

KAMADO JOE  
JOE JR., HANDLEIDING  
KJ13RH

---

# GIDS OM TE KOKEN MET KAMADO

---

**KAMADOJOE®**

9804190054 210623-GH

# Inhoudsopgave

---

Waarschuwingen	4
Onderdelenlijst en vereist gereedschap	8
Instructies voor installatie van de grill	9
Instructies voor interne montage	10
De kunst van kamado	12
De basisprincipes van vuur	14
De basisprincipes van rook	16
De basisprincipes van afstand	18
De techniek van grillen	20
De techniek van schroeien	22
De techniek van bakken	24
De techniek van roosteren	26
De techniek van roken	28
Veiligheidsinformatie	30
Reinigen en onderhoud	31
Garantie en registratie	32
Snel aan de slag	34

---

# De vonk vinden

Het is moeilijk om te beschrijven wat een vlam aan voedsel doet. Het is bijna magisch: vuur brengt zoetheid, versterkt de smaak en verdiept de complexiteit. Mijn zoektocht naar smaak was de vonk die 20 jaar geleden mijn passie om te grillen aanvuurde en mij naar de kamadotraditie heeft gebracht. Alles heb ik geprobeerd, van gesofistikeerde grills op gas tot traditionele grills met houtskoolbriketten. De rokerige smaak van houtskool intrigeerde mij, maar ik bleef experimenteren. Uiteindelijk ontdekte ik dezelfde malsheid en smaak die Amerikaanse soldaten tientallen jaren geleden voor het eerst in Japan hebben geproefd op de kamado.

Na jarenlang bakken op een kamadogrill besliste ik om zelf een nog betere kamadogrill te maken. Onze focus lag op materiaal van de allerhoogste kwaliteit en op vernieuwend koken. Het resultaat: de Kamado Joe. Onze grills zijn de beste ter wereld in de kamadostijl en bovendien een van de beste manieren om te koken. Mijn gezin telt zes kinderen en ik besteed dus heel wat tijd aan koken ... en denken aan koken. Wat ik het leukst vind met de Kamado Joe, is het feit dat wij allemaal tezamen een maaltijd kunnen bereiden. Na onze introductie van de Kamado Joe hebben wij hetzelfde gehoord van mensen zoals u. U houdt van die supersmaak van gerechten op de grill en u houdt bovenal van de ervaring als u uw kamado aansteekt met een drankje in de hand en alle zorgen van de dag vergeet.

Of dit nu uw eerste kamadogrill is of uw vierde, ik hoop dat u inspiratie vindt in deze gids, uw kamado aansteekt en met vrienden en familie nieuwe gerechten probeert, met de heerlijke smaak van houtvuur. Duizenden anderen hebben het vóór ons gedaan.

 Steek het vuur aan!

Bobby Brennan



## WAARSCHUWING

- Deze handleiding bevat belangrijke informatie die u nodig hebt voor de juiste montage en het veilig gebruik van het apparaat.
- Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.
- Bewaar deze handleiding voor later gebruik.



**Deze instructies niet opvolgen kan leiden tot brand, ontploffing of gevaar voor brandwonden en tot zaakschade, letsel of overlijden.**



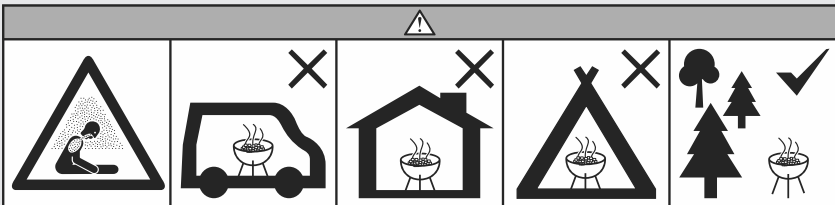
## KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR

- Bij het verbranden van houtskool of houtsnippers komt koolstofmonoxide vrij. Deze stof is reukloos en kan de dood veroorzaken.
- Uitsluitend buiten gebruiken in een goed verluchte omgeving.

# WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

## LEES ALLE INSTRUCTIES

- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue zal zeer warm worden. Verplaats het apparaat niet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Niet voor gebruik binnenshuis!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen alcohol, benzine of vergelijkbare vloeistof om de barbecue aan te steken of opnieuw aan te steken.
- **WAARSCHUWING!** Kinderen en huisdieren altijd van de grill vandaan houden. Sta NIET toe dat kinderen de grill gebruiken. Van nabij toezicht houden als de grill wordt gebruikt met kinderen of huisdieren in de nabijheid.



- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- De grill altijd gebruiken conform alle van toepassing zijnde plaatselijke en nationale brandcodes.
- Vóór gebruik moet u controleren of alle moeren, schroeven en bouten stevig vastgeschroefd zijn.
- De grill nooit gebruiken onder een overhangende constructie, zoals een dak, carport, luifel of overstek.
- De grill is UITSLUITEND voor GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Houd een afstand van ten minste 3 m van een overhangende constructie, muur, rail of andere constructie.
- Houd ten minste 3 m vrije ruimte van brandbaar materiaal, zoals hout, droge planten, gras, borstels, papier of doeken.



# WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

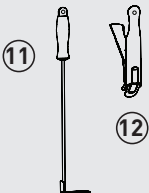
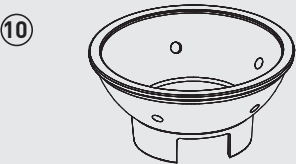
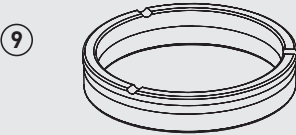
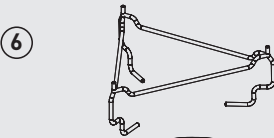
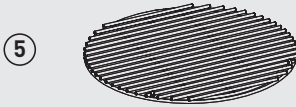
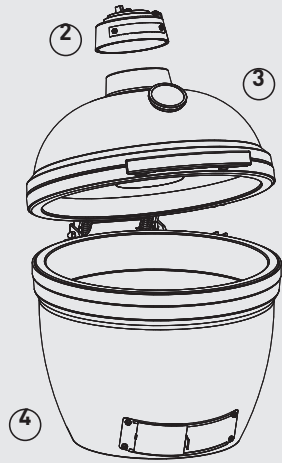
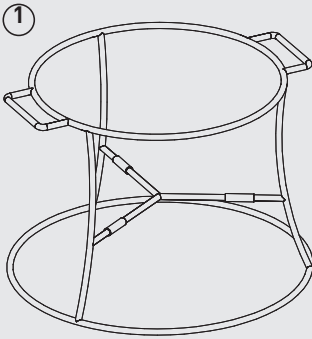
- De grill nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Deze grill is NIET voor commercieel gebruik.
- Toebehoren die niet geleverd zijn door Kamado Joe, zijn NIET aanbevolen en kunnen letsel veroorzaken.
- Alcohol en geneesmiddelen, al dan niet vrij verkrijgbaar, kunnen het vermogen van de gebruiker beperken om de grill correct te monteren of veilig te gebruiken.
- Houd een brandblusser bij de hand als u aan het grillen bent.
- Als u met olie of vet bakt, moet u een BC-blusser of ABC-blusser bij de hand hebben.
- Een olie- of vetbrand niet blussen met water. Onmiddellijk de brandweer bellen. Een BC-blusser of ABC-blusser kan in bepaalde omstandigheden het vuur onder controle houden.
- De grill gebruiken op een vlak, niet-brandbaar, stabiel oppervlak, zoals grond, beton, baksteen of rots. Asphalt kan voor dit doel niet aanvaardbaar zijn.
- De grill MOET op de grond staan. De grill niet op een tafel of aanrecht plaatsen. De grill NIET verplaatsen over niet-vlakke oppervlakten.
- De grill niet gebruiken op een houten of brandbaar oppervlak.
- De grill vrijhouden van brandbaar materiaal, zoals benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- De grill niet onbewaakt achterlaten.
- NIET toestaan dat iemand activiteiten uitvoert rond de grill tijdens of na het gebruik ervan, voordat de grill afgekoeld is.
- Nooit kookgerei van glas, kunststof of keramiek gebruiken in de grill. Nooit leeg kookgerei in de grill plaatsen tijdens het gebruik ervan.
- De grill nooit verplaatsen wanneer in gebruik. Laat de grill helemaal afkoelen (tot onder 45 °C), voordat u de grill verplaatst of opbergt.
- De grill niet opbergen met hete as of houtskool erin. Uitsluitend opbergen nadat het vuur helemaal gedoofd is en alle oppervlakken koud zijn.
- De grill nooit gebruiken als verwarmers. LEES OVER KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR.
- De grill is HEET tijdens het gebruik en blijft HEET gedurende een bepaalde tijd erna en tijdens het afkoelen. Wees VOORZICHTIG. Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
- De grill NIET aanstoten of ertegen schoppen om letsel, schade aan de grill of gemors of spatten van hete bakvloeistof te voorkomen.
- Wees voorzichtig als u voedsel van de grill neemt. Alle oppervlakken zijn HEET en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik beschermende handschoenen of ovenwanten en bakgerei met een lange, stevige steel als bescherming tegen warme oppervlakken of spatten van bakvloeistoffen.
- Geen HETE oppervlakken aanraken.
- De grill is HEET tijdens het gebruik. Om brandwonden te voorkomen, het gezicht en lichaam van de luchtgaten vandaan houden en ook afwenden als u het deksel opent. Tijdens het gebruik komt er stoom en warme lucht vrij.



## WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- Als u kookt op een temperatuur boven 75 °C, moet u de grill voorzichtig openen (laten 'boeren' of beetje bij beetje openen), telkens als u de koepel van de grill opent, om een steekvlam te voorkomen. Een steekvlam is een stoot van witgloeiende warmte veroorzaakt door een toevloed van zuurstof. Open het deksel een beetje, 5 à 8 cm, en laat de warmte gedurende ongeveer 5 seconden ontsnappen om dit te voorkomen.
- Luchtkleppen zijn HEET tijdens het gebruik van de grill en tijdens het afkoelen. Draag beschermende handschoenen tijdens het bijstellen.
- De grill heeft open vuur. Houd de handen, het haar en het gezicht van de vlam vandaan. NIET over de grill leunen tijdens het aansteken. Los haar en losse kleding kunnen vuur vatten.
- De verbandings- en verluchtungsstroom NIET hinderen.
- De bakrekken niet bedekken met aluminiumfolie. Hierdoor wordt de warmte gevangen en kan de grill worden beschadigd.
- Nooit HETE kolen of as onbewaakt achterlaten.
- De brandstof gloeiend houden gedurende ten minste 30 minuten vóór gebruik.
- Niet bakken voordat de brandstof met een laag as bedekt is.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van deze grill of het werken met vuur. Draag beschermende handschoenen of gebruik stevig gereedschap met een lange steel als u hout of houtskool toevoegt.
- Geen aanmaakvloeistof, benzine, alcohol of andere, zeer vluchtige vloeistoffen gebruiken om houtskool te doen branden. Deze vloeistoffen kunnen ontploffen en letsel of de dood veroorzaken.
- De hoogste hoeveelheid houtskool voor de Joe Jr. is 1,36 kg. De houtskoolrooster niet overladen. Dit kan ernstig letsel en schade aan de grill veroorzaken.
- Koude as weggooiën in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare container.
- Niet bakken voordat de brandstof met as bedekt is.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue zal zeer warm worden. Nooit verplaatsen tijdens het gebruik ervan.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!
- **WAARSCHUWING!** Kinderen en huisdieren op afstand houden.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.**



- 
1. JOE JR., STANDER (1)
  2. BOVENSTE LUCHTGAT (1)
  3. JOE JR., KOEPEL (1)
  4. JOE JR., BASIS (1)
  5. BAKROOSTER (1)
  6. ACCESSOIREREK (1)
  7. WARMTESCHILDPLAAT (1)
  8. GIETIJZEREN ROOSTER (1)
  9. VUURKORFRING (1)
  10. VUURKORF (1)
  11. ROOSTERPOOK (1)
  12. GRILLGRIJPER (1)



# Opstelling en montage van grill

- 1** Knip de banden van kunststof door en open de verzenddoos.
- 2** Open de koepel van de grill en verwijder de onderdelen uit de binnenkant van de grill. Hanteer de interne keramische onderdelen voorzichtig.
- 3** Als de interne onderdelen van de grill verwijderd zijn, tilt u de grill uit de verpakking. Plaats aan de kant. Gebruik het achterste scharnier en het luchtgat vooraan aan de onderkant om op te tillen.
- 4** Verwijder de verpakking in kunststof van de basis van de stander.
- 5** Plaats de grill in de stander. Stel de grill bij in de stander: het onderste luchtgat van de grill moet naar de voorkant van de stander gericht zijn.

# Interne montage

Het bouwen van een betere grill begint met enkele eenvoudige stappen en de onderstaande onderdelen.

## MONTAGE

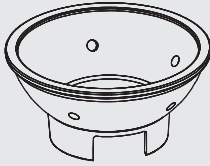
**1** Open de koepel en plaats de basis van de vuurkorf in de onderkant van de grill.



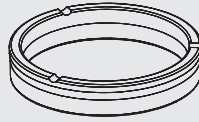
**2** Plaats de gietijzeren vuurrooster boven op de basis. NB: de geribbelde kant van de vuurrooster moet naar beneden gericht zijn.



