

**KAMADO JOE  
JOE JR. MANUAL DE USUARIO**

---

# **UNA GUÍA PARA LA COCCIÓN CON KAMADO**

---

**KAMADOJOE®**

# Índice

---

Advertencias	4
Lista de partes y herramientas requeridas	8
Instrucciones de configuración de la parrilla	9
Instrucciones del ensamblaje interno	10
El arte de Kamado	12
Fundamentos del fuego	14
Fundamentos del humo	16
Fundamentos de la distancia	18
La técnica del asado a la parrilla	20
La técnica del sellado	22
La técnica del horneado	24
La técnica del braseado	26
La técnica del ahumado	28
Información de seguridad	30
Limpieza y cuidado	31
Garantía y registro	32
Guía de inicio rápido	34

---

# Encontrando la chispa

Lo que la llama hace con los alimentos es algo difícil de describir. Casi mágico, el fuego saca a la luz la dulzura, resalta el sabor y realza la complejidad. La búsqueda de este sabor encendió mi chispa de la pasión por la cocción a la parrilla hace 20 años y así comenzó una búsqueda que me llevaría a la tradición del kamado. He intentado de todo, desde parrillas a gas de alta calidad hasta parrillas tradicionales que funcionan con briquetas de carbón vegetal; el sabor ahumado del carbón me intrigaba, pero seguí explorando. Eventualmente, descubrí la misma ternura y sabor que los soldados estadounidenses probaron por primera vez en Japón en el kamado hace unas décadas.

Luego de años de cocinar en una parrilla kamado, decidí fabricar la mía propia y mejorarla. Nos enfocamos en materiales súper premium y cocción innovadora; el resultado de todo esto fue Kamado Joe. Nuestras parrillas son las mejores cocinas estilo kamado en el mundo y además de eso, una de las mejores maneras en que uno puede cocinar. Con seis hijos en mi familia, dedico mucho tiempo a cocinar. Y a pensar en cocinar. Así que lo que más me encanta de Kamado Joe es que todos juntos podemos preparar la comida. Luego de hacer introducido el Kamado Joe, escuchamos lo mismo de personas como ustedes. Le gusta el sabor superior de los alimentos que está cocinando a la parrilla, pero más que eso, le encanta la experiencia de encender su kamado, servirse una bebida y dejar que las preocupaciones del día se disipen.

Ya sea que se trate de su primera parrilla kamado o que sea su cuarta, espero que esta guía lo inspire a encenderla, a reunirse con sus familiares y amigos, a probar nuevas comidas y a capturar ese maravilloso sabor de cocción a la leña. Al igual como lo han hecho miles de otras personas antes que nosotros.

¡Enciéndalo!



Bobby Brennan



## ADVERTENCIA

- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.



**Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**



## PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

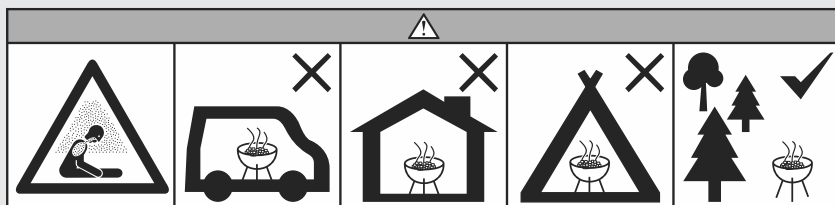
- Quemar trozos de madera o carbón genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado.



# ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- **¡ADVERTENCIA!** Esta parrilla se tornará muy caliente. No la mueva mientras esté en funcionamiento.
- **¡ADVERTENCIA!** ¡No usar en interiores!
- **¡ADVERTENCIA!** No usar alcohol, gasolina u otros líquidos similares para encender o reencender la parrilla.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.



- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- La parrilla es SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.



# ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
  - NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Kamado Joe; estos podrían causar lesiones.
  - El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar la parrilla.
  - Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
  - Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
  - En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
  - Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
  - La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
  - No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
  - Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
  - No deje la parrilla desatendida.
  - NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
  - Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
  - Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 45°C) antes de moverla o guardarla.
  - No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de ella. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
  - Nunca use la parrilla como un calentador. LEA PELIGRO DEL MONÓXIDO DE CARBONO.
  - La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
  - NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- 
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están

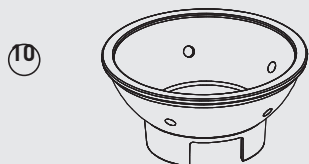
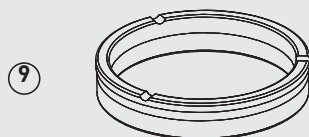
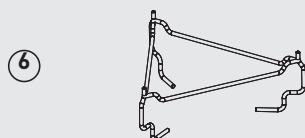
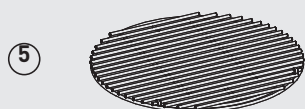
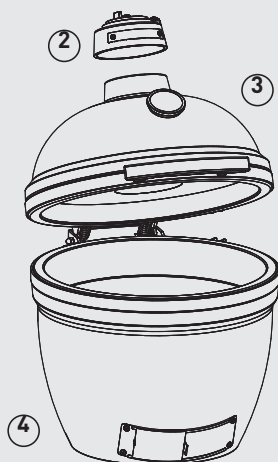
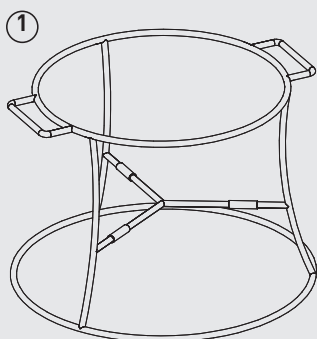


# ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.

- No toque las superficies CALIENTES.
- La parrilla está CALIENTE durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de ductos cuando abra la tapa. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- Cuando cocine por encima de los 180°C, abra cuidadosamente la parrilla (o deje que la parrilla "eructe") cada vez que levante su domo para evitar estallidos, un disparo de calor caliente blanco provocado por una ráfaga de oxígeno. Abrir parcialmente la tapa 5-8 cm y dejar que el calor se escape por unos 5 segundos debería evitar esto.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento. Use guantes protectores cuando realice ajustes.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga las manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- El combustible debe mantenerse al rojo vivo al menos por 30 minutos antes de su uso.
- No cocine antes que el combustible tenga una cubierta de cenizas.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas largas y robustas cuando agregue madera o carbón vegetal.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar y causar lesiones o la muerte.
- La cantidad máxima de carbón vegetal para el Joe Jr. es de 1,36 kg. Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



1. **PARANTE DEL JOE JR. (1)** KJ-MC13
2. **DUCTO SUPERIOR (1)** KJ-DFT23
3. **DOMO DEL JOE JR. (1)** KJ-CD13
4. **BASE DEL JOE JR. (1)** KJ-CB13
5. **REJILLAS DE COCCIÓN (1)** KJ-CG13
6. **REJILLA DE ACCESORIOS (1)** KJ-IHPR13
7. **PLACA DEFLECTORA (1)** KJ-IHP13
8. **REJILLA PARA EL FUEGO DE  
HIERRO FUNDIDO (1)** KJ-MFG23
9. **ANILLO DEL FOGÓN (1)** KJ-CFR13
10. **FOGÓN (1)** KJ-CFB13

**Herramientas necesarias para el ensamblaje: Destornillador en cruz Phillips**



# Ensamblaje y configuración de la parrilla

- 1** Corte las bandas plásticas y abra el contenedor de despacho.
- 2** Abra el domo de la parrilla y retire los componentes de la parte interior de la parrilla. Manipule las partes de cerámica internas con cuidado.
- 3** Una vez que los componentes internos de la parrilla hayan sido retirados, levante la parrilla fuera del contenedor y póngala a un lado. Use la bisagra posterior y la abertura del ducto inferior frontal como puntos de elevación.
- 4** Retire la envoltura de plástico de la base del carro de la parrilla.
- 5** Levante la parrilla en su parante. Ajuste la parrilla en el parante para que el ducto inferior de la parrilla esté mirando a la parte delantera del parante.

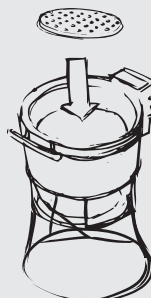
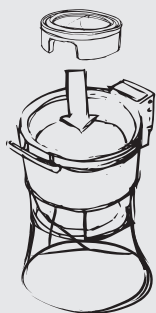
# Ensamblaje interno

**Construir una mejor parrilla comienza con unos cuantos pasos fáciles y las piezas a continuación.**

## ENSAMBLAJE

**1** Abra el domo y coloque la base del fogón en la parte inferior de la parrilla.

**2** Coloque la rejilla para al carbón de hierro fundido sobre la base. Nota: el lado acanalado de la rejilla para el carbón debe mirar hacia abajo.



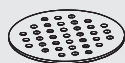
## PIEZAS



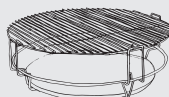
Fogón de cerámica x1



Anillo del fogón x1



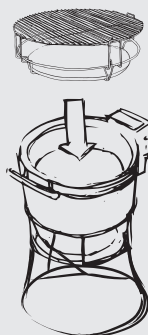
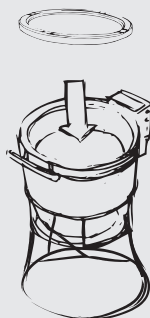
Rejilla para al carbón de hierro fundido x1



Rejilla de accesorios x1

**3** Coloque el anillo del fogón en la parte superior del fogón.

**4** Coloque la rejilla de accesorios en la parte superior del anillo del fogón. Nota: la rejilla debe caber en las indentaciones del anillo.



# El arte de Kamado

## EL FUEGO DOMESTICÓ AL MUNDO: PORQUE SIN FUEGO, NO EXISTE COCCIÓN

Las comidas empezaban y terminaban alrededor de un fuego. Con el tiempo, la cocción pasó de realizarse en un pincho a hacerse en un asador hasta llegar a los primeros hornos. Estos recipientes de barro para cocinar canalizaban y controlaban el calor del fuego para obtener un mejor sabor. Lentamente, los rudimentarios recipientes de cocción evolucionaron por todo el mundo, convirtiéndose en el horno tandoor de la India y el mushikamado, alimentado por carbón vegetal, de Japón.

Luego de la Segunda Guerra Mundial, los soldados estadounidenses descubrieron el sabor superior de la leña del kamado y trajeron la parrilla a casa, a los Estados Unidos. Desde entonces, la parrilla kamado ha sido refinada como una cocina versátil de cerámica que sigue impresionando con el increíble sabor y textura que produce. Desde rica carne ahumada que se desmorona fácilmente del hueso hasta crujientes pizzas y bistecs jugosos y caramelizados sellados sobre una llama caliente; las comidas preparadas en el kamado saben elementales y genuinas.

Nuestros ancestros comprendieron lo que frecuentemente olvidamos: que el tiempo es el mejor ingrediente. Hace miles de años, la gente se reunía alrededor del kamado mientras cocinaban sus alimentos; hoy en día, a pesar de nuestras amplias cocinas, hornos dobles y de inducción, el kamado todavía reúne a las personas alrededor del fuego. Más que una forma de cocinar, el kamado es una forma de conectar. Una conexión con los elementos. Con nuestras manos, nuestros alimentos. Con la gente que amamos. No se trata de comida rápida. Como con cualquier arte, toma su tiempo. Y el resultado es una comida que nos recompensa con un sabor inigualable, así como la satisfacción de un momento bien usado.

## TÉCNICAS

La buena cocción kamado comienza con una buena base. Aprenda a dominar los elementos y a controlar su parrilla, y estará encaminándose hacia increíbles sabores.

## FUNDAMENTALES

Conocer estos pocos métodos esenciales ampliarán sus posibilidades de asar a la parrilla. Lo equiparán para cualquier receta que quiera abordar.

