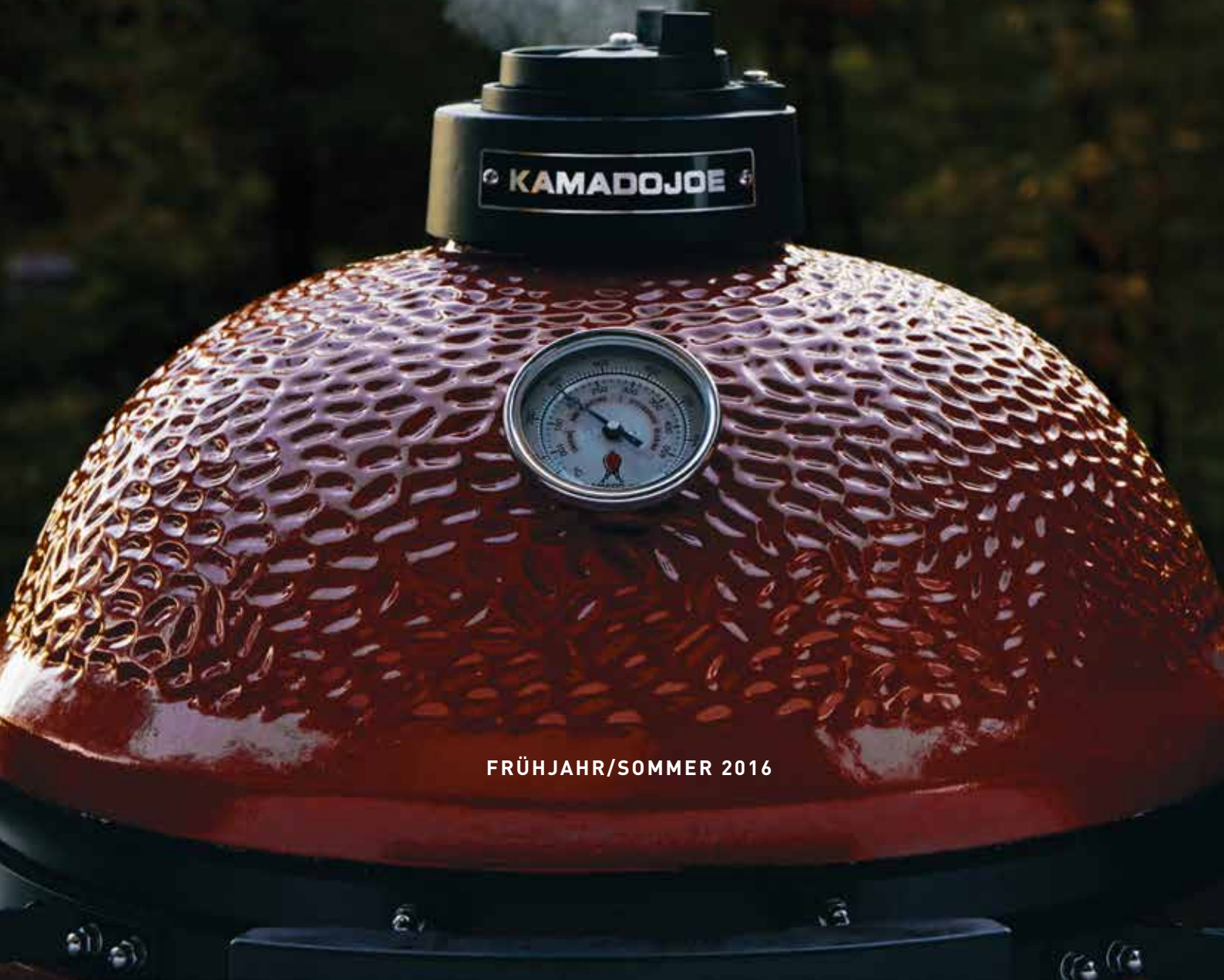


KAMADOJOE®



FRÜHJAHR/SOMMER 2016



FEUER. NORMAL UND DOCH SO FASZINIEREND. SIMPEL
UND DOCH SO VERFÜHRERISCH. FLACKERnde FLAMMEN.
BRUTZELNDE HITZE. EINE URIGE, MAGISCHE KRAFT UND WIR
SIND FEUER UND FLAMME. EIN GANZ NEUES GEFÜHL BEIM
GRILLEN UND BEWIRTEN. DIESE MAGIE STECKT IN JEDEM
KAMADO JOE.



