KAMADOJOE®

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

ОГОНЬ... ОН ПРИВЫЧЕН, НО ПЛЕНИТЕЛЕН. ПРОСТ, НО ЗАВОРАЖИВАЕТ. ТРЕПЕТ, ПЛАМЯ, ТРЕСК, ЖАР - ЭТО ВСЕ ОГОНЬ! ОГОНЬ ТАИТ В СЕБЕ ПЕРВОБЫТНУЮ СИЛУ И ТАКОЕ МОЩНОЕ КОЛДОВСТВО.

ОГОНЬ ПРИТЯГИВАЕТ И ПРЕОБРАЖАЕТ КАЖДОГО ИЗ НАС. ЕГО ЖАР МЕНЯЕТ ВКУС ПИЩИ, ПРЕОБРАЖАЕТ НАШ ДОСУГ И НАПОЛНЯЕТ ОЩУЩЕНИЯ ОСОБЫМ ТЕПЛОМ.

И ЭТО ОСОБОЕ КОЛДОВСТВО ОГНЯ ЛЕЖИТ В САМОМ СЕРДЦЕ КАЖДОГО ГРИЛЯ KAMADO JOE.

Огонь в ярко-красном Kamado Joe – это не просто идеальный способ медленной обжарки, копчения или запекания. И не просто идеальный способ приготовить сочное, вкуснейшее мясо, поджаристые овощи и пиццу с хрустящей корочкой.
Огонь в Kamado Joe - это потрясающий способ отдохнуть и провести время с родными и друзьями. Это уникальная возможность разжечь в себе простые радости приготовления пищи в кругу близких людей.

Kamado Joe: Больше,чем способ приготовления

ДРЕВНЕАЗИАТСКИЙ КАМАДО - ЭТО ПЕЧЬ С ТОЛСТЫМИ СТЕНКАМИ, В КОТОРОЙ МЯСО, РЫБА И ОВОЩИ ПРИОБРЕТАЮТ БОГАТЫЙ КОПЧЕНЫЙ ВКУС.

Принцип работы камадо-гриля практически не изменился с веками. Гриль втягивает и пропускает воздух через керамический корпус, и благодаря этому кусковой уголь оживает в виде дыма и тепла. Kamado Joe с гордостью использует многовековые традиции, при этом модернизируя классический стиль гриля и непревзойденное мастерство, добавляя инновационные аксессуары и предлагая большой выбор поверхностей для приготовления великолепных блюд. И мы уверены: камадо – это больше чем гриль, камадо – это образ жизни.

Спустя годы после основания нашей компании мы поняли, что являемся не единственными любителями Kamado Joe. И тому доказательство множество наград и мировое признание, которое заслужили наши грили и аксессуары по всему миру. Мы верим, что конструкция Kamado Joe одна из лучших на рынке грилей. И мы очень ценим то, что являемся частью сообщества людей, которые разделяют нашу страсть к грилям, семье, друзьям и хорошей еде!

Стоит только приобрести Kamado Joe и ты понимаешь – дело не только в гриле. Дело в поистине непревзойденных ощущениях от приготовления пищи на свежем воздухе, которые разжигают в Вас жажду к жизни, дарят новые чувства - мощные, настоящие, пленительные и чарующие. Ритм жизни замедляется, вы проводите время со своими близкими и начинаете замечать, что простые радости кроются в незначительных деталях и простых вещах. Гриль преображает не только еду – он преображает нас. Kamado Joe – это больше, чем сообщество любителей гриль-культуры и отдыха на природе. Kamado Joe - это магия, которая возникает, как только вы разжигаете угли и дарите им новую жизнь.

Kamado Joe – это больше, чем сообщество страстных поклонников по всему миру, которые разделяют один образ жизни и любовь к грилингу; это магия, которая остается с Вами, возвращает Вас к углям, которые только и ждут, чтобы их зажгли вновь.

Пожалуй*, лучшая конструкция.

Выдвижной зольный ящик.

