



 **KAMADOJOE®**

GRILL . AHUMADOR . HORNO
DE CERÁMICA



 **KAMADOJOE®**

13.5"



KAMADO JOE JR BUNDLE

Q6,750.00
KJ13RH



Carbón



PREMIUM GRILL COVER
COBERTOR PARA KAMADO JR

Q750
KJ15080420



SOAPSTONE FOR JOE JR

IDEAL PARA UNA VARIEDAD DE ALIMENTOS, INCLUIDOS PESCADO, CARNES Y VERDURAS, LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE ESTEATITA ES ANTIBACTERIANA Y RESISTENTE A LAS MANCHAS.

Q1,250
KJ15090720



JOE JR CART WITH SHELVES

Q3,250
KJ15112524



 **KAMADOJOE**

18"



CLASSIC JOE™ GRILL - SERIES II

Q16,250.00
KJ23RHC



Carbón



 **KAMADOJOE**

18"



**CLASSIC JOE™ GRILL - SERIES III
STAND ALONE**

**Q20,000.00
KJ15040721**



Carbón



 **KAMADOJOE**

18"



CLASSIC JOE™ GRILL - SERIES III

Q25,000.00
KJ-15040921



Carbón



 **KAMADOJOE**

18"



GRILL COVER FOR CLASSIC JOE

Q1,250.00
KJ-GC23BWFS



BOTÓN AFS

ELIMINA LA NECESIDAD DE ENCENDER MANUALMENTE EL CARBÓN CON UN ELEMENTO INCORPORADO PARA ENCENDER UNA LLAMA RÁPIDAMENTE



TABLERO DE CONTROL DIGITAL

PRESENTA GRÁFICOS DE TEMPERATURA LAS 24 HORAS, ALERTAS DE NOTIFICACIÓN Y CONTROL AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA PARA COCINAR CON PRECISIÓN



CONECTIVIDAD DE APLICACIONES

ESTABLECE Y AJUSTA LA TEMPERATURA Y TIEMPO, CONTROLA LAS SONDAS DE CARNE E INSPÍRATE CON NUEVAS RECETAS EN LA OPCIÓN DE BÚSQUEDA DE RECETAS.