— PG.14

### FUEGO

— PG.16

### HUMO

— PG.18

### DISTANCIA

— PG.20

### SUPERFICIES

— PG.22

### ASAR A LA PARRILLA

— PG.24

### SELLAR

— PG.26

### HORNEAR

— PG.28

### BRASEAR

— PG.30

### AHUMAR

## Fundamentos del fuego

**El fuego es el ingrediente más importante en la cocción kamado exitosa, y se compone tan sólo de tres elementos: oxígeno, calor y combustible. Aprenda a controlarlos y sabrá cómo controlar su fuego.**

### EL SABOR PROVIENE DEL COMBUSTIBLE

Use solamente carbón vegetal en bloques de madera dura premium para encender su fuego. Los combustibles líquidos (líquido arrancador, etc.) impartirán sabores no deseados, dañarán su parrilla y crearán un peligro de incendio. Recuerde: el sabor proviene de su combustible. El sabor que pone dentro, eventualmente saldrá por su plato.

### UN BUEN FUEGO COMIENZA CON UN BUEN FLUJO DE AIRE

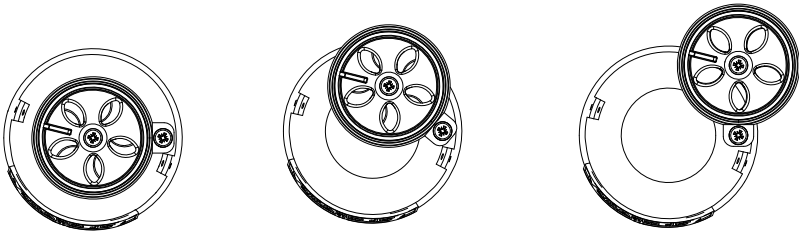
Añada carbón vegetal al fogón hasta que el montículo alcance el anillo de fuego. La cantidad máxima de carbón vegetal para el Joe Jr. es 1,36 kg. Si su objetivo es obtener altas temperaturas, puede acomodar su montículo de carbón de tal manera que haya un flujo de aire máximo: trozos grandes en la parte inferior y pedazos más pequeños para rellenar los espacios. Ahora está listo para encender su carbón vegetal. El fuego es un ser viviente. Necesita respirar un poco antes de que comience a ajustar la temperatura, así que deje el domo abierto por unos 10 minutos luego del encendido.

---

**EL CARBÓN VEGETAL PUEDE REUTILIZARSE HASTA QUE SE DESVANESCA. ANTES DE SU PRÓXIMA COCCIÓN, ASEGÚRESE DE REVOLVER EL CARBÓN PARA DESHACERSE DE CENIZAS SUELTAS, RETIRAR LAS CENIZAS DE LA BANDEJA PARA CENIZAS Y LUEGO LLENE EL FOGÓN CON LA CANTIDAD DESEADA DE CARBÓN VEGETAL NUEVO. RECOMENDAMOS USAR UNA CAJA LLENA DE CARBÓN VEGETAL PARA COCCIÓN A ALTAS TEMPERATURAS. LA CANTIDAD MÁXIMA DE CARBÓN VEGETAL ES 1,35 KG.**

---

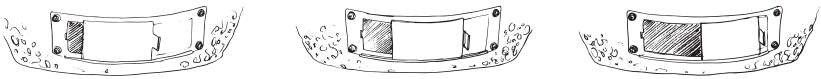




### MÁS AIRE, MÁS CALOR; MENOS AIRE, MENOS CALOR

El sistema de ventilación superior e inferior del Kamado Joe es como un dial de volumen para su fuego. El aire ingresa hacia adentro del ducto inferior y sale hacia afuera por la parte superior. Ábralos para acelerar el flujo de aire e 'incrementar' la temperatura; ciérrelos para bajarla. Si desea un fuego caliente para sellar, necesitará que ambos ductos estén mayormente abiertos.

¿Un fuego bajo para ahumar? Entonces deben estar mayormente cerrados.



### CONTROL DE ARRIBA A ABAJO

El Kamado Joe puede alcanzar temperaturas que van desde los 120°C hasta los 400°C.

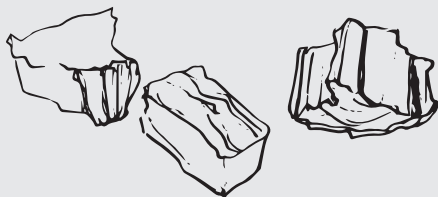
Es más fácil alcanzar y mantener su temp objetivo configurando el ducto inferior y ajustándolo con el ducto superior. Con el domo cerrado, mantenga el ducto superior totalmente abierto hasta que esté a 10°C de su temp objetivo. Luego empiece a cerrar el ducto superior hacia abajo, espere uno o dos minutos y haga los ajustes necesarios, cerrando o abriendo más el ducto superior.

### DELE TIEMPO AL FUEGO

El mayor error que puede cometer es engañar a su Kamado Joe con el tiempo luego de haber encendido el carbón vegetal. Obtiene hermosos resultados de su parrilla porque sus paredes cerámicas absorben, retienen y distribuyen el calor como ninguna otra cosa, pero toma tiempo que aquellas paredes absorban el calor uniformemente. Dele a su parrilla 20 a 40 minutos luego del encendido para que establezca su temperatura antes de comenzar a cocinar. Y ya que está trabajando para elevar la temperatura de la parrilla, hágalo lentamente. Ya que las paredes cerámicas retienen tan bien el calor, es mucho más fácil aumentar el calor ligeramente que bajar la temperatura después de haber superado con creces su objetivo.

## Fundamentos del humo

El ahumado es un sabor que no se puede imitar o engañar. Transforma incluso las carnes más simples, añade complejidad y hace que una comida sea memorable. Ya que el Kamado Joe es alimentado por carbón vegetal, lo que sea que cocine allí tendrá un sutil cambio por el ahumado, independientemente de la técnica que use. El ahumado es el sabor que todos estamos buscando.



### UN POQUITO DE MADERA DURA UN MONTÓN

El secreto para el ahumado exitoso en su kamado es recordar que menos es más. No hay necesidad de cargar su fogón con madera de ahumar; sólo necesita unos cuantos trozos para impartir el sabor. No necesita ver humo salir de la parrilla para tener la confianza de que el humo está penetrando en sus alimentos. Demasiada madera de ahumado, puede darle un sabor amargo y acre.

