

# CATALOGO 2024

Grill Temp:

350 °F



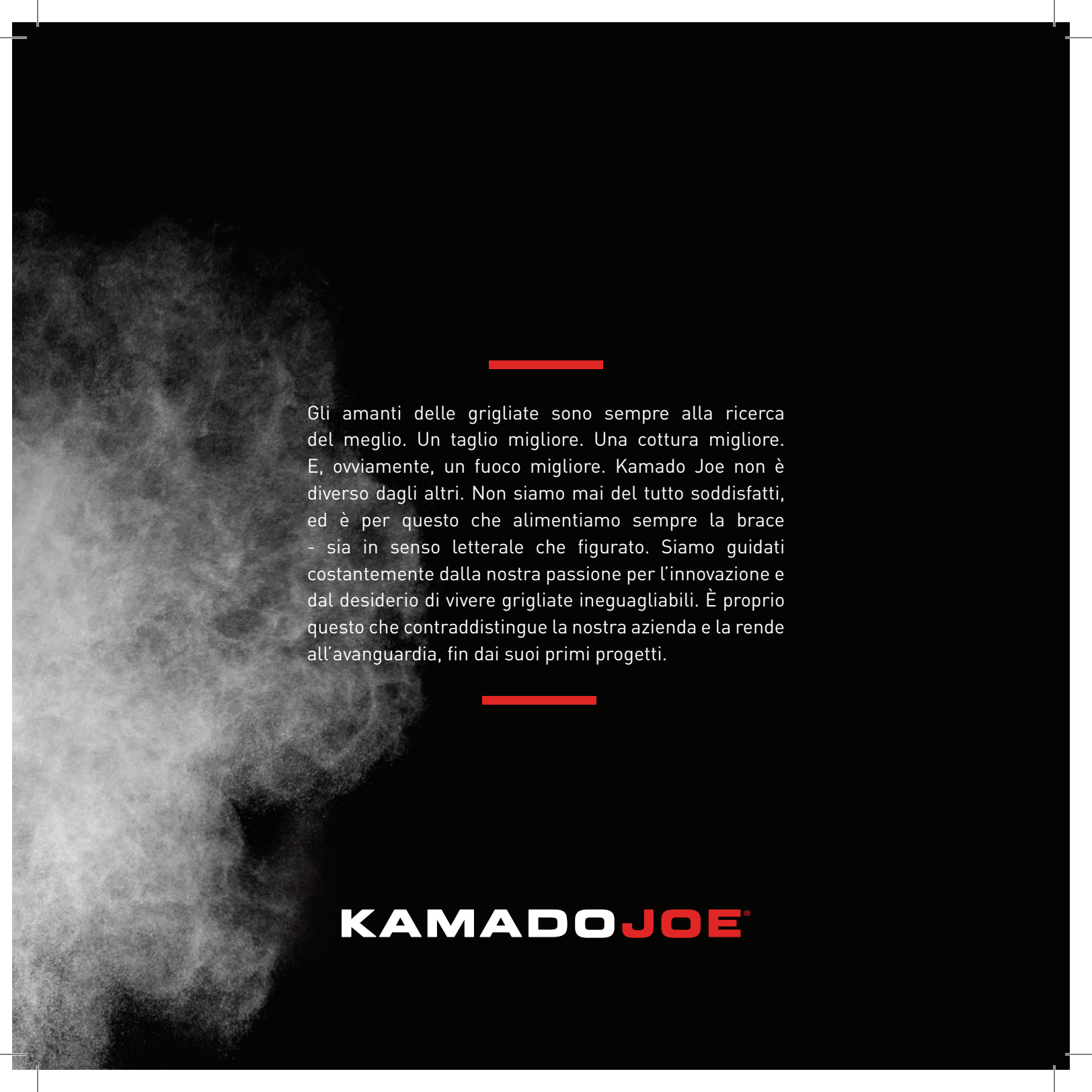
**KAMADO JOE**<sup>®</sup>

Ceramic Grills

**PASSIONE**

**BARBECUE**





---

Gli amanti delle grigliate sono sempre alla ricerca del meglio. Un taglio migliore. Una cottura migliore. E, ovviamente, un fuoco migliore. Kamado Joe non è diverso dagli altri. Non siamo mai del tutto soddisfatti, ed è per questo che alimentiamo sempre la brace - sia in senso letterale che figurato. Siamo guidati costantemente dalla nostra passione per l'innovazione e dal desiderio di vivere grigliate ineguagliabili. È proprio questo che contraddistingue la nostra azienda e la rende all'avanguardia, fin dai suoi primi progetti.