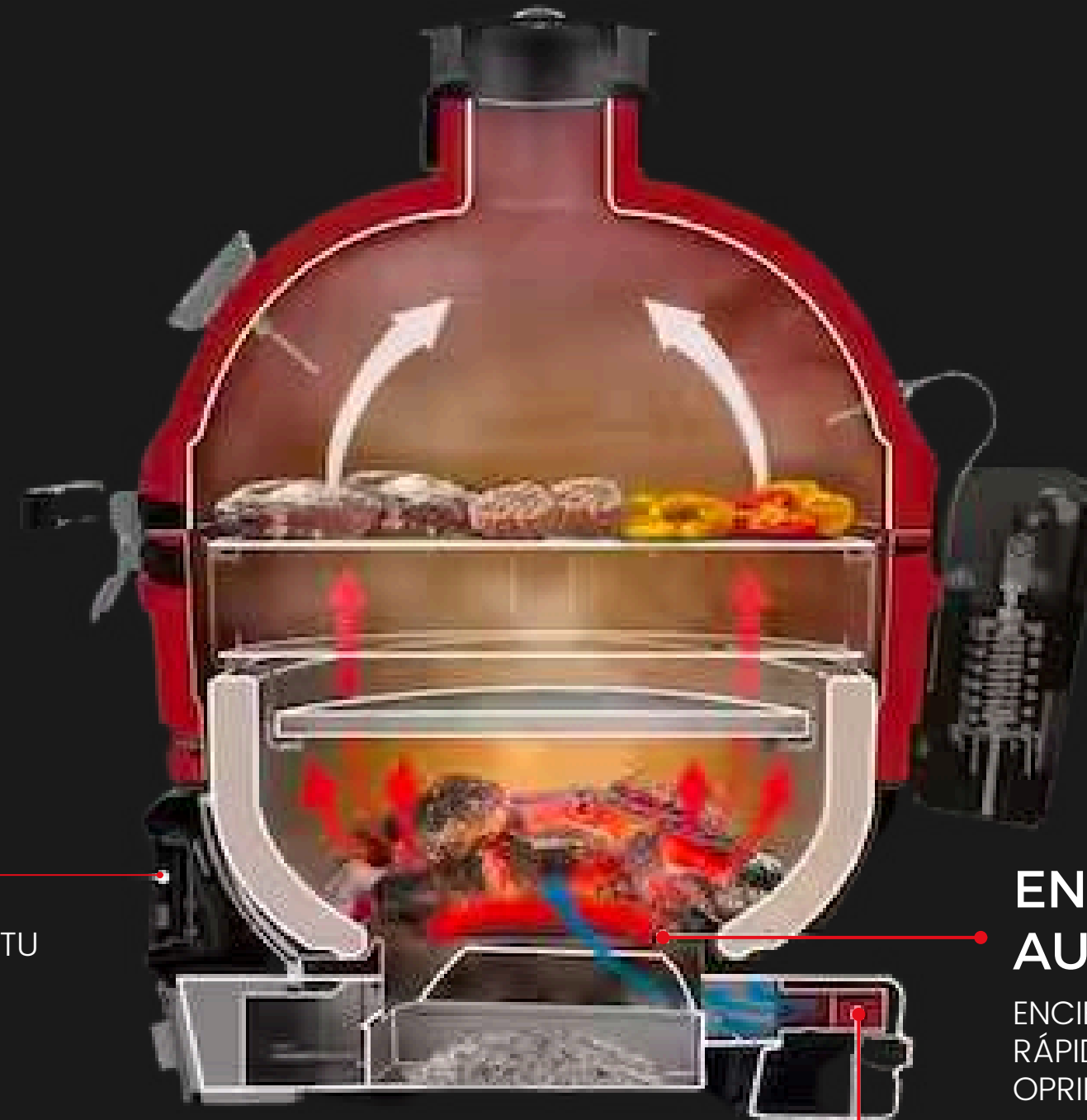


GRÁFICOS DE TEMPERATURA

SUPERVISA LA TEMPERATURA DEL CORTE A LO LARGO DE LA COCCIÓN CON EL GRÁFICO DE TEMPERATURA DE ÚLTIMA GENERACIÓN PARA CONVERTIRTE EN UN MAESTRO DEL ARTE CULINARIO.



KONNECTED JOE COMO FUNCIONA



KONTROL™ BOARD

TEMPORIZA Y MONITOREA TU
ASADO/AHUMADO

PASO 1
ENCIENDE TU KAMADO

PASO 2
SELECCIONA UN MODO
DE COCCIÓN

PASO 3
TEMPORIZA LA TEMPERATURA

PASO 4
MONITOREA LA COCCIÓN

ENCENDIDO AUTOMÁTICO AFS

ENCIENDE EL CARBÓN
RÁPIDO CON TAN SOLO
OPRIMIR UN BOTÓN.

DIGITAL FAN

MANTIENE LA TEMPERATURA
Y CONTROLA EL FLUJO DE
AIRE.



 **KAMADOJOE**



Eléctrico
y carbón



KONNECTED JOE 18"

Q28,000.00
KJ15041123

> CONOCE MÁS



 **KAMADOJOE**

24"



BIG JOE™ GRILL - SERIES II

Q2 SOLD OUT .00

BJ24RHC



Carbón



 **KAMADOJOE**

24"



BIG JOE™ GRILL - SERIES III

Q37,750.00

KJ-15041021



Carbón



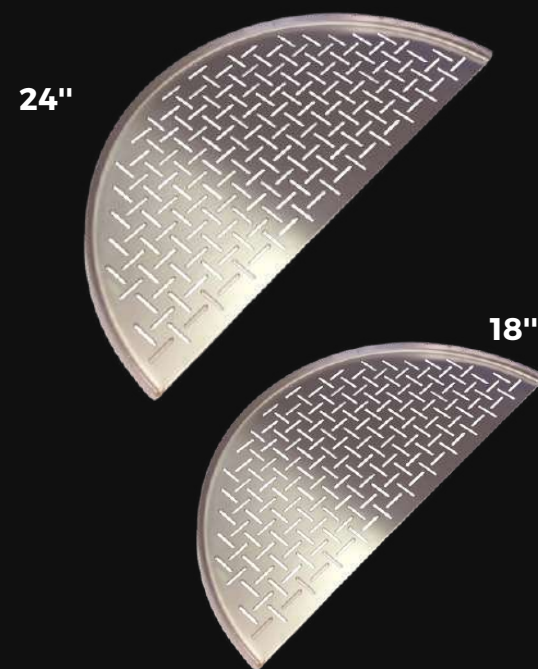
 **KAMADOJOE**

24"