KAMADO JOE БЫЛ ПОРОЖДЕН НЕ ТОЛЬКО ГЛУБОКОЙ СТРАСТЬЮ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА ГРИЛЕ, НО И ОДЕРЖИМОСТЬЮ И ЛЮБОВЬЮ К ЖИЗНИ, ЕЕ РАДОСТЯМ, ЯРКИМ ЭМОЦИЯМ И ТЕПЛУ ОТ ОБЩЕНИЯ С БЛИЗКИМИ.

Любители грилинга всегда стремятся к лучшему: к лучшим вырезкам мяса, к лучшим рецептам. Поэтому мы решили создать лучший гриль и предоставить вам лучший результат из всех возможных. Наша жажда улучшений не иссякает, она всегда толкает нас к инновациям, улучшениям и эволюции, заставляя неустанно совершенствовать Kamado Joe. Именно поэтому наши угольные грили лучшие в мире. Мы верим, что люди должны получить по максимуму от своего гриля, поэтому мы устраняем все проблемы и слабые места. Мы разобрали продукты конкурентов по кусочкам, проанализировав каждую деталь; подвергли сомнению конструкцию и наняли лучших промышленных дизайнеров, которые создали сотни прототипов. Мы переосмыслили все это для достижения непревзойденного результата, который реализовался в Kamado Joe.

*по мнению компании KAMADO JOE

И мы не останавливаемся на достигнутом. Мы наняли лучших специалистов из США: Weber Knapp (первоклассную проектную фирму с более чем вековым опытом мастерства в производстве механизмов подъема) и Davlyn Manufacturing (признанный лидер в области изоляционных материалов), чтобы сделать наш гриль идеальным. Мы верим, каждый гриль Камадо Джо должен быть совершенным и доставлять неповторимые ощущения своим владельцам.

Пневматическая петля

Инновационная петля снижает вес купола на 96%.

Новейшая двойная прокладка предлагает высшую степень герметичности и 10-кратный срок службы по сравнению с обычными прокладками.

прокладка из металлической сетки и стеклопластика

Большой встроенный термометр

Замочек из нерж.стали

Верхний воздуховод из литого алюминия

Способен готовить даже в дождь

Наши инновации никогда не стоят на месте. Мы произвели революцию в области грилинга своей гибкой системой приготовления пищи Divide&Conquer®. Мы вошли в историю со своим запатентованным выдвижным зольным ящиком, сделали наши болты нержавеющими, а наши прокладки – износостойкими. Мы изобрели Kontrol Tower – верхний воздуховод, который остается там, где Вы его зафиксировали. Мы представили революционный и надежный механизм подъема и придумали надежную новую прокладку из металлической сетки и стеклопластика. И благодаря всему этому трудно представить более легкий и комфортный процесс приготовления на гриле.

Топка AMP

Новая многопанельная топка . Лепестки исключают риск поломки.

KAMADO JOE – ЭТО НЕ ПРОСТО ЛИНЕЙКА ПРОДУКТОВ. ЭТО ТРУД ЛЮДЕЙ, КОТОРЫЕ ОТНЕСЛИСЬ К ИДЕЕ СОЗДАНИЯ ЛУЧШЕГО В МИРЕ ГРИЛЯ СО ВСЕЙ СЕРЬЕЗНОСТЬЮ И ОТДАЛИ СЕБЯ ЦЕЛИКОМ ЭТОМУ ДЕЛУ. МЫ ПОСТОЯННО ДУМАЕМ, КАК УСОВЕРШЕНСТВОВАТЬ ГРИЛЬ. СТРАСТЬ К НАШЕМУ ДЕЛУ ПОДТАЛКИВАЮТ НАС К ИННОВАЦИЯМ, ЗАСТАВЛЯЕТ ДЕЛАТЬ KAMADO JOE ЕЩЕ ЛУЧШЕ.