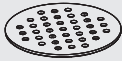
## ONDERDELEN



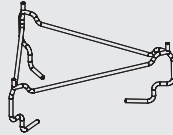
Keramische vuurkorf x1



Vuurkorfring x1



Gietijzeren vuurrooster x1

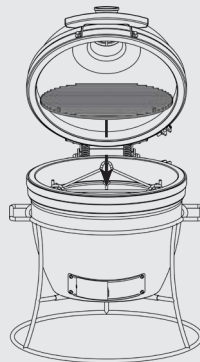
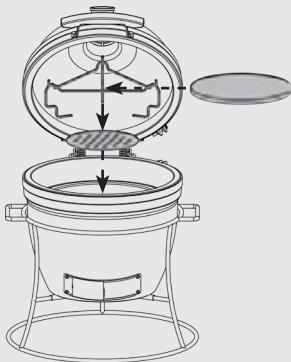


Accessoirerek x1

**3** Plaats de vuurkorfring aan de bovenkant van de vuurkorf.

**4** Plaats het accessoirerek aan de bovenkant van de vuurkorfring.

NB: het rek moet passen op de inkepingen van de ring.



# De kunst van Kamado

## **VUUR HEEFT DE WERELD ONDERWORPEN — WANT ZONDER VUUR, KAN MEN NIET KOKEN.**

Elke maaltijd begon en eindigde rond een vuur. Na verloop van tijd evolueerde het koken van gebruik van een eenvoudige spies, tot een spit en tot de eerste ovens. Deze kookpotten van aardewerk konden de warmte van het vuur geleiden en regelen voor een betere smaak. De rudimentaire kookpotten evolueerden langzaam aan over de hele wereld. In India werd de tandooroven gebruikt en in Japan de mushikamado op houtskool.

Na de tweede wereldoorlog ontdekten Amerikaanse soldaten de superlekkere smaak van de kamado op hout en brachten de grill met hen mee naar de Verenigde Staten. Sindsdien is de kamadogrill verfijnd als een veelzijdige keramische bbq die blijft verbazen met de ongelooflijk lekkere smaak en textuur van het voedsel. Van rijk, gerookt vlees dat van het bot valt, tot knapperige pizza's en sappige, gekarameliseerde steaks geschroeid over een hete vlam, maaltijden die men bereidt in de kamado, smaken natuurlijk en eerlijk.

Onze voorouders begrepen wat wij vaak vergeten: tijd is het beste ingrediënt. Heel lang geleden zat men rond de kamado terwijl het eten werd bereid. Ondanks onze grote, gesofisticeerde keukens, dubbele ovens en inductiefornuizen is het vandaag nog altijd de kamado die mensen bijeenbrengt rond het vuur. Kamado is meer dan een manier om te koken, het is een manier om te verbinden, met de elementen, met onze handen, met ons voedsel, met de mensen van wie wij houden. Het is anders dan fastfood. Zoals elke kunst, vergt deze kookkunst tijd. Het resultaat is een maaltijd die ons belooft met een ongeëvenaarde smaak en de voldoening dat wij onze tijd goed hebben besteed.

## BASISPRINCIPES

Goed kamadokoken begint met een goede basis. Leer hoe u de elementen kunt beheersen en uw grill kunt controleren, en u bent op weg naar een ongelooflijke smaak.

## TECHNIEKEN

Deze heel essentiële methoden zullen uw bbq-mogelijkheden uitbreiden. Ze zullen u uitrusten voor elk recept dat u wilt aanpakken.

– PAGINA 14

### VUUR

– PAGINA 16

### ROOK

– PAGINA 18

### AFSTAND

– PAGINA 20

### OPPERVLAKKEN

– PAGINA 22

### GRILLEN

– PAGINA 24

### SCHROEIEN

– PAGINA 26

### BAKKEN

– PAGINA 28

### ROOSTEREN

– PAGINA 30

### ROKEN

# De basisprincipes van vuur

**Vuur is het allerbelangrijkste ingrediënt voor succes bij het kamadokoken — en het komt van slechts drie elementen: zuurstof, warmte en brandstof. Leer hoe u ze kunt controleren en u zult weten hoe u uw vuur moet regelen.**

## **SMAAK KOMT VAN DE BRANDSTOF.**

Gebruik uitsluitend kwaliteitshoutskool in grote brokken als brandstof voor uw vuur. Brandbare vloeistoffen (zoals aanmaakvloeistof enz.) geven een ongewenste smaak af, beschadigen de grill en creëren brandgevaar. Vergeet niet dat de smaak van uw brandstof komt. De smaak die u inbrengt, zal de smaak op uw bord zijn.

## **EEN GOED VUUR BEGINT MET EEN GOEDE LUCHTSTROOM.**

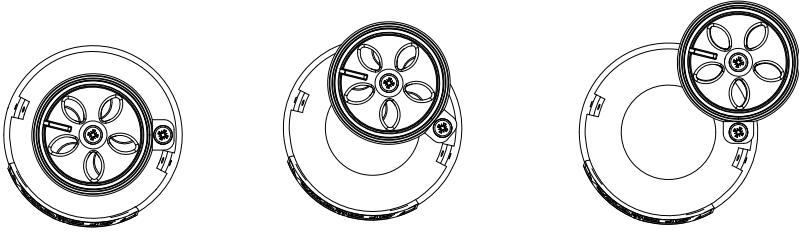
Vul de vuurkorf met houtskool tot aan de vuurring. De maximale hoeveelheid houtskool voor de Joe Jr. is 1,36 kg. Voor hoge temperaturen kunt u de houtskool zo schikken dat u maximale luchtcirculatie hebt: de grote blokken onderaan en de kleinere brokken om op te vullen. U bent nu klaar om de houtskool te doen branden. Vuur leeft. Het moet even ademen, voordat u de temperatuur begint te regelen. Laat daarom de koepel ongeveer 10 minuten open na het aansteken.

---

**MEN KAN HOUTSKOOL BLIJVEN GEBRUIKEN TOTDAT ALLES OP IS. POOK VÓÓR DE VOLGENDE BAKBEURT IN DE HOUTSKOOL ZODAT LOSSE AS ERAF VALT. VERWIJDER DE AS VAN DE ASLADE. VUL DAN DE VUURKORF OPNIEUW MET DE GEWENSTE HOEVEELHEID NIEUWE HOUTSKOOL. WIJ BEVELEN EEN VOLLE VUURKORF AAN OM TE BAKKEN OP HOGE TEMPERATUUR.**

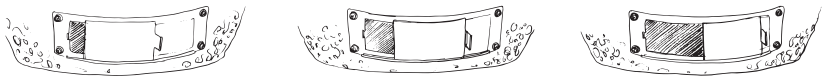
---





### MEER LUCHT, MEER HITTE – MINDER LUCHT, MINDER HITTE

De ventilatie aan de boven- en onderkant van de Kamado Joe werkt als een volumemeter voor uw vuur. De lucht komt binnen in het onderste luchtgat en verlaat de grill aan de bovenkant. Open de luchtgaten om de luchtstroom te versnellen en de temperatuur te verhogen; sluit ze om de temperatuur te verlagen. Voor een heet vuur om te schroeien, moeten beide luchtgaten meestal open staan. Een klein vuur om te roken? Dan moeten ze meestal gesloten zijn.