Das Feuer im glutroten Kamado Joe eignet sich nicht nur perfekt zum langsamen Rösten, Räuchern und Anbraten. 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 herausgekitzelt.

EINE FEURIGE TRADITION

Kochen im Kamado-Stil



Als althergebrachter Grill im asiatischen Stil sorgt der dickwandige Kamado für Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte mit ausgesprochenem Räucheraroma. Eine seit Jahrhunderten nahezu unveränderte Technik: Die Luft strömt durch den Keramikkorpus des Grills und entweicht durch die Deckelöffnungen, 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 Brat- und Grillflächen hinzugefügt.



FLEXIBLES KOCHSYSTEM

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



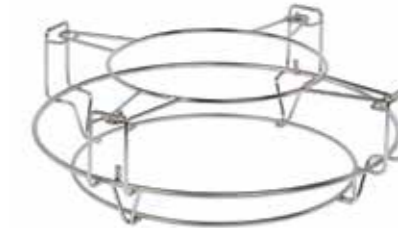
Flexibles Kochgestellsystem



Halber Grill- und Bratrost



Zwei halbe Hitzeelektoren



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

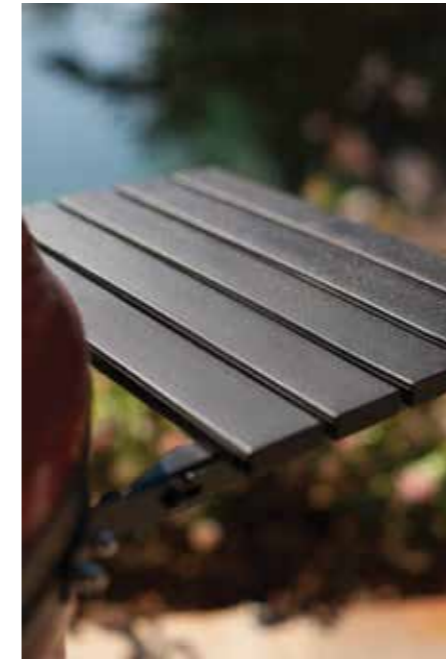
Mit dem halbmondgroßen Hitzedeflektor erzeugen Sie im Kamado unterschiedliche Hitzezonen. Durch diesen innovativen Aufbau wird die Hitze teils indirekt, teils als offenes Feuer genutzt.

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.

HANDWERKSKUNST UND INNOVATION

Kamado Joe Classic™ 18"



Mit dem Kamado wurden neue, hohe Maßstäbe für Handwerkskunst und Innovation gesetzt. Unser dickwandiger Kamado Joe Classic mit hitzebeständigem Korpus fängt bei jeder Temperatur den Rauchgeschmack und die Feuchtigkeit ein. Unter dem leicht zu öffnenden Deckel verbirgt sich eine große, aus Edelstahl in Qualität 304 gefertigte Brat- und Grillfläche mit Platz für 10-12 Filets oder Hähnchenbrüste. Zur Standardausrüstung gehören außerdem das flexible Kochsystem Divide & Conquer, ein hochbelastbarer gusseiserner Rollwagen, ein Schieberegler zur Feineinstellung der Lüftung und ein patentierter Aschenauszug, der während des Grillens Zugriff auf die Grillkohle oder Räucherspäne bietet.

Im Lieferumfang enthalten:

- Hochwertiger Keramikgrill mit gusseisernem Rollwagen und Feststellmechanismus
- Eingebautes Thermometer
- Fertigteile zum Einklappen
- Seitenablagen/Griff
- Flexibles Kochsystem „Divide & Conquer“
- Patentierter Aschenauszug
- Grillzange
- Ascheschieber



Big Joe™ 24"

Alles, was den Kamado Joe Classic sofort erfolgreich machte, aber dann eine Nummer größer: Der Big Joe kann drei komplette Grillroste mit Rippchen garen und ist damit unser vielseitigster Kamado. Er setzt traditionelle Handwerkskunst gekonnt in Szene: Davon zeugen auch der dickwandige, hitzebeständige Keramikkorpus und die Filzdichtung. Das Fleisch bleibt saftig und Rauch und Aromen werden im Inneren bewahrt.