---

**KAMADOJOE®**

# MOLTO PIÙ CHE UN SEMPLICE METODO DI COTTURA

---

Il fuoco racchiuso in un Kamado Joe rosso fuoco non rappresenta solo il modo ideale per arrostitire, affumicare, rosolare o cuocere. E neppure il modo migliore per cuocere carne morbida e succosa, per preparare deliziose verdure grigliate o fragranti pizze. È anche un ottimo modo per rilassarsi. Un momento per riconciliarsi con parenti e amici. È un modo gratificante e autentico per ravvivare i piaceri semplici della cottura col fuoco.

Il kamado, una griglia dal sapore antico, di stampo asiatico, è un particolare barbecue che conferisce un sapore ricco e leggermente affumicato a carne, pesce e verdure. Rimasto praticamente immutato nel corso dei secoli, il kamado prevede l'ingresso dell'aria nel corpo in ceramica e la fuoriuscita attraverso la cupola ventilata; il carbone prende vita come fumo e calore. Kamado Joe è orgogliosa di attingere a quella tradizione, modernizzando il classico metodo di grigliatura con straordinari accessori innovativi e artigianali, e una vasta gamma di superfici di cottura. E fin dalla nostra prima esperienza di cottura, ci siamo resi conto che un kamado è molto più di una semplice griglia:

**Il kamado è uno stile di vita.**

---

**KAMADO JOE**





SMOKING

BBQ-ROASTING

STEAKHOUSE SEARING

SEARING



KAMADOJOE

°C

°F

INTRODUZIONE

# SLÖROLLER

## CAMERA AFFUMICATURA IPERBOLICA



Primo nel suo genere, il rivoluzionario SlöRoller sfrutta la tecnologia brevettata ad Harvard per trasformare il vostro Kamado Joe in uno dei migliori affumicatori a livello globale. Grazie all'aumento del flusso d'aria e della pressione interna, il design aerodinamico dello SlöRoller crea onde di fumo e calore che ruotano e ricircolano. Il risultato è un innovativo "ciclo del fumo", che avvolge il cibo in nuvole di fumo dall'aroma di legno, con un contatto 20 volte maggiore rispetto alla classica affumicatura con un solo getto di fumo, che passa sul cibo solo una volta.

### LA CAMERA SLÖROLLER TRASFORMA LA DINAMICA INTERNA.

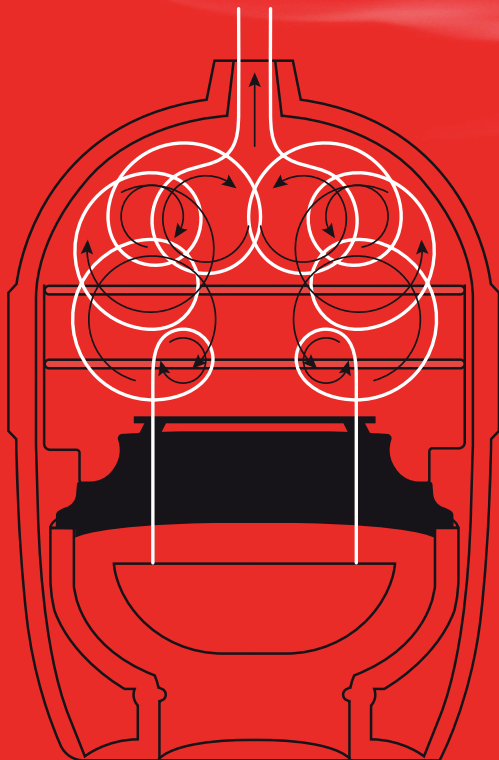
**CONTATTO 20 VOLTE  
SUPERIORE RISPETTO  
AL TRADIZIONALE  
RICIRCOLO DI FUMO**

