor zowel de Classic als de Big Joe.*

ALLES IN STIJL

Joe kleding- collectie



1



4



7



1. T-shirt met Joe-logo

Verkrijgbaar in wit, zwart en rood, in de maten S-XXXL.

4. T-shirt Stoke The Fire (grijs)

Verkrijgbaar in de maten S-XXXL.

7. Twill pet

Verkrijgbaar in zwart en donkergrijs. Met verstelbare sluiting.

2



5



8



2. T-shirt Fire It Up (rood)

Verkrijgbaar in de maten S-XXXL.

5. T-shirt Low & Slow (wit)

Verkrijgbaar in de maten S-XXXL.

8. Poly Performance pet

Alleen in wit. Met verstelbare sluiting.

3



6



9



3. T-shirt The First Name (zwart)

Verkrijgbaar in de maten S-XXXL.

6. Nike polo

Verkrijgbaar in wit, zwart en premium grijs, herenmaten S-XXXL, damesmaten S-XXL.

9. Truckerpet Joe

Verkrijgbaar in donkergrijs-wit en zwart-donkergrijs. Met verstelbare sluiting.

AANSTEKEN.
EN DAN ONTSPANNEN.





2865 North Berkeley Lake Road NW, Suite 6, Duluth, GA 30096

Phone [877] 215-6299 Fax [678] 866-0643

KAMADOJOE.COM

Distributed in Europe by Grakka Europe BV

Luchthavenweg 81

5657EA Eindhoven

Netherlands

Phone +31 (0) 70 808 02 88

KAMADO-JOE.NL