### REGELEN VAN BOVEN NAAR ONDER

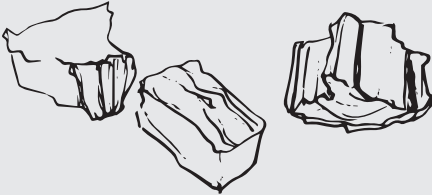
De Kamado Joe kan een temperatuur bereiken van 105 °C tot 400 °C. U kunt de gewenste temperatuur het gemakkelijkst bereiken door het onderste luchtgat in te stellen en bij te stellen aan het bovenste luchtgat. Begin met het sluiten van de koepel en het bovenste luchtgat helemaal open te laten, totdat de temperatuur 10 °C onder de gewenste temperatuur bereikt. Begin dan met het bovenste luchtgat te sluiten. Wacht één of twee minuten en stel als noodzakelijk bij door het bovenste luchtgat meer te sluiten of te openen

### GEEF HET VUUR DE TIJD.

De grootste fout die u kunt maken, is uw Kamado Joe te weinig tijd geven na het aansteken van de houtskool. Uw grill zal u een mooi resultaat geven, omdat de keramische wanden de hitte zoals niets anders absorberen, behouden en verdelen, maar het vergt tijd voor deze wanden om de warmte gelijkmatig te absorberen. Geef uw grill 20 tot 40 minuten tijd na het aansteken voor een stabiele temperatuur, voordat u begint te koken. Ga langzaam aan het werk om de temperatuur van de grill te verhogen. Omdat deze keramische wanden de hitte zo goed behouden, is het veel gemakkelijker om de hitte langzaam te verhogen, dan om een te hoge temperatuur te verlagen.

## De basisprincipes van rook

De smaak van rook kan men niet imiteren of vervalsen. Rook zal zelfs het goedkoopste vlees omvormen, complexiteit toevoegen en zorgen voor een maaltijd die men niet zal vergeten. Omdat de Kamado Joe op houtskool werkt, zal de rook alles wat u erin bakt, subtiel veranderen, ongeacht de gebruikte techniek. Rook is de smaak die wij allemaal nastreven.



### EEN BEETJE HOUT GAAT LANG MEE.

Het geheim voor roken met succes in uw kamado: 'minder is meer'. U hoeft uw vuurkorf niet op te vullen met rokend hout; u hebt slechts enkele stukken nodig voor de smaak. U hoeft geen rook komend uit de grill te zien, om te weten dat de rook in uw voedsel aan het trekken is. Te veel rookhout kan uw voedsel een bittere, scherpe smaak geven.

### GEBRUIK GEEN VLOEISTOFFEN.

De vernieuwende vorm en het luchtcirculatieontwerp van de kamado creëren een vochtige bakomgeving voor mals en smaakvol vlees. U hoeft geen pan water of andere vloeistof toe te voegen tijdens het roken. De kamado joe heeft immers geen extra vochtigheid nodig om de temperatuur te regelen.



## ROKEN IS EEN KUNST, GEEN WETENSCHAP.

Voor het roken van maaltijden zijn er geen vaste regels, enkel suggesties.

Elke beslissing die u neemt — van het type hout tot de kruidenmarinade en de rookduur — hangt af van uw smaak en voorkeur. Elke soort hout geeft een ander aroma en een andere smaak of smaakintensiteit. Hout met hoge intensiteit, zoals bitternoot en mesquite, is een natuurlijke combinatie voor rundsvlees, terwijl de lage intensiteit van fruitbomen de zoetheid van varkensvlees versterkt. Sommigen verkiezen een slag in het gezicht door een sterke smaak en anderen verkiezen een lichte kus van de rook. Na verloop van tijd zult u uw smaak ontdekken. Het is echter altijd beter om met minder te beginnen en later meer toe te voegen.




---

**LAAT U LEIDEN DOOR UW VOORKEUR EN ERVARING VOOR HET VULLEN VAN DE VUURKORF MET ROOKHOUT. VOLG DEZE VUISTREGEL ALS BEGINNER: 1 KLOMP VOOR GEVOGELTE EN VIS (ZE ABSORBEREN DE ROOK SNELLER DAN RUNDS- OF VARKENSVLEES); 2-4 KLOMPEN VOOR STUKKEN VLEES VAN MEER DAN 1,36 KG (ZOALS SCHOUDER, BORSTSTUK, RIBBETJES). VOEG MEER TOE NAAR SMAAK.**

---

# De basisprincipes van afstand

## DE ZACHTE PLEK VINDEN

Wellicht hebt u uw eerste les over vuur, warmte en afstand geleerd in uw kindertijd toen u marshmallows roosterde in een kampvuur. Misschien was u geduldig en kon u wachten totdat u de ideale gouden toast kreeg met uw marshmallow hoog over het vuur. Misschien wilde u het knapperige van een zwartgerookte buitenkant door uw marshmallow in en uit het vuur te houden. Wat u ook deed voor die heerlijke marshmallow, de lessen die u hebt geleerd over de nabijheid van vuur, zijn ook van toepassing op uw kamado.

Voor een goede roetkleur bakt u uw voedsel doorgaans dicht bij directe hitte. Met het grillrek geplaatst over directe hitte krijgt u die ongelooflijke smaak terwijl uw voedsel bakt. Als u uw voedsel uitzonderlijk heet wilt schroeien, bijvoorbeeld voor hamburgers en steaks, bak dan direct over de kolen. Voor de magie van een gestaag vuur en smaakvol roken voor voedsel, zoals een borststuk, brood of ribbetjes, plaatst u het voedsel verder weg om voordeel te halen uit indirecte hitte.

## **TWEE MANIEREN VOOR PERFECTIE**

Soms wilt u op twee manieren bakken. U wilt misschien uw steak perfect schroeien, maar tegelijkertijd uw groenten langzaam roosteren.

Als het warmteschild geplaatst is, is de vlam helemaal bedekt. U krijgt dan de ideale indirecte warmte om te bakken, te roken en te roosteren. Met deze methode verandert uw Joe Jr. van een grill in een oven op houtskool. U kunt dus op uw Kamado Joe alles bakken wat u in de oven in uw keuken bakt.

Zonder het warmteschild grilt u over open vuur. U kunt de temperatuur als gewenst bijstellen om een gestaag vuur te regelen voor een niet te evenaren smaak, of u nu hamburgers grilt of op een hogere hitte steaks of varkenskarbonaden perfect schroeit.

# De techniek van het grillen

## HOE TE GRILLEN

Grillen is de beste techniek om altijd snel een heerlijk resultaat te verkrijgen. Met houtskool van hoge kwaliteit krijgt u een gestaag vuur en ongeëvenaarde smaak bij alles wat u grilt, van hamburgers tot maiskolven.