**RIDUZIONE DELL'80%  
DELLA VARIAZIONE  
DI TEMPERATURA  
INTERNA**

**AUMENTO DEL 33%  
DELLA SUPERFICIE  
DI COTTURA ALLA  
TEMPERATURA  
DESIDERATA**

**VELOCITÀ DEL FLUSSO  
D'ARIA INTERNO  
RADDOPPIATA**

# INTENSO AROMA DI LEGNO E DISTRIBUZIONE UNIFORME DEL CALORE



FLUSSO ARIA CICLONICA PER IL RICIRCOLO DI FUMO E CALORE

SENZA  
SLÖROLLER

**22°C**

variazione temp  
sulla superficie  
di cottura

**50%**

della superficie di  
cottura entro 3°C  
dalla temperatura  
desiderata



CON SLÖROLLER

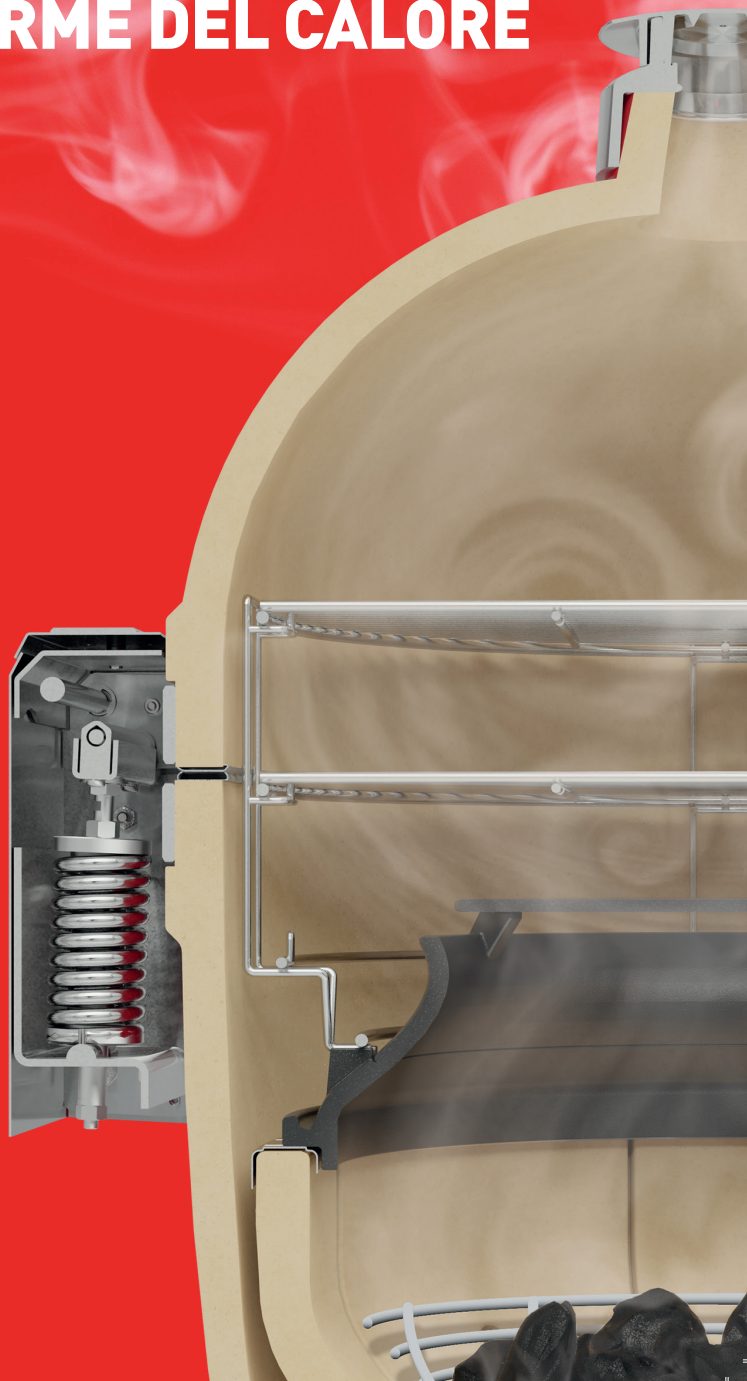
**5°C**

variazione temp  
sulla superficie  
di cottura

**83%**

della superficie di  
cottura entro 3°C  
dalla temperatura  
desiderata

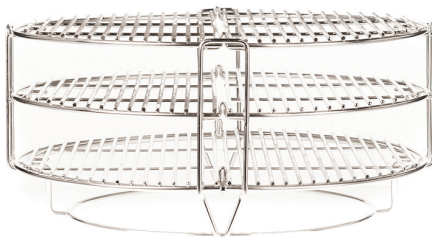
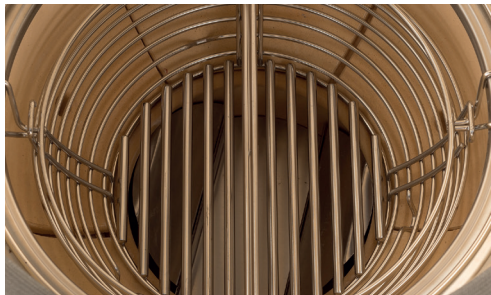
DISTRIBUZIONE DEL CALORE SULLA SUPERFICIE DI  
COTTURA



# BIG JOE III







Caratterizzato dallo stesso design e dalla stessa, eccezionale funzionalità del Classic III, ma con una superficie di cottura ancora più grande, il Big Joe III è un kamado versatile, perfetto per le famiglie numerose o gruppi di amici. Sufficientemente grande per affumicare 3 intere stecche di costine, anche questo modello prevede, di serie, la rivoluzionaria SlöRoller Hyperbolic Smoke Chamber per una perfetta cottura lenta, il nuovo Sistema di cottura flessibile a 3 livelli Divide & Conquer® e il carrello premium ri-progettato.



# KAMADOJOE®

## INCLUDE

Base in ceramica Premium Ø 61cm  
Robusto Carrello su ruote in acciaio zincato  
SlöRoller Hyperbolic Smoke Chamber brevettata  
Sistema di cottura flessibile a 3 livelli Divide & Conquer® con 2 griglie in acciaio inox

Cerniera air lift regolabile brevettata  
Sfiato superiore Kontrol Tower  
Braciere AMP  
Cestello per carbone in acciaio inox 304  
