

KAMADOJOE®



PRODUKTÜBERSICHT



FEUER.

Normal und doch so faszinierend. Einfach und doch so verführerisch. Eine uralte, magische Kraft sorgt für ein ganz neues Gefühl beim Kochen, Grillen und Bewirten. Wer das bessere Feuer entfacht, wird ab sofort darauf schwören. Die Glut hat eine unvergleichliche Anziehungskraft und macht Appetit auf mehr. Diese Magie steckt in jedem Kamado Joe und lockt jedes Mal aufs Neue.

KAMADOJOE®

MEHR ALS NUR LUST AM KOCHEN.



Das Feuer im glutroten Kamado Joe eignet sich nicht nur perfekt zum langsamen Rösten, Räuchern, Anbraten oder Backen. Oder zur Zubereitung von perfekt saftigem Fleisch, knusprigen Pizzas und Schmorgemüse. Es hat schlichtweg auch eine Relax-Wirkung und verbindet Familie und Freunde in geselliger Runde. Mit dieser unverfälschten und dankbaren Methode wird die pure Lust am Kochen auf Feuer wieder entfacht.

Als althergebrachter Grill im asiatischen Stil sorgt der dickwandige Kamado für Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte mit ausgeprägtem Räucheraroma. In einer seit Jahrhunderten nahezu unveränderten Technik lässt der Kamado die Luft durch seinen Keramikkorpus strömen und durch die Deckelöffnungen wieder entweichen. Die Holzkohle erzeugt Rauch und Hitze. Im Kamado Joe ist diese Tradition zur Perfektion weiterentwickelt: Der klassische Stil des Grills wurde mit beispielloser Handwerkskunst modernisiert, innovatives



Zubehör und mehrere, flexible Koch- und Grillflächen hinzugefügt. Und schon seit der allerersten Nutzung stand fest: Der Kamado ist viel mehr als nur ein Grill – wir nennen es Lifestyle.

Ein Jahrzehnt nach unserer Unternehmensgründung ist uns klar, dass viele andere Kamado Joe-Fans mit uns diesem Lifestyle frönen. Für uns zählen weniger die Auszeichnungen und rühmenden Worte für unseren Grill und das Zubehör, auch nicht so sehr die Genugtuung angesichts der marktweit unerreichten Konstruktion. Es ist uns vielmehr eine Ehre, zu einer Community zu gehören, in der man unsere Begeisterung für ein außergewöhnliches Outdoor-Grill- und Kocherlebnis teilt.

LEIDENS

GANZ FEUER

UND

FLAMME.

CHAFT

Die Grill-Community ist immer für Verbesserungen zu haben. Besseres Fleisch. Bessere Zubereitung. Und natürlich besseres Feuer.

Da macht auch Kamado Joe keine Ausnahme. Wir geben uns nie zufrieden, sondern entfachen das Feuer immer wieder neu – wortwörtlich und im übertragenen Sinne. Unser Motor ist die Leidenschaft für innovative Ideen und beispiellose Grillerlebnisse. Das zeichnet unser Unternehmen aus und steckt schon in unseren Modellen der ersten Generation.



AMP-FEUERNEST

Die neuartige sechsteilige
Konstruktion des Feuerneskes
ist unzerbrechlich.

Unsere zündende Idee des glutroten Original-Keramikgrills mit dem für Kamado ersten Aschenauszug und dem bahnbrechenden, flexiblen Multi-Level-Kochsystem Divide & Conquer® war eine Revolution für sich. Doch damit nicht genug: Still sitzen ist nicht unser Ding. Wir grillen und innovieren weiter.

Das zahlt sich aus: Unser stetig wachsendes Sortiment an Grills, Kochhilfen und Accessoires ist Weltklasse. Aufbauend auf den Erfolg unseres klassischen Kamados haben wir neue Größen und Erweiterungen entwickelt, die Grillfreunde und unsere Mitbewerber inspirieren.

Neuartig ist unser hermetisch abgeschlossener Grillraum mit Glasfaserdichtung, Edelstahl-Riegel und bahnbrechendem Druckluftscharnier mit Hubkolben am Deckel.



**DIVIDE & CONQUER®
FLEXIBLE COOKING SYSTEM**

A. Indirekte Hitze
B. Direkte Hitze

Mit unserer speziell entwickelten Lüftung Control Tower haben wir Abhilfe für Probleme mit Regen und Temperaturregelung geschaffen. Es gibt endlich keine Lecks oder unbeabsichtigt verstellten Regler mehr. Einmalig in seiner Art ist auch der Rotisserie-Spieß JoeTisserie, der genau in den Kamado passt. Hinzu kommt der verblüffend einfache Pizzaofen-Einsatz DōJoe.



GLASFASERDICHTUNG MIT DRAHTGEFLECHT



DRUCKLUFTSCHARNIER



INTEGRIERTES, EXTRA GROSSES THERMOMETER

WELCOME TO A

**BOLD IN
GENERATION
OFF FIR**

NEW ATTENTION E.

Das kontinuierliche Streben nach Verbesserung feuert uns bei Kamado Joe an. So entstehen innovative zündende Ideen.

Wir sprengen die Grenzen außerordentlicher Grillerlebnisse und verwirklichen unsere Ambitionen in innovativen Produkten mit dem gewissen Etwas.

