РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
JOE JR. ОТ KAMADO JOE

ПОСОБИЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА КАМАДО-ГРИЛЕ

KAMADOJOE®

Руководства на других языках
доступны на сайте kamadojoe.com.

Содержание

Предупреждения	4
Список деталей и необходимый инструмент	8
Инструкции по подготовке к установке гриля	9
Инструкции по сборке внутренней части	10
Искусство камадо	12
Основы огня	14
Основы дыма	16
Основы расстояния	18
Технология жарки	20
Технология подрумянивания	22
Технология выпекания	24
Технология запекания	26
Технология копчения	28
Важные сведения по безопасности	30
Очистка и уход	31
Гарантия и регистрация	32
Краткие инструкции по эксплуатации гриля	34

В поисках искры

Пища, приготовленная на огне, божественна. Огонь волшебным образом придает пище сладость, усиливает ее аромат и улучшает текстуру. Погоня за идеальным вкусом разожгла мою страсть к грилю 20 лет назад. Именно с нее начались поиски и эксперименты, которые привели меня к традициям камадо. Я перепробовал все от высококлассных газовых грилей до классических грилей на древесном угле. Аромат древесного угля завораживал меня, но я не прекращал поиски. И вот однажды я открыл для себя мир камадо — печей, нежность и аромат блюд из которых покорили американских солдат в Японии десятки лет назад.

Спустя годы кулинарной практики на камадо-гриле я решил создать собственную версию камадо и сделать ее лучше. Мы приложили все усилия для подбора премиум-материалов в сочетании с инновационными кулинарными технологиями. Так появился на свет бренд Kamado Joe. Наши грили — это не только лучшие камадо-печи в мире, но и один из лучших способов приготовления пищи. У меня шестеро детей. Так что я помногу готовлю. И много думаю о приготовлении еды. В сердце Kamado Joe — идея приятных встреч в кругу семьи и друзей. Ведь ничто не объединяет лучше совместно приготовленного ужина. И после запуска Kamado Joe мы слышали то же самое от многих людей. Всем нравится великолепный вкус блюд на камадо-гриле. Но больше всего людям нравится разводить огонь, неспешно наливать напитки и ощущать, как все заботы отступают.

Неважно, это ваш первый камадо-гриль или четвертый. Я искренне надеюсь, что он вдохновит вас разжигать огонь, собирать друзей и семью, готовить новые блюда в поисках вашего собственного идеального рецепта, как это делали тысячи людей до вас.

Лучшие истории начинаются у огня!

Bobby Brennan

Бобби Бреннан

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Это руководство содержит важные сведения для правильной сборки и безопасной эксплуатации устройства.
- Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.
- Сохраняйте настоящее руководство для дальнейшего использования.

⚠ **Несоблюдение этих инструкций может привести к пожару, взрыву или получению ожогов и стать причиной повреждения имущества, травм и даже смерти.**

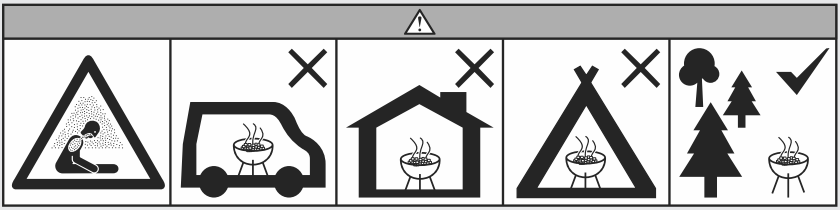
⚠ ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ

- При сжигании древесного угля и древесины выделяется угарный газ, который не имеет запаха, но может стать причиной смерти.
- Используйте гриль на улице в хорошо проветриваемой зоне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Гриль очень сильно нагревается. Не перемещайте его во время использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте внутри помещений!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь в гриле с помощью спирта, бензина или других горючих жидкостей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к грилю. НЕ разрешайте детям использовать гриль. Внимательно следите за детьми и животными, находящимися в зоне, где используется гриль.