Griglie per cottura in acciaio inox 304  
Gancio di chiusura in acciaio inox 304

Guarnizione in fibra di vetro a rete metallica  
Cassetto estraibile brevettato per la cenere  
Termometro integrato  
Maniglia in HDPE  
Ripiani laterali pieghevoli in alluminio verniciato a polvere  
Pinza per le griglie  
Attrezzo per la cenere

# CLASSIC III

---





Il nostro Kamado Joe Classic III include una grande innovazione: il rivoluzionario SlōRoller Hyperbolic Smoke Chamber (camera di affumicatura brevettata) Sfruttando la potenza della tecnologia del flusso d'aria ciclonico per controllare il fumo e il calore, l'accessorio SlōRoller è stato progettato per perfezionare il gusto e la consistenza del cibo nelle cotture lente fino a una temperatura di 260°C, e può essere facilmente sostituito con i deflettori di calore quando si rosola o si griglia a temperature più elevate. Come il suo predecessore, il Classic II, presenta un guscio dalle pareti spesse, resistente al calore, che trattiene il fumo e umidità a qualsiasi temperatura.

Il coperchio a cupola è dotato della Cerniera ad apertura bilanciata e regolabile, del Kontrol Tower, lo sfiato superiore resistente e ad alta precisione, mentre l'ampia superficie di cottura sottostante è realizzata con acciaio inox 304 di alta qualità. Fra le altre innovazioni brevettate di Kamado Joe fornite di serie con il Classic III, figurano il Sistema di cottura flessibile a 3 livelli Divide & Conquer® con un cestello per il carbone in acciaio inox, ripiani laterali in alluminio resistente al calore e verniciati a polvere, un robusto carrello su ruote realizzato in acciaio zincato resistente alle intemperie, il nostro innovativo braciere AMP, e un cassetto estraibile brevettato per la cenere, facile da pulire.