- 1. Vul de vuurkorf met houtskool of vul bij. Steek de houtskool aan op 1 of 2 plaatsen om uw grill te helpen zo snel mogelijk te verwarmen.**
- 2. Plaats de bakrooster. Laat de koepel ongeveer 10 minuten open en sluit de koepel daarna.**
- 3. Open het onderste en bovenste luchtgat helemaal, totdat de Kamado Joe de gewenste temperatuur bereikt om te grillen, 205–315 °C. Sluit daarna het bovenste luchtgat tot halverwege om de temperatuur te behouden. Stel bij indien noodzakelijk.**
- 4. Laat de grill 'boeren' (beetje bij beetje openen) telkens als u de koepel opent, om een gevaarlijke steekvlam te voorkomen. Dit is een stoot van witgloeiende warmte veroorzaakt door een toevloed van zuurstof. Open de koepel een beetje, 5 à 8 cm, en laat de warmte gedurende ongeveer 5 seconden ontsnappen om dit te voorkomen.**
- 5. Als de grill warm genoeg is, plaatst u het voedsel op de rooster. Draai om als nodig. Gebruik een tang en geen vork bij het omdraaien, zodat u geen jus verliest.**

## Kaasburgers op de barbecue

Bereiding: 30 à 60 minuten

Bakken: 15 à 20 minuten

- 1 De Kamado Joe-grill voorverwarmen tot 205-230 °C.
- 2 Meng de ingrediënten voor de saus in een kommetje en plaats het aan de kant.
- 3 Meng in een mengbeker het gehakt met de barbecue- en biersaus. Meng grondig. Verdeel het mengsel in vier gelijke delen en druk ze in de hamburgers. Strooi zout en peper naar uw smaak aan elke kant van de hamburgers en zet ze aan de kant.
- 4 Besprenkel schijfjes ui met olijfolie en plaats ze op de grill.
- 5 Plaats de hamburgers op de grill en bak ze gedurende 3 tot 4 minuten.
- 6 Draai de hamburgers om en plaats een van de schijfjes ui en een plakje kaas bovenaan op elke hamburger. Laat de hamburgers voort bakken naar uw smaak.
- 7 Maak de broodjes klaar met barbecuesaus en een blaadje sla en schijfje tomaat aan elke kant. Leg uw hamburger op de stapel en geniet!

### INGREDIËNTEN

#### voor 4 personen

0,57 kg gehakt van de schouder (80/20)

1 zoete ui in schijfjes

4 plakjes scherpe cheddar

4 schijfjes tomaat

Sla

Barbecuesaus, olijfolie, zout en peper naar believen

4 hamburgerbroodjes

#### Saus:

60 ml barbecuesaus

60 ml bier

# De techniek van het schroeien

## HOE TE SCHROEIEN

Schroeien geeft u de ongelooflijke kleur en smaak van de sappige steak of de in vuur gebakken sint-jakobsschelpen die u doen watertanden. Bij deze techniek op hoge hitte draait alles rond timing. U moet de Kamado Joe genoeg tijd geven om de juiste temperatuur te bereiken voor het schroeien (260–400 °C).

Steek uw grill dus goed op tijd aan. Met de grill op die hoge temperatuur duurt het schroeien niet lang. Het doel is om de smaak vast te leggen en die rijke, bruine roetkleur te verkrijgen, zonder dat het voedsel aanbrandt.

- 
1. Begin een uur op voorhand met een volle vuurkorf gevuld met nieuwe houtskool. Steek de houtskool aan op 1 of 2 plaatsen om uw grill te helpen zo snel mogelijk te verwarmen. Plaats de rooster. Laat de koepel ongeveer 10 minuten open. Sluit de koepel zodra de sintels zich beginnen op te stapelen.
  2. Open het onderste en bovenste luchtgat helemaal totdat de grill ten minste 260 °C bereikt. Sluit dan het bovenste luchtgat een beetje om de warmte te behouden.
  3. Laat de grill 'boeren' (beetje bij beetje openen) telkens als u de koepel opent, om een gevaarlijke steekvlam te voorkomen. Dit is een stoot van witgloeiende warmte veroorzaakt door een toevloed van zuurstof. Open de koepel een beetje, 5 à 8 cm, en laat de warmte gedurende ongeveer 5 seconden ontsnappen om dit te voorkomen.
  4. Als de grill warm genoeg is, plaatst u het voedsel op de rooster over het vuur. Gebruik een tang en geen vork bij het omdraaien, zodat u geen jus verliest.

## Entrecotes met kruiden ingewreven

Bereiding: 30 à 60 minuten

Bakken: 10 minuten

- 1 De Kamado Joe-grill voorverwarmen. Plaats de bakrooster direct boven de hete kolen. Plaats een warmteschild aan de tegenoverliggende kant met een grillrooster boven het warmteschild. Laat de grill opwarmen tot 260 °C.
- 2 Terwijl de grill aan het voorverwarmen is, mengt u de droge ingrediënten voor de marinade. Goed mengen en aan de kant plaatsen.
- 3 De geklaarde of ongezouten boter smelten. De koude steaks in de gesmolten boter drenken, zodat beide kanten van het vlees ermee bedekt zijn. Strooi het kruidenmengsel royaal over beide kanten van elke steak. Laat de steaks op het aanrecht terwijl de grill blijft voorverwarmen.
- 4 Als de grill opgewarmd is, legt u steaks op de kant van de rooster of bakplaat met directe hitte gedurende 2 minuten om goed te laten schroeien. Draai de steaks om en laat nog eens 2 minuten schroeien.
- 5 Verwijder de bakrooster voorzichtig en plaats het warmteschild. Plaats de bakrooster opnieuw en blijf bakken totdat de steak als gewenst doorbakken is.

### INGREDIËNTEN

#### voor 4 personen

4 entrecotes, 2,5 à 5 cm dik  
50 gram geklaarde boter (of gewone ongezouten boter)

#### Kruidenmarinade:

14 gram zeezout  
5 gram zwarte-peperkorrels  
2 gram paprika  
2 gram korrelig knoflookpoeder  
2 gram fijngemalen koffie  
1 gram gemalen cayennepeper

# De techniek van het bakken

## HOE TE BAKKEN

Naast een grill kan de Kamado Joe ook worden gebruikt als een oven op houtskool. De keramische wanden behouden de warmte en de ronde vorm bevordert superieure luchtcirculatie, de ideale omgeving om te bakken. U kunt alles bakken wat u zou bakken in een oven in de keuken, van pizza's in een houtoven tot rustieke bessenvlaaien en vers, knapperig brood. NB: om een pizza te maken, moet u de temperatuur hoger zetten dan de gewone temperatuur om te bakken (150-230 °C), tot 260 °C of hoger.