NEUHEIT

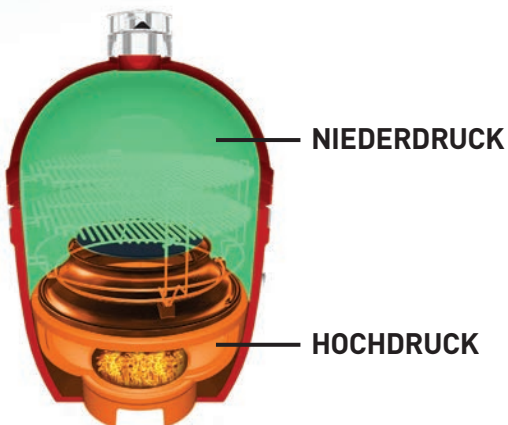
SLÖROLLER

HYPERBOLIC SMOKE CHAMBER



Der revolutionäre SlöRoller ist einzig in seiner Art und beruht auf einer patentierten Harvard-Technik, die aus dem Kamado Joe einen der weltweit besten Räucheröfen macht. Da der SlöRoller Rauch und Hitze in rollenden Wellenbewegungen umwälzt, werden die Zutaten von köstlichen Räucherwolken umgarnt und gleichmäßig erhitzt. Die Aromen entfalten sich so noch besser und es gibt erheblich weniger überhitzte Stellen.

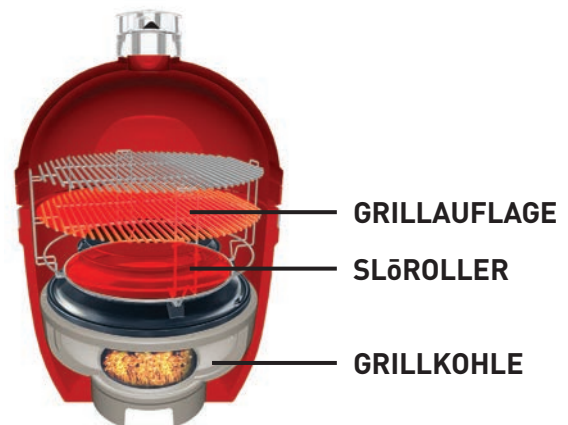
Neue Luftströme für optimales Aroma



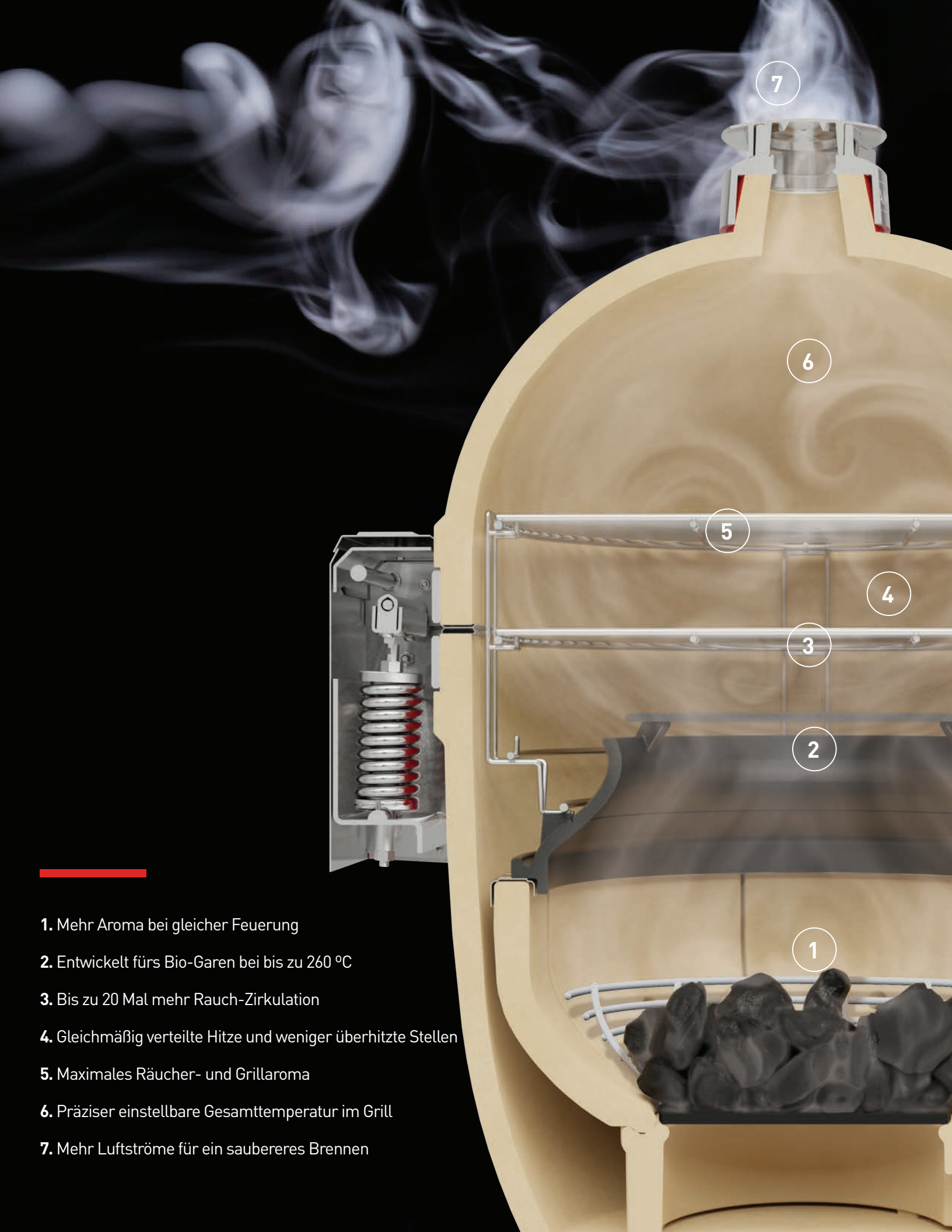
Durch die patentierte Form des SlöRoller entsteht im Grill eine Druckdifferenz: Der zyklonartige Luftstrom sorgt für einen Bereich mit Niederdruck rund um die Grillauflage.