### DEJE LOS LÍQUIDOS FUERA

La forma innovadora y el diseño de circulación del aire del kamado crea un ambiente de cocción húmedo que producirá carnes tiernas y llenas de sabor. No hay necesidad de añadir una bandeja de agua o líquido durante el ahumado ya que el Kamado Joe no requiere humedad adicional para el control de la temperatura.



## EL AHUMADO ES UN ARTE, NO UNA CIENCIA

En lo que a ahumar alimentos se refiere, no hay reglas fijas, sólo sugerencias. Cada decisión que tome, desde el tipo de madera hasta las especias que use y la duración del tiempo de ahumado, son hechas por su paladar y sus preferencias. Los distintos tipos de maderas producen distintos tipos de aromas e intensidades de sabor. Las maderas de alta intensidad, como el nogal y el mezquite, combinan de forma natural con la carne de res, mientras que las maderas frutales de baja intensidad sacan a relucir la dulzura de la carne de cerdo. Algunas personas prefieren un cóctel de sabores potentes mientras que otras prefieren sólo un toque de ahumado; descubrirá su propio sabor con el tiempo, pero es mejor comenzar con menos que con más.




---

**LA PREFERENCIA Y EXPERIENCIA DEBEN GUIARLO CUANDO AÑADA MADERA DE AHUMADO A SU FOGÓN, PERO AQUÍ HAY UNA REGLA GENERAL VELOZ PARA EMPEZAR: 1 TROZO PARA AVES Y PESCADO (PORQUE ESTOS ABSORBEN HUMO A UNA VELOCIDAD MAYOR QUE LA CARNE DE RES O DE CERDO) 2 A 4 TROZOS PARA LOS CORTES DE CARNE QUE PESEN MÁS DE 2.7 KILOS (COMO ESPALDILLAS, FILETE DE TAPA, COSTILLAS). AÑADA MÁS, SEGÚN SU GUSTO.**

---

# Fundamentos de la distancia

## ENCONTRANDO EL PUNTO DULCE

Capaz su primera lección sobre fuego, calor y distancia proviene de los magníficos *smores* (dulce de malvavisco y chocolate asado en una fogata) de su niñez. Quizás tenía paciencia en la búsqueda del tostado dorado ideal y sostenía su malvavisco alto, por encima del fuego, esperando. Tal vez se le antojaba el crujiente chamuscado del exterior ennegrecido, y metía y sacaba su *smore* dentro y fuera de las llamas. Cualquier haya sido el camino elegido para deleitarse con su malvavisco, las lecciones aprendidas acerca de la proximidad a las llamas también se aplican a su kamado.

Normalmente, si está buscando un buen color y chamuscado, debe cocinar sus alimentos cerca del calor directo. La rejilla de una parrilla instalada sobre el calor directo produce increíbles sabores a medida que se van cocinando sus alimentos. Si desea posición un sellado extremadamente caliente para alimentos como hamburguesas y bistecs, cocinará directamente sobre carbones. Más bien, cuando desee un fuego estable y un fuerte sabor a ahumado para sus alimentos, como filete de tapa, panes o costillas, debe colocar sus alimentos más lejos y aprovechar el calor indirecto.

## **DOS RUTAS HACIA LA PERFECCIÓN**

A veces, desea cocinar de dos maneras distintas. Tal vez está buscando ese perfecto sellado en un bistec, o sino tal vez prefiere asar a fuego lento sus verduras.

Con el deflector de calor instalado, la llama está completamente cubierta para producir el calor indirecto ideal para hornear, ahumar y asar. Este método convierte efectivamente su Joe Jr., pasando a ser de una parrilla a un horno alimentado por carbón vegetal, lo que significa que lo que sea que cocine en un horno interno, también puede cocinarlo en su Kamado Joe.

Sin el deflector de calor, estaría asando sobre llamas abiertas. Puede ajustar la temperatura como sea necesario para controlar una llama estable y un sabor inigualable, ya sea que esté asando hamburguesas o usando un calor incluso más alto para lograr un sellado perfecto en los bistecs o las chuletas de cerdo.

# La técnica del asado a la parrilla

## CÓMO ASAR A LA PARRILLA

Asar a la parrilla es la técnica para obtener resultados rápidos, deliciosos y consistentes. Usar carbón vegetal de alta calidad, garantizará tener una llama estable y un sabor inigualable para lo que sea que ase a la parrilla, desde hamburguesas hasta mazorcas de maíz.

1. Llene al máximo el fogón con carbón vegetal. Encienda el carbón vegetal por 1 o 2 lugares para que su parrilla se caliente lo más rápido posible.
2. Instale la rejilla de cocción. Deje el domo abierto por unos 10 minutos y luego ciérrelo.
3. Abra completamente los ductos inferior y superior hasta que el Kamado Joe alcance la temperatura objetivo para el asado a la parrilla, 205-315°C. Luego cierre el ducto superior hasta la mitad para mantener el calor, haciendo los ajustes necesarios.
4. Asegúrese de hacer 'eructar' la parrilla cada vez que abra el domo para evitar estallidos peligrosos, un disparo de calor caliente blanco provocado por una ráfaga de oxígeno. Abrir parcialmente el domo (5-8 cm) y dejar que el calor se escape por unos 5 segundos debería evitar esto.
5. Cuando la parrilla esté lo suficientemente caliente, coloque sus alimentos en la rejilla y deles vuelta cuando sea necesario. Use tenazas, en vez de tenedores, para voltear los alimentos y evitar que los jugos se escapen.

## Hamburguesas de queso cheddar a la barbacoa

Preparación: 30-60 mins.

Cocción: 15-20 mins.

