

KAMADOJOE®



BİR BARBEKÜDEN DAHA FAZLASI

Alev alev yanan Kamado Joe'nun içindeki ateş, sadece yavaş pişirme, tüksüleme, kavurma veya fırınlama için değildir. Sulu, lezzetli etler, kömürleşmiş sebzeler ve çıtır pizzalar pişirmenin mükemmel bir barbeküdür. Aynı zamanda keyiflenmek için eşsiz bir araçtır. Aileniz ve arkadaşlarınızla iyi iletişim kurmanın güçlü bir sebebi. Ateşle yemek pişirmenin basit zevkleriyle yeniden alevlendirmenin gerçek ve ödüllendirici bir yolu.

Eski bir Asya tarzı ızgara olan kamado, etlere, balıklara ve sebzelere zengin, tüksülü bir tat veren kalın duvarlı bir ocaktır. Yüzyıllardır nispeten değişmeyen bir kamado barbeküde, hava seramik gövdesinden girip, havalandırmalı kubbesinden dışarı çıkarırken; içerisindeki kömür de tüksü ve ısı olarak hayat bulur. Kamado Joe, barbekünün klasik tarzını benzersiz işçilik, yenilikçi aksesuarlar ve bir dizi kademeli pişirme ızgaraları ile modernize ederek bu eşsiz ocakta pişirme geleneğinden yararlanmaktan gurur duyar. Ve ilk barbekümüzden beri, bir kamadonun bir barbeküden çok daha fazlası olduğunu biliriz. —

kamado pişirmek bir yaşam tarzıdır.

KAMADOJOE®



EN YENİSİ

CLASSIC III

KJ15040921



PİŞİRME ALANI: 46 CM
PİŞİRME KAPASİTESİ: 7 - 9 KİŞİ
GENİŞLİK: 118 CM
YÜKSEKLİK: 128 CM
DERİNLİK: 76 CM
AĞIRLIK: 119 KG



Kamado Joe Classic III barbekü, en yeni aksesuar olan devrim niteliğindeki SloRoller Hiperbolik Çember ile birlikte gelir. Isı ve dumanı kontrol etmek için siklonik hava akımı teknolojisinin gücünden yararlanan SloRoller aksesuarı, 260°C'ye kadar düşük ve yavaş pişirme ile yiyeceklerin tadı ve dokusunu mükemmelleştirmek için tasarlanmıştır.

SloRoller daha yüksek sıcaklıklarda ızgara yapmak için ısı deflektör plakaları ile kolayca değiştirilebilir. Kendinden önceki Classic II'de olduğu gibi, herhangi bir sıcaklıkta, dumanda veya nemde kilitlenebilen kalın duvarlı, ısıya dayanıklı bir kabuğa sahiptir.

Tek parmakla açmanızı sağlayan **Havalı Kaldırma Menteşesi** ve geçirimsizlik sağlayan ultra hassas **Kontrol Kulesi Üst Havalandırmanın** yanında, 304 paslanmaz çelikten üretilmiş geniş pişirme ızgarası bulunmaktadır. Tüm bunlara ek olarak Classic III ile standart olarak gelen diğer tescilli Kamado Joe yenilikleri:

Paslanmaz çelik kömür ayırıcı sepet, **Üç Katmanlı Divide & Conquer® Esnek Pişirme Sistemi**, **İki Parça Isı Defletörü**, ısıya dayanıklı ve toz boyalı alüminyum yan raflar, hava koşullarına dayanıklı galvanizli çelikten yapılmış birinci sınıf tekerlekli araba, **Gelişmiş Çok Panelli Yanma Odası**, kolay temizlik için patentli sürgülü kül çekmeces, kül temizleme aparatı ve ızgara kaldırıcı.

