



¿ QUE ES UN KAMADO?



Un gran vaso ovoide de cerámica, con tapa en forma de cúpula, que puede utilizarse como parrilla, como horno, como ahumador y como olla.

Su versatilidad permite utilizarlo tanto para cocer una hogaza de pan como para asar un pescado, hacer un arroz, ahumar una ostra o guisar lentamente un estofado o un potaje tradicional.

Una vez arrancada, esta cocina de carbón puede usarse con calor directo o indirecto (aire caliente), a alta o baja temperatura (auténtico “slow cooking”) y con o sin humo.

Una combinación de variables que confiere una autosuficiencia insuperable a esta “estufa de cocción” o “lugar para el caldero”, dos posibles traducciones del término japonés kamado.



Mantun berastegui .





Los Chef Martin Berasategui y Manuel Alonso, junto a personas de sus Equipos.



albertochicote



Presencia en Redes Sociales

*Alberto Chicote
disfrutando de su nuevo
Kamado Joe*



Le gusta a **kamadojoe**, **gorakelgorila** y **8.398 personas más**

albertochicote Vaya REGALAZO que me han hecho la gente que quiero y que me quiere.

Un **@kamadojoe** para jugar sin parar.

MUCHAS GRACIAS!!!



DIVIDE Y CONQUISTA

Nuestro sistema de cocción flexible “Divide & Conquista” patentado es un revolucionario diseño de múltiples niveles y medias parrillas que te permite cocinar diferentes alimentos en diferentes estilos a diferentes temperaturas, todo al mismo tiempo. Terminará con un cocinado perfecto y completo sin salir de la parrilla.

“ DIVIDE Y CONQUISTA ”

ZONAS DE CALOR DIFERENTES

Crea diferentes zonas de calor en el kamado con el deflector de media luna, un diseño innovador que bloquea parcialmente el calor para proporcionar calor indirecto y llama abierta.



ESPACIO DE COCCION EXPANDIDO

Nuestro diseño de múltiples niveles y las medias parrillas escalonadas duplican el espacio para asar, lo que facilita cocinar carnes, verduras ,etc, a la vez.

“ DIVIDE Y CONQUISTA ”



“ DIVIDE Y CONQUISTA ”



PARTES DEL SISTEMA.

Diseñado para funcionar como lo necesite, nuestro Sistema de cocción flexible hace que sea fácil mezclar y combinar diversas superficies de cocción y cocinado, al tiempo que ajusta la temperatura con la distancia y la deflexión térmica.



Estante de sistema de cocción flexible.



Mezcla de Cocina a la Mitad.

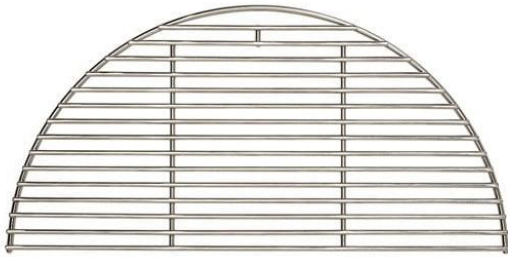


Dos deflectores de calor de media luna



Accesorios parrillas

SUPERFICIE DE COCCION PERSONALIZADAS.



Rejilla Acero Inoxidable.



Rejilla Hierro Fundido.



Piedra Esteatita



Plancha Hierro Fundido



Parrilla Hierro Fundido

CAZOLETA INTERIOR AMP (Advance Multipanel) FIREBOX



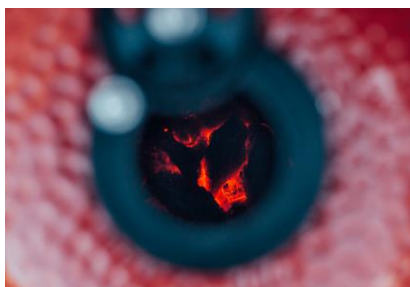
Se evitan roturas con nuestro nuevo FireBox AMP(avanzado de paneles múltiples) , un diseño duradero de cinco o seis piezas según modelo que irradia y retiene calor durante horas y horas.