GRILL COVER FOR BIG JOE

Q1,500.00
BJ-GC24BWFS



Half Moon SS

Media luna de acero inoxidable para cocción de vegetales y mariscos

Classic Joe II 18" - **Q975**

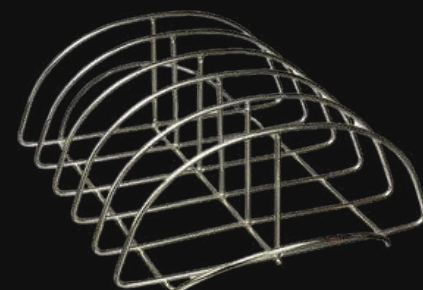
Big Joe II 24" - **Q1,300**



Chicken Stand

Q250

KJ-CS



Rib Rack

Soporte para costillas, espacio para 5 racks

SOLD OUT

KJ-RR



Kamado Joe BIG BLOCK - XL Lump Charcoal - 20 lbs

Rinde hasta 16 horas

Q500

KJCHAR



Kamado Joe - Chunks -10 lbs

Hickory
Apple
Maple
Pecan

Q250

KJ-WCHUNKS



Kamado Joe - Fire Starters

Caja de 24 iniciadores

Q175

KJ-FS



24"

18"

Ideal para una variedad de alimentos, incluidos pescado, carnes y verduras, la superficie de cocción de esteatita es antibacteriana y resistente a las manchas, por lo que nunca tendrá que preocuparse por la contaminación cruzada o la limpieza desordenada.

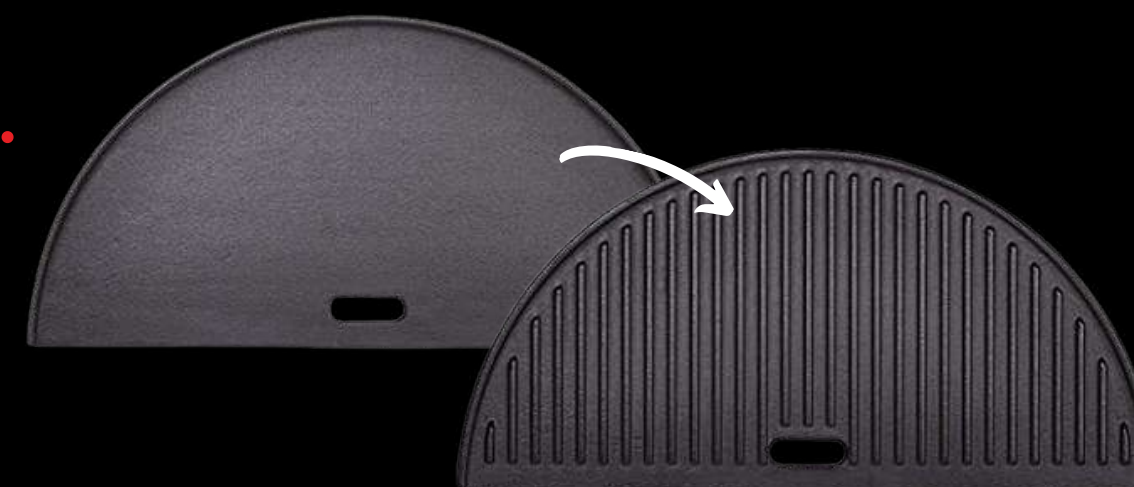
La gruesa losa de esteatita canadiense distribuye el calor de manera uniforme y mantiene los jugos dentro de la carne para una comida llena de sabor.

La superficie de esteatita también inhibe los brotes, lo que significa menos carne quemada y mayor seguridad

SOAPSTONE

18" - Q1,500

24" - Q2,000



Plancha de dos caras ofrece una superficie lisa y una superficie acanalada, perfecta para todas las cocciones de hierro fundido. Mezcle y combine diferentes superficies para adaptarse a cualquier necesidad y estilo.

