

Kamado Joe Classic Joe III.

El kamado, una antigua barbacoa al **estilo asiático**, de **paredes gruesas** que aporta un **rico sabor ahumado** a las carnes, pescados y verduras. Por siglos casi inalterada, el aire fluye en un **horno cerámico** de estilo kamado a través de su cuerpo cerámico y sale por su **cúpula ventilada**, el carbón vegetal se reaviva, como el humo y el calor.

Kamado Joe se enorgullece de hacer uso de esta tradición, modernizando el estilo de la barbacoa clásica con una artesanía sin igual, unos innovadores accesorios y una serie de **superficies de cocción flexibles**. Y desde nuestro primer asado, sabemos que el kamado es algo más que un horno, la cocción en un horno cerámico de estilo kamado es un estilo de vida. Pasada una década desde el comienzo de nuestra empresa, nos hemos dado cuenta de que no somos los únicos seguidores de Kamado Joe que piensan así. Más que los premios, más que el reconocimiento conseguido por nuestros hornos y accesorios y más que la satisfacción de saber que nuestros diseños rinden mejor que cualquier otro disponible en el mercado, tenemos el honor de pertenecer a una comunidad de personas que comparte nuestra pasión por una experiencia de asado al aire libre verdaderamente única.

Tiene muchas ventajas, por ejemplo se puede ahumar o no al gusto, **se puede regular la temperatura sobre la marcha** como no se ha conseguido jamás ni en un horno de leña ni en una cocina tradicional. Por su diseño la distribución del calor es uniforme, no hay puntos calientes. Es muchísimo más económica y limpia.

El horno cerámico **Kamado Joe Classic III** cuenta con nuestra última innovación, el revolucionario **inserto de cámara de ahumado SlōRoller Hyperbolic**. Utilizando la fuerza de la tecnología de flujo de aire ciclónico para **controlar el calor y el humo**, el inserto SlōRoller está diseñado para perfeccionar el sabor y la textura de los alimentos en cocciones bajas y lentas hasta 260°C y sus placas deflectoras de calor se pueden cambiar fácilmente para asados a la brasa o a la plancha. Tiene un armazón de **gruesas paredes resistente al calor** y que recoge humo y humedad a cualquier temperatura. La **tapa de fácil abertura** tiene una bisagra contrapesada de elevación por aire y la **válvula superior ultraprecisa Kontrol Tower**, mientras que la amplia superficie de cocción en la parte inferior se ha fabricado con **acero inoxidable 304**.

Entre el resto de innovaciones propiedad de Kamado Joe que viene de serie con el modelo Classic III se encuentra el **sistema de cocción flexible a tres niveles Divide & Conquer**, con un canasto para carbón vegetal de acero inoxidable, plataformas laterales recubiertas de aluminio lacado y resistentes al calor, un resistente carro con ruedas de alta calidad hecho de acero galvanizado resistente a las inclemencias del clima, la avanzada zona de fuegos de múltiples paneles y un cajón para brasas deslizante para una fácil limpieza.

Usted decide si quiere cocinar:

1. Con calor directo: brasa o plancha.
2. Con calor indirecto: horno.
3. A baja temperatura y muy lentamente, o a las temperaturas tradicionales.
4. Con o sin humo.
5. Como olla ferroviaria: para hacer potajes en el Kamado.
6. Como ahumador.

Si se usa el deflector, (que es uno de los accesorios incluidos), se cocina con **calor indirecto**, es el aire caliente el que cocina como en un horno de leña (el pan y las masas salen con el aroma de antes).

Si no se usa el deflector se cocina con **calor directo**, la comida se coloca directamente encima de las brasas, es como una barbacoa, pero puede controlar la temperatura a su gusto, y a bajas temperaturas puede ahumar a su gusto las piezas.

Si se cocina por debajo de $\pm 150^{\circ}\text{C}$, hablamos de cocina a baja temperatura, y consecuentemente hace falta más tiempo, a $\pm 100^{\circ}\text{C}$, hay recetas que se completan en 10-14 horas, es la auténtica "**Slow cooking**". Y además usted elige si lo hace con o sin humo. Como **olla ferroviaria**, es cuando la olla se coloca en la parrilla sobre las brasas, y es el método de referencia para hacer los potajes.

Los accesorios que incluye este Kamado Joe Classic III son:

- Válvula de ventilación Superior.
- Termómetro integrado en la tapa.
- Mesas laterales plegables.
- Sistema Divide and Conquer con 2 deflectores de cerámica.
- Cesta de Carbón de Acero Inoxidable.
- Cámara de Combustión Multi-Panel.
- Deflector Hiperbólico para ahumar.
- Carro robusto de Acero.
- Elevador de Parrillas.
- Recogedor de Cenizas.



Válvula de ventilación superior



Termómetro



Mesas laterales plegables



Sistema Divide and Conquer



Cesta de Carbón de Acero Inoxidable



Cámara de Combustión Multi-Panel



Deflector hiperbólico para ahumar



Carro robusto de Acero



Elevador de parrillas



Recogedor de cenizas

Características Principales:

- Base y Tapa hecha de Cerámica resistente a altas temperaturas.
- Esmalte de revestimiento Cerámico resistente a altas temperaturas.
- Ventilación superior de Aluminio Fundido.
- Parrilla de Acero Inoxidable 304.
- Cuba/anillo de fuego de cerámica resistente a altas temperaturas.
- Superficie de cocción: 49 cm de diámetro.
- Rango de calor: 82 ° C - 399 ° C.
- Junta de malla de alambre de Fibra de Vidrio.
- Asas y estantes de Aluminio pintado en polvo.
- Bisagra fabricada en Acero Inoxidable totalmente equilibrado.
- Carro premium fabricado en Acero Galvanizado en polvo.
- Colector de cenizas patentado fabricado en Acero Inoxidable 304.
- Deflector hiperbólico para ahumar hecho de Aluminio Fundido recubierto de teflón.
- Anillo FireBox de Acero Inoxidable 304.
- Dimensiones con carro: 128.3 cm alto x 119.4 cm ancho x 76.7 cm profundidad.
- Peso: 128 kg.

- Fabricante: [Kamado Joe](#)



[Para más información vea este video](#)

Garantía:

- Garantía limitada de por vida en piezas de cerámica.
- 5 años de garantía en piezas metálicas.
- 2 años en todas las demás partes.