МАСТЕРСТВО И ИННОВАЦИИ

Kamado Joe Classic II

Гриль Kamado Joe Classic II обладает толстым жаропрочным корпусом, который удерживает аромат и сочность в блюдах при любой температуре приготовления Легко открывающийся купол оснащен удобным механизмом подъема и лифтом Air Lift Hinge, а также изящным верхним воздуховодом Kontrol Tower, стойким к капризам погоды. Большая поверхность для приготовления пищи выполнена из нержавеющей стали 304 марки. Другие инновации, идущие в стандартном комплекте Classic II, включают в себя: систему Divide & Conquer®, топку, состоящую из керамических лепестков, прочную чугунную тележку и запатентованный выдвижной зольный ящик для легкой чистки золы.

В комплекте:

Керамический гриль премиум-класса диаметром 46 см с чугунной тележкой и стопорными колесами
Гибкая система приготовления пищи Divide & Conquer®
Пневматический лифт Air Lift Hinge
Верхний воздуховод Kontrol Tower
Топка AMP
Задвижка из нержавеющей стали
Прокладка из металлической сетки и стеклопластика
Запатентованный выдвижной зольный ящик
Встроенный термометр
Складные боковые полки/ручка из ПНД
Щипцы для решетки
Кочерга для удаления золы

Big Joe

Big Joe имеет тот же безукоризненный дизайн и функциональность, что и Classic II, но обладает ещё большими возможностями в приготовлении пищи. Это самый универсальный камадо-гриль, который идеально подойдет большим семьям или компании друзей.

В комплекте:

Керамический гриль премиум-класса диаметром 61 см с чугунной тележкой и стопорными колесами
Гибкая система приготовления пищи Divide & Conquer®
Пневматическая петля
Верхний воздуховод Kontrol Tower
Топка AMP
Задвижка из нержавеющей стали
Прокладка из металлической сетки и стеклопластика
Запатентованный выдвижной зольный ящик
Встроенный термометр
Складные полки/ручка из ПНД
Щипцы для решетки
Кочерга для удаления золы

Стационарный

Идеальный вариант для стильных решений вашей террасы! Стационарная модель гриля легко устанавливается в летнюю кухню, доступна в двух размерах и включает в себя те же инновации, что Classic II и Big Joe II.

Classic II

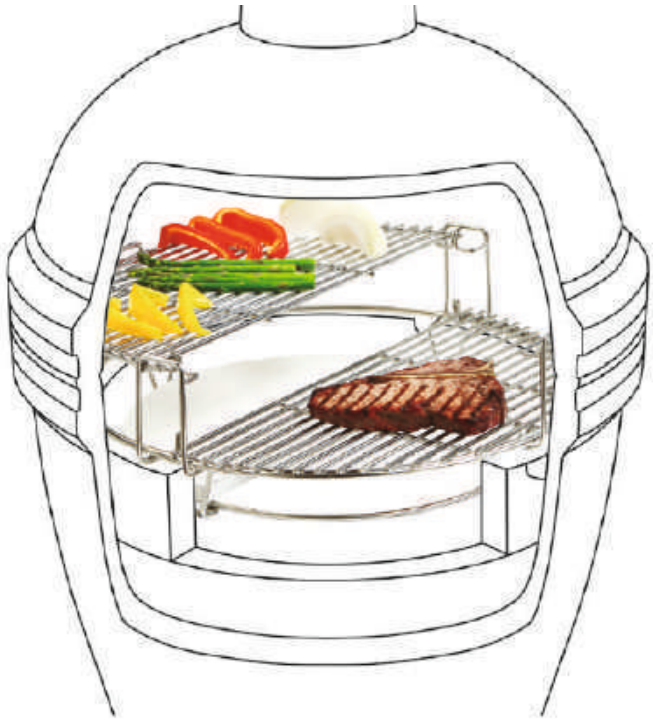
Big Joe

В комплекте:

Керамический гриль премиум-класса диаметром 46 или 61 см
Гибкая система Divide & Conquer®
Пневматическая петля
Верхний воздуховод Kontrol Tower
Топка AMP
Задвижка из нержавеющей стали
Прокладка из металлической сетки и стеклопластика
Запатентованный выдвижной зольный ящик
Встроенный термометр
Керамические ножки
Щипцы для решетки
Кочерга для удаления золы

ГИБКАЯ СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Divide & Conquer (Разделяй и Властвуй)



Наша запатентованная система приготовления пищи Divide&Conquer® (Разделяй и Властвуй) превращает скромную решетку гриля в мощнейший инструмент для приготовления пищи. Революционная половинчатая конструкция, разделенная на несколько уровней, позволяет Вам готовить разные блюда разными способами и при разных температурах в одно и то же время.

Части системы

Подставка под решетки

Половинчатые решетки

Два половинчатых керамических жароотсекателя

Подставка для казана или вока

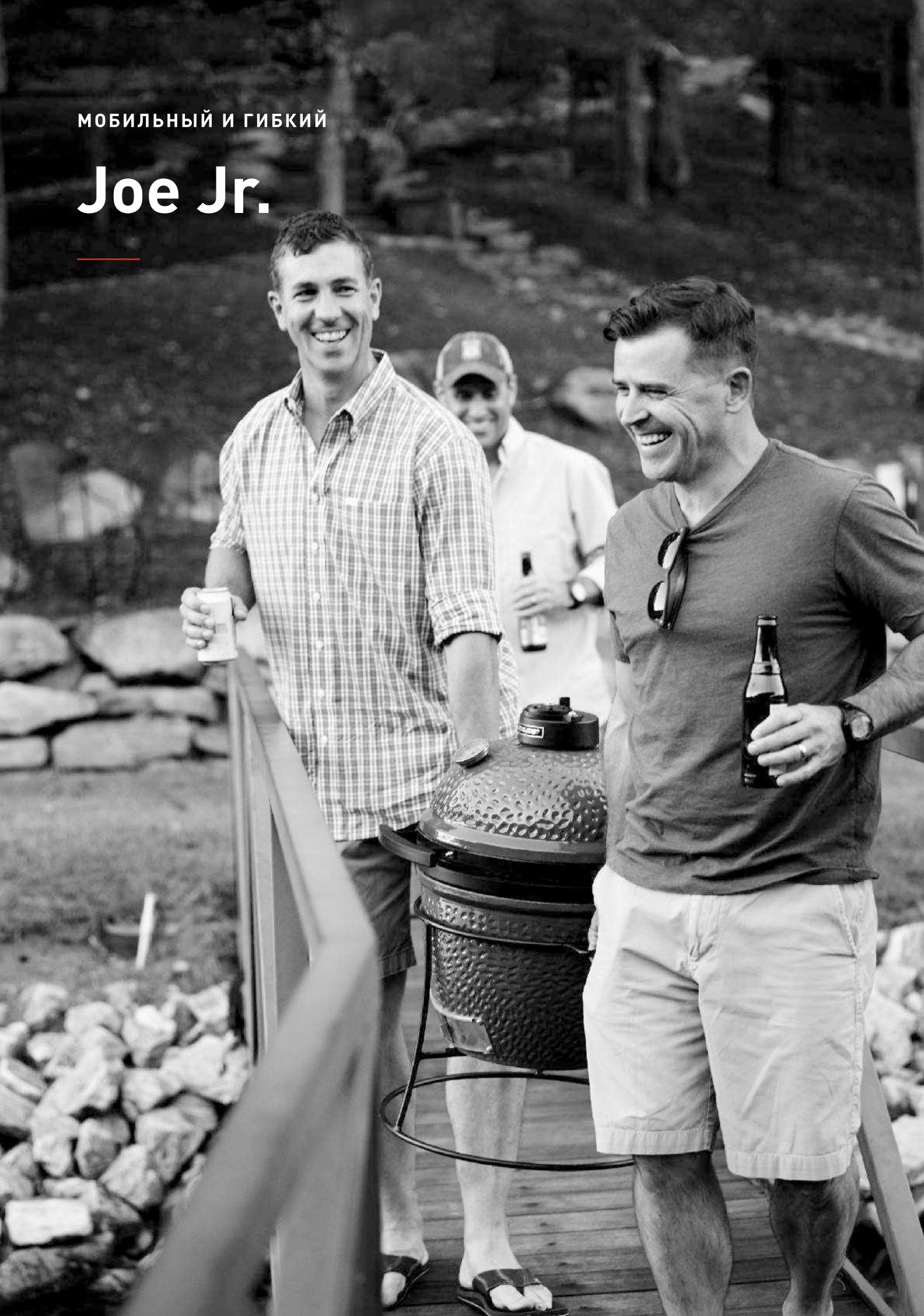
Увеличенное пространство
Благодаря нашей многоуровневой конструкции, больше не нужно готовить в несколько подходов или толпиться у гриля нескольким поварам. Ярусные решетки удваивают пространство, облегчая одновременное приготовление мяса, овощей и других продуктов.