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.

Im Lieferumfang enthalten:

Hochwertiger Keramikgrill 18" oder 24" mit Edelstahl-Aufrüstung
Eingebautes Thermometer
Flexibles Kochsystem „Divide & Conquer“
Patentierter Aschenauszug
Grillzange
Ascheschieber



Im Bild mit dem Eukalyptus-Tisch (separat erhältlich)



Joe Jr.™

Das einzigartige Grill- und Braterlebnis mit dem Kamado macht mobil: Mit dem innovativen, 30 Kilo leichten Joe Jr. ist der Kamado Joe erstmalig auch ideal zum Mitnehmen bei Picknicks, Pool- und Grillpartys, auf Campingausflügen und dergleichen. Mit einer Brat- und Grillfläche von sage und schreibe 100 Quadratcentimetern ist genügend Platz für ein ganzes Bier-Hähnchen mit Gemüse. Der dickwandige, hitzespeichernde Keramikkorpus fängt die Feuchtigkeit und die Aromen ein. Die Hitzedeflektoren sorgen für indirekte Hitze, damit man experimentierfreudig und flexibel grillen und braten kann.

Im Lieferumfang enthalten:

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





DAS HERZSTÜCK DES JOE

Grillkohle, Räucherhölzer und Anzünder



①



②



③



④



⑤



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. Grillkohle

Die exklusiv für Kamado hergestellte Grillkohle stammt aus Argentinien und besteht zu 100 Prozent aus sauber zu verbrennendem Hartholz. Sie brennt heißer und länger als jede andere handelsübliche Grillkohle.

2. Räucherhölzer

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

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.

4. Elektrischer Heißluft-Grillanzünder Joe Blow

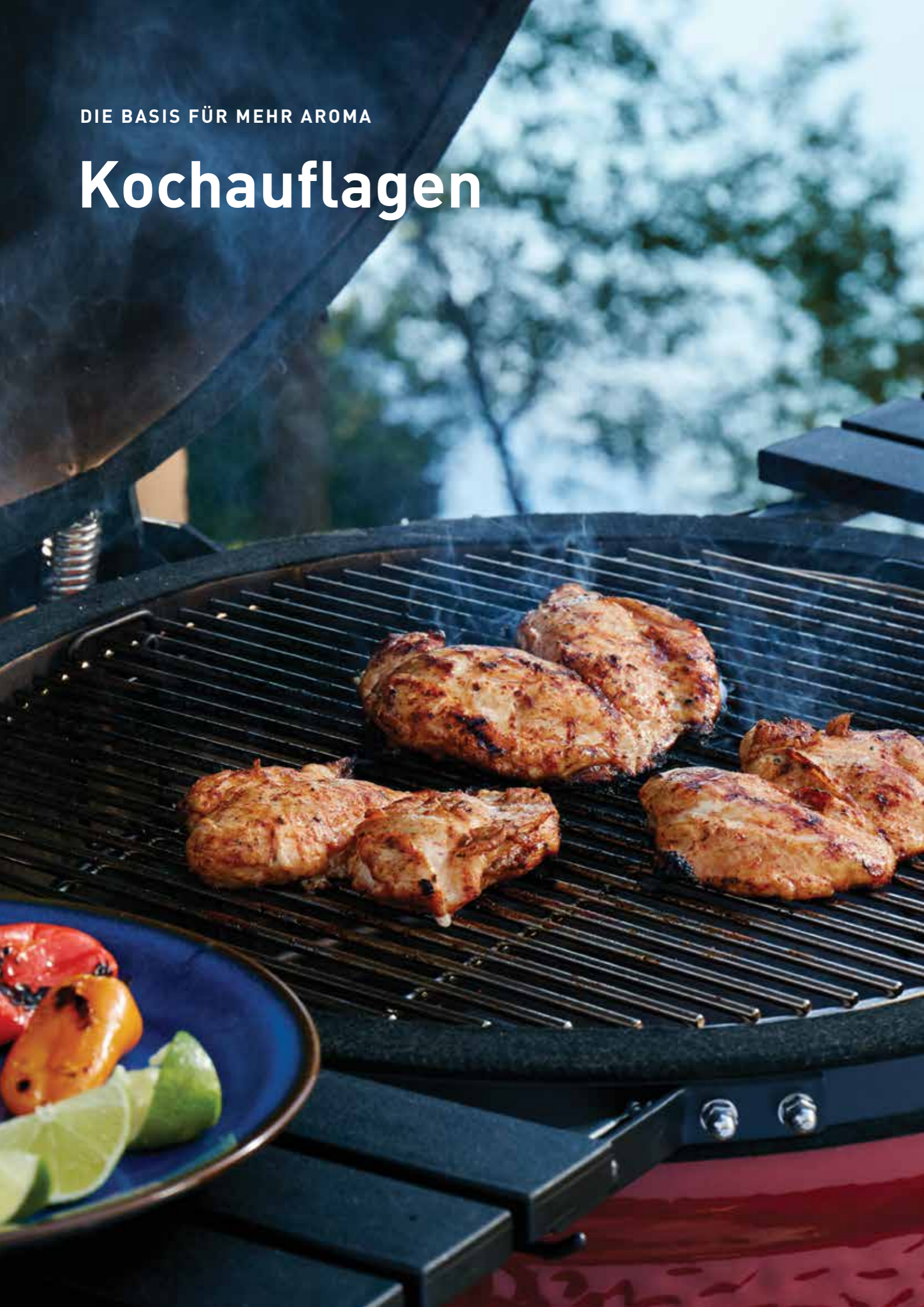
Die schnellste Methode zum Anzünden des Kamado Joe. Der elektrische Heißluft-Grillanzünder Joe Blow nutzt heiße Luft und ein starkes Gebläse zum Anzünden der Grillkohle in nur drei Minuten.

