KAMADOJOE®

PRINTEMPS/ÉTÉ 2016

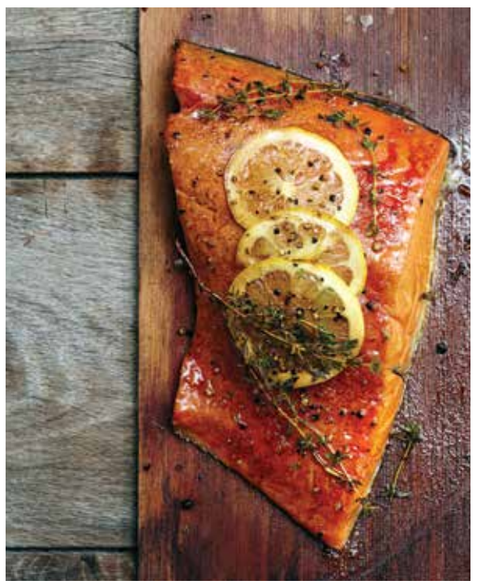
LE FEU EST UN PHÉNOMÈNE CAPTIVANT ET SÉDUISANT AVEC SES SUPERBES FLAMMES NOUS FOURNISSANT UNE TRÈS BONNE CHALEUR. LE FEU CHANGE NOTRE FAÇON DE CUISINER. IL NOUS DIVERTIT ET NOUS APPORTE DU RÉCONFORT. C'EST UNE MAGIE PRIMITIVE ET PUISSANTE QUI NOUS ATTIRE ET CETTE MAGIE EST AU COEUR DE CHAQUE BARBECUE KAMADO JOE.

Le feu de charbon dans un barbecue Kamado Joe est un excellent moyen de fumer, de saisir et la façon parfaite de cuisiner des viandes tendres et délicieuses, griller vos légumes à point et obtenir des pizzas croustillantes. C'est aussi une excellente manière de relaxer, de reconnecter avec votre famille, vos amis, et une manière enrichissante de raviver les plaisirs de la cuisson sur charbon de bois.

UNE TRADITION ENFLAMMÉE

Style de cuisson Kamado

Le style de cuisson Kamado existe depuis des siècles en Asie; Kamado l'a amélioré. Kamado Joe est un barbecue en céramique à paroi épaisse conférant une saveur incomparable aux viandes, poissons et légumes. L'air circule à travers la cuve en céramique et est ventilé par le dôme, créant une convection parfaite. Les morceaux de charbon s'enflamment pour fournir la fumée et la chaleur. Kamado Joe est fier d'appuyer cette tradition, tout en modernisant le style classique du gril avec un savoir-faire incomparable, des accessoires innovateurs et une vaste gamme de surfaces de cuisson polyvalentes.



SYSTÈME DE CUISSON POLYVALENT

Divide & Conquer

Notre système de cuisson breveté Divide & Conquer™ vous permet d'ajuster la surface de cuisson selon vos besoins. Les grilles et déflecteurs de chaleur sont conçus en demi-lune et peuvent être disposés sur plusieurs niveaux, ce qui vous rend libre de cuire divers aliments de styles différents et à des températures différentes en même temps. Vous obtiendrez ainsi un repas parfait et équilibré.

Pièces pour le système

Support de cuisson flexible

Grilles de cuisson en demi-lune

Déflecteurs de chaleur en demi-lune

Support (accessoire) "X Rack"

Espace de cuisson élargi
Notre design à plusieurs niveaux vous permet de maximiser votre surface de cuisson. Les plaques étagées doublent votre espace de grillage rendant la cuisson des viandes et des légumes plus facile et vous permettent de cuire d'autres plats d'accompagnement simultanément.

Zones de chaleur variées
Créez vos propres zones de chaleur variées dans le Kamado avec les déflecteurs de chaleur en demi-lune— un design innovateur bloquant partiellement la chaleur pour fournir à la fois une chaleur indirecte et une flamme dégagée (directe).

Surfaces de cuisson personnalisées
Nos surfaces de cuisson en demi-lune améliorent la saveur de n'importe quelle recette— peu importe si vous voulez saisir un steak sur la plaque de fonte ou protéger un poisson fragile. Nous avons ce qu'il faut pour réussir toutes vos cuissons.