- 
- 1. Vul de vuurkorf met houtskool of vul bij. Houtskool doen branden. Plaats de warmteschildplaten. Plaats dan de pizzasteen of bakrooster erop. Laat de koepel ongeveer 10 minuten open en sluit de koepel daarna.**
  - 2. Open het onderste en bovenste luchtgat tot halverwege, totdat de Kamado Joe 150-230 °C bereikt. Begin dan de luchtgaten als nodig te sluiten om de gewenste temperatuur op de kamado stabiel te houden. Voor pizza verwarmt u tot 260 °C of hoger.**
  - 3. Laat de grill 'boeren' (beetje bij beetje openen) telkens als u de koepel opent, om een gevaarlijke steekvlam te voorkomen. Open de koepel een beetje, 5 à 8 cm, en laat de warmte gedurende ongeveer 5 seconden ontsnappen om dit te voorkomen.**
  - 4. Als de grill warm genoeg is, bent u klaar om te bakken. Gebruik de bovenste margrietschijf voor correcte bijstelling van de temperatuur.**



# Pizza

**Bereiding: 90 à 120 minuten**

**Bakken: 10 minuten**

**1** Meng water, olijfolie, suiker en gist in de mengkom van een standmixer. Laten staan gedurende 10 à 15 minuten totdat er bellen verschijnen.

**2** Meng bloem en zout in het deeg en mix met de haak gedurende ongeveer 5 à 6 minuten. Breng de deegbal over in een geoliede kom en rol de deegbal om te bedekken. Bedek de kom met vershoudfolie en laat 60 à 90 minuten staan in een warme ruimte, totdat het deeg ongeveer verdubbeld is.

**3** Steek ondertussen de Kamado Joe-grill aan en laat voorverwarmen tot 260 °C met het warmteschild geplaatst en een pizzasteen op het bakrek.

**4** Als het deeg gerezen is, verdeelt u het in twee gelijke delen. Rol elke bal tot een grote, dunne cirkel op een oppervlak dat goed met bloem bestoven is. Strooi maismeel op de pizzaschep en breng het deeg over op de schep. Prik met een vork door het hele deeg om bellen te voorkomen. Borstel olijfolie op het deeg, voordat u een dunne laag pizzasaus gelijkmatig verdeelt over het deeg. Voeg alle gewenste pizzabeleg toe.

**5** Breng de pizza over op de pizzasteen in de Kamado Joe-grill. Sluit de koepel en bak gedurende 7 à 10 minuten. Laat de grill boeren (beetje bij beetje openen), voordat u de koepel helemaal opent op deze temperatuur. Neem de pizza van de steen met een schep en laat afkoelen voordat u de pizza snijdt.

## INGREDIËNTEN

**Voor 4 à 6 personen (2 pizza's)**

### Pizzadeeg:

25 cl lauwater

6 cl extra vergine olijfolie

4 gram suiker

1 zakje gedroogde instantgist

750 gram patentbloem

4 gram zout

### Extra ingrediënten:

Maismeel om de pizzaschep te bestuiven

Extra vergine olijfolie om de bovenkant van de pizzakorst te besprenkelen

Pizzasaus

Beleg naar keuze

# De techniek van het roosteren

## HOE TE ROOSTEREN

Sappig en mals aan de binnenkant, knapperig en smaakvol aan de buitenkant — dat is het werk van roosteren. Deze techniek is deliciaus voor grotere stukken vlees, zoals een hele kip of een varkenshaasje, of voor groenten. De halfhoge temperatuur (150–230 °C) combineert de kracht van langzame, indirecte warmte voor een infusie in het voedsel van de smaak van een houtoven en malsheid, terwijl de temperatuur hoog genoeg is voor een knapperig korstje of een knapperige afwerking. En als u wilt experimenteren met een marinade van pekels of specerijen, dan biedt roosteren u een prachtkans om met uw talenten te pronken.

- 
- 1. Vul de vuurkorf met houtskool of vul bij. Houtskool doen branden.**
  - 2. Plaats de warmteschildplaat. Plaats dan de bakrooster erop. Laat de koepel ongeveer 10 minuten open en sluit de koepel daarna.**
  - 3. Open het onderste en bovenste luchtgat tot halverwege, totdat de Kamado Joe de gewenste temperatuur bereikt om te roosteren, 150-230 °C. Begin dan de luchtgaten als nodig te sluiten om de gewenste temperatuur op de Kamado Joe stabiel te houden.**
  - 4. Als de grill warm genoeg is, bent u klaar om te roosteren.**
  - 5. Laat de grill 'boeren' (beetje bij beetje openen) telkens als u de koepel opent, om een gevaarlijke steekvlam te voorkomen. Open de koepel een beetje, 5 à 8 cm, en laat de warmte gedurende ongeveer 5 seconden ontsnappen om dit te voorkomen.**

## Gebraden kip

Bereiding: 30 à 60 minuten

Bakken: 60 à 90 minuten

- 1 Wrijf de hele kip in met olijfolie.
- 2 Meng zout, peper, tijm en komijn en bestrijk de buitenkant van de kip royaal met het mengsel.
- 3 Leg de kip op de grill met de borst naar onder. Bak gedurende 1 à 1,5 uur, totdat de temperatuur in het dik gedeelte van de borst 70 °C bereikt.
- 4 Neem de kip van de grill. Overdek losjes met aluminiumfolie en laat de kip 15 minuten staan vóór het opdienen of totdat de temperatuur binnenin 75 °C bereikt.

### INGREDIËNTEN

1 hele kip, 1,8 tot 2,7 kg,  
afgespoeld en afgedroogd met  
alles binnenin verwijderd  
6 cl extra vergine olijfolie  
14 gram zout  
5 gram zwarte peper  
5 gram gedroogde tijm  
5 gram komijn

# De techniek van het roken

## HOE TE ROKEN

Roken is de fijne kookkunst, langzaam en op lage temperatuur. De unieke vorm en het ontwerp van de kamado houden het vlees vochtig, terwijl de warmte langzaam collageen afbreekt — en dit terwijl een diepe, rokerige smaak in het gerecht trekt. Natuurlijk kunt u ook ander voedsel dan vlees roken. Van vis tot noten en groenten, allerhande gerechten zijn lekker met de complexe smaak van houtrook.