Dadurch können die Zutaten länger im Rauch garen und ein intensiveres Räucheraroma entwickeln.

Gleichmäßig verteilte Hitze



Der neue Luftstrom des SlöRoller sorgt für bis zu 80 % weniger Hitzestellen – und für eine gleichmäßig verteilte Wärme, wie es sie in einem Kamado Joe-Grill noch nie zuvor gegeben hat.



1. Mehr Aroma bei gleicher Feuerung
2. Entwickelt fürs Bio-Garen bei bis zu 260 °C
3. Bis zu 20 Mal mehr Rauch-Zirkulation
4. Gleichmäßig verteilte Hitze und weniger überhitzte Stellen
5. Maximales Räucher- und Grillaroma
6. Präziser einstellbare Gesamttemperatur im Grill
7. Mehr Luftströme für ein saubereres Brennen





PRODUKTNEUHEIT

CLASSIC III





Unser Kamado Joe Classic III™ enthält unsere jüngste Innovation, den revolutionären SlöRoller, einen hyperbolischen Räucherkammergeinsatz. Die leistungsstarke Technik der Zyklon-Luftströme wird zur Hitze- und Rauchregulierung genutzt: Der SlöRoller-Einsatz wurde speziell entwickelt, um Geschmack und Textur der Zutaten beim Bio-Garen bei bis zu 260 °C zu perfektionieren. Zum Braten oder Grillen bei höheren Temperaturen lässt er sich einfach herausnehmen und durch die Hitzedeflektoren ersetzen. Wie sein Vorläufermodell hat auch der Kamado Joe Classic II einen dickwandigen, hitzebeständigen Korpus, der bei jeder Temperatur den Rauchgeschmack und die Feuchtigkeit einfängt.

Der leicht zu öffnende Deckel ist mit unserem Druckluftscharnier samt Gegengewicht ausgestattet. Hinzu kommt der allen Elementen gewachsene, extrem präzise Luftregler am Kontrol Tower. Die darunter liegende Kochfläche ist aus Edelstahl der Handlungsgüte 304 gefertigt. Weitere, in der Standardausstattung des Classic III™ enthaltene Innovationen aus dem Hause Kamado Joe sind etwa das 3-stufige, flexible Kochsystem Divide & Conquer® mit Edelstahl-Grillkorb, hitzebeständige Seitenablagen aus pulverbeschichtetem Aluminium, ein hochbelastbarer und witterungsbeständiger Rollwagen aus verzinktem Stahl, das hochmoderne, modulare Feuernest und der patentierte Aschenauszug für leichtes Reinigen des Grills.

Produktbeschreibung:

Hochwertiger 18-Zoll-Keramikgrill
(ca. 45 cm)
Hochbelastbarer Rollwagen
aus verzinktem Stahl
Patentierter SlöRoller Hyperbolic
Smoke Chamber
3-stufiges, flexibles Kochsystem
Divide & Conquer®
Druckluftscharnier
Oberer Lüftungsregler am Kontrol
Tower

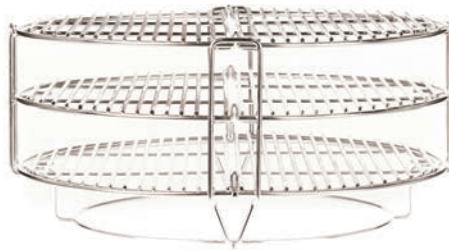
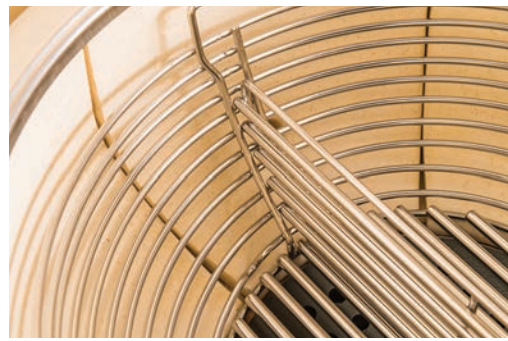
AMP-Feuernest
Edelstahl-Grillkorb (Qualität 304)
Edelstahl-Roste (Qualität 304)
Edelstahl-Riegel (Qualität 304)
Glasfaserdichtung mit Drahtgeflecht
Patentierter Aschenauszug
Eingebautes Thermometer
Einklappbare Seitenablagen/Griff aus
beschichtetem Aluminium
Grillzange
Ascheschieber



PRODUKTNEUHEIT

BIG JOE III





Qua Funktionalität und Konstruktion gleicht er dem Classic III™, bietet jedoch noch mehr Koch- und Grillfläche: Der Big Joe III™ ist ein vielseitiger Kamado und damit perfekt für Großfamilien und Partys. Mit Platz für drei komplette Grillroste mit Rippchen ist der Big Joe III außerdem standardmäßig mit der revolutionären, hyperbolischen Räucherkammer SlöRoller zum Bio-Garen, dem neuen 3-stufigen, flexiblen Kochsystem Divide & Conquer® und dem neugestalteten Premium-Rollwagen ausgestattet.