## INCLUDE

- Base in ceramica Premium Ø 46cm
- Robusto Carrello su ruote in acciaio zincato
- SlōRoller Hyperbolic Smoke Chamber brevettata
- Sistema di cottura flessibile 3 livelli Divide & Conquer® con 2 griglie in acciaio inox

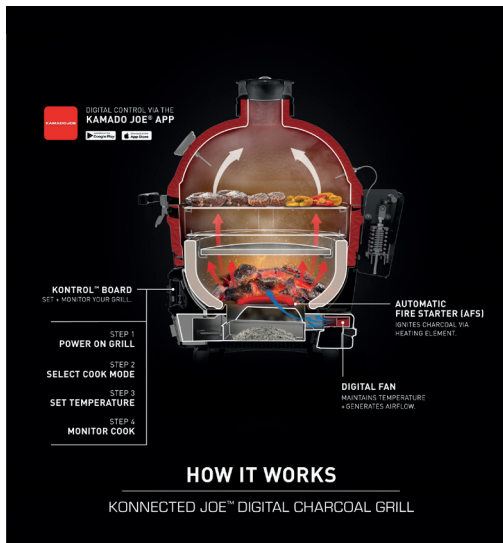
- Cerniera air lift regolabile brevettata
- Sfiato superiore Kontrol Tower
- Braciere AMP
- Cestello per carbone in acciaio inox 304
- Griglie per cottura in acciaio inox 304
- Gancio di chiusura in acciaio inox 304

- Guarnizione in fibra di vetro a rete metallica
- Cassetto cenere estraibile brevettato
- Termometro integrato
- Maniglia in HDPE
- Ripiani laterali pieghevoli in alluminio verniciato a polvere
- Pinza per le griglie
- Attrezzo per la cenere

NOVITÀ

# KONNECTED JOE





## IL KAMADO DIVENTA COMPLETAMENTE DIGITALE

La nuova era del kamado completamente digitale inizia da qui, da Kamado Joe Konnected Joe. Il Konnected Joe rende facile l'accensione del carbone in quanto ha l'accenditore integrato. Basta premere il pulsante Automatic Firestarter (AFS) per accendere la carbonella, impostare la temperatura di cottura desiderata con la Kontrol Board™ digitale o l'App Kamado Joe e lasciare che la Kontrol Fan™ ovvero il ventilatore integrato faccia il resto. Grazie alle molteplici funzioni di cottura, il Konnected Joe vi permette di lavorare in completa sicurezza sia che si stia grigliando alimenti espressi oppure che lo si utilizzi come affumicatore o come forno a carbone. La modalità di cottura automatica offre un controllo digitale completo, oppure provate la modalità Classic, per un'esperienza Kamado tradizionale.

La griglia kamado Konnected Joe è ideale per qualsiasi tipo di ristorazione e per qualsiasi tipologia di cottura nonchè di alimento. l'attuale versione di Konnected Joe è realizzata sulla base del modello Kamado Joe Classic III quindi con una griglia di cottura da 46 cm di diametro.

### INCLUDE

**Pulsante AFS** (Automatic Fire Starter) per accendere istantaneamente il carbone  
Pannello di controllo digitale con grafici della temperatura, avvisi e modalità di cottura multiple

Grazie all'app Kamado Joe puoi impostare temperatura e tempo, monitorare le sonde della carne e scoprire nuove ricette

**Kontrol Fan** mantiene automaticamente la temperatura desiderata da 107° C a 370° C  
La ventola superiore **Kontrol Tower™**

mantiene un'impostazione dell'aria costante durante l'apertura e la chiusura della cupola

Include maniglie di sollevamento per caricare e scaricare la griglia in modo facile e sicuro

La cerniera **Air Lift™** riduce significativamente il peso della cupola

Sistema di cottura **Divide & Conquer®** a 2 livelli per cucinare vari cibi a diverse temperature

Carrello per griglia in acciaio verniciato a polvere per carichi pesanti con ruote bloccabili

Altri accessori inclusi: chiusura in acciaio inossidabile, focolare avanzato multi-pannello (AMP), griglie di cottura in acciaio inossidabile, ripiani laterali pieghevoli in alluminio, pinza per griglia, strumento per la cenere, 2 deflettori di calore e 1 sonda per carne.



# BIG JOE II™

Caratterizzato dallo stesso design e dalla stessa, eccezionale funzionalità del Classic II™, ma con una superficie di cottura ancora più grande, il Big Joe II™ è il più versatile dei nostri kamado, perfetto per le famiglie numerose o gruppi di amici.

