

## KONNECTED JOE™ ЦИФРОВОЙ УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ- КОПТИЛЬНЯ

Артикул: KJ15041523 |

Познакомьтесь с новой эпохой в мире керамических грилей — цифровым угольным грилем и коптильней Connected Joe. Разжечь огонь в этом гриле невероятно просто. Просто нажмите кнопку AFS, чтобы поджечь древесный уголь. Затем установите желаемую температуру приготовления с помощью цифрового пульта управления Digital Kontrol или приложения Kamado Joe, а всё остальное сделает Kontrol Fan.

С Connected Joe вы можете готовить на гриле и коптить продукты по своему вкусу благодаря множеству функций приготовления. Вы можете выбрать автоматический режим приготовления для полного цифрового управления или попробовать классический режим для приготовления в традиционном стиле камадо.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Керамический гриль с решетками из нержавеющей стали, диаметром 46см
- Кнопка AFS (автоматический запуск огня) позволяет мгновенно поджечь уголь
- Цифровая панель управления для отображения температуры, оповещений и нескольких режимов приготовления.
- Вентилятор Kontrol автоматически поддерживает желаемую температуру в диапазоне от 107°C до 370°C
- Цифровой режим для приготовления с автоматическим подключением или ручной режим для приготовления в традиционном стиле kamado
- Верхний вентиляционный клапан Kontrol Tower™ поддерживает постоянную температуру воздуха
- В комплект входят подъемные ручки для легкой и безопасной загрузки и выгрузки гриля
- Шарнир Air Lift™ в подъемном механизме значительно снижает вес купола
- Двухуровневая система решеток для приготовления Divide & Conquer® позволяет готовить различные блюда при разной температуре. Тележка для гриля из высокопрочной стали с порошковым покрытием и фиксирующимися колесами

Рекомендуемый чехол - Чехол для гриля (Classic Joe), арт. KJ-GC23BWFS



**Размеры** 120 см x 122 см

**Диаметр решетки** 46 см

**Вес** 98 кг

**Диапазон температуры** 107°C – 370°C