Produktbeschreibung:

Hochwertiger 24-Zoll-Keramikgrill (ca. 60 cm)
 Hochbelastbarer Rollwagen aus verzinktem Stahl
 Patentierter SlöRoller Hyperbolic Smoke Chamber
 3-stufiges, flexibles Kochsystem Divide & Conquer®
 Druckluftscharnier
 Oberer Lüftungsregler am Control Tower

AMP-Feuernest
 Edelstahl-Grillkorb (Qualität 304)
 Edelstahl-Roste (Qualität 304)
 Edelstahl-Riegel (Qualität 304)
 Glasfaserdichtung mit Drahtgeflecht
 Patentierter Aschenauszug
 Eingebautes Thermometer
 Einklappbare Seitenablagen/Griff aus beschichtetem Aluminium
 Grillzange
 Ascheschieber



PROJOE





Mit seiner neu gestalteten, 3-stufigen Garfläche stellt der ProJoe™ sämtliche Mitbewerbermodelle in den Schatten. Er ist bis dato unser flächenmäßig größter und vielseitigster Kamado. In puncto Design und Handwerkskunst überzeugt er ebenso wie die Modelle Classic III™ und Big Joe III™. Mit unserer revolutionären, hyperbolischen Räucherammer SlōRoller bietet der extra-große ProJoe™ jedoch professionelle gastronomische Möglichkeiten zum Grillen, Anbraten, Rösten und Bio-Garen und Räuchern. Hochwertige Edelstahl-Elemente (in Qualität 304) komplettieren das Ganze: Kontrol Tower-Lüftung, Verschlussbänder und -riegel, das neu konfigurierte, 3-stufige und flexible Kochsystem Divide & Conquer®. Mit dem ProJoe können Grillfans wie auch Profiköche eine ganze Gesellschaft mit dem Räuchergrill beeindrucken oder knackig heiße Steaks in Steakhaus-Qualität braten.

Produktbeschreibung:

Hochwertiger 24-Zoll-Keramikgrill
(ca. 60 cm)

Patentierter SlōRoller Hyperbolic
Smoke Chamber

3-stufiges, flexibles Kochsystem
Divide & Conquer®

Edelstahl-Druckluftscharnier

Edelstahl Oberer Lüftungsregler am

Kontrol Tower

AMP-Feuernest

Edelstahl-Grillkorb (Qualität 304)

Edelstahl-Roste (Qualität 304)

Edelstahl-Riegel (Qualität 304)

Glasfaserdichtung mit

Drahtgeflecht

Patentierter Aschenauszug

Eingebautes Thermometer

Grillzange

Ascheschieber





CLASSIC II™

Der Kamado Joe Classic II™ hat einen dickwandigen, hitzebeständigen Korpus, der bei jeder Temperatur den Rauchgeschmack und die Feuchtigkeit einfängt. Der leicht zu öffnende Deckel ist mit unserem Druckluftscharnier samt Gegengewicht ausgestattet. Hinzu kommt der allen Elementen gewachsene, extrem präzise Luftregler am Control Tower.

Die darunter liegende Kochfläche ist aus Edelstahl der Handlungüte 304 gefertigt.

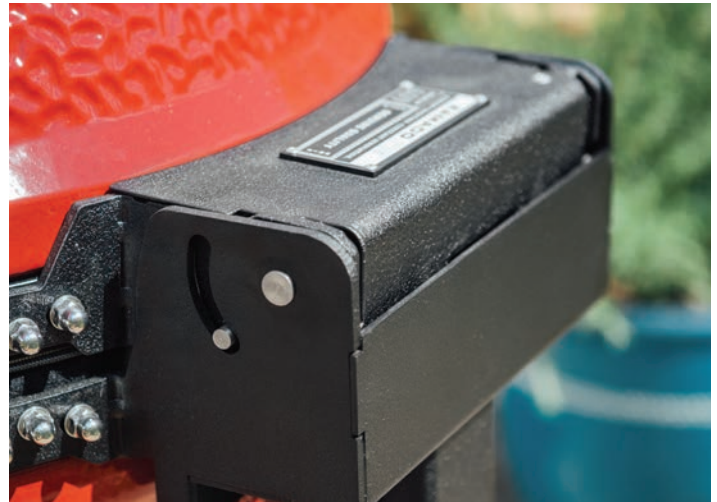
Zur Standardausstattung des Classic II™ zählen weitere Innovationen wie das flexible Kochsystem Divide & Conquer®, unser hochmodernes, modulares Feuernest, ein hochbelastbarer Gusseiserner Rollwagen und der patentierte Aschenauszug für leichtes Reinigen des Grills.

Produktbeschreibung:

Hochwertiger 18-Zoll-Keramikgrill (ca. 45 cm), plus Gusseiserner Rollwagen mit Feststellmechanismus
Flexibles Kochsystem Divide & Conquer®
Druckluftscharnier
Oberer Lüftungsregler am Control Tower
AMP-Feuernest

Edelstahl-Riegel
Glasfaserdichtung mit Drahtgeflecht
Patentierter Aschenauszug
Eingebautes Thermometer
Einklappbare Seitenablagen/
Griff aus HDPE
Grillzange
Ascheschieber





BIG JOE II™

Qua Funktionalität und Konstruktion gleicht er dem Classic II™, bietet jedoch noch mehr Koch- und Grillfläche: Der Big Joe II™ ist unser vielseitigster Kamado und damit perfekt für Großfamilien und Partys.