- 1 Precaliente su parrilla Kamado Joe a 205-230°C. Configure el sistema de cocción flexible Divide & Conquer® para asados estándar a la parrilla colocando ambas mitades de las rejillas de la parrilla en la posición inferior de la rejilla.
- 2 Combine los ingredientes de la salsa en un tazón pequeño y póngalo aparte.
- 3 En otro tazón, combine la carne molida de res con la salsa de barbacoa y cerveza, y mezcle bien. Divida la mezcla en cuatro partes iguales y presione la mezcla para formar las hamburguesas. Salpimiente al gusto por cada lado de las hamburguesas y póngalas aparte.
- 4 Rocíe las rebanadas de cebolla con el aceite de oliva y coloque en la parrilla.
- 5 Coloque las hamburguesas en la parrilla y cocine por 3 a 4 minutos.
- 6 Dele vuelta a las hamburguesas y coloque una de las rebanadas de cebolla encima de cada hamburguesa, junto con una rebanada de queso. Siga cocinando hasta que las hamburguesas alcancen su nivel de cocción deseado.
- 7 Prepare los panes de hamburguesa añadiendo salsa de barbacoa a cada lado, junto con una hoja de lechuga y el tomate. ¡Añada su hamburguesa y disfrute!

### INGREDIENTES

#### Rinde para 4

- 570 grs. de de bistec molido (80/20)
- 1 cebolla Vidalia en rebanadas
- 4 rebanadas de queso cheddar
- 4 rebanadas de tomate
- Lechuga
- Salsa de barbacoa, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto
- 4 panes de hamburguesa

#### Salsa:

- 60 ml de salsa de barbacoa
- 60 ml de cerveza

# La técnica del sellado

## CÓMO SELLAR

El sellado ofrece el increíble color y sabor que uno se imagina cuando ve una imagen de un bistec jugoso y de vieiras con acabado en las llamas. Programar bien el tiempo es la clave para dominar esta técnica de altas temperaturas. Necesitará darle al Kamado Joe suficiente tiempo para alcanzar la temperatura correcta (260-400°C) para el sellado, así que asegúrese de encender su parrilla con buena anticipación. Con la parrilla encendida a estas altas temperaturas, el sellado no tarda demasiado. La meta es sellar dentro el sabor y crear un chamuscado rico, de color marrón, sin quemar los alimentos.

- 1. Una hora antes que desee realizar el sellado, comience con un fogón lleno de carbón vegetal fresco. Encienda el carbón vegetal por 1 o 2 lugares para que su parrilla se caliente lo más rápido posible. Instale la rejilla. Deje el domo abierto por unos 10 minutos y ciérrelo una vez que se empiecen a formar cenizas.**
- 2. Abra completamente los ductos inferior y superior hasta que la parrilla alcance los 260°C o más. Luego cierre el ducto superior ligeramente para mantener el calor.**
- 3. Asegúrese de hacer 'eructar' la parrilla cada vez que abra el domo para evitar estallidos peligrosos, un disparo de calor caliente blanco provocado por una ráfaga de oxígeno. Abrir parcialmente el domo (5-8 cm) y dejar que el calor se escape por unos 5 segundos debería evitar esto.**
- 4. Cuando la parrilla esté lo suficientemente caliente, coloque los alimentos en la rejilla, sobre las llamas. Use tenazas, en vez de tenedores, para voltear los alimentos y evitar que los jugos se escapen.**

## Entrecot con sazónador seco

**Preparación: 30–60 mins. | Cocción: 10 mins.**

**1** Precaliente su parrilla Kamado Joe. Coloque la rejilla de cocción directamente encima de los carbones calientes. Coloque un deflector de calor en el lado opuesto con una rejilla, por encima del deflector de calor. Deje que la parrilla alcance los 260°C.

**2** Mientras la parrilla se está precalentando, combine los ingredientes del sazónador seco, mezcle bien y déjelo a un lado.

**3** Derrita la mantequilla clarificada o mantequilla sin sal. Remoje los bistecs fríos en la mantequilla derretida, cubriendo ambos lados de la carne. Rocíe el sazónador seco abundantemente por ambos lados de cada bistec. Deje que los bistecs reposen mientras la parrilla sigue precalentándose.

**4** Una vez que la parrilla esté precalentada, coloque los bistecs en la rejilla o plancha del lado del calor directo por 2 minutos para lograr un buen sellado. Dele vuelta a los bistecs y selle por otros 2 minutos.

**5** Retire cuidadosamente la rejilla e instale el deflector de calor. Reinstale la rejilla de cocción y siga cocinando hasta que alcance su nivel de cocción deseado.

### INGREDIENTES

#### Rinde para 4

4 bistecs de tira Nueva York de 2,5 a 5 cm de grosor  
50 gramos de mantequilla clarificada  
derretida (o mantequilla sin sal normal)

#### Sazónador seco:

14 gramos de sal marina  
5 gramos de pimienta negra partida  
2 gramos de pimentón  
2 gramos de sal de ajo  
2 gramos de café finamente molido  
2 gramos de pimienta cayena molida

# La técnica del horneado

## CÓMO HORNEAR

Más que una parrilla, el Kamado Joe puede convertirse en un horno alimentado por carbón vegetal. Sus paredes cerámicas retienen el calor y su forma circular promueve una circulación superior del aire, creando las condiciones ideales para hornear. Puede hornear lo mismo que hornearía en un horno interno, desde pizzas a la leña hasta tartas rústicas de frutas y pan crujiente fresco. Nota: para hornear pizzas, tendrá que subir la temperatura más allá de las temperaturas típicas de horneado (150-230°C) a 260°C o más.