La plancha de doble cara ofrece una superficie lisa y una superficie acanalada El hierro fundido ofrece una excelente retención de calor y es muy resistente. Para usar con el sistema de cocción flexible Divide & Conquer Disponible para los modelos Classic y Big Joe

REVERSIBLE GRILL & GRIDDLE

Classic Joe II 18" - Q1,000

Big Joe II 24" - Q1,250



24"



18"

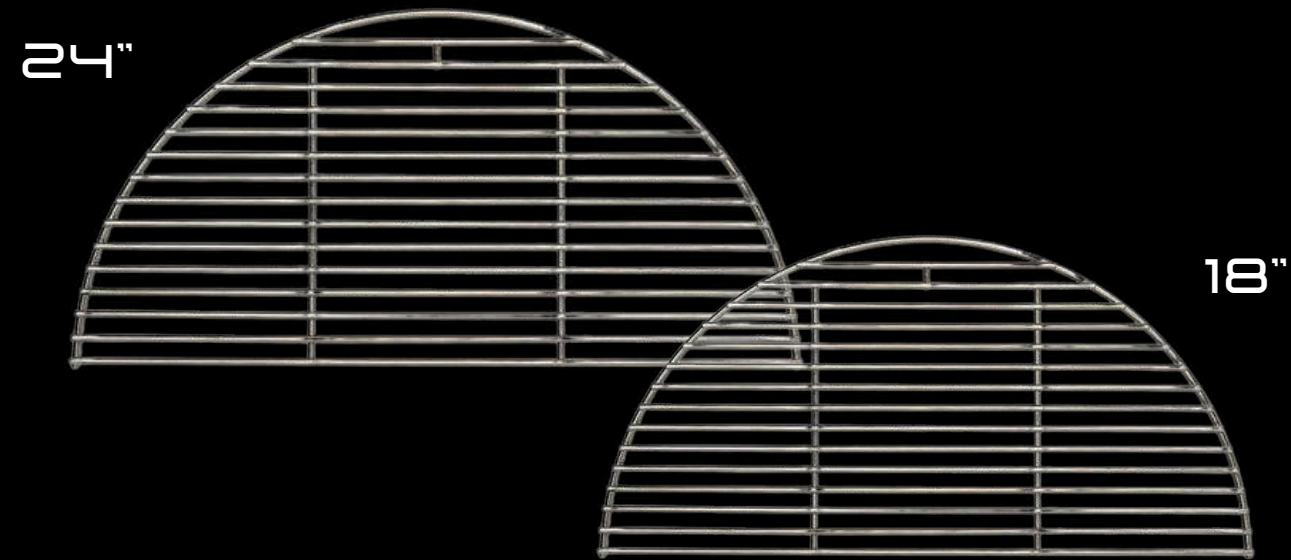
El hierro fundido es ideal para todos los cortes, y las abundantes marcas de rejilla doran las carnes y sellan el sabor. Mezcle y combine diferentes superficies para adaptarse a cualquier necesidad y estilo.

CAST IRON HALF MOON GRATE

Classic Joe II 18" - Q775

Big Joe II 24" - Q900





El hierro fundido es ideal para todos los cortes, y las abundantes marcas de rejilla doran las carnes y sellan el sabor. Mezcle y combine diferentes superficies para adaptarse a cualquier necesidad y estilo.

HALF-MOON STAINLESS STEEL COOKING GRATE

Classic Joe II 18" - Q475

Big Joe II 24" - Q600





Resistente e innovadora superficie de cocción de acero inoxidable que evita que se pegue a los alimentos, lo que facilita mantener intactos los filetes de pescado enteros, y las ranuras tienen un tamaño específico para evitar que las verduras se caigan. La superficie proporciona una distribución uniforme del calor, mientras que las ranuras crean marcas de parrilla perfectas para el enchapado.

REJILLA DE ACERO INOXIDABLE PARA PESCADO Y VERDURAS

Classic Joe II 18" - Q1,250

Big Joe II 24" - Q1,750



19.75"



15"

El deflector de calor Kamado Joe de cerámica le permite crear zonas de calor en su parrilla kamado, que bloquea parcialmente el calor para proporcionar una llama abierta e indirecta. Mezcle y combine diferentes superficies para adaptarse a cualquier necesidad y estilo.

