

Jade

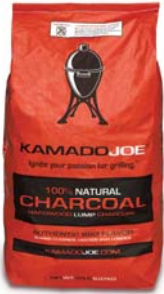


Depuis 1986

Quand le feu devient précieux

BBQ Accessoires

CHARBON DE BOIS NATUREL



Notre charbon de bois naturel à 100% brûle plus chaudement, longuement et proprement que les autres charbons de bois. Il accentue la nourriture grillée et fumée d'un goût unique qui vous mettra l'eau à la bouche. Sacs de 22lbs/10kg disponibles.



DÉFLECTEUR DE CHALEUR CLASSIC JOE

Le déflecteur de chaleur Classicjoe vous permet de cuire, rôtir, griller ou fumer vos aliments avec une chaleur indirecte. La chaleur circule uniformément autour de votre nourriture, la gardant incroyablement tendre et juteuse.

EXTENSION POUR LE GRILL



Ajoutez 60% d'espace supplémentaire à votre surface de cuisson. C'est une excellente façon de cuire des aliments tendres, tels des légumes et des fruits de mer. Il peut aussi servir pour le fumage ou les rôtisseries. Fabriqué en acier Inoxydable grade 304.



DÉFLECTEUR DE CHALEUR BIG JOE

Le déflecteur de chaleur Bigjoe vous permet de cuire, rôtir, griller ou fumer vos aliments avec une chaleur indirecte. La chaleur circule uniformément autour de votre nourriture, la gardant incroyablement tendre et juteuse. Le design étagé vous permet une cuisson directe et indirecte simultanément.

HOUSSE DE QUALITÉ



Notre housse de qualité en vinyle noire est conçu sur mesure pour résister aux intempéries. Il ya une housse pour tous les BBQ et les tables.



PIERRE DE CUISSON POUR PIZZA

La pierre de de cuisson pour pizza fait de céramique à haute intensité distribue la chaleur uniformément sur la surface entière tout en absorbant l'humidité excédante. Elle crée une pizza cuite à la perfection avec une croûte bien croustillante. Le déflecteur de chaleur est requis.

SUPPORT À POULET



Il n'y a pas meilleur façon de rôtir un poulet tendre et moelleux. Ajouter du jus fruité, de la bière ou votre marinade préférée au support à poulet pour y infuser plus de saveur.



SUPPORT À CÔTES LEVÉES

Le support à côtes levées en acier Inoxydable 304 vous permet de maximiser l'espace sur votre grill en cuisant vos côtes levées verticalement.

CUBES ALLUME-FEU



Les cubes sont la façon la plus efficace de partir votre grill. Ils sont inodores, sans fumée et écologique. Chaque cube brûle jusqu'à 1300 F, 704 C pendant 8 à 12 minutes.



PINCE POUR LA GRILLE

Évitez les dégâts et les risques de brûlures avec les pinces en acier Inoxydable. Aussi la manutention de la grille de cuisson est plus sécuritaire.

www.kamadojoe.com



KAMADOJOE