5. Elektrischer Grillanzünder

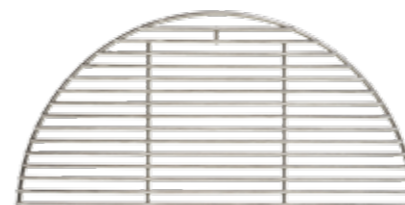
Ihr Feuer ist rasch entzündet, wenn Sie diesen Anzünder mit 600 Watt direkt auf die Grillkohle richten. Mit seinen drei Edelstahlschlaufen sorgt der Anzünder für optimalen Kontakt und schnelles, sicheres Entfachen des Feuers.

DIE BASIS FÜR MEHR AROMA

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

Dieser traditionelle Edelstahlrost mit dünnen Stäben gibt mehr Strahlungshitze zum klassischen Grillen ab. *Geeignet für den Classic und den Big Joe.*



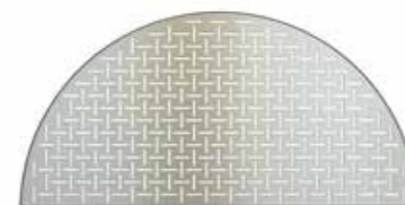
Gusseiserner Rost

Dank ausgezeichneter Hitzespeicher-Eigenschaften und Langlebigkeit ist dieser gusseiserne Rost ideal für Fleisch am Stück. Er hinterlässt deftige Grillstreifen und bewahrt den rustikalen Geschmack. *Geeignet für den Classic und den Big Joe.*



Zweiseitig verwendbare gusseiserne Grillplatte

Diese gusseiserne Kochfläche hat eine glatte und eine geriffelte Seite und ist damit für verschiedenste Zubereitungen geeignet. *Geeignet für den Classic und den Big Joe.*



Lasergeschnittene Edelstahlaufgabe

Diese lasergeschnittene Edelstahlfäche in doppelter Dicke ist extrem glatt und damit ideal, um Gemüse und zarten Fisch gleichmäßig zu garen. *Geeignet für den Classic und den Big Joe.*



Kanadischer 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. *Geeignet für den Classic und den Big Joe.*



Grillrost-Erweiterung

Dieser spülmaschinenfeste Zusatzrost wird in einem Abstand von gut zehn Zentimetern über dem Grillrost eingehakt und sorgt für bis zu 60 % mehr Brat- und Grillfläche. *Geeignet für den Classic und den Big Joe.*