## INCLUDE

Base in ceramica Premium Ø61cm  
con Carrello in ghisa & ruote bloccanti  
Sistema di cottura flessibile a 2 livelli  
Divide & Conquer®  
Cerniera air lift regolabile brevettata  
Sfiato superiore Kontrol Tower

Gancio di chiusura in acciaio 304 per  
Braciere AMP  
Guarnizione in fibra di vetro  
Cassetto per la cenere estraibile  
brevettato  
Termometro integrato

Maniglia in HDPE  
Ripiani laterali pieghevoli in acciaio  
verniciato a polvere  
Pinza per le griglie  
Attrezzo per la cenere



# CLASSIC II™

Il Kamado Joe Classic II™, presenta un guscio dalle pareti spesse, resistente al calore, che trattiene il fumo ed umidità a qualsiasi temperatura. Il coperchio a cupola è dotato della Cerniera air lift regolabile e del Kontrol Tower, lo sfiato superiore resistente e ad alta precisione, mentre l'ampia superficie di cottura sottostante è realizzata con acciaio inox 304 di alta qualità. Fra le altre innovazioni fornite standard con il Classic II™ figurano il Sistema di cottura flessibile a 2 livelli Divide & Conquer®, il nostro innovativo braciere a 5 pannelli AMP, un robusto carrello su ruote realizzato in ghisa e un cassetto estraibile brevettato per la cenere, facile da pulire.

## INCLUDE

Base in ceramica Premium Ø46cm  
con Carrello in ghisa & ruote bloccanti  
Sistema di cottura flessibile a 2 livelli  
Divide & Conquer®  
Cerniera air lift regolabile brevettata  
Sfiato superiore Kontrol Tower

Gancio di chiusura in acciaio 304 per  
Braciere AMP  
Guarnizione in fibra di vetro  
Cassetto per la cenere estraibile  
brevettato  
Termometro integrato

Maniglia in HDPE  
Ripiani laterali pieghevoli in acciaio  
verniciato a polvere  
Pinza per le griglie  
Attrezzo per la cenere

# CLASSIC I

---







Novità nella serie Classic di Kamado Joe dopo Classic II e Classic III; è la versione Classic I, più semplice ed accessibile, mantiene gli alti standard qualitativi che caratterizzano il marchio.

La griglia a carbone in ceramica in stile classico Kamado Joe è perfetta per le tipiche grigliate e per affumicare in cortile.

Il Classic Joe I ha funzioni integrate per cucinare senza problemi e una superficie di cottura regolabile da 46cm con il sistema di cottura flessibile Divide & Conquer® a 2 livelli.

Affumica 120° con un controllo preciso della temperatura utilizzando la nostra presa d'aria superiore regolabile oppure aumenta la temperatura sino a 400 ° C e scotta con calore diretto al sapore di carbone.

Completano la dotazione di serie del nuovo Classic I, il nostro innovativo braciere a 5 pannelli AMP, un robusto carrello su ruote in acciaio zincato e verniciato a polvere e un cassetto estraibile brevettato per la cenere, facile da pulire.

#### INCLUDE

- Base in ceramica Premium 46cm diametro con carrello in ghisa & ruote bloccanti
- sistema di cottura flessibile a 2 livelli
- Cerniera assistita con sistema a molle
- Sfiato superiore regolabile
- Braciere AMP
- Guarnizione in feltro

- Cassetto per la cenere estraibile brevettato
- Termometro integrato
- Maniglia in HDPE
- Ripiani laterali pieghevoli in acciaio verniciato a polvere
- Pinza per le griglie
- Attrezzo per la cenere



# JOE JR. PORTATILE E FLESSIBILE

Grazie all'innovativo Joe Jr. di Kamado Joe, la straordinaria esperienza di cottura kamado diventa portatile! Perfetto per il picnic, le feste in spiaggia o in piscina, il campeggio e molto altro, il modello Joe Jr. pesa solo 31 kg e vanta una superficie di cottura di 377 cmq - più che sufficiente per un pollo intero alla birra con verdure. Il corpo in ceramica a pareti spesse imprigiona al suo interno il calore, l'umidità e il sapore, mentre il deflettore di calore consente ai cuochi di sperimentare il calore indiretto per una cottura più flessibile.