SAVOIR-FAIRE INCOMPARABLE ET INNOVATION

Kamado Joe Classic™ 18”

Qualité et innovation sont les 2 mots qui définissent le mieux le Kamado Joe. Le Classic Joe comprend une cuve en céramique à paroi épaisse résistante à la chaleur qui enferme la fumée et l’humidité à n’importe quelle température. Sous le dôme, une grille de cuisson vaste, fabriquée à partir d’acier inoxydable 304, fournit amplement d’espace pour 10 à 12 poitrines de poulet. Nos autres caractéristiques de base incluent le système de cuisson polyvalent Divide & Conquer, un chariot robuste en fonte avec roulettes, un dessus en fonte pour l’ajustement de la température et un bac à cendres coulissant breveté pour un nettoyage facile.

Inclus:

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

Thermomètre encastré

Poignée/tablettes de côté pliantes avec fini en polyéthylène

Système de cuisson polyvalent Divide & Conquer

Bac à cendres coulissant breveté

Pince pour la grille

Tisonnier

Kamado Joe Classic™ 18”

Dimensions:

Avec tablettes levées: 46.5” L x 48” H x 28” P

Avec tablettes abaissées: 22” L x 48” H x 28” P

Big Joe™ 24”

Le Big Joe comprend tout ce que le Classic Joe vous offre, mais en plus gros : mêmes accessoires, caractéristiques et composantes. Le séparateur de cuve inclus avec le Big Joe vous permet de diviser la chambre de combustion pour une économie de charbon.

Dimensions:
Avec tablettes levées: 50” L x 54” H x 31” P
Avec tablettes abaissées: 27” L x 54” H x 31” P

Autoportant™

Vous voulez un espace de cuisson plus vaste? Choisissez le barbecue autoportant Kamado Joe pouvant être encastré dans votre cuisine extérieure ou dans nos fameuses tables de cuisson. Disponible en version Classic 18” ou Big Joe 24”, le barbecue autoportant vous offre le même savoir-faire incomparable et comprend un dessus, des poignées, des bandes et une charnière en acier inoxydable. Durable et polyvalent, le barbecue autoportant à être encastré conviendra à merveille avec n’importe quelle idée de configuration permanente.

Inclus:
Barbecue en céramique 18” ou 24” de qualité supérieure avec caractéristiques en acier inoxydable
Thermomètre encastré
Système de cuisson flexible Divide & Conquer
Bac à cendres coulissant breveté
Pince pour la grille
Tisonnier

Dimensions:
Classic Joe: 22” L x 31.5” H x 28.5” P
Big Joe: 27” L x 34.75” H x 34.25” P

Illustré avec table en eucalyptus (vendue séparément)

Dimensions:
34.5” H x 60” L x 30” P

Joe Jr.™

Vous pourrez obtenir une expérience de cuisson unique pour la toute première fois avec le barbecue portatif innovateur, le Joe Jr! Parfait pour les pique-niques, les partys de piscine, le camping, et plus encore, le Joe Jr. pèse seulement 68 livres et supporte un espace de cuisson de 148.5 po^2— vous aurez amplement d’espace pour cuisiner un poulet sur une cannette de bière accompagné de vos légumes favoris. La cuve en céramique à paroi épaisse enferme la fumée, l’humidité et la saveur. Le déflecteur de chaleur permet aux cuisiniers d’expérimenter la chaleur indirecte pour une cuisson plus polyvalente.

Dimensions:
Avec le socle: 19.75” L x 27” H x 20.75” P
Sans le socle: 16” L x 22” H x 20.75” P

Inclus:
Barbecue en céramique 13.5” de qualité supérieure avec socle en fonte
Thermomètre encastré
Grille de cuisson en acier inoxydable 304
Déflecteur de chaleur en céramique
Pince pour la grille
Tisonnier

ERIKA

AU COEUR DE CHAQUE KAMADO JOE

Charbon de bois, bois de fumage et allumeurs

1

2

3

4

5

Le feu et la fumée sont les deux meilleures caractéristiques définissant le style de cuisson Kamado. C'est pourquoi nous avons fait de gros efforts pour trouver et créer les meilleurs charbons, copeaux de bois et allumeurs. Notre gamme de combustibles et d'outils de qualité supérieure facilitent l'allumage du barbecue et donnent de la saveur à vos aliments.

1. Charbon de bois
Ce charbon de bois franc, provenant de l'Argentine, donne une combustion plus propre, brûle plus longtemps et plus chaudement que n'importe quel charbon sur le marché. Vous obtiendrez une économie intéressante.

2. Bois de fumage
Nos copeaux et morceaux proviennent de différents types de bois, chacun conférant sa propre saveur distincte : pomme, cerise, noyer, érable, chêne et pecan.

