



KAMADOJOE®

Enflammez votre passion pour les grillades.™



KAMADOJOE.COM

GAMME DE PRODUITS

COMPOSANTS ET SPÉCIFICATIONS **KAMADO JOE®**



Thermomètre avec guide de cuisson



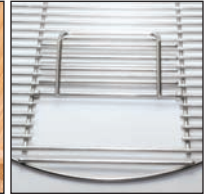
Tiges pour les ustensiles



Roulettes verrouillables



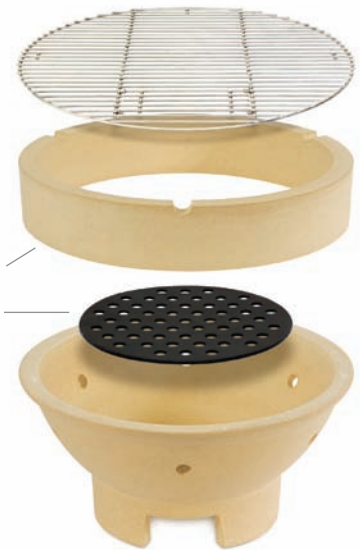
Bambou fini



Porte de grille à charnières

COMPOSANTS INTERNES

Grille de cuisson en acier inoxydable avec porte à charnières



Anneau pour le feu en céramique

Grille pour les flammes en fer forgé

Boîte pour le feu en céramique

Spécifications du **KAMADO JOE®** (Configuration générale)

Dimensions	46.5" largeur par 48" hauteur par 28" profondeur ou	118.1cm par 121.9cm par 71.1cm
Surface de cuisson	256 pouces carrés ou	650 centimètres carrés
Avec l'extension pour la grille	407 pouces carrés ou	1,034 cm carrés
Poids net	188 livres ou	85 kilos
Échelle de chaleur	225°F à 750°F+ ou	82°C à 399°C

Matériaux

Base/Couvercle	Céramique thermostable
Émail	Revêtement en céramique thermostable
Cheminée	Fer forgé
Grille	Acier inoxydable (grade 304)
Boîte/Anneau pour le feu ...	Céramique thermostable

Grille pour le feu	Fer forgé
Poignées/Tablettes ...	Bambou
Charnière à ressorts ...	Fer recouvert de peinture cuite
Porte coupe-tirage	Acier inoxydable (grade 304)
Chariot	Fer recouvert de peinture cuite

DEVENEZ UN FOURNISSEUR OU UN DISTRIBUTEUR (877) 215-6299

LIGNE D'ACCESSOIRES **KAMADO JOE®**



CHARBON DE BOIS NATUREL À 100%

Notre charbon de bois naturel à 100% en blocs brûle plus chaudement, longtemps et proprement que les autres charbons de bois. Il donne à la nourriture grillée et fumée un goût unique qui vous mettra l'eau à la bouche. Sacs de 20 livres/9.07 kg disponibles. Excellent pour une clientèle continue.



DÉFLECTEUR DE CHALEUR

Notre déflecteur de chaleur est le seul système vous permettant une cuisson indirecte de quatre configurations différentes. Vous pouvez l'employer pour rôtir, griller ou deux options additionnelles pour fumer vos aliments. La chaleur circule uniformément autour de votre nourriture, la gardant incroyablement tendre et juteuse.



CUBES ALLUME-FEU

Les cubes allume-feu sont la façon la plus efficace de partir votre grill. Ils sont inodores, sans fumée et écologique. Chaque cube brûle jusqu'à 1300°F (704°C) pendant 8 à 12 minutes pour assurer que le grill soit prêt pour la cuisson en 15 minutes.



HOUSSE POUR CUISEUR HAUTE QUALITÉ

Nos housses résistantes aux intempéries sont fait de vinyle de haute qualité qui prolongeront la vie de votre Kamado Joe.



PIERRE DE CUISSON POUR PIZZA

Notre pierre de cuisson pour pizza fait de céramique à haute intensité distribue la chaleur uniformément sur la surface entière tout en absorbant l'humidité excédante. Elle crée une pizza cuite à la perfection avec une croûte bien croustillante. Le déflecteur de chaleur est requis.

EXTENSION POUR LA GRILLE DE CUISSON

Ajoutez 60% d'espace supplémentaire à votre surface de cuisson avec notre extension pour le grill. C'est aussi une excellente façon de cuire des aliments tendres, ex. des légumes et des fruits de mer. Il peut aussi servir de déflecteur de chaleur pour le fumage ou les rôtisseries. Fabriqué d'acier inoxydable 304 pour un nettoyage facile et des années d'utilisation.



TABLE POUR LE GRILL EN ACIER INOXYDABLE

Nos tables en acier inoxydable sont le summum de l'élégance et de la résistance. Fabriquée en acier inoxydable brossé (304#4) avec tablettes pliantes, roulettes avec freins pour une plus grande stabilité ainsi qu'un espace de rangement spacieux.



TABLE POUR LE GRILL EN BOIS DE TECK

Profitez de la beauté et de la résistance aux intempéries de nos tables pour le grill en teck. Mettez en vedette votre grill Kamado Joe tout en ayant amplement d'espace pour cuisiner sur la grande table. L'assemblage est rapide et simple et se fait en moins de 15 minutes.

UNE SAVEUR UNIQUE. UNE VALEUR INÉGALÉE.

Tout comme plusieurs d'entre vous, je suis un passionné de la cuisson en plein air. Au fil des années, j'ai cuisiné autant sur des grills à gaz en acier inoxydable de haute gamme que sur des grills à briquettes de bon marché. Pour être honnête avec vous, si j'avais à choisir entre les deux, j'opterais pour le dernier pour une raison bien simple – le goût. Il n'y a rien de meilleur que la saveur appétissante d'un bon repas grillé sur du charbon de bois. Il y a heureusement une meilleure alternative – le grill Kamado.

Ma passion pour cette saveur remarquable m'a mené à la cuisson de style Kamado. Combiné avec le charbon de bois naturel, ce grill en céramique est le choix évident pour sa flexibilité de cuisson et de température.

Après avoir utilisé un grill Kamado pendant de nombreuses années, je me suis lancé dans la conception d'un nouveau grill en utilisant des matériaux de qualité supérieure pour ensuite l'offrir à un prix compétitif. C'est ainsi que pris forme la compagnie Kamado Joe. Ma passion pour cette saveur remarquable me motive à continuellement innover nos grills et nos accessoires.

Lorsque vous comparez les avantages culinaires et les coûts par utilisation qu'apportent nos grills et accessoires aux consommateurs, vous constaterez qu'ils font preuve d'une valeur inégalée. Nos distributeurs et dépositaires constatent une croissance progressive et profitent d'une relation fructueuse avec leur clientèle existante, et ce grâce en partie à l'expansion de notre ligne d'accessoires.

Nous développons présentement des produits et accessoires excitants, et je vous promets de continuer d'innover, d'informer les consommateurs et de mettre en place des produits de qualité inégalée.

Si vous êtes un distributeur ou un dépositaire, je vous invite à vous joindre à notre famille. Nous aimerions que vous puissiez profiter de la gratification qu'apporte notre ligne de produits uniques.

Je vous remercie de considérer Kamado Joe.

Bobby Brennan

Robert 'Bobby' Brennan
Fondateur & Président
Les grills Kamado Joe

DEVENEZ UN FOURNISSEUR OU UN DISTRIBUTEUR
(877) 215-6299

KAMADO JOE®

4034 Enterprise Way, Suite 200, Flowery Branch, GA 30542
Téléphone | 877 215-6299 Télécopieur | 678 866-0643

KAMADOJOE.COM