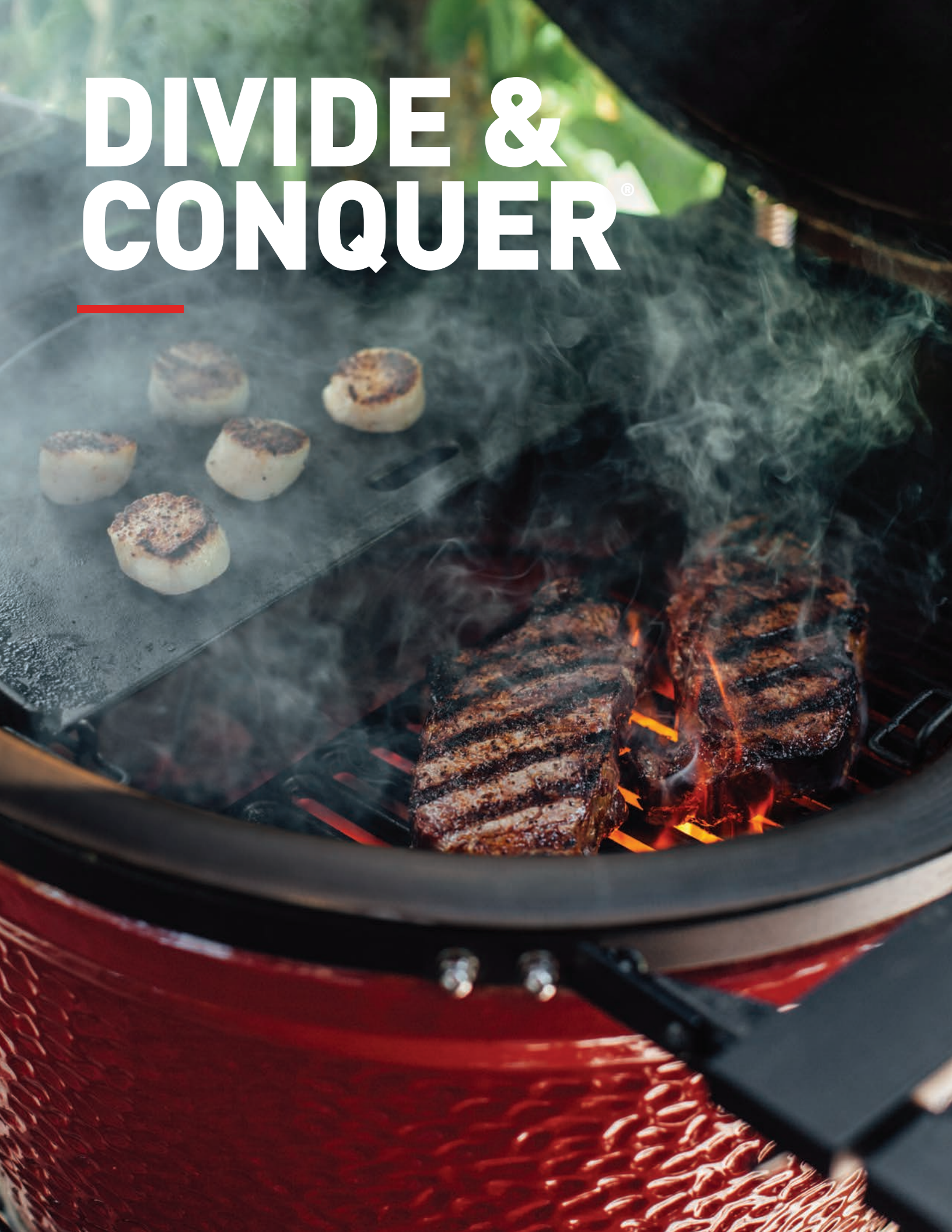
Produktbeschreibung:

Hochwertiger 24-Zoll-Keramikgrill (ca. 60 cm), plus gusseiserner Rollwagen mit Feststellmechanismus
Flexibles Kochsystem - Divide & Conquer® Druckluftscharnier
Oberer Lüftungsregler am Kontrol Tower AMP-Feuernest

Edelstahl-Riegel
Glasfaserdichtung mit Drahtgeflecht Patentierter Aschenauszug Eingebautes Thermometer Einklappbare Seitenablagen/Griff
Grillzange
Ascheschieber



DIVIDE & CONQUER[®]



Unser patentiertes, flexibles Kochsystem Divide & Conquer® verwandelt den herkömmlichen Grillrost in den absoluten Alleskönner unter den Kochgeräten. Revolutionär sind die unterschiedlichen Ebenen und die halben Grillflächen: So wird Platz geschaffen, um zeitgleich verschiedene Zutaten bei unterschiedlichen Temperaturen individuell zuzubereiten. Sie zaubern ein perfekt abgestimmtes Menü auf den Tisch – einzig und allein mit dem Grill.



Systemteile



Flexible Cooking System Rack



Halbe Grill- und Kochroste



Zwei halbe Hitzedeflektoren



Zubehörauflage

Mehr Brat- und Grillfläche

Unsere auf mehrere Ebenen verteilten Auflagen machen Schluss mit dem Grillen in Etappen und mit Gedränge auf dem Rost. Dank der Stufenroste verdoppelt sich die Grillfläche. Fleisch, Gemüse oder sonstige Beilagen lassen sich einfach gleichzeitig zubereiten.

Unterschiedliche Hitzezonen

Mit dem halbmondgroßen Hitzedeflektor erzeugen Sie im Kamado unterschiedliche Hitzezonen. Durch diesen innovativen Aufbau wird die Hitze teils indirekt, teils als offenes Feuer genutzt.

Brat- und Grillflächen beliebig wählen

Mit unseren halben Auflagen für jede Zubereitungsart kommen Aroma und Struktur der Zutaten besser zur Geltung. Alle Rezepte gelingen mühelos, ob Sie nun Steaks auf dem gusseisernen Rost anbraten oder zarte Fischfilets garen.

TRAGBAR & FLEXIBEL





JOE JR.