Различные зоны нагрева
Создавайте различные зоны нагрева в камадо-гриле с помощью жароотсекателя в форме полумесяца – инновационной конструкции, которая частично блокирует тепло, при этом обеспечивая и прямой жар и непрямой одновременно.

Уникальные поверхности
Наши половинчатые поверхности для приготовления пищи изменяют аромат и текстуру любого блюда: хотите ли Вы пожарить сочный стейк на чугунной решетке или защитить нежную рыбу от прямого жара.

МОБИЛЬНЫЙ И ГИБКИЙ

Joe Jr.



Впервые уникальные ощущения от приготовления пищи на гриле камадо можно почувствовать, куда бы вы ни отправились на пикник! Потому что гриль Joe Jr. от Kamado Joe можно взять с собой. Joe Jr. идеально подойдет для выезда на природу, пикников, вечеринок у бассейна, кемпинга и любого другого активного отдыха. Joe Jr весит всего 37 кг и при этом может похвастаться решеткой диаметром в 34 см, достаточной для приготовления целой тушки курицы с овощами. Керамический корпус с толстыми стенками удерживает тепло, сохраняя сочность и аромат блюда. А поставляемый в комплекте жароотсекатель позволяет экспериментировать с прямым и непрямым жаром.

В комплекте:

Керамический гриль премиум-класса диаметром 34 см с чугунной подставкой
Встроенный термометр
Решетка из нержавеющей стали 304
Керамический жароотсекатель
Щипцы для решетки
Кочерга для удаления золы

1

2

3

4

5

Огонь и дым – две главные составляющие идеального блюда, приготовленного на гриле камадо. Мы сделали все, чтобы найти и создать лучший в мире уголь, щепу и средства розжига. Доведенные до идеала в плане надежности и качества, наши средства и инструменты облегчают процесс розжига Kamado Joe.

1. Кусковой уголь
Наш особенный крупный кусковой уголь создан аргентинскими мастерами и может похвастаться не только большим размером, но и улучшенным качеством: он жарче горит, дает потрясающий привкус блюдам и непревзойденный аромат.

2. Щепа для копчения
Твердая и мягкая - наша щепа сделана из самых разных видов деревьев, каждый из которых дает свой характерный аромат: яблоко, вишня, гикори, клен, дуб и пекан.

3. Парафиновые кубики
Наши кубики из чистого парафина обеспечивают самое чистое и сильное горение без запаха, вспышек и химического привкуса.

4. Электрозажигалка Joe Blow
Самый быстрый способ разжечь Kamado Joe. Электрозажигалка Joe Blow использует горячий воздух и мощный вентилятор, чтобы разжечь угли всего за три минуты.

5. Электрический стартер
Мгновенно разжигает гриль, устанавливается непосредственно на угли. Конструкция трезубца и элементы из нержавеющей стали, расположенные под углом, обеспечивают наилучший контакт и долгий срок службы.