DAHİLİ

- Premium Seramik Barbekü
- Ağır Yük Taşıyan Galvanize Çelik Kilitlenebilen Tekerlekli Araba
- Patentli SloRoller Hiperbolik Tütsü Çemberi
- 3-Kademeli Divide & Conquer® Esnek Pişirme Sistemi
- İki Parçalı Isı Deflektörü
- Havalı Süspansiyonlu Menteşe
- Hassas Kontrol Sağlayan Geçirimsiz Üst Hava Kapağı
- Gelişmiş Çok Panelli Yanma Odası
- 304 Paslanmaz Çelik Kömür Sepeti
- 304 Paslanmaz Çelik 46 cm Pişirme Izgarası
- 304 Paslanmaz Çelik Kilit
- Fiberglas Tel Örgü Conta
- Patentli Sürgülü Kül Çekmeces
- Dahili Termometre
- Katlanabilir Alüminyum Yan Raflar ve Tutma Kolu
- Izgara Kaldırıcı
- Kül Temizleme Aparatı

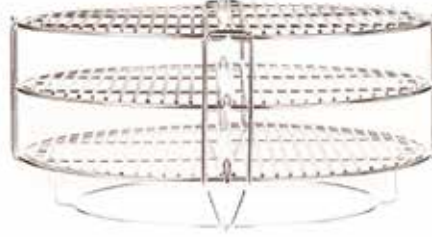
EN YENİSİ

BIG JOE III

KJ15041021

PİŞİRME ALANI: 61 CM
PİŞİRME KAPASİTESİ: 10 - 14 KİŞİ
GENİŞLİK: 148 CM
YÜKSEKLİK: 136 CM
DERİNLİK: 91 CM
AĞIRLIK: 221 KG





Classic III'ün aynı ödün vermeyen tasarımını ve işlevselliğini paylaşan, ancak daha fazla pişirme yüzeyi sunan Big Joe III, büyük aileler veya kalabalıkları eğlendirmek için mükemmel. Çok yönlü bir kamado. Üç tam raf ile tam bir kaburgayı düşük ısıda, yavaşça tütsülemek için yeterince büyük olan Big Joe III, mükemmel tütsülemeler için devrim niteliğindeki SlöRoller Hiperbolik Tütsü Çemberi, yeni 3 Seviyeli Divide & Conquer® Esnek Pişirme Sistemi ile standart olarak gelir. Ve yeniden tasarlanmış premium barbekü arabası da mevcut.

KAMADOJOE®

DAHİLİ

- Premium Seramik Barbekü
- Ağır Yük Taşıyan Galvanize Çelik Kilitlenebilir Tekerlekli Araba
- Patentli SlöRoller Hiperbolik Tütsü Çemberi
- 3-Kademeli Divide & Conquer® Esnek Pişirme Sistemi
- İki Parçalı Isı Deflektörü
- Havali Süspansiyonlu Menteşe
- Hassas Kontrol Sağlayan Geçirimsiz Üst Hava Kapağı
- Gelişmiş Çok Panelli Yanma Odası
- 304 Paslanmaz Çelik Kömür Sepeti
- 304 Paslanmaz Çelik 61 cm Pişirme Izgarası
- 304 Paslanmaz Çelik Kilit
- Fiberglas Tel Örgü Conta
- Patentli Sürgülü Kül Çekmecesesi
- Dahili Termometre
- Katlanabilir Alüminyum Yan Raflar ve Tutma Kolu
- Izgara Kaldırıcı
- Kül Temizleme Aparatı



PİŞİRME ALANI: 46 CM
PİŞİRME KAPASİTESİ: 7 - 9 KİŞİ
GENİŞLİK: 118 CM
YÜKSEKLİK: 122 CM
DERİNLİK: 71 CM
AĞIRLIK: 105 KG



CLASSIC II™

KJ23RHC

Kamado Joe Classic II™, her sıcaklıkta dumanı ve nemi hapseden kalın duvarlı, ısıya dayanıklı bir kabuğa sahiptir. Kolay açılır üst kapak, Havalı Kaldırma Menteşesi ve geçirimsiz, ultra hassas Kontrol Kulesi üst havalandırmasını içerirken, altında da paslanmaz çelikten üretilmiş geniş pişirme ızgarasını barındırmaktadır. Classic II™ ile standart olarak gelen diğer yenilikler arasında Divide & Conquer® Esnek Pişirme Sistemi, İki Parçalı Isı Deflektörü, Gelişmiş Çok Panelli Yanma Odası, alüminyum yan raflar, kilitlenebilir tekerlekli dökme demir barbekü ayağı ve kolay temizlik için patentli sürgülü kül çekmecesini yer alır.