- 
- 1. Vul de vuurkorf met nieuwe houtskool. Houtskool doen branden.**
  - 2. Plaats enkele stukken rookhout (1 tot 6, afhankelijk van wat en hoe u bakt).**
  - 3. Plaats het warmteschild en de bakrooster. Laat de koepel ongeveer 10 minuten open en sluit de koepel daarna.**
  - 4. Open het onderste luchtgat ongeveer 5 cm. Sluit het bovenste luchtgat helemaal totdat de Kamado Joe de gewenste rooktemperatuur bereikt, 105–135 °C. Stel bij door de margrietschijf te openen of te sluiten. Als de temperatuur nog altijd te hoog blijft, sluit dan het onderste luchtgat nog eens 6 à 13 mm.**
  - 5. Wacht totdat zich een dikke, witte rook verspreidt voordat u doorgaat. Als de Kamado Joe de juiste temperatuur heeft bereikt, plaatst u het voedsel op de rooster. Sluit de koepel.**
  - 6. Laat de grill 'boeren' (beetje bij beetje openen) telkens als u de koepel opent, om een gevaarlijke steekvlam te voorkomen. Open de koepel een beetje, 5 à 8 cm, en laat de warmte gedurende ongeveer 5 seconden ontsnappen om dit te voorkomen.**

## Langzaam gegaard varkensvlees op de barbecue

Bereiding: 30 à 60 minuten

Bakken: 8 à 10 uur

**1** De Kamado Joe-grill voorverwarmen tot 120 °C met 2 of 3 brokken rookhout van bitternoot in de vuurkorf. Plaats het warmteschild en de bakrooster.

**2** Spoel de varkenschouder en droog af. Meng de droge kruiden voor de marinade en breng het mengsel royaal aan alle kanten van het vlees aan. Laat het vlees op het aanrecht staan op kamertemperatuur, terwijl de grill opwarmt.

**3** Leg het vlees in het midden van de grill. Laat het vlees bakken totdat de temperatuur binnenin in het midden 95 °C bereikt. Dat duurt gemiddeld 1,5 uur per halve kilogram. Als de interne temperatuur 95 °C bereikt, verwijdert u het vlees van de grill. Laat het onbedekt staan op het aanrecht gedurende 10 à 15 minuten. Verpak het vlees in een dubbele laag aluminiumfolie. Plaats het in een lege koeler en laat het rusten gedurende ten minste 1 uur en ten hoogste 5 uur.

**4** Neem het vlees uit de folie. Trek het bot uit het vlees. Versnipper het vlees met een vork en dien op!

### INGREDIËNTEN

1 varkenschouder van 2,7 tot 3,2 kg met het bot erin

#### Kruidenmarinade:

32 gram zout

32 gram suiker

14 gram paprika

14 gram zwarte peper

8 gram uipoeder

4 gram knoflookpoeder

# Veiligheidsinformatie

## **SCHARNIER**

Het scharnier niet van de grill demonteren zonder het juiste gereedschap. Als u het scharnier moet demonteren om de keramische koepel of basis te herplaatsen, bel dan naar Kamado Joe. Zij zullen u het juiste gereedschap geven om het scharnier veilig vast te zetten in gesloten positie voor het demonteren.

Als u het scharnier gebruikt om op te tillen, neem het dan vast dicht aan het bevestigingspunt en/of de banden, niet aan de onderkant.

## **DICHTING**

Zelfreiniging via een natuurlijke warmtecyclus is aanbevolen. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen op de dichting. Indien absoluut nodig, wrijft u gemorste stof of vocht voorzichtig af. De dichting niet schuren of schaven om schoon te maken. Buitenmatig wrijven kan leiden tot slijtage.

# Reinigen en onderhoud

**Uw Kamado Joe-grill is gemaakt van kwalitatief materiaal. Algemeen onderhoud is dus minimaal. De beste bescherming van uw Kamado Joe tegen de elementen is de hoes.**

## ZELFREINIGEND

- 1 Vul met houtskool en steek aan.
- 2 Plaats het accessoirerek en plaats het warmteschild op het accessoirerek.
- 3 Open het bovenste en onderste luchtgat helemaal en laat de temperatuur in de grill stijgen tot 315 °C met de koepel gesloten.
- 4 Houd de temperatuur op ongeveer 315 °C gedurende 15 à 20 minuten.
- 5 Sluit het onderste luchtgat helemaal en wacht nog eens 15 à 20 minuten voordat u het bovenste luchtgat sluit.

Hierdoor worden alle ongewenste resten uitgebrand uit de binnenkant van uw grill. Voordat u opnieuw bakt, borstelt u de bakrooster af met een gewone grillborstel. Gebruik een borstel met zacht haar om resten van de keramiek te verwijderen. Ook op de warmteschildplaten mogen geen verbrande resten achterblijven na dit proces. Borstel ze af met een zachte borstel na het reinigen. Als het warmteschild vuil wordt tijdens gewoon gebruik, draai het dan om met de vuile kant naar onder voor de volgende bakbeurt voor zelfreiniging door de warmte van die kant van de warmteschildplaat.

Reinig de binnenkant van de grill één of twee keer per jaar grondiger. Verwijder de interne onderdelen. Verwijder alle achtergebleven as of afval tussen de grill en de interne onderdelen. Gebruik een borstel met haar van kunststof om de keramische binnenkant schoon te maken. Schep of zuig afval op van de onderkant van de grill, voordat u de interne onderdelen terugplaatst.

# Gemaakt om levenslang mee te gaan

## **Beperkte levenslange garantie op keramische onderdelen**

Kamado Joe garandeert dat alle keramische onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe-grill geen materiaal- en productiefouten vertonen zolang als de oorspronkelijke koper de grill bezit.

## **5 jaar garantie op metalen onderdelen**

Kamado Joe garandeert dat alle metalen en gietijzeren onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe-grill geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van vijf jaar.

## **3 jaar garantie op het warmteschild**

Kamado Joe garandeert dat de keramische plaat van het warmteschild gebruikt in de Joe Jr.-grill geen materiaal- en productiefouten zal vertonen gedurende een periode van drie jaar.

## **1 jaar garantie op thermometer en dichtingen**

Kamado Joe garandeert dat de thermometer en dichtingen gebruikt in deze Kamado Joe-grill geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van één jaar.

## **Wanneer begint de dekking onder de garantie?**

Dekking onder de garantie begint op de oorspronkelijke aankoopdatum en geldt uitsluitend voor de originele koper. U moet uw grill registreren voor de garantie. Als u een materiaal- of productiefout ontdekt tijdens de toepasselijke garantieperiode bij gewoon gebruik en onderhoud, zal Kamado Joe naar eigen goeddunken het defecte onderdeel vervangen of repareren zonder dat u het onderdeel hoeft te betalen. Deze garantie geldt niet voor de werkuren of andere kosten geassocieerd met service, reparatie of werking van de grill. Kamado Joe zal alle verzendkosten betalen voor onderdelen onder garantie.



### **Wat is niet gedekt?**

Deze garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik of gebruik van het product voor een ander dan het bedoeld gebruik, schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onjuiste montage, onjuist onderhoud of onjuiste installatie, schade veroorzaakt door een ongeval of natuurramp, schade veroorzaakt door niet-toegestane toebehoren of aanpassingen of schade tijdens het vervoer. Deze garantie dekt geen schade door gewone slijtage van het gebruik van het product (zoals krassen, blutsen, deuken en afbladeren) of veranderingen in het uitzicht van de grill zonder gevolgen voor de werking ervan.