- Не используйте гриль в ограниченном и (или) жилом пространстве, например, в домах, под навесами, в трейлерах и фургонах или на лодках. Отравление угарным газом может привести к смерти.
- Используйте гриль в строгом соответствии со всеми применимыми местными, региональными и федеральными пожарными нормами.
- Перед каждым использованием проверяйте наличие и качество затяжки всех гаек, винтов и болтов.
- Не используйте гриль под навесными конструкциями, например, под крышами, навесами, тентами или козырьками.
- Гриль предназначен для использования ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Минимально допустимое расстояние от гриля до навесов, стен, перил и прочих конструкций — 3 метра.
- Минимально допустимое расстояние от гриля до легковоспламеняемых материалов, таких как дерево, сухие растения, трава, кустарник, бумага или ткань, — 3 метра.

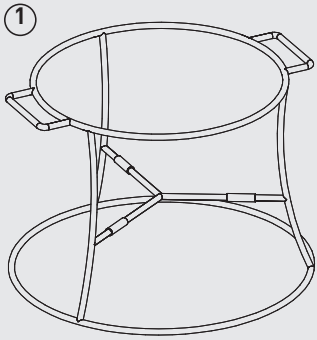
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

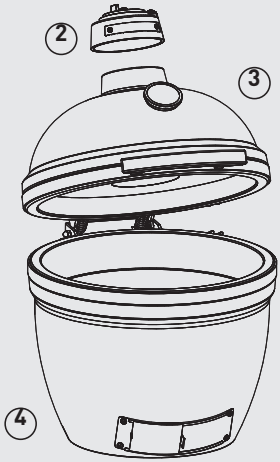
- Не используйте гриль в целях, для которых он не предназначен. Этот гриль НЕ предназначен для коммерческого использования.
- Использование различных принадлежностей, произведенных не Kamado Joe, НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ и может стать причиной травм.
- Употребление алкоголя, рецептурных или нерецептурных препаратов влияет на способность пользователя готовить на гриле.
- При использовании гриля держите огнетушитель в зоне прямого доступа.
- Во время готовки на масле или жире держите под рукой огнетушитель типа BC или ABC.
- В случае возгорания масла или жира не пытайтесь тушить пожар водой. Немедленно обратитесь в пожарную службу. В некоторых случаях огнетушитель типа BC или ABC может потушить огонь.
- Используйте гриль на ровной, устойчивой, негорючей поверхности, например, на грунтовом, бетонном, кирпичном или каменном полу. Асфальтное (или щебеночно-асфальтное) покрытие может не подойти для этой цели.
- Гриль ДОЛЖЕН стоять на земле. Не устанавливайте гриль на стол или столешницу НЕ перемещайте гриль по неровной поверхности.
- Не используйте гриль на деревянных или легковоспламеняемых поверхностях.
- Следите, чтобы в гриль не попадали горючие материалы, например, бензин и другие горючие пары и жидкости.
- Не оставляйте гриль без присмотра.
- НЕ позволяйте никому отдыхать, развлекаться, работать или находиться возле гриля во время его использования (и до его полного охлаждения).
- В процессе приготовления на гриле не используйте стеклянную, пластиковую или керамическую посуду. Не ставьте на гриль пустую посуду во время его использования.
- Запрещено перемещать гриль во время его использования. Перед перемещением или хранением гриль должен полностью остынуть (его температура должна опуститься ниже 45 °C).
- Не оставляйте гриль с горячими углями или золой внутри. Гриль можно оставлять на хранение только после полного остывания всех его поверхностей.
- Запрещено использовать гриль в качестве отопительного прибора. ПРОЧТИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.
- Гриль сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования и остается ГОРЯЧИМ еще некоторое время спустя. Соблюдайте МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. Носите защитные перчатки или рукавицы.
- Во избежание травм, повреждения гриля и проливания или разбрызгивания горячих жидкостей НЕ стучите и не бейте по грилю.