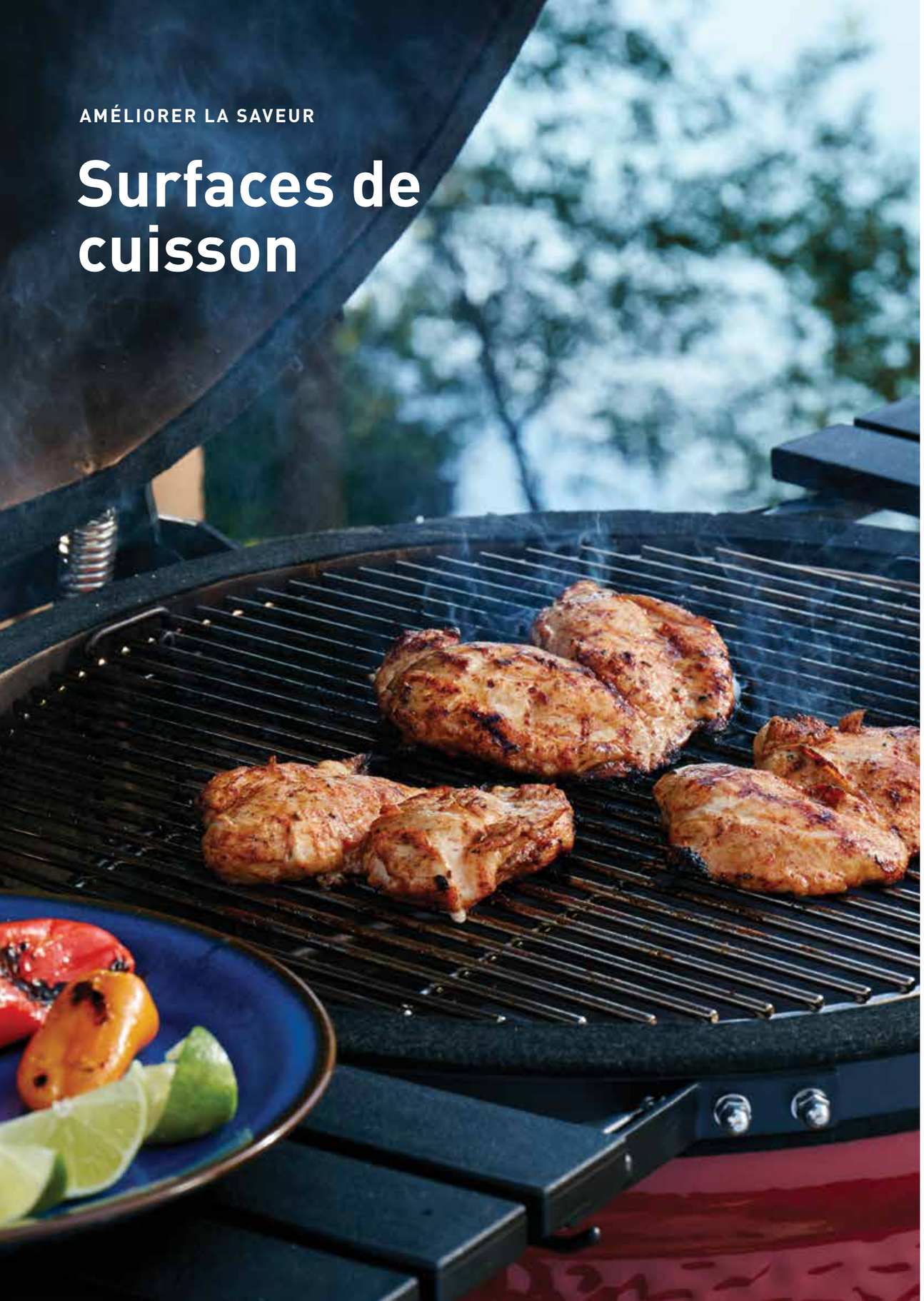
3. Allume-feux
Nos allume-feux de qualité supérieure sont créés avec de la cire de paraffine et sont en forme de cubes. Ils brûlent plus proprement, sont respectueux de l'environnement, moins odorants et sans arrière-goûts chimiques.

4. Allumeur électrique à air chaud Joe Blow
C'est la façon la plus rapide d'allumer votre Kamado Joe. L'allumeur électrique Joe Blow utilise l'air chaud et un ventilateur puissant pour enflammer le charbon de bois en aussi peu que 3 minutes.