## INCLUDE

Base in ceramica Premium Ø33cm  
con Supporto in ghisa  
Termometro integrato  
Griglia per cottura in acciaio inox 304

Deflettore di calore in ceramica  
Cassetto cenere  
Pinze Griglia  
Attrezzo per la cenere





# E DōJOE

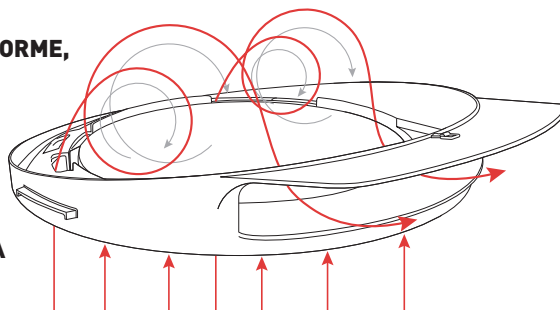
## DA GRIGLIA A FORNO, PER PREPARARE FACILMENTE LA PIZZA COME NEL FORNO A LEGNA

Una delle nostre ultime innovazioni, il robusto DōJoe in alluminio pressofuso, trasforma il vostro Kamado Joe nel migliore forno per pizza. I supporti integrati garantiscono una distanza precisa e ottimale fra i Deflettori di calore e la Pietra per la Pizza, assicurando una crosta croccante nella parte inferiore, mentre il flusso d'aria modificato intrappola il calore nella cupola, sopra la pizza, per una perfetta cottura della parte superiore. La combinazione fra flusso d'aria a convezione sopra e calore a conduzione sotto, crea un ambiente di cottura uniforme tutto attorno alla pizza, che cuoce così alla perfezione, per un risultato ottimale.

**CALORE COSTANTE E UNIFORME, SOPRA E SOTTO.**

**FACILE MONITORAGGIO DELLA PIZZA MENTRE CUOCE**

**CUOCERE PIÙ PIZZE SENZA NEPPURE APRIRE IL COPERCHIO A CUPOLA**



La particolare forma a cuneo del DōJoe permette di mantenere una temperatura costante da 200°C a 350°C, senza fatica - anche con il passare delle ore. Il particolare design permette anche di mettere e togliere le pizze senza aprire la cupola - eliminando così le fastidiose fluttuazioni di temperatura quando si cuociono più pizze.



# JOETISSERIE

Il robusto JoeTisserie in alluminio pressofuso sfrutta l'azione auto-irrorante di un girarrosto all'interno del vostro Kamado Joe con un potente ma silenzioso motore da 240V, che permette di preparare fino a 10 kg di pollo, costole o spalla di maiale. Semplice da installare e con forcelle facili da regolare per un perfetto bilanciamento, questo accessorio dalla particolare forma a cuneo permette ai cuochi di sigillare la cupola del kamado per una perfetta ritenzione del calore, mentre la rotazione costante conserva i succhi naturali della carne, per una cottura uniforme.

INCLUDE

Spiedo e Forchette in acciaio inox 304  
Anello in alluminio pressofuso  
Motore 240V



# CARBONELLA E LEGNI PER AFFUMICATURA

Il fuoco e il fumo sono i due elementi che contraddistinguono l'incredibile cottura kamado. Per questo ci siamo spinti molto lontano, per trovare e creare la carbonella e i pezzi di legno migliori al mondo. Perfezionata per garantire un'affidabilità e qualità costante, la nostra gamma di strumenti e combustibili premium semplifica ancora di più l'accensione del fuoco e l'utilizzo del vostro Kamado Joe.



## **Carbone Big Block**

Il nostro carbone Big Block XL viene prodotto da artigiani argentini per ottenere blocchi di carbone che non siano semplicemente più grandi, ma anche di migliore qualità - migliore tempo di combustione, migliore aroma, miglior fumo.



## **Legno per affumicatura**

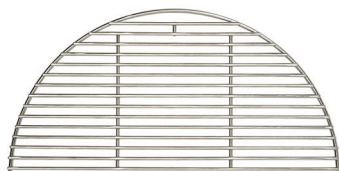
Decisi o delicati, i nostri pezzi di legno provengono da una vasta gamma di essenze: melo, ciliegio, noce americano, acero, quercia e pecan.