- 1. Llene al máximo el fogón con carbón vegetal. Encienda el carbón vegetal. Instale las placas de los deflectores de calor; luego coloque la piedra para pizzas o la rejilla de cocción encima. Deje el domo abierto por unos 10 minutos y luego ciérrelo.**
- 2. Abra a la mitad los ductos inferior y superior hasta que el Kamado Joe alcance los 150-230°C. Luego empiece a cerrar los ductos según sea necesario para estabilizar el kamado a su temperatura objetivo. Si está preparando una pizza, aumente el calor a 260°C o más.**
- 3. Asegúrese de hacer 'eructar' la parrilla cada vez que abra el domo para evitar estallidos peligrosos. Abrir parcialmente el domo (5-8 cm) y dejar que el calor se escape por unos 5 segundos debería evitar esto.**
- 4. Cuando la parrilla esté lo suficientemente caliente, ya está listo para hornear. Use la rueda margarita de la parte superior para ajustar cualquier configuración de temperatura.**



# Pizza

**Preparación: 90-120 mins. | Cocción: 10 mins.**

- 1 Mezcle el agua, aceite de oliva, azúcar y levadura en el tazón de mezcla de una batidora de pie. Dejar reposar por 10 a 15 minutos hasta que burbujee.
- 2 Añadir la harina y sal, y mezclar con el aditamento del gancho de amasar por unos 5 a 6 minutos. Transferir la masa en bola a un tazón aceitado y rodar la bola para cubrir. Cubra el tazón con papel de plástico y deje reposar en un lugar tibio por 60 a 90 minutos hasta que la masa haya duplicado su tamaño.
- 3 Mientras tanto, encienda y precaliente su parrilla Kamado Joe a 260°C con el deflector de calor en su lugar y la piedra para pizzas en la rejilla de cocción.
- 4 Luego que la masa haya crecido, dividir en dos partes iguales. Amase cada bola hasta formar un círculo grande y delgado sobre una superficie bien enharinada. Rocíe harina de maíz sobre la pala para pizzas y transfiera la masa a la pala. Pinche la masa por todos lados con un tenedor para evitar que se formen burbujas. Cepille la masa con aceite de oliva antes de esparcir uniformemente una capa delgada de salsa de pizza. Añada cualquier ingrediente de pizza adicional que desee.
- 5 Transfiera la pizza a la piedra para pizzas en su parrilla Kamado Joe. Cierre el domo y cocine por 7 a 10 minutos. Asegúrese de "eructar" la parrilla antes de abrir el domo completamente en estas temperaturas. Retire la pizza con una pala para pizzas y déjela enfriarse antes de cortar en porciones.

## INGREDIENTES

### Rinde para 4-6 (2 pizzas)

#### Masa de pizza:

- 250 ml de agua tibia
- 60 ml de aceite de oliva extra virgen
- 5 gramos de azúcar
- 1 sobre de levadura seca instantánea
- 750 gramos de harina sin preparar
- 1 cucharadita de sal

#### Ingredientes adicionales:

- Harina de maíz para rociar sobre la pala para pizzas
- Aceite de oliva extra virgen para humedecer la parte superior de la masa de pizza
- Salsa de pizza
- Su elección de ingredientes para la pizza

# La técnica del braseado

## CÓMO BRASEAR

Jugoso y tierno por dentro, crujiente y lleno de sabor por fuera, así es como funciona la técnica del braseado. Esta técnica es deliciosa para cortes grandes de carne, como pollos enteros o lomo de cerdo o para vegetales. La temperatura de rango medio (150-230°C) aprovecha el poder del calor lento e indirecto para infundir a los alimentos el sabor de la leña y la ternura, a la vez que ofrece suficiente calor como para crear una corteza o acabado crujiente. Y si desea experimentar con salmueras o especias secas, el braseado es la manera perfecta de hacerlas lucir.

- 
- 1. Llene al máximo el fogón con carbón vegetal. Encienda el carbón vegetal.**
  - 2. Instale la placa del deflector de calor; luego coloque la rejilla de cocción encima. Deje el domo abierto por unos 10 minutos y luego ciérrelo.**
  - 3. Abra a la mitad los ductos inferior y superior hasta que el Kamado Joe alcance la temperatura objetivo para el braseado, 150-230°C.. Luego empiece a cerrar los ductos según sea necesario para estabilizar el Kamado Joe a su temperatura objetivo.**
  - 4. Cuando la parrilla esté lo suficientemente caliente, ya está listo para brasear.**
  - 5. Asegúrese de hacer 'eructar' la parrilla cada vez que abra el domo para evitar estallidos peligrosos. Abrir parcialmente el domo (5-8 cm) y dejar que el calor se escape por unos 5 segundos debería evitar esto.**

## Pollo braseado

Preparación: 30-60 mins. | Cocción: 60-90 mins.

- 1 Frote el pollo entero con el aceite de oliva.
- 2 Combine la sal, pimienta, tomillo y comino y cubra la parte externa del pollo abundantemente.
- 3 Coloque el pollo en la parrilla, del lado de la pechuga hacia abajo y cocine por 1 a 1 ½ horas hasta que la temperatura en la parte gruesa de la pechuga alcance los 70°C.
- 4 Retirar de la parrilla, dejar reposar sobre papel de aluminio por 15 minutos antes de servir o hasta que la temperatura interna alcance los 75°C.

### INGREDIENTES

1 pollo entero de 1,80 kg a 2,70 kg, enjuagado, secado con papel y con toda la menudencia retirada  
60 ml de aceite de oliva extra virgen  
14 gramos de sal  
5 gramos de pimienta negra  
5 gramos de tomillo seco  
5 gramos de comino

# La técnica del ahumado

## CÓMO AHUMAR

El ahumado es una cocción a fuego bajo y lenta, en su máxima expresión. La forma y diseño únicos del kamado mantiene la carne húmeda a medida que el calor descompone suavemente el colágeno, mientras la infunde con un profundo sabor a ahumado. Por supuesto, la carne no es lo único que puede ahumar. Desde pescado hasta nueces y vegetales, un rango de alimentos se benefician del sabor complejo del ahumado con madera.

- 1. Llene el fogón con carbón vegetal fresco. Encienda el carbón vegetal.**
- 2. Coloque unos cuantos trozos de madera de ahumar (1 a 6, dependiendo de su cocción).**
- 3. Instale el deflector de calor y la rejilla de cocción. Deje el domo abierto por unos 10 minutos y luego ciérrelo.**
- 4. Abra el ducto inferior sólo unos 5 cm, cierre completamente el ducto superior y abra la rueda margarita hasta que el Kamado Joe alcance la temperatura de ahumado objetivo, 105–135°C. Realice ajustes abriendo o cerrando la rueda margarita y si la temperatura sigue estando demasiado alta, cierre el ducto de corriente de aire inferior otros 6.4-12.7 mm.**
- 5. Espere hasta que el humo blanco y espeso se disipe antes de proseguir. Cuando el Kamado Joe haya alcanzado la temperatura correcta, coloque los alimentos en la rejilla y cierre el domo.**
- 6. Asegúrese de hacer ‘eructar’ la parrilla cada vez que abra el domo para evitar estallidos peligrosos. Abrir parcialmente el domo (5-8 cm) y dejar que el calor se escape por unos 5 segundos debería evitar esto.**

## Barbacoa de cerdo desmenuzado ahumado

Preparación: 30–60 mins. | Cocción: 8–10 hrs.