САМЫЙ БОЛЬШОЙ В МИРЕ

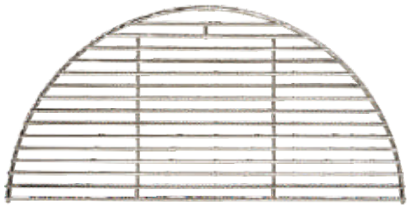
Крупнокусковой уголь

ЕСЛИ УГОЛЬ - ЭТО САМА СУТЬ ПРАВИЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ, ТО НАШ УГОЛЬ ДОЛЖЕН БЫТЬ ТАКИМ НЕОРДИНАРНЫМ, КАК НАШИ ГРИЛИ. ПОЭТОМУ МЫ ОТПРАВИЛИСЬ НА КРАЙ СВЕТА, ЧТОБЫ НАЙТИ ЛУЧШИЙ УГОЛЬ И ПОДЕЛИТЬСЯ С НАШИМИ КЛИЕНТАМИ САМЫМ КАЧЕСТВЕННЫМ ПРОДУКТОМ.

Сотрудничая с аргентинскими угольными мастерами, мы разработали эксклюзивное сочетание твердых сортов дерева – настолько легендарных, что местные жители называют их «разрушители топоров». Этот естественный кусковой уголь, тщательно запеченный в традиционных печах на свежем воздухе, горит намного дольше, чище и лучше любого аналога на рынке. Производство угля в традиционных печах - это нелегкий и долгий процесс, но именно это делает наш уголь лучшим в мире топливом для грилей. И Вы поймете это, едва открыв пакет. Вы почувствуете это, взяв в руки первый же кусок. И, конечно же, Вы ощутите невероятный вкус, когда блюдо будет готово.

Поверхности для приготовления пищи

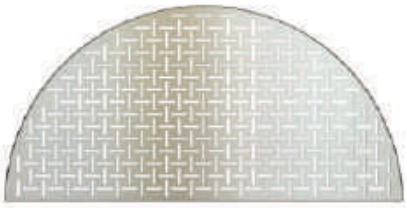
Инновации в области поверхностей для приготовления пищи в Kamado Joe начались с универсальных решеток из нержавеющей стали и чугуна, выполненных в форме полумесяца. Этот прорыв вдохновил на создание целого ряда поверхностей для самых разнообразных продуктов и способов их приготовления. Различные поверхности можно использовать в бесконечных сочетаниях под любой стиль готовки.



Стандартная решетка-полумесяц
Традиционная решетка сделана из тонких прутьев из нержавеющей стали. Доступно для моделей Classic и Big Joe.

Чугунная решетка
Превосходное удержание тепла и повышенная прочность делают чугун идеальным для любых блюд из мяса, а рисунок от решетки не только украсят их, но и удержат вкус внутри блюда. Доступно для моделей Classic и Big Joe.

Чугунная двухсторонняя решетка
Эта двухсторонняя решетка предлагает гладкую и рифленую поверхности, которые идеально подойдут для любого способа приготовления на чугуне. Доступно для моделей Classic и Big Joe.



Решетка из нержавеющей стали с лазерной обработкой
Эта ультра-гладкая поверхность из нержавеющей стали с лазерной обработкой и двойными стенками, идеально подойдет для равномерного приготовления нежной рыбы и овощей. Доступно для моделей Classic и Big Joe.

Тальковый камень
Этот плотный канадский камень, стойкий к образованию бактерий и пятен, обеспечивает равномерное приготовление блюд без вспышек огня, в то же время позволяет мясу готовиться в собственном соку. Доступно для моделей Classic и Big Joe.

Дополнительная решетка
Эта дополнительная решетка ставится прямо на основную на расстоянии 10 см, что увеличивает пространство для приготовления блюд до 60%. Можно мыть в посудомоечной машине. Доступно для Classic и Big Joe.

