



## ¿ 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.



## 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 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.



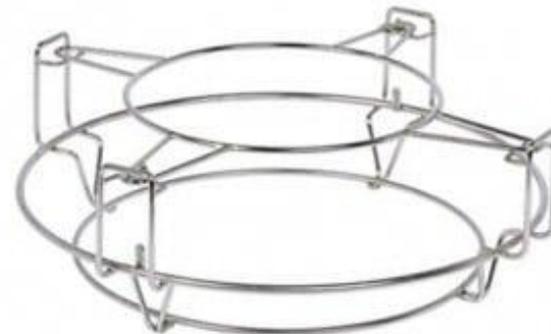
**Estante de sistema de cocción flexible.**



**Mezcla de Cocina a la Mitad.**

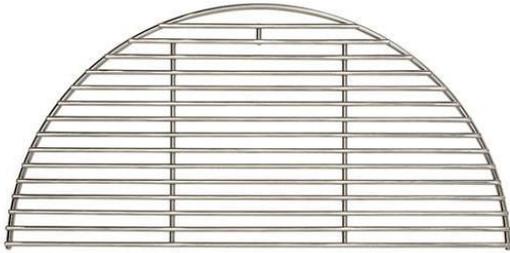


**Dos deflectores de calor de media luna**

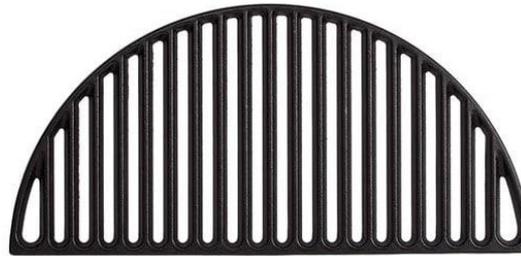


**Accesorios parrillas**

## 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



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.



**MUCHAS GRACIAS**

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