DAHİLİ

- Premium Seramik Barbekü
- Ağır Yük Taşıyan Döküm Demir Kilitlenebilir Tekerlekli Araba*
- Divide & Conquer® Esnek Pişirme Sistemi
- İki Parçalı Isı Deflektörü
- Havalı Süspansiyonlu Menteşe
- Hassas Kontrol Sağlayan Geçirimsiz Üst Hava Kapağı
- Gelişmiş Çok Panelli Yanma Odası
- 304 Paslanmaz Çelik 46 cm Pişirme Iızgarası
- 304 Paslanmaz Çelik Kilit
- Fiberglas Tel Örgü Conta
- Patentli Sürgülü Kül Çekmecesini
- Dahili Termometre
- Katlanabilir Alüminyum Yan Raflar* ve Tutma Kolu
- Izgara Kaldırıcı
- Kül Temizleme Aparatı

KJ23NRHC - Classic Joe II Stand Alone
*(*Tekerlekli araba ve yan raflar hariç)*





PİŞİRME ALANI: 61 CM
PİŞİRME KAPASİTESİ: 10 - 14 KİŞİ
GENİŞLİK: 148 CM
YÜKSEKLİK: 136 CM
DERİNLİK: 91 CM
AĞIRLIK: 169 KG



BIG JOE II™

BJ24RHC

Classic II™'nin aynı ödün vermeyen tasarımını ve işlevselliğini paylaşan, ancak daha fazla pişirme yüzeyi sunan Big Joe II™, en çok yönlü kamadomuzdur. Büyük aileler veya kalabalık aktiviteler için mükemmeldir.

DAHİLİ

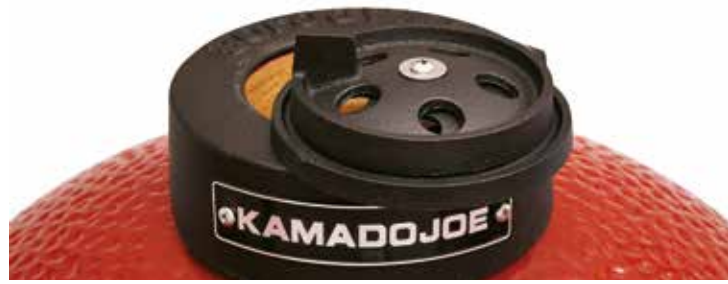
- Premium Seramik Barbekü
- Ağır Yük Taşıyan Döküm Demir Kilitlenebilir Tekertelekli Araba*
- Divide & Conquer® Esnek Pişirme Sistemi
- İki Parçalı Isı Deflektörü
- Havalı Süspansiyonlu Menteşe
- Hassas Kontrol Sağlayan Geçirimsiz Üst Hava Kapağı
- Gelişmiş Çok Panelli Yanma Odası
- 304 Paslanmaz Çelik 61 cm Pişirme Izgarası
- 304 Paslanmaz Çelik Kilit
- Fiberglas Tel Örgü Conta
- Patentli Sürgülü Kül Çekmecesi
- Dahili Termometre
- Katlanabilir Alüminyum Yan Raflar* ve Tutma Kolu
- Izgara Kaldırıcı
- Kül Temizleme Aparatı

BJ24NRHC - Big Joe II Stand Alone
(*Tekerlekli araba ve yan raflar hariç)