Das einzigartige Grill- und Braterlebnis mit dem Kamado macht mobil: Mit dem innovativen, 30 Kilo leichten Joe Jr.™ ist der Kamado Joe ideal zum Mitnehmen bei Picknicks, Pool- und Grillpartys, auf Campingausflügen und dergleichen. Mit einer Brat- und Grillfläche von sage und schreibe 960 Quadratzentimetern ist genügend Platz für ein ganzes Bier-Hähnchen mit Gemüse. Der dickwandige, hitzespeichernde Keramikkorpus fängt die Feuchtigkeit und die Aromen ein. Der Hitzedeflektor sorgt für indirekte Hitze, damit man experimentierfreudig und flexibel grillen und braten kann.

Produktbeschreibung:

Hochwertiger 13,5-Zoll-Keramikgrill (35 cm) auf gusseisernem Ständer
Eingebautes Thermometer Edelstahl-
Rost (Qualität 304) Keramik-
Hitzedeflektor Grillzange
Ascheschieber





**DAS FEUER ER
UND DAN
BÄNDIGE**



**ENTFACHEN
N
N**

GRILLKOHLE, RÄUCHERHÖLZER & ANZÜNDER





Feuer und Rauch sind die zwei Kernkomponenten beim Braten und Grillen mit dem Kamado. Daher haben wir keine Mühen gescheut, um die weltweit besten Grillkohlen, Holzspäne und Anzünder zu (er)finden.

Unser Sortiment hochwertiger Brennstoffe und Werkzeuge bietet mit seiner vollendeten Qualität und absoluten Zuverlässigkeit alles zum Entfachen des würzigen Feuers in Ihrem Kamado Joe.

1. Big Block-Holzkohle

Unsere Big Block XL-Holzkohle mit besonders großen Stücken wird von argentinischen Fachleuten hergestellt. Sie ist nicht nur wesentlich gröber, sondern auch merklich besser: längere Brennzeiten, besseres Aroma, besserer Rauch.

3. Feueranzünder

Unsere hochwertigen Feueranzünder sind kleine Würfel aus reinem Paraffinwachs. Sie entwickeln die meiste Hitze, sind dabei aber sauber, umweltfreundlich und nahezu geruchlos – und das ohne hohes Aufflackern oder chemischen Beigeschmack.

2. Räucherhölzer

Unsere Holzklötze verschiedenster Holzarten gibt es in ausgesprochenen bis hin zu feineren Räuchernoten mit jeweils typischem Aroma:
Apfel, Kirsche, Hickory, Ahorn, Eiche und Pekannuss.

BIG BLOCK

ENTSCHEIDEND FÜR EIN TOLLES OUTDOOR-GRILLERLEBNIS IST DIE RICHTIGE GRILLKOHLE: DAHER MUSS SICH UNSERE HOLZKOHLE MIT UNSEREN GRILLS MESSEN KÖNNEN.

WO SICH KONKURRENTEN MIT DEM MITTELMASS BEGNÜGEN, REISTE KAMADO JOE UM DIE WELT, UM ETWAS BESSERES ZU FINDEN UND ZU PROMOTEN.

In Zusammenarbeit mit argentinischen Grillkohle-Spezialisten haben wir eine exklusive Hartholzmischung zusammengestellt, die die Einheimischen aufgrund ihrer legendären Dichte „Axt-Brecher“ nennen. Die zu 100 % Prozent natürliche Holzkohle wird in traditionellen Außenöfen aufwändig verkohlt und brennt dann länger, sauberer und besser als jede andere auf dem Markt.

Brennt weder einfach, noch schnell. Genau das zeichnet unsere weltweit einzigartige Holzkohle aus. Das sieht man, wenn man den Beutel öffnet. Das fühlt man, wenn man den ersten überdimensionierten Klotz herausnimmt. Und das schmeckt man natürlich bei jedem Grillen – sogar wenn unsere erstklassige Holzkohle ein zweites oder drittes Mal zum Garen genutzt wird.

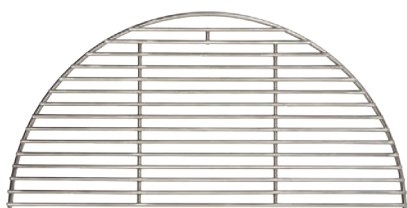


KOCHAUFLAGEN





Die ersten Innovationen des Grillens mit dem Kamado Joe beruhen auf den vielseitig einsetzbaren, halben Grillrosten aus Stahl und Gusseisen. Dieses bahnbrechende Konzept wurde weiterentwickelt: So entstanden weitere Kochflächen für verschiedenste Zutaten und Zubereitungsarten. Sie können beliebig miteinander kombiniert und je nach Bedarf und Rezept eingesetzt werden.



Standard-Rosthälfte

Der traditionelle Edelstahlrost mit dünnen Stäben gibt mehr Strahlungshitze zum klassischen Grillen über Holzkohle ab. *Erhältlich für alle Classic™- und Big Joe™-Modelle.*



Gusseiserner Rost

Dank ausgezeichneter Hitzespeicher-Eigenschaften und Langlebigkeit ist dieser gusseiserne Rost ideal für Fleisch am Stück. *Erhältlich für alle Classic™- und Big Joe™-Modelle.*



Zweiseitig verwendbare gusseiserne Grillplatte

Diese gusseiserne Kochfläche hat eine glatte und eine geriffelte Seite und ist damit für verschiedenste Zubereitungen geeignet. *Erhältlich für alle Classic™- und Big Joe™-Modelle.*



Lasergeschnittene Edelstahlauflage

Diese lasergeschnittene Edelstahlfläche in doppelter Dicke ist extrem glatt und damit ideal, um Gemüse und zarten Fisch gleichmäßig zu garen. *Erhältlich für alle Classic™- und Big Joe™-Modelle.*



Speckstein

Mit dieser dicken, bakterien- und schmutzabweisenden Platte lassen sich Zutaten gleichmäßiger und ohne größere Temperaturschwankungen zubereiten. Auf ihr wird Fleisch im eigenen Saft gegart. *Erhältlich für alle Classic™- und Big Joe™-Modelle.*



