

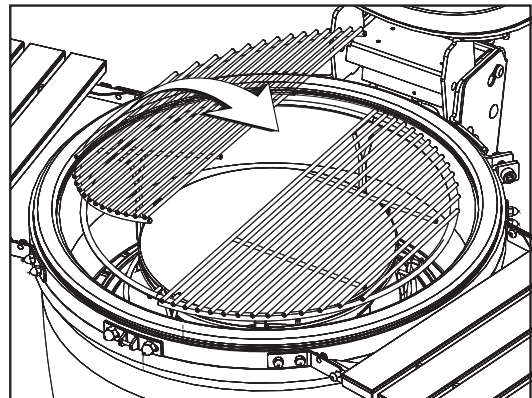
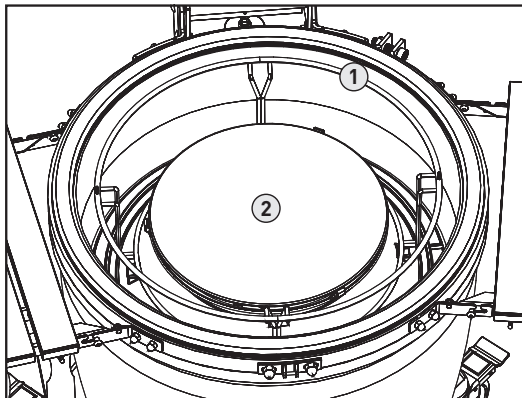
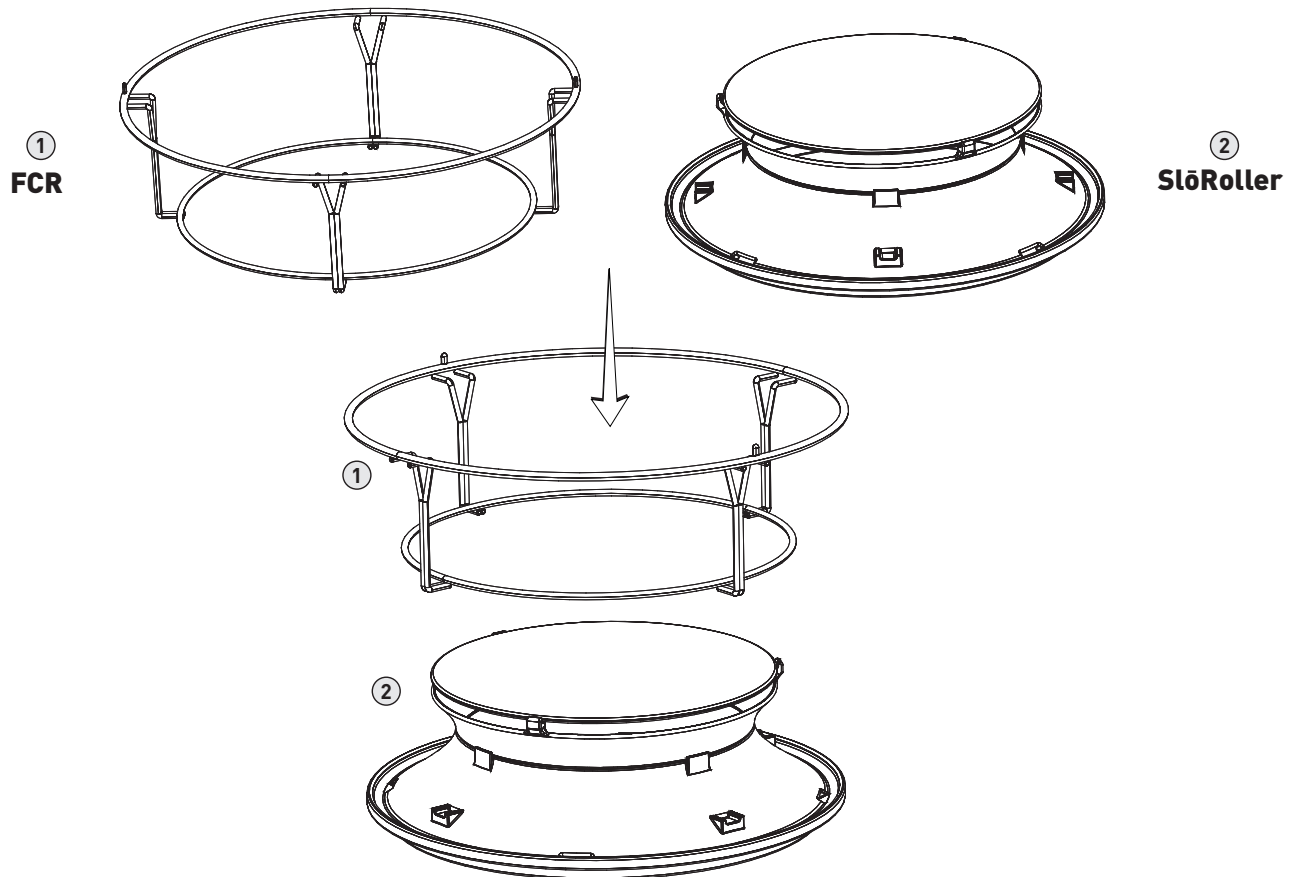
Rencontrez votre SlōRoller

DE QUOI S'AGIT-IL?

Issu d'une innovation inégalée, le SlōRoller transforme le Kamado Joe® pour en faire l'un des fumoirs les plus optimaux au monde. En distribuant la fumée en vagues qui recirculent, le SlōRoller entoure les aliments de nuages d'une fumée alléchante tout en répartissant uniformément la chaleur, ce qui permet d'améliorer la saveur et de réduire les points chauds. Découvrez une polyvalence infinie pour votre expérience de cuisson au charbon Kamado Joe®.

COMMENT L'UTILISER?

N'utilisez le SlōRoller que lorsque vous faites fumer des aliments dans votre Kamado Joe®. Le SlōRoller est uniquement destiné pour faire cuire des aliments à des températures situées entre 150 °F (65 °C) et 300 °F (149 °C). L'utilisation du SlōRoller à des températures supérieures à 300 °F (149 °C) peut causer des dommages à votre produit. Vous pouvez l'insérer facilement en retirant la grille Divide & Conquer et en la remplaçant par le SlōRoller et les grilles de cuisson (voir étape 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