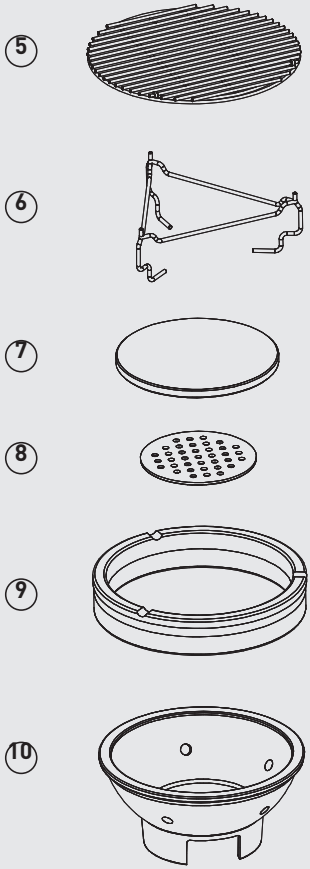
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Соблюдайте меры предосторожности, снимая еду с гриля. Все его поверхности ГОРЯЧИЕ, о них можно обжечься. Используйте защитные перчатки, рукавицы или надежные длинные кухонные принадлежности для защиты от горячих поверхностей или разбрызгивания горячих жидкостей.
- Не касайтесь ГОРЯЧИХ поверхностей.
- Гриль сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования. Во избежание ожогов не приближайте лицо и тело к грилю, когда поднимаете крышку, и держитесь подальше от вентиляционных отверстий. Во время использования из гриля могут вырываться пар и горячий воздух.
- Если вы готовите при температуре выше 175 °C, открывайте гриль (выпускайте жар из гриля), поднимая купол, очень осторожно во избежание выброса — очень сильного жара, вызванного притоком кислорода. Во избежание выброса жара вначале приоткройте крышку на 5–8 см и дождитесь его отвода в течение примерно 5 секунд.
- Воздушные заслонки сильно НАГРЕВАЮТСЯ во время использования и в процессе остывания гриля. Перед любыми манипуляциями с грилем надевайте защитные перчатки.
- Гриль — это источник открытого огня. Не приближайте руки, волосы и лицо к огню. НЕ наклоняйтесь над грилем во время розжига. Распущенные волосы и свободная одежда могут загореться.
- НЕ перекрывайте воздушные потоки сгорания и вентиляции.
- Не накрывайте подставки для приготовления пищи фольгой. Фольга изолирует жар, что может привести к повреждению гриля.
- Не оставляйте ГОРЯЧИЕ угли или золу без присмотра.
- Угли необходимо поддерживать красными в течение не менее 30 минут до начала готовки.
- Не приступайте к готовке, пока угли не начнут покрываться слоем золы.
- При использовании гриля или обращении с огнем надевайте защитные перчатки. Используйте защитные перчатки или надежные длинные кухонные принадлежности при добавлении дров или угля.
- Для розжига угля запрещено использовать жидкость для розжига, бензин, спирт или другие
  легковоспламеняющиеся жидкости. Эти жидкости могут взорваться и стать причиной ожогов или смерти.
- Максимально допустимое количество угля для Joe Jr. — 1,36 кг. Не превышайте количество угля в корзине. Это может привести к серьезным травмам и повреждению гриля.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ







1. **ПОДСТАВКА JOE JR. (1 ШТ.)** KJ-MC13
2. **ВЕРХНИЙ ДЫМОХОД (1 ШТ.)** KJ-DFT13
3. **КУПОЛ JOE JR. (1 ШТ.)** KJ-CD13
4. **ОСНОВАНИЕ JOE JR. (1 ШТ.)** KJ-CB13
5. **РЕШЕТКА (1 ШТ.)** KJ-CG13
6. **ПОДСТАВКА ДЛЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (1 ШТ.)** KJ-IHPR13
7. **ТЕПЛООТРАЖАЮЩАЯ ПЛАСТИНА (1 ШТ.)** KJ-IHP13
8. **КОЛОСНИКОВАЯ РЕШЕТКА (1 ШТ.)** KJ-MFG13
9. **КОЛЬЦО ТОПКИ (1 ШТ.)** KJ-CFR13
10. **ТОПКА (1 ШТ.)** KJ-CFB13