Grillrost-Erweiterung

Dieser spülmaschinenfeste Zusatzrost wird in einem Abstand von gut zehn Zentimetern über dem Grillrost eingehakt und sorgt für bis zu 60 Prozent mehr Brat- und Grillfläche. *Erhältlich für alle Classic™- und Big Joe™-Modelle.*

NEU IM SORTIMENT:

DōJOE





Zu unseren jüngsten Innovationen gehört der langlebige Aluguss-Einsatz DōJoe, der aus Ihrem Kamado Joe einen erstklassigen Pizzaofen macht. Pizzaliebhaber wie auch professionelle Pizzabäcker werden begeistert sein. Mit der speziellen Keilform des DōJoe lassen sich mühelos konstante Temperaturen von 200 bis 375 °C aufrechterhalten – sogar stundenlang. Dabei hat der Bäcker die Pizza oder die anderen Backwaren immer im Blick. Durch die speziellen Halterungen für die Hitzedeflektoren und den Pizzastein des Kamado Joe werden die Abstände optimal eingehalten, damit eine perfekte Kruste und goldbraun überbackener Käse gelingen. Für das ultimative Pizza-Erlebnis empfehlen wir auch die Nutzung der Zubehörteile wie Pizza-Schieber und Pizza-Schneider für den Kamado Joe.



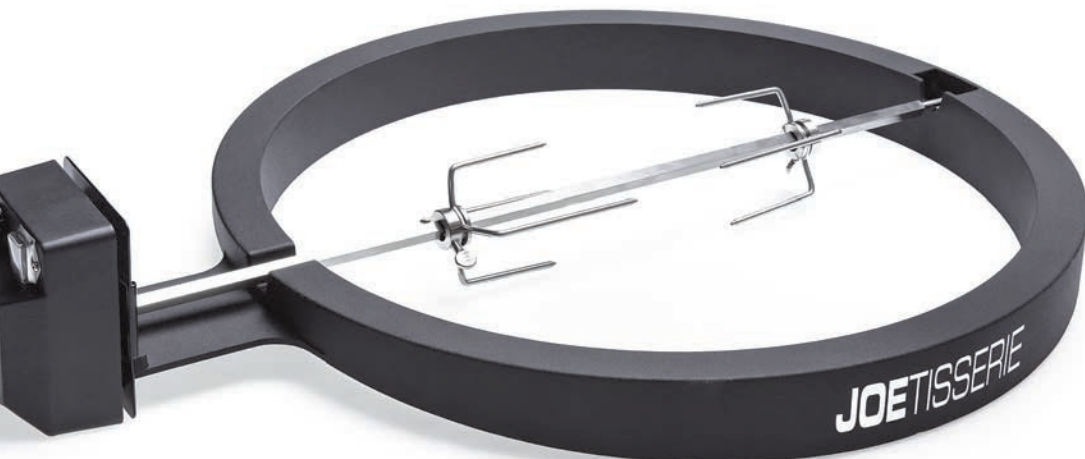


JOETISSERIE

Mit dem langlebigen Aluguss-Ring JoeTisserie machen Sie sich den Rotisserie-Effekt im Korpus des Kamado Joe zunutze. Der stille 120 V-Motor kann bis zu 22,5 Kilo Hähnchen, Hochrippe oder Schweinenacken am Spieß bewegen. Der keilförmige, einfach einzuhakende Spieß ist mit schnell einstellbaren Gabeln zur perfekten Justierung des Spießbratens ausgestattet. Für optimale Hitzeleistung wird der Deckel geschlossen. Durch das stete und konstante Drehen wird das Fleisch dann gleichmäßig gegart und der natürliche Saft erhalten.

Produktbeschreibung:

Edelstahlspieß und -gabeln (Qualität 304)
Aluguss-Ring
120 V-Motor





iKAMAND

Mit dem Steuergerät iKamand meistert jeder die Kunst des Bio-Grillens. Damit werden auch Kamado-Neulinge unverzüglich zum Grillmeister. Unser bahnbrechender Smart-Controller wird einfach an der unteren Lüftung Ihres Holzkohlegrills angebracht. Damit haben Sie die Hitze, den Rauch und die Zieltemperatur voll im Griff. Dann heißt es: sich mit einem kühlen Getränk zurücklehnen und hineinbeißen in das saftig-aromatische Vergnügen, das Sie selbst zubereitet haben.

Starten Sie den Grill, kümmern Sie sich um die Gäste und überwachen Sie ab und zu den Garprozess. Mit der iKamand-App haben Sie immer alles unter Kontrolle. Unsere Algorithmen für die Zubereitung und für perfekte Garzeiten sind erprobt und bewährt. Der iKamand nutzt intelligente Technologie zur Temperatursteuerung und Grillmeister-Feedback. So macht Grillen, Backen und Kochen Freude, vom Anzünden bis hin zum Servieren.

KOCHHILFEN





Grillfans wissen nur allzu gut, dass man mit Grillkohlen neben dem herkömmlichen Anbraten und Räuchern noch unzählige andere Genüsse hervorzaubern kann. Mit dem richtigen Zubehör nutzen Sie die Hitze und den Rauch im Kamado Joe auch für knusprige Pizen, gebratene Puten und vieles mehr.

1. Pizza-Schieber

Unseren Leichtgewicht-Pizza-Schieber mit abgeflachter Holzkannte schieben Sie zum Servieren mühelos unter die Teigkruste.

2. Pizza-Schneider

Mit diesem langen, leicht gebogenen Messer schneiden Sie die heiße Holzofenpizza ganz einfach in mundgerechte Stücke. Dank des Komfortgriffs geht das sogar mit einer Hand.