JUNTA DE FIBRA DE VIDRIO. MALLA DE ALAMBRE



Nuestra junta completamente nueva de doble espesor está diseñada para cocinar a temperaturas extremas y conseguir un mayor sellado hermético. Hemos utilizado una tecnología de resistencia al calor líder en la industria, que le da una vida útil 10 veces superior a la de cualquier otra junta de la industria. La nueva junta aísla, retiene calor y tiene una mayor resistencia al desgaste a la anterior.

VENTILACION SUPERIOR DE DOBLE DISCO



Nuevo sistema de ventilación superior de doble disco, realizado en aluminio fundido totalmente resistente a la corrosión, mantiene la configuración exacta del aire durante la apertura y el cierre de la Tapa Cerámica. Resistente a la intemperie y su tapa corredera superior impide la entrada de la lluvia.

CENICERO DESLIZABLE PATENTADO



KAMADOJOE a diferencia con otros Kamados que tienen que realizar la limpieza de restos de carbón y ceniza levantando la cámara de combustión o cazoleta, en los modelos Classic Joe y Big Joe cuentan con un cenicero deslizable integrado, que evita las molestias y el complicado momento de vaciar las cenizas. En nuestro caso esta limpieza se realiza de manera rápida y cómoda.

CIERRE PESTILLO DE ACERO .



Un cierre ultra-hermético , líder en su categoría, sella por si mismo la salida del calor y el humo para un cocinado perfecto.

BISAGRA DE ELEVACION DE AIRE.



Bisagra patentada "Counter Balance". Otros kamados permiten que la tapa se caiga o golpee durante el levantamiento o el cierre, pero nuestra bisagra hace que se reduzca el peso de la tapa en un 96%, por lo que puedes levantarlo con un dedo y detenerlo cuando quieras.

VENTANA CORREDERA VENTILACION INFERIOR



Ventana corredera de ventilación inferior de acero, que junto a la ventilación superior de doble disco, permite la regulación de la entrada de aire y por tanto la temperatura de cocinado.

TERMOMETRO KAMADOJOE



La tapa del KAMADOJOE incluye un Termómetro de gran tamaño que permite conocer con precisión la temperatura interior del Kamado facilitando la lectura y llevando el control de la temperatura en el cocinado sin abrir la tapa.

ASA DE APERTURA EN TAPA CERAMICA



Asa de apertura del Kamado de polietileno de alta densidad fijada a la tapa cerámica, de gran resistencia y cómodo agarre.

BANDEJAS PLEGABLE & CARRO CON RUEDAS



Bandejas plegables a ambos lados del Kamado, en polietileno de alta densidad, incluyen unos ganchos para colgar pinzas, atizadores de carbón y otros de acero inoxidable.

Carro de hierro de gran solidez con ruedas giratorias para facilitar su traslado y durante su uso se pueden bloquear las ruedas para evitar movimientos.

MODELOS KAMADOJOE.



KAMADOJOE.

5 Modelos .

- 3 Estáticos Big Joe 24", Classic 18" & Joe Junior 13,5"
- 2 Completos con Carro y Ruedas. Big Joe 24" & Classic 18"



Big Joe 24"
Aprox 61 cm



Big Joe 24"
Estáticos
Aprox 61 cm



Classic II 18 "
Aprox. 46cm



Classic 18"
Estáticos
Aprox. 46 cm



Joe Junior 13,5 "
Aprox. 34 cm



COCINA KAMADO

Una antigua parrilla de estilo asiático, el kamado es una olla de pared gruesa que imparte un rico sabor ahumado a la carne, pescado y verduras.

Relativamente sin cambios durante siglos, el aire fluye a través del cuerpo de cerámica de la parrilla y su cúpula ventilada, el Carbón **todobrasa** en pedazos cobra vida como el humo y el calor.

KAMADOJOE se enorgullece de aprovechar esa tradición, modernizando el estilo clásico de la parrilla con una artesanía sin igual, accesorios innovadores y una gama de superficies de cocción flexibles.

Chef Manuel Alonso. 1 Estrella Michelin.



Casa Marolo
manuel alonso/



Casa Marolo
manuel alonso /





MUCHAS GRACIAS

Distribuidor para España y Portugal.
Braycom Sarmont – Todobrasa
C/ Ronda de Atocha, 37.
28012 – Madrid. Telf. +34 911 031 625