СОВЕРШЕНСТВО В ТРАДИЦИЯХ

JoeTisserie

Прочный вертел JoeTisserie из литого алюминия станет идеальным вертелом для вашего Kamado Joe. Потому что он оснащен тихим, но мощным моторчиком, который позволяет вращать до 23 кг. Вертел легко установить, и он обладает быстро регулируемыми вилками для достижения превосходного равновесия и характерной клиновидной формой, которая позволяет закрыть крышку гриля для идеального удержания тепла. Равномерное вращение сохраняет естественные соки мяса внутри. В данный момент вертел доступен в двух размерах для Classic и Big Joe в Северной Америке, Великобритании, Европе, России и Австралии.

В комплекте:

Вертел и вилки из нержавеющей стали 304

Кольцо из литого алюминия

Мотор 120 В

ПРОСТО ПРИГОТОВИТЬ КОПЧЕНОЕ, СОЧНОЕ И НЕЖНОЕ МЯСО НЕДОСТАТОЧНО. ДЛЯ KAMADO JOE ВЕСЬ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ДОЛЖЕН БЫТЬ ТАКИМ ЖЕ НЕВЕРОЯТНЫМ, КАК И ВКУС БЛЮДА.

Поэтому мы спросили себя: "Как сделать столь древний и всем известный процесс приготовления пищи над огнем более удобным и современным? Универсальным? Точным?".

Решение есть: наш инновационный вертел JoeTisserie – признанный аксессуар, который произвел фурор среди ценителей такого способа приготовления пищи. JoeTisserie создан для удобного использования и вращает мясо над ароматными углями и огнем, придавая ему непревзойденный вкус, пока Вы отдыхаете. Регулируемый, сбалансированный, простой в установке и оснащенный шпажкой, которую можно мыть в посудомоечной машине - наш JoeTisserie все сделает за Вас: просто садитесь, расслабьтесь и наслаждайтесь идеально приготовленным блюдом и копченым привкусом.

ГОТОВИМ РАЗНООБРАЗНО

Специальные инструменты

1

2

3

4

5

6

7

8

Гурманы знают, что традиционная обжарка и копчение – далеко не единственные способы приготовить восхитительные блюда на углях. С правильными аксессуарами, тепло и дым в Вашем Kamado Joe можно использовать для чего угодно: от пиццы с хрустящей корочкой до жареной индейки, пирогов, ребрышек и множества других вкусных блюд.

1. Лопатка для пиццы
Благодаря своей плоской деревянной поверхности, удобной для подъема любой пиццы, наша лопатка Pizza Peel является идеальным сервировочным прибором, который поможет Вам красиво подать пиццу на стол.

2. Нож для пиццы
Благодаря своему длинному изогнутому лезвию этот нож позволит Вам быстро и легко нарезать пиццу на порции, а удобная ручка позволит сделать это одной рукой.

3. Камень для пиццы
Мы создали этот высокопрочный керамический камень для равномерного распределения тепла и впитывания лишней влаги, чтобы у Вашей пиццы всегда была идеальная хрустящая корочка. Доступно для Classic и Big Joe.

4. Глубокое каменное блюдо для пиццы
Наш камень с высокими бортиками позволяет гурманам готовить пироги, паэльи, запеканки и хлеб на уровне профессионалов.

5. Чугунный вок
Благодаря превосходному удержанию тепла и сбалансированному весу, этот чугунный вок отлично подходит для быстрой обжарки мяса, морепродуктов или овощей.

6. Чугунная жаровня
Этот прибор с толстыми стенками просто необходим любителям готовить на природе. Он идеально подойдет для приготовления супов, бульонов, плова и тушеных блюд.

7. Решетка для ребрышек
Наша решетка для ребрышек оптимизирует рабочую поверхность, позволяя Вам равномерно приготовить несколько порций одновременно. На решетке также поместятся куриные ножки, свиные отбивные и другие порционные блюда.

8. Подставка для курицы
На этой прочной подставке Kamado Joe поместится до 450мл пива и целая 2кг курица.