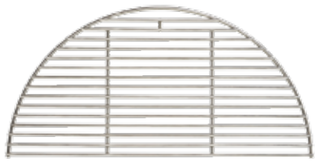
5. Allumeur électrique
Vous pouvez allumer votre barbecue rapidement avec 600 watts d'électricité délivré directement au charbon de bois. Notre design à trois boucles et l'élément en angle en acier inoxydable vous garantissent le meilleur contact pour obtenir un allumage sûr et rapide.

AMÉLIORER LA SAVEUR

Surfaces de cuisson



Kamado Joe vous offre une gamme de surfaces de cuisson en demi-lune idéales pour divers ingrédients et préparations — pouvant être utilisées dans des combinaisons infinies correspondant à vos besoins et à vos styles de grillades.



Grille de cuisson en demi-lune incluse
La grille de cuisson en demi-lune en acier inoxydable est faite avec des tiges fines pour faciliter le passage de la chaleur radiante et ainsi la cuisson au charbon. *Disponible pour les barbecues Classic et Big Joe.*

Grille de cuisson en fonte
Une excellente rétention de chaleur et une durabilité à long terme rendent la fonte idéale pour vos cuissons, améliorent vos grillades et conservent la saveur de vos aliments. *Disponible pour les barbecues Classic et Big Joe.*

Plaque de cuisson réversible en fonte
Cette plaque de cuisson à 2 côtés vous offre une surface lisse et une surface côtelée, pour cuisiner selon vos besoins. *Disponible pour les barbecues Classic et Big Joe.*

Grille de cuisson en acier inoxydable découpée au laser
Cette surface à double épaisseur, découpée au laser et en acier inoxydable est ultra-lisse et idéale pour cuire uniformément le poisson et les légumes. *Disponible pour les barbecues Classic et Big Joe.*

Pierre à savon canadienne
Cette épaisse pierre fournit une cuisson uniforme avec peu de poussées de flamme ("flare-ups") tout en permettant aux viandes de cuire dans leurs propres jus. *Disponible pour les barbecues Classic et Big Joe.*

Extension
S'installant directement sur le dessus de la grille de cuisson avec un dégagement de 4 pouces, cet accessoire élargit la surface de cuisson de votre gril jusqu'à 60 pourcent. *Disponible pour les barbecues Classic et Big Joe.*

UNE TRADITION RÉINVENTÉE

JoeTisserie

Le JoeTisserie est un nouvel accessoire innovateur créé par l'équipe qui a révolutionné les cuissons avec les BBQ Kamado. Le JoeTisserie vous offre l'opportunité de cuisiner à l'intérieur de notre cuve de céramique réputée, avec notre nouveau tournebroche. Le résultat est incroyable! Vous obtiendrez des viandes juteuses, tendres et fumées à point. Vous en aurez l'eau à la bouche! De plus, son moteur est silencieux, puissant et il permet au tournebroche de soutenir jusqu'à 40 livres de vos aliments préférés. Notre accessoire ingénieux vous permet même de maintenir le dôme scellé, ce qui vous offre une rétention de chaleur optimale. Le tournebroche est durable, facile à installer et il dispose de fourchettes rapidement ajustables pour équilibrer. De plus, la rotation constante et stable préserve les jus naturels des viandes pour une cuisson uniforme.

Inclus:

Tournebroche et fourchettes en acier inoxydable 304

Anneau en aluminium

Moteur de 120 V

CUISSON POLYVALENTE

Outils spécialisés

Kamado Joe vous offre différents outils pour cuisiner au charbon afin de vous permettre d'obtenir des pizzas croustillantes, des dindes rôties à point, juteuses et plus encore.

1. Pelle à pizza
Avec son bord biseauté en bois conçu pour se glisser facilement sous une croûte à pizza et la déposer dans une assiette sans trop d'efforts, notre pelle à pizza est l'outil de service parfait.

2. Couteau à pizza
La lame longue et légèrement courbée de ce couteau rend le tranchage de la pizza facile et la poignée sur le dessus vous permet une prise avec une seule main.

3. Plaque à pizza en céramique
Pour obtenir une croûte à pizza parfaite à chaque fois, nous avons conçu cette plaque en céramique pour distribuer la chaleur uniformément et absorber l'excès d'humidité. *Disponible en 2 grandeurs pour les barbecues Classic et Big Joe.*

4. Plaque à pizza "Deep Dish"
Notre plaque à pizza "Deep Dish" permet aux passionnés de servir de l'excellente pizza, de la paella, des repas en casserole et du pain. Vous en aurez l'eau à la bouche.

