

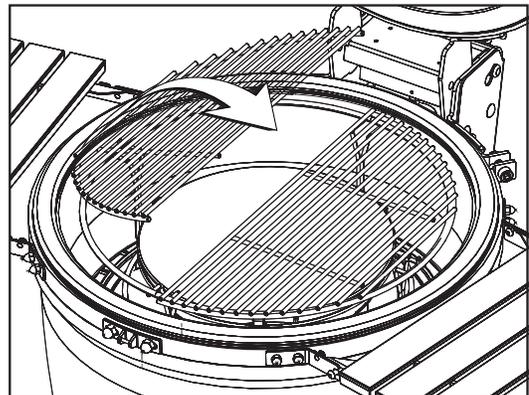
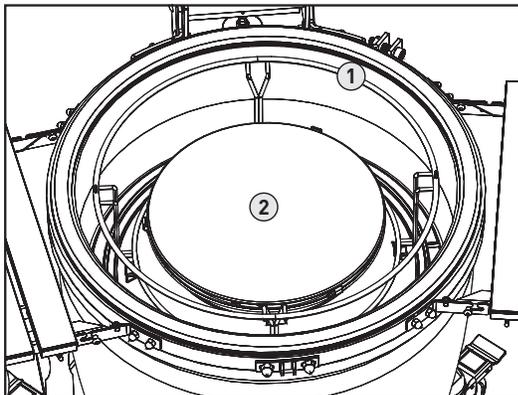
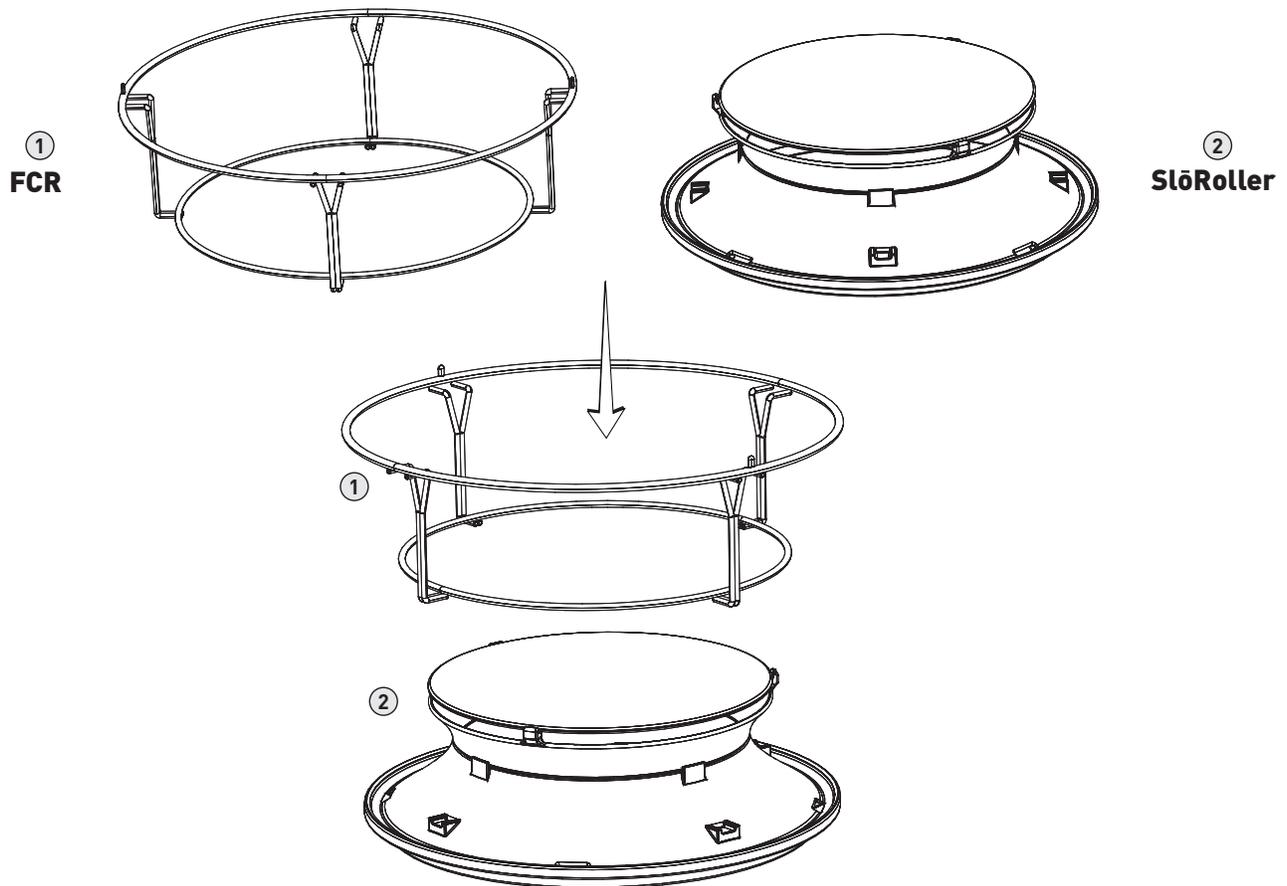
Conoce a tu SlōRoller

¿QUÉ ES?

Creado a partir de una innovación sin igual, el SlōRoller transforma un Kamado Joe® en uno de los ahumadores más óptimos del mundo. Al distribuir el humo en ondas de recirculación envolventes, el SlōRoller rodea la comida en nubes de humo decadente mientras distribuye uniformemente el calor, lo que resulta en un mejor sabor y en la reducción de puntos calientes. Descubra una infinita versatilidad para su experiencia con la parrilla de carbón Kamado Joe®.

¿CÓMO USARLO?

Sólo utilice el SlōRoller cuando esté ahumando en su Kamado Joe®. El SlōRoller sólo está pensado para cocinar a temperaturas de entre 150 °F (65 °C) y 300 °F (149 °C). El uso del SlōRoller a temperaturas superiores a 300 °F (149 °C) puede resultar en daños a su producto. Inserte fácilmente quitando la rejilla Divide & Conquer y reemplácela con el SlōRoller y las rejillas de cocción (ver paso 7).



KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com