**1** Precaliente su parrilla Kamado Joe a 120°C con 2 o 3 trozos de madera de ahumar de nogal añadida al fogón. Coloque el deflector de calor y la rejilla de cocción.

**2** Enjuague y seque con papel la espadilla. Combine los ingredientes del sazónador seco y aplique abundantemente a todos los lados de la carne. Deje reposar a temperatura ambiente mientras la parrilla se precalienta.

**3** Coloque la carne en el centro de la parrilla. Deje cocinar hasta que la temperatura interna en el centro de la carne alcance los 95°C. En promedio, esto tomará 1.5 horas por libra. Cuando la temperatura interna alcance los 95°C, retire de la parrilla. Deje que la carne repose descubierta por 10 a 15 minutos. Envuelva la carne con doble papel de aluminio, colóquela en una nevera portátil vacía y déjela reposar por un mínimo de 1 hora y un máximo de 5 horas.

**4** Retire la carne del papel. Tire del hueso y despréndalo de la carne. ¡Desmenuce la carne con tenedores y sirva!

### INGREDIENTES

1 espadilla de cerdo de  
2,70–3,20 kg con hueso

#### Sazonador seco:

32 gramos de sal  
32 gramos de azúcar  
14 gramos de pimentón  
14 gramos de pimienta negra  
10 gramos de sal de cebolla  
5 gramos de sal de ajo

# Información de seguridad

## **BISAGRA**

No intente desensamblar la bisagra de su parrilla sin las herramientas adecuadas. Si necesita desensamblar la bisagra para reemplazar el domo o la base de cerámica, llame a Kamado Joe y ellos le ofrecerán las herramientas adecuadas para asegurar bien la bisagra en la posición de cierre para el desensamblaje.

Si intenta usar la bisagra como punto de elevación, sostenga a bisagra cerca del punto de montaje y/o las bandas, no de la parte inferior.

## **JUNTA**

Se recomienda la autolimpieza a través de un ciclo de calor natural. No use limpiadores químicos en la junta. Si es absolutamente necesario, limpie suavemente cualquier derrame o traza de humedad. No frote o raspe la junta si está limpiándola. Raspar excesivamente puede causar desgaste.

# Limpieza y cuidado

**Su parrilla Kamado Joe está hecha con materiales de calidad, así que el cuidado y mantenimiento generales son mínimos. La mejor manera de proteger su Kamado Joe del clima, es con una cubierta para parrillas.**

## **AUTOLIMPIEZA**

- 1** Añada carbón y enciéndalo.
- 2** Instale la rejilla de accesorios y el deflector de calor en la rejilla de accesorios.
- 3** Abra completamente los ductos de aire superior e inferior y deje que la temperatura dentro de la parrilla se eleve a 315°C con el domo cerrado.
- 4** Mantenga la temperatura a unos 315°C por 15 a 20 minutos.
- 5** Cierre completamente de ducto inferior y espere otros 15 a 20 minutos para cerrar el ducto superior.

Este proceso quemará cualquier residuo indeseado de la parte interna de su parrilla. Antes de volver a cocinar, cepille la rejilla de cocción con un cepillo para parrillas estándar. Use un cepillo de cerdas suaves en la cerámica para retirar cualquier residuo. Las placas de su deflector de calor tampoco deben tener residuos quemados luego de este proceso. Cepíllelas con un cepillo de cerdas suave luego de la limpieza. Cuando su deflector de calor se ensucie por el uso normal, dele la vuelta con el lado sucio hacia abajo para la próxima cocción y el calor del fuego limpiará automáticamente ese lado de la placa deflectora.

Una o dos veces al año, debe hacer una limpieza más profunda de la parte interna de la parrilla. Retire los componentes internos y retire cualquier ceniza o escombros residual que se haya recogido entre el cuerpo de la parrilla y los componentes internos. Use un cepillo de cerdas de plástico para limpiar la superficie cerámica interna y recoja con una cuchara los escombros de la parte inferior de la parrilla antes de reemplazar los componentes internos.

# Fabricado para durar toda una vida

## **Garantía de tiempo de vida limitado en las piezas cerámicas**

Kamado Joe garantiza que todas las piezas cerámicas usadas en esta parrilla Kamado Joe no presentan defectos de material ni de mano de obra durante el período que el comprador original sea el dueño de la parrilla.

## **Garantía de 5 años en las piezas de metal**

Kamado Joe garantiza que todas las piezas de metal y hierro fundido usadas en esta parrilla Kamado Joe no presentan defectos de material ni de mano de obra durante un período de 5 años.

## **Garantía de 3 años en el deflector de calor**

Kamado Joe garantiza que la placa de cerámica del deflector de calor que se usa para la parrilla Joe Jr. no presenta defectos de material ni de mano de obra durante un período de 3 años.

## **Garantía de 1 año en el termómetro y las juntas**

Kamado Joe garantiza que el termómetro y las juntas usados en esta parrilla Kamado Joe no presentan defectos de material ni de mano de obra durante un período de 1 año.

## **¿Cuándo comienza la cobertura de la garantía?**

La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que pueda aplicarse la garantía, debe registrar su parrilla. Si se descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo uso y mantenimiento normal, Kamado Joe, a su discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por otro componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Kamado Joe pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.



### **¿Qué cosas no están cubiertas?**

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento.