PİŞİRME ALANI: 46 CM
PİŞİRME KAPASİTESİ: 7 - 9 KİŞİ
GENİŞLİK: 118 CM
YÜKSEKLİK: 123 CM
DERİNLİK: 77 CM
AĞIRLIK: 91 KG



CLASSIC I™

KJ23RH

Classic Joe I™ kamado tarzı seramik kömürlü barbekü, tipik bahçe barbeküsü veya tutsüleme yapmak için mükemmeldir. Classic Joe I, sorunsuz pişirme için 2 kademeli Divide & Conquer® Esnek Pişirme Sistemiyle çalışan 48 cm 304 paslanmaz çelik pişirme ızgarasına sahiptir. Kontrol kulesi üst havalandırmasının hassas sıcaklık kontrolü ile 107 ° C'de tutsüleme yapın veya alevinizi 398° C'ye kadar yükselttik eşsiz bir mühürleme yapın.

DAHİLİ

- Premium Seramik Barbekü
- Ağır Yük Taşıyan Döküm Demir Kilitlenebilir Tekerekli Araba
- Divide & Conquer® Esnek Pişirme Sistemi
- Döküm Hava Kontrol Kapağı
- Gelişmiş Çok Panelli Yanma Odası
- 304 Paslanmaz Çelik 46 cm Pişirme Izgarası
- Isı ve Duman Geçişini Engelleyen Keçe Conta
- Patentli Sürgülü Kül Çekmecesı
- Dahili Termometre
- Katlanabilir Alüminyum Yan Raflar ve Tutma Kolu
- Izgara Kaldırıcı
- Kül Temizleme Aparatı



PIŞIRME ALANI: 34 CM
PIŞIRME KAPASİTESİ: 4 - 6 KİŞİ
GENİŞLİK: 50 CM
YÜKSEKLİK: 69 CM
DERİNLİK: 53 CM
AĞIRLIK: 31 KG



JOE JR.

TAŞINABİLİR & ESNEK

KJ13RH

Eşsiz kamado pişirme deneyimini Kamado Joe'nun yenilikçi Joe Jr'ı ile istediğiniz yere taşıyın. Plaj, piknikler, havuz partileri, kampçılık farketmez. Jr. yalnızca 31 kg ağırlığındadır ve 907 santimetre karelik bir pişirme yüzeyine sahiptir. Kalın duvarlı seramik gövde ısıyı, nemi ve aromayı hapseder. Isı deflektör plakaları da daha esnek pişirme için dolaylı ısı ile denemeler yapmasına olanak tanır.

DAHİLİ

- Premium Seramik Barbekü
- Döküm Stand
- Dahili Termometre
- 304 Paslanmaz Çelik 34 cm Pişirme Izgarası
- Döküm Hava Kontrol Kapağı
- Isı ve Duman Geçişini Engelleyen Keçe Conta
- Alüminyum Tutma Kolu
- Kül Temizleme Çekmecesi
- Isı Deflektörü Izgara Kaldırıcı
- Kül Temizleme Aparatı





BIG BLOCK DOĞAL MANGAL KÖMÜRÜ

Ateş ve duman, inanılmaz kamado barbeküleri için iki belirleyici özelliğidir. Kamado Joe Big Block XL Lump Kömür, Arjantinli zanaatkarlar tarafından sadece daha büyük değil, daha iyi yanma süreleri, daha iyi lezzet, daha iyi duman oluşturan kömür oluşturmak için hazırlanmıştır. Güvenilirlik ve tutarlı kalite için mükemmelleştirilen birinci sınıf kömür, Kamado Joe'nuzu ateşlemeyi ve tatlandırmayı kolaylaştırır.

- Yüzde 100 doğal parça kömürden 10 kiloluk torba
- Torba başına 18 saate kadar yanabilir
- Üç defaya kadar tekrar kullanılabilir
- Sert ağaç karışımından yapılmıştır:
Guayacan, Guayaibi, Mistal ve Beyaz Quebracho





iKAMAND

iKamand, düşük ve yavaş pişirme sanatını kolaylaştırarak en yeni kamado ızgarasını bile anında bir çukur ustasına dönüştürür. Çığır açan akıllı cihazımızı kömür ızgaranızın alt havalandırmasına takmanız yeterlidir; ısı, duman ve hedef sıcaklık üzerinde tam kontrol sizin elinizde. Arkanıza yaslanın, soğuk bir içecek alın ve az çabayla sulu, lezzet dolu yemeklerin tadını çıkarın.