3. Pizza-Stein

Dieser von uns entwickelte, hocheffiziente Keramikstein verteilt die Hitze gleichmäßig und nimmt überschüssige Feuchtigkeit auf: So gelingt jede Pizza mit perfekter Kruste. Für den Classic und den Big Joe in je zwei Größen erhältlich.

4. Pizza-Stein für Schüssel-Pizza

Mit unserem Pizza-Stein für Schüssel-Pizza servieren Kenner ihre Pasteten, Quiches sowie Paella, Aufläufe und Brot in absoluter Profi-Qualität.

5. Gusseiserner Wok

Mit seiner Hitzeleistung und seinem ausgeklügelten Gewicht ist dieser gusseiserne Wok natürlich ideal für alle Wok-Gerichte, aber auch zum Grillen von kleinen Fleischstücken, Meeresfrüchten oder Gemüse.

6. Gusseiserner Schmortopf

Dieser dickwandige Topf ist ein Muss für Küchenchefs unter freiem Himmel: Suppen, Eintöpfe, Chilis und sogar Crumbles sind darin ein Genuss.

7. Rippchengitter

Mit unserem Rippchengitter nutzen Sie den Platz optimal aus. So bereiten Sie viele Rippchen gleichzeitig und gleichmäßig zu. Sie können das Gitter unter anderem auch für Hähnchenkeulen und Schweinekoteletts verwenden.

8. Hähnchen-Ständer

Der robuste Kamado Joe-Hähnchen-Ständer ist für circa 470 ml Bier und ein bis zu gut 2 Kilo schweres Hähnchen ausgelegt. Wählen Sie dann eine beliebige Zubereitungsart.

GRILL-TEILE UND ZUBEHÖR



①



②



③



④



Bei uns können Sie darauf zählen, dass jeder Kamado Joe in Komplettausstattung geliefert wird, damit Sie gleich die Grillparty steigen lassen können. Außerdem präsentieren wir Ihnen Zusatzteile und Zubehör in höchster Qualität. Damit können Sie jetzt oder in Zukunft noch mehr aus Ihrem Grill herausholen.

1. Nachrüst-Kits HDPE-Kunststoffablagen/-Griff

Mit neuen, extrem langlebigen Ablagen und einem Cool-Touch-Griff aus HDPE-Kunststoff erstrahlt Ihr Kamado Joe in neuer Frische. Geeignet für den Classic und den Big Joe.

3. Kontrol Tower

Der obere Alu-Druckguss-Luftregler mit rostfreier Pulverbeschichtung zur Zweifachregelung ist regenfest und schimmelresistent. Ihre LuftstromEinstellung wird selbst beim Öffnen und Schließen des Deckels haargenau beibehalten. Passt auf den Classic und den Big Joe.

2. Ersatzdichtungssets

Leicht zu montierende Ersatzdichtungssets für die neue Glasfaserdichtung mit Drahtgeflecht und die Original-Filzdichtung. Geeignet für den Classic und den Big Joe.

4. Wetterschutzhüllen

Unsere beständigen, speziell angefertigten Schutzhüllen sind wasserdicht und schützen Ihren Kamado Joe vor nahezu allen schädlichen Witterungseinflüssen. Das Material aus 100 Prozent spinngefärbtem Polyester ist farbecht und bleicht auch bei täglicher Sonneneinstrahlung nicht aus. Geeignet für den Classic und den Big Joe.

JOE GEAR



1



2



3



4



5



6



7



8



9



1. T-Shirt mit Joe-Logo

Erhältlich in weiß, schwarz und rot in den Größen S-XXXL.

4. Stoke The Fire T-Shirt (Grau)

Erhältlich in den Größen S-XXXL.

7. Twill-Kappe im Casual-Stil

Erhältlich in schwarz und charcoal. Mit Einstellriemen.

2. Fire It Up T-Shirt (Rot)

Erhältlich in den Größen S-XXXL.

5. Low & Slow T-Shirt (Weiß)

Erhältlich in den Größen S-XXXL.

8. Poly Performance-Kappe

Erhältlich in weiß. Mit Einstellriemen.

3. The First Name T-Shirt (Schwarz)

Erhältlich in den Größen S-XXXL.

6. Nike Golf Shirt

Erhältlich in weiß, schwarz und premium grau. Herrengrößen S-XXXL, Damengrößen S-XXL.

9. Kappe Joe im klassischen Baseball-Stil

Erhältlich in charcoal/weiß und schwarz/charcoal. Mit Einstellriemen.






DIE KAMADO JOE-COMMUNITY

FÜR UNS SELBST KREIERTEN WIR DEN PERFEKTEN KAMADO-GRILL.
WIR HÄTTEEN UNS NIE TRÄUMEN LASSEN,
WIE VIELE BEGEISTERTE GRILL-FANS WIR DAMIT IN DEN BANN
ZIEHEN WÜRDEN. SIE FRÖNEN DEM KAMADO JOE-LIFESTLYE IN
ALLER HERREN LÄNDER. WIR FÜHLEN UNS VEREHRT, DASS DIE
LEIDENSCHAFTLICHE BEGEISTERUNG UM SICH GREIFT.

Sie sind herzlich zur Teilnahme an unserer Community eingeladen.
Integrieren Sie dazu den Hashtag **#kamadojoe** in Ihre Beiträge.

 @kamadojoe

 KamadoJoeGrills

 KamadoJoe

 @kamadojoe







KAMADOJOE



Laan van Ambacht 2E, 2631 RJ Nootdorp, Netherlands

Phone +49 2151 4475145

KAMADOJOE.DE