# SUPERFICI DI COTTURA

Le innovazioni della superficie di cottura di Kamado Joe inizia con le versatili griglie a mezzaluna in ghisa. Questo concetto innovativo ha continuato a ispirare una vasta gamma di superfici, adatte per i più svariati ingredienti e preparazioni - tutte possono essere utilizzate in infinite combinazioni, per adattarsi a qualsiasi stile ed esigenza.

*Disponibile per tutti i modelli Classic Big Joe.*



## Mezza griglia standard

La tradizionale griglia in acciaio inox è realizzata con aste sottili per permettere una migliore irradiazione di calore durante la grigliata.



## Griglia in ghisa

L'ottima ritenzione del calore e la lunga durata rendono la ghisa ideale per qualsiasi taglio, mentre i segni lasciati dalla griglia sigillano la carne e trattengono il sapore.



## Piastra reversibile in ghisa

La piastra a due lati offre una superficie liscia e una con nervature, perfetta per qualsiasi tipo di cottura.



## Acciaio inox Taglio Laser

Questa superficie a doppio spessore, in acciaio inox con taglio laser, è ultra-liscia e perfetta per la cottura uniforme di pesci delicati e verdure.



## Pietra ollare

Questa piastra resistente ai batteri e alle macchie offre una cottura uniforme con poche fiammate, in modo che la carne possa cuocere nei suoi propri succhi.



## Grill Expander

Poggiando direttamente sopra la griglia, con uno spazio utile di 10 centimetri, questo accessorio, lavabile in lavastoviglie, permette di aumentare fino al 60% la superficie di cottura della vostra griglia.

# UTENSILI SPECIALI, COMPONENTI DELLA GRIGLIA E ACCESSORI



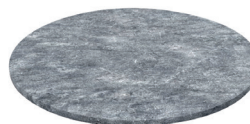
Siamo orgogliosi di consegnare ogni singolo Kamado Joe con tutto il necessario per iniziare subito a grigliare. Siamo lieti anche di offrire i componenti e gli accessori della massima qualità di cui potreste aver bisogno per ottenere il massimo dalla vostra griglia, ora e in futuro.



Pala per Pizza & Taglia Pizza



Pietra per pizza



Joe Jr. Pietra ollare



Piastra rosolatura



Cestello carbonella



Rib Rack



Supporto pollo



Sonde iKamand



Cestelli Joetisserie™



Copertura serie Classic



Copertura per serie Classic e Big Joe stand alone



Kit upgrade Ripiani & maniglie



Copertura Joe Jr.



**KAMADOJOE**<sup>®</sup>  
Ceramic Grills



EST. 1973

MASTERBUILT®



# ACCESSORI



**MB20081220**  
COVER GRAVITY SERIES



**MB20091222**  
SONDA INTERNA AGGIUNTIVA  
GS560/800/1050 DCS40



**MB20091221**  
GRIGLIA SCALDAVIANDE  
GS560



**MB20091220**  
KIT GIRAROSTO  
GD 560/800/1050





**DIGITAL CHARCOAL  
SMOKER 40**



**GRAVITY SERIES 800**



## MASSIMO SAPORE MINIMO SFORZO

La nuova rivoluzionaria GRAVITY SERIES è in grado di grigliare sia a basse temperature, raggiunge i 120° in soli 7 minuti che ad alte temperature sino a 370° in 15 minuti. Il serbatoio può contenere fino a 7 kg di carburante utilizzando sia carbone in pezzi, che bricchette per un utilizzo di oltre 8 ore continue. Con la semplice pressione di un pulsante, la ventola a controllo digitale sposta il flusso d'aria dalla tramoggia alla camera di cottura e mantiene la temperatura di cottura desiderata. Non porre limiti al tuo prossimo barbecue con il nostro sistema di grigliatura a carbone GravityFed™, mantieni la temperatura con precisione digitale tramite il pannello di controllo o il tuo dispositivo smart per garantire una cottura perfetta, ogni volta.



**GRAVITY SERIES 560**



**GRAVITY SERIES 1050**





69%  
TARGET TEMP: 130°  
PROBE 1

225°  
SET TEMP

1:18  
SET TIME

82°  
CURRENT TEMP  
TIME LEFT: 1:17

FLAVOR MAKER  
←

12:35

# CATALOGO 2024