Barbekünüzü başlatın, uzaklaşın ve hareket halindeyken kamadonuzu izleyin; nerede olursanız olun iKamand uygulaması aracılığıyla her zaman tam kontrole sahip olacaksınız. Pişirme algoritmamız denenmiş, test edilmiş ve yemeklerinizi mükemmel şekilde pişirmek için kanıtlanmıştır. iKamand, akıllı sıcaklık kontrolü ve duyarlı fanları sayesinde kolay başlatmadan lezzetli bitirmeye kadar tüm süreci zahmetsizce tamamlamanızı sağlar.



DÖJOE

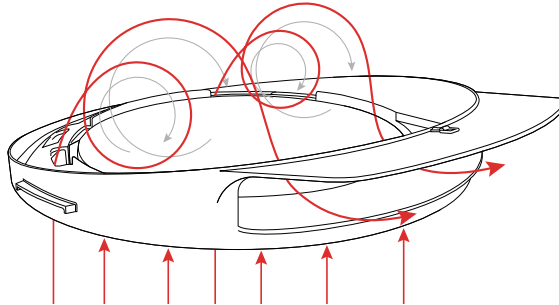
BARBEKÜDEN FIRIÑA KOLAY GEÇİŞ ODUN ATEŞİNDE MÜKEMMEL PİZZA

En son yeniliklerimizden biri olan dayanıklı dökme alüminyum DöJoe, Kamado Joe'nuzu sınıfının en iyisi pizza fırınına dönüştürür. Yerleşik destekler, Isı Deflektörleri ile Pizza Taşı arasında hassas, optimum bir mesafe sağlayarak altta mükemmel bir kabuk oluşmasını garanti ederken, değiştirilmiş hava akımı çıtır soslar için pizzanın üzerindeki kubbede ısıyı hapseder. Yukarıdaki konveksiyon hava akışı ve aşağıdaki iletim ısısı kombinasyonu, eşit bir pişirme ortamı yaratarak usta sonuçlar verir.

**TUTARLI, ÜSTTE VE ALTTA
HOMOJEN ISI**

**PİZZANIZI PİŞİRİRKEN
KOLAYCA TAKİP EDİN**

**KAPAĞI HIÇ AÇMADAN
BİRDEN FAZLA PİZZA
PİŞİRİN**



DöJoe'nun ayırt edici kama şekli, 200°C ile 350°C arasında değişen sabit sıcaklıkların korunmasını saatler boyunca bile zahmetsiz hale getirir. Tasarım ayrıca ızgaracıların kubbeyi açmadan pizzaları kolayca çıkarmasına ve yerleştirmesine izin vererek birden fazla pizza pişirirken sinir bozucu sıcaklık dalgalanmalarını ortadan kaldırır.



JOETISSERIE

Dayanıklı dökme alüminyum JoeTisserie, 10 kg'a kadar tavuk, pirzola veya bütün eti döndürebilen sessiz ama güçlü 240V motorla Kamado Joe'nuzun içinde bir dönerin kendi kendine pişen hareketinden yararlanır. Kolay kurulumuyla ve mükemmel dengesiyle hızla ayarlanabilen çatalara sahip olan ayırt edici kama şekli, optimum ısı tutma için kamado kubbesini kapatmasına olanak tanır. Mükemmel pişirmeler için sabit dönüş sağlar ve etin doğal sularını korur.

DAHİLİ

304 Paslanmaz Çelik Çubuklar & Kama
Döküm Alüminyum Motor
240V Motor



KAMADOJOE®

KAMADO JOE TÜRKİYE

**Cems Turkey Ev ve Bahçe
Malzemeleri Tic Ltd Şti**

Aydıntepe Mah. Marmara Cad.
No:24/A Tuzla / İstanbul
+90 216 315 82 38

www.cems.com.tr
info@ce.ms.com.tr