5. Wok en fonte
Avec une rétention de chaleur supérieure et un poids équilibré, ce wok en fonte est idéal pour les sautés ou le grillage des petites viandes, des fruits de mer ou des légumes.

6. Cocotte en fonte
Cet ensemble de cuisson à paroi épaisse est l'outil primordial utilisé par les chefs cuisiniers de plein air et est excellent pour les soupes, les ragoûts, les chilis et même les pâtés.

7. Support pour côtes levées
Notre support pour côtes levées optimise l'espace de grillage pour permettre à de grandes quantités de côtes levées de cuire uniformément. Le support peut aussi être utilisé pour griller des cuisses de poulet, des côtelettes de porc, et plus encore.

8. Support pour poulet
Le support robuste pour poulet peut contenir 16 onces de bière et est conçu pour supporter toutes sortes de volailles. Il fonctionne avec n'importe quelle méthode de cuisson.

POUR DES METS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Assaisonnements, mélanges et épices

Notre gamme de mélanges maison, assaisonnements et sauces est faite à partir d'ingrédients de qualité supérieure. Nous utilisons seulement du sel kasher et du jus de canne évaporé organique, aidant les viandes à caraméliser et à équilibrer les saveurs. Tous nos assaisonnements, nos mélanges et nos sauces ne contiennent aucun MSG et aucun gluten.

Assaisonnements
Beurre à l'ail
Sel et poivre de mer
Volaille
Steak
Légumes

Mélanges pour les viandes (marinades sèches)
Poitrine de boeuf
Barbecue au miel
Pêche
Paprika fumé
Marinade épicée

Sauces
Épicée
Originale
Fumée

AMÉLIORER VOTRE BARBECUE

Pièces et accessoires

Nous sommes fiers de livrer chaque Kamado Joe avec tout ce que vous avez besoin virtuellement pour commencer à griller. Nous sommes aussi grandement fiers d'offrir les pièces et accessoires de qualité supérieure dont vous avez besoin pour tirer la meilleure partie de votre gril.

1. Ensembles améliorés de poignée/ tablettes en polyéthylène
Rafraîchissez le look de votre Kamado Joe avec les nouvelles tablettes ultra-durables en polyéthylène et une poignée agréable au toucher. *Disponible pour les barbecues Classic et Big Joe.*

2. Ensemble de remplacement du joint d'étanchéité en feutre
Cet ensemble de remplacement vous offre notre joint de qualité supérieure dans un ensemble abordable et facile à installer. *Disponible pour les barbecues Classic et Big Joe.*

3. Housse pour le gril
Notre housse pour le gril est durable, à l'épreuve de l'eau et conçue avec du polyester afin de les empêcher de ternir. *Disponible pour les barbecues Classic et Big Joe.*

4. Table en acier inoxydable
Notre table en acier inoxydable vous est offerte pour le barbecue et est idéale pour ranger vos accessoires. *Disponible pour les barbecues Classic et Big Joe.*

Dimensions:
Classic Joe: 36.24" H x 48.5" L x 24.5" P
Big Joe: 37.2" H x 60.95" L x 30.7" P

PORTEZ-LES AVEC FIERTÉ

Équipement Joe

1. T-shirt avec logo Joe
Disponible de couleur blanc, gris et rouge et en tailles S–3XL.

2. T-shirt (rouge) Fire It Up
Disponible en tailles S–3XL.

3. T-Shirt (noir) The First Name
Disponible en tailles S–3XL.

4. T-shirt (gris) Stoke The Fire
Disponible en tailles S–3XL.

5. T-shirt (blanc) Low & Slow
Disponible en tailles S–3XL.

6. Polo pour le golf Nike
Disponible de couleur blanc, noir et gris premium en tailles pour hommes S–3XL et femmes S–2XL.

7. Casquette de sport sergée
Disponible de couleur noir et charbon. Comprend une sangle ajustable.

8. Casquette en polyester
Disponible de couleur blanc. Comprend une sangle ajustable.

9. Casquette Joe avec dos en maille
Disponible de couleur charbon/blanc et noir/charbon. Comprend une sangle ajustable.

ALLUMEZ LE FEU, DÉTENDEZ-VOUS

ET PASSEZ UN AGRÉABLE MOMENT

2865 North Berkeley Lake Road NW, Suite 6, Duluth, GA 30096
Phone (877) 215-6299 Fax (678) 866-0643
KAMADOJOE.COM