La presente garantía limitada es exclusiva y reemplaza a cualquier otra garantía, escrita u oral, implícita o explícita, incluyendo sin limitaciones la garantía de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular. La duración de cualquier garantía implícita, incluyendo cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular se limita explícitamente a la duración del período de garantía para el componente correspondiente. Algunos estados no permiten limitaciones en el tiempo de duración de una garantía implícita, de modo que la limitación anterior podría no ser aplicable en su caso.

El único derecho exclusivo del comprador para el incumplimiento de la presente garantía limitada o cualquier garantía implícita debe estar limitado como se especifica en la presente al reemplazo. Kamado Joe en ningún caso, será responsable por daños especiales, accidentales o derivados. \*Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños especiales, accidentales o derivados, de modo que la limitación anterior podría no ser aplicable en su caso.

### **¿Qué cosas invalidan la garantía?**

Adquirir cualquier producto Kamado Joe a través de un distribuidor no autorizado invalida la garantía. Un distribuidor no autorizado se define entre otros, como clubes de descuento, grandes almacenes y cualquier minorista al que Kamado Joe no le haya concedido el permiso explícito de vender los productos Kamado Joe.

Visite [kamadojoe.com](http://kamadojoe.com) para mayor información sobre la garantía y el servicio.

# Guía de inicio rápido

## ENCENDIÉNDOLO

- 1 Agregue carbón vegetal al fogón y enciéndalo usando uno o dos arracadores de fuego.
- 2 Deje el domo abierto por 10 minutos con el ducto inferior completamente abierto.
- 3 Cierre el domo.
- 4 Comience a cerrar los ductos superior e inferior cuando la temperatura del domo se encuentre dentro de 10°C de su objetivo.

## MANTENIENDO LA TEMPERATURA

Para bajar la temperatura, reduzca el flujo de aire a través de la parrilla, cerrando los ductos. Por otro lado, eleve la temperatura abriendo los ductos. Los ajustes a los ductos no son inmediatos; deje que pasen 10 a 15 minutos para que un cambio en los ductos surta efecto. Ya que su Kamado Joe de cerámica retiene el calor tan bien, puede tardar un poco en calentarse por completo. Dele a su parrilla 20-40 minutos a 1 hora para que establezca su temperatura antes de comenzar a cocinar.

## ENFRIÁNDOLO

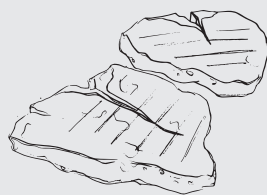
- 1 Cuando termine de cocinar, cierre completamente el ducto inferior.
- 2 Una vez que la temperatura caiga por debajo de los 205°C, cierre el ducto superior casi por completo, pero deje una pequeña rendija.
- 3 No cubra la parrilla hasta que el domo esté completamente frío al tacto.

---

**PARA BAJAR LA TEMPERATURA, CIERRE LOS DUCTOS.**

**PARA SUBIR LA TEMPERATURA, ABRA LOS DUCTOS.**

---



## GUÍA RÁPIDA DE TEMPERATURA

Temperaturas aproximadas para las técnicas de cocción.

<b>ASAR A LA PARRILLA</b>	205-315°C
<b>SELLAR</b>	260-400°C
<b>HORNEAR</b>	150-400°C
<b>BRASEAR</b>	150-230°C
<b>AHUMAR</b>	105-135°C

### PRECAUCIÓN

#### ERUCTAR

Cuando cocine por encima de los 175°C, abra cuidadosamente la parrilla (o deje que la parrilla "eructe") cada vez que levante su domo para evitar estallidos.

#### LÍQUIDOS

No derrame líquidos dentro o encima de la parrilla mientras esté caliente.

#### REPISAS LATERALES

No coloque artículos calientes en las repisas laterales.

#### CHISPAS

Tenga cuidado con las chispas y cenizas cuando use la parrilla en una plataforma de madera.

#### DURANTE LA OPERACIÓN

No deje su parrilla desatendida con el domo abierto.

# Enciéndalo. Bájele el calor.

¡Gracias por elegir Kamado Joe! Estamos emocionados de darle la bienvenida a nuestra comunidad siempre creciente de cocineros kamado. Confiamos en que hemos diseñado la cocina estilo kamado más fina del mundo y queremos asegurarnos que usted piense igual. No dude en contactar a nuestro equipo si tiene preguntas, inquietudes o comentarios; siempre estamos aquí para ayudar.

---

## **PUEDE CONTACTARNOS DE VARIAS MANERAS:**

**POR INTERNET, EN: [KAMADOJOE.COM](http://KAMADOJOE.COM)**

### **POR TELÉFONO:**

**EE. UU.** (877) 215-6299

**REINO UNIDO** 44 20 8036 3201

**UNIÓN EUROPEA** 0031 4 7799920

### **POR CORREO ELECTRÓNICO:**

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

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

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

---

Para muchos de nosotros, la cocción kamado se ha convertido en una pasión.

Es más que tan sólo una forma de cocinar, es una forma de pasar tiempo con los que amamos, explorar nuevos sabores y conectarnos con personas de todo el mundo. Las posibilidades de explorar y experimentar (técnicas, recetas, lecciones) son casi infinitas.

¡Esperamos que disfrute el viaje!

## REÚNANSE

El presente Manual de usuario lo equipará con los conocimientos fundamentales que necesita para cocinar de maravilla, pero lo invitamos a unirse a nosotros y a otros fanáticos de kamado por Internet y en las redes sociales para revisar recetas ilimitadas, consejos, técnicas, ideas y, sí, también para lucirse.

Si desea aprender lo básico o estudiar su técnica, nuestro canal de Kamado Joe en YouTube es el mejor lugar para empezar. Si desea debatir los puntos más importantes de las maderas de ahumado, ciertamente encontrará personas afines en nuestros foros. Y si sólo desea disfrutar de una comida kamado perdurable en exteriores, revise nuestros canales de redes sociales y asegúrese de etiquetar sus propias publicaciones con **#kamadojoe**.

¡No podemos esperar a ver lo que está cocinando! Diviértase y enciéndalo.





**ENCIÉNDALO.**

---

**BÁJELE EL CALOR.**

**KAMADOJOE.COM**

**U.S. | CONTACT@KAMADOJOE.COM | (877) 215-6299**

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

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