TRADITION IN PERFEKTION

JoeTisserie



Mit dem langlebigen Aluguss-Ring JoeTisserie wird aus dem Kamado Joe Classic ein neuartiger Bratspieß. Er macht sich den Rotisserie-Effekt im charakteristischen, extrem heißen Keramikkorpus des Kamado Joe zunutze. Das Fleisch wird im eigenen Bratensaft gebraten und bleibt rauchig, saftig und zart. Der stille Motor mit einer Leistung von 120 V kann bis zu 22,5 Kilo Hähnchen, Hochrippe oder Schweinenacken am Spieß bewegen. Zudem kann der Kamado-Deckel dank der speziellen Keilform des innovativen JoeTisserie verriegelt werden, damit weniger Hitze entweicht. Der solide Spieß ist leicht anzubringen und ist mit schnell einstellbaren Gabeln zur perfekten Justierung des Spießbratens ausgestattet. Durch das stete und konstante Drehen wird das Fleisch gleichmäßig gegart und bleibt der natürliche Saft erhalten. *Derzeit für folgende Märkte erhältlich: Nordamerika, Vereinigtes Königreich, Europa und Australien.*

Im Lieferumfang enthalten:
Edelstahlspieß und -gabeln (Qualität 304)
Aluguss-Ring
120 V-Motor



KULINARISCHE VIELFALT

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 Pizzen, 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.

QUALITÄT IST TRUMPF

Gewürzmischungen und Marinaden



Wir widmen uns dem Kochen mit viel Liebe fürs Detail: Unser Sortiment der Premium-Gewürzmischungen, hausgemachten Marinaden und Saucen aus erlesenen Zutaten sind beim Grillmeister praxiserprobt. Wir verwenden ausschließlich koscheres Salz und biologisch vergorenen Zuckerrohrsaft, wodurch das Fleisch leichter karamellisiert, sein Aroma bewahrt und eine perfekt goldbraune Kruste erhält. Es wird nicht schwarz oder verkohlt wie bei herkömmlichem Zucker. All unsere Marinaden, Gewürzmischungen und Saucen werden ohne Zusatz von Mononatriumglutamat, Gluten und Geschmacksstoffen hergestellt.



Gewürzmischungen

Knoblauchbutter
Meeressalz
mit Pfeffer
Geflügel
Steak
Gemüse

Fleischmarinaden

Rinderbrust
Honig-Grillmix
Pflirsich
Räucherpaprika
Warme Gewürze

Saucen

Scharf
Original
Rauchig

IHREN GRILL AUFRÜSTEN

Grill-Teile und Zubehör



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. Wetterschutzhüllen

Unsere Wetterschutzhüllen aus 100 Prozent spinngefärbtem Polyester sind äußerst beständig, wasserdicht und farbecht. *Geeignet für den Classic und den Big Joe.*

2. Ersatzdichtungssets

In diesem Ersatzdichtungsset finden Sie unsere hauseigene Dichtung in einem günstigen und leicht zu montierenden Bausatz. *Geeignet für den Classic und den Big Joe.*

4. Edelstahl-Grilltisch

Unser Edelstahl-Grilltisch verwandelt Ihren Grill in ein stilvolles Möbel mit viel Stauraum für Ihr Grillzubehör. *Geeignet für den Classic und den Big Joe.*

DAS PASSENDE OUTFIT

Joe-Kollektion



1



4



7



1. T-Shirt mit Joe-Logo

Erhältlich in weiß, grau und rot in den Größen S-3XL.

4. Stoke The Fire T-Shirt (Grau)

Erhältlich in den Größen S-3XL.

7. Twill-Kappe im Casual-Stil

Erhältlich in schwarz und charcoal. Mit Einstellriemen.

2



5



8



2. Fire It Up T-Shirt (Rot)

Erhältlich in den Größen S-3XL.

5. Low & Slow T-Shirt (Weiß)

Erhältlich in den Größen S-3XL.

8. Poly Performance-Kappe

Erhältlich in weiß. Mit Einstellriemen.

3



6



9



3. The First Name T-Shirt (Schwarz)

Erhältlich in den Größen S-3XL.

6. Nike Golf Shirt

Erhältlich in weiß, schwarz und premium grau. Herrengrößen S-3XL, Damengrößen S-2XL.

9. Kappe Joe im klassischen Baseball-Stil

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

DAS FEUER ENTFACTHEN.

UND DANN BÄNDIGEN.





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

KAMADOJOE.DE.COM