PLACA DEFLECTORA DE MEDIA LUNA
(JUEGO DE 2)

Classic Joe II 15" - Q725

Big Joe II 19.75" - Q975





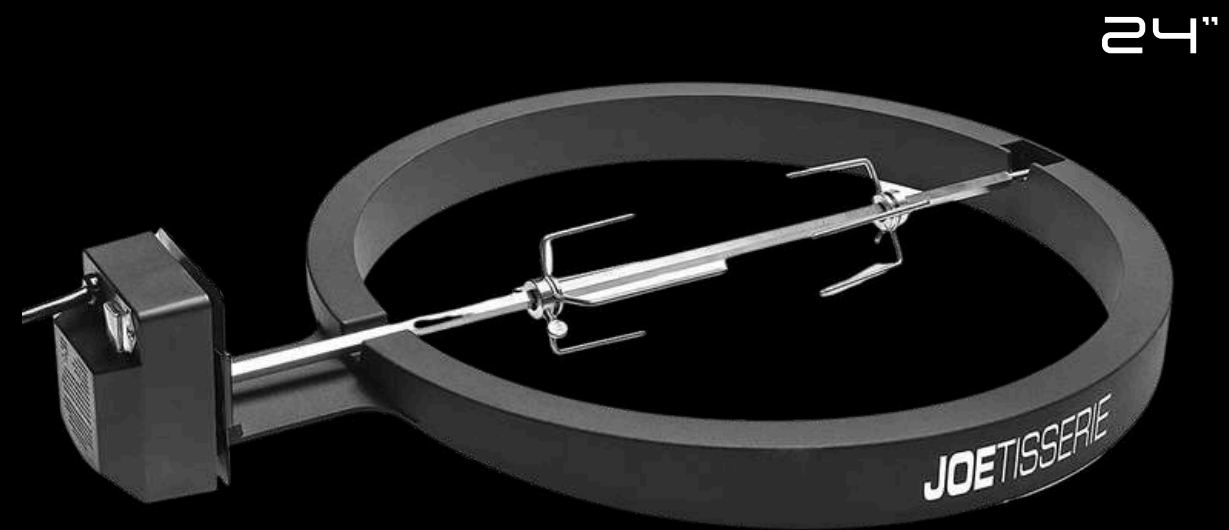
Sentado directamente sobre la rejilla de la parrilla con un generoso espacio libre de cuatro pulgadas. Consigue diferentes niveles de temperatura en una misma cocción

GRILL EXPANDER

Classic Joe II 18" - Q1,000

Big Joe II 24" - Q1,750





Ajustables para un equilibrio perfecto y una rotación constante. Gire hasta 50 libras de carne de res, cerdo o pollo con un potente y silencioso motor de 120V. El kit de asador es fácil de instalar

JOETISSERIE

Classic Joe II 18" - Q3,750

Big Joe II 24" - Q4,500





Una de las últimas innovaciones, el duradero aluminio fundido DōJoe transforma su Kamado Joe en el mejor horno para pizza de su clase. Ideal para principiantes y chefs expertos por igual, la forma de cuña distintiva del DōJoe hace que mantener temperaturas constantes que oscilen entre 400 ° F y 700 ° F sin esfuerzo

DŌJOE

Classic Joe II 18" - Q3,000

Big Joe II 24" - **SOLD OUT**



Con un borde plano de madera diseñado para deslizarse debajo de la base de la pizza para un chapado sin esfuerzo, el Kamado Joe Pizza Peel es la herramienta ligera perfecta para servir.

PIZZA PEEL

Q250

KJ-PP





Kamado Joe Deep Dish pizza te permite servir con calidad de pizzería, así como paella, guisos y pan.

DEEP DISH PIZZA

Q600

KJ-DDPS



Hecha de cerámica resistente, esta piedra para pizza está hecha para durar y también es fácil de limpiar.

CERAMIC PIZZA STONE

Classic Joe II 18" - Q1,000

Big Joe II 24" - Q1,250

KJ-PS23



Cocina guarniciones, postres, mariscos, salsas y un sin fin de opciones en tu churrasquera con el Wok de Kamado Joe.

HARBON STEEL WOK

Q1,750

KJ15124922



Excelente retención de calor y durabilidad, el hierro fundido es ideal para dorar y sellar.

SEAR PLATE

Q725

KJ15090620