Deze beperkte garantie vervangt en sluit elke andere schriftelijke of mondelinge, uitdrukkelijke of stilzwijgende garantie uit, met inbegrip van, zonder beperking, de garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel. De duur van stilzwijgende garanties, met inbegrip van elke garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel, is uitdrukkelijk beperkt tot de duur van de garantieperiode voor het van toepassing zijnde onderdeel. \* In bepaalde landen mogen geen beperkingen worden gesteld op de duur van stilzwijgende garanties. Is dit voor u het geval, dan is de bovenstaande beperking wellicht niet op u van toepassing.

Voor een inbreuk op deze beperkte garantie of een stilzwijgende garantie is het uitsluitende rechtsmiddel van de koper beperkt tot vervanging, zoals hier gespecificeerd. Kamado Joe is nooit aansprakelijk voor bijzondere, toevallige of gevolgschade. \* In landen waar de uitsluiting of beperking van bijzondere, toevallige of gevolgschade niet is toegestaan, is de bovenstaande beperking of uitsluiting wellicht niet van toepassing op u.

### **Waardoor wordt de garantie nietig?**

Bij aankoop van een product van Kamado Joe van een niet-geautoriseerde verkoper wordt de garantie nietig. De definitie van een niet-geautoriseerde verkoper is, zonder beperking, een kortingsclub, supergrootwarenhuis of een winkel die geen uitdrukkelijke toestemming heeft van Kamado Joe om producten van Kamado Joe te verkopen.

Surf naar **[kamadojoe.com](http://kamadojoe.com)** voor meer informatie over garantie en service.

# Snel aan de slag

## OPSTARTEN

- 1 Vul de vuurkorf met houtskool en steek aan met één of twee aanmaakblokjes.
- 2 Laat de koepel open gedurende 10 minuten met het onderste luchtgat helemaal open.
- 3 Sluit de koepel.
- 4 Begin het bovenste en onderste luchtgat te sluiten als de temperatuur in de koepel 10 °C lager is dan de gewenste temperatuur.

## TEMPERATUUR BEHOUDEN

Om de temperatuur te verlagen, vermindert u de luchtstroom doorheen de grill door de luchtgaten te sluiten. Verhoog de temperatuur door de luchtgaten te openen. De luchtgaten bijstellen werkt niet onmiddellijk; wacht 10 à 15 minuten voordat een verandering aan een luchtgat effect heeft. Omdat de keramische Kamado Joe de warmte zo goed behoudt, kan het even duren voordat de grill helemaal opwarmt. Geef uw grill 20 à 40 minuten tot een uur de tijd om de temperatuur stabiel te houden, voordat u begint te bakken.

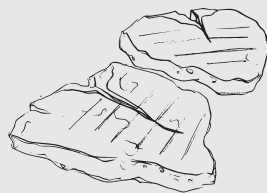
## AFKOELEN

- 1 Na het bakken sluit u het onderste luchtgat helemaal.
- 2 Als de temperatuur lager wordt dan 205 °C, sluit u het bovenste luchtgat helemaal. Laat een spleetje open.
- 3 Bedek de grill niet, voordat de koepel koud genoeg is om aan te raken.

---

**SLUIT DE LUCHTGATEN OM DE TEMPERATUUR TE  
VERLAGEN. OPEN DE LUCHTGATEN OM DE TEMPERATUUR  
TE VERHOGEN.**

---



## BEKNOPTE TEMPERATUURHANDLEIDING

Benaderde temperatuur voor baktechnieken

<b>GRILLEN</b>	205-315 °C
<b>SCHROEIEN</b>	260-400 °C
<b>BAKKEN</b>	150-400 °C
<b>ROOSTEREN</b>	150-230 °C
<b>ROKEN</b>	105-135 °C

### OPGELET

#### **BOEREN (BEETJE BIJ BEETJE OPENEN)**

Als u kookt op een temperatuur boven 175 °C, moet u de grill voorzichtig openen (laten boeren of beetje bij beetje openen), telkens als u de koepel van de grill opent, om een steekvlam te voorkomen.

#### **VLOEISTOFFEN**

Mors geen vloeistof in of op de warme grill.

#### **ZIJLADEN**

Plaats geen warme voorwerpen op de zijladen.

#### **VONKEN**

Let goed op vonken en sintels als u de grill gebruikt op een houten vloer.

#### **TIJDENS DE WERKING**

Laat de grill niet onbewaakt achter met de koepel open.

# Steek het vuur aan. Doe het langzaam.

Bedankt dat u voor Kamado Joe hebt gekozen! Wij heten u graag welkom bij onze steeds groter wordende gemeenschap van kamadokoks. Wij weten zeker dat wij de beste kamado ter wereld hebben gemaakt en wij willen dat u hetzelfde denkt. Aarzel niet om contact op te nemen met ons team voor vragen, twijfels of commentaar — wij staan altijd klaar om te helpen.

---

#### **U KUNT ONS OP ENKELE MANIEREN BEREIKEN:**

**ONLINE, OP [KAMADOJOE.COM](https://www.kamadोजoe.com)**

#### **TELEFONISCH:**

**VS (877) 215-6299**

**VK 44 20 8036 3201**

**EU 0031 4 7799920**

#### **VIA E-MAIL:**

**VS [CONTACT@KAMADOJOE.COM](mailto:CONTACT@KAMADOJOE.COM)**

**VK [SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM](mailto:SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM)**

**EU [SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM](mailto:SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM)**

---

Voor velen onder ons is kamadokoken een passie geworden. Het is meer dan een manier van koken — het is een manier om tijd door te brengen met mensen van wie wij houden, om op zoek te gaan naar nieuwe smaken en te verbinden met mensen over de hele wereld. De mogelijkheden om te exploreren en te experimenteren — technieken, recepten, lessen — zijn bijna onbeperkt. Wij hopen dat u van deze tocht zult genieten!

## SAMENKOMEN

Deze handleiding zal u de nodige basiskennis geven om een fantastische kok te worden. Wij nodigen u ook uit om u aan te sluiten bij ons en andere kamadofans op internet en sociale media voor eindeloze recepten, tips, technieken, ideeën en, ja, om te pronken met uw talenten.

Als u de basis of meer wilt leren over uw techniek, dan is Kamado Joe op YouTube de beste plaats om te starten. Als u de fijnere punten van rookhout wilt bespreken, dan vindt u zeker gelijkgestemde geesten op onze fora. En als u alleen maar wilt genieten van een eeuwigdurende barbecue, bezoek dan onze sociale kanalen en vergeet niet om uw commentaar te plaatsen op **#kamadojoe**.

Wij zien ernaar uit om te zien wat u bakt! Geniet en steek het vuur aan.





# KAMADOJOE®

IM Label Here

KAMADOJOE.COM

VS | CONTACT@KAMADOJOE.COM | (877) 215-6299

VK | SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM | 44 20 8049 7450

EU | SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM | +31 20 299 7500  
+49 251 4474509