Инструмент для сборки: отвертка Phillips

Подготовка к установке и сборка гриля

1 Срежьте пластиковые стяжки и откройте транспортировочную коробку.
2 Откройте купол гриля и извлеките из него все детали. Обращайтесь с внутренними керамическими деталями очень осторожно.
3 После извлечения внутренних деталей из гриля выньте его из коробки и отставьте в сторону. В качестве подъемных точек используйте заднюю петлю и нижнее переднее вентиляционное отверстие.
4 Снимите пластиковую упаковку с основания тележки гриля.
5 Поднимите гриль на подставку. Отрегулируйте положение гриля на подставке так, чтобы нижнее вентиляционное отверстие находилось с лицевой стороны подставки.

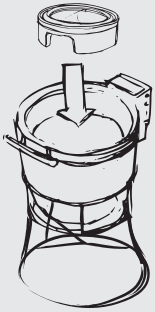
Сборка внутренней части

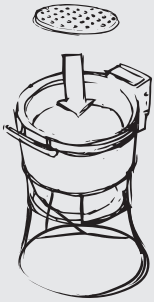
Хороший гриль начинается с нескольких простых шагов и высококачественных деталей, описанных ниже.

СБОРКА

1 Откройте купол и установите основание топки на дно гриля.

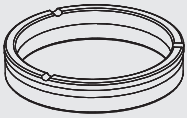
2 Установить чугунную колосниковую решетку поверх основания. Примечание: рифленая часть колосниковой решетки должна смотреть вниз.



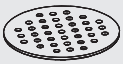


ДЕТАЛИ

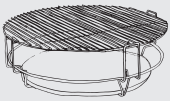
Керамическая топка — 1 шт.



Кольцо топки — 1 шт.



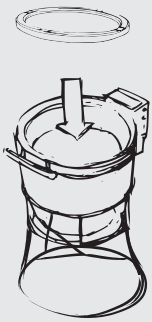
Колосниковая решетка — 1 шт.

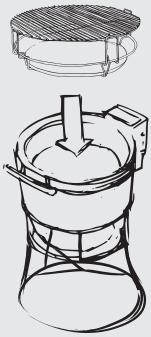


Подставка для принадлежностей — 1 шт.

3 Установите кольцо топки на топку.

4 Установите подставку для принадлежностей на кольцо топки. Примечание: подставку необходимо совместить с выемками на кольце.





Искусство камадо

ОГОНЬ УКРОТИЛ МИР. ПОТОМУ ЧТО БЕЗ ОГНЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НЕВОЗМОЖНО

Вся кухня так или иначе связана с огнем. В процессе развития технологий приготовления пищи шампур превратился в вертел, а затем и в раннюю форму печи. Первые глиняные сосуды для приготовления пищи направляли и контролировали тепло от очага, что позволяло добиться лучшего вкуса пищи. Постепенно эти примитивные сосуды развивались по всему миру. Индийцы пользовались глиняными духовками под названием тандури, а в Японии такие духовки на древесном угле назывались мушикамадо.

После Второй мировой войны американские солдаты обратили внимание на превосходный аромат дровяных камадо — так в США появился гриль. С тех пор камадо-гриль постоянно совершенствовался и превратился в универсальную керамическую плиту, которая по-прежнему поражает невероятным ароматом и текстурой пищи. От вкуснейшего спадающего с кости копченого мяса до хрустящей пиццы и сочных карамелизированных стейков с румяной корочкой — блюда, приготовленные в камадо, имеют яркий настоящий вкус.

Наши предки понимали то, что мы часто забываем сегодня: лучший ингредиент — это время. Тысячи лет назад люди собирались вокруг камадо, пока готовилась их еда; сегодня, несмотря на наши разросшиеся кухни, двойные духовки и индукционные печи, камадо по-прежнему собирает людей вокруг очага. Камадо — это не просто способ приготовления пищи, это способ единения. Слияния со стихией. С руками, с пищей. С людьми, которых мы любим. Это не фаст-фуд. Как и любое искусство, камадо требует времени. И результат — еда, которая вознаграждает нас непревзойденным вкусом и прекрасным настроением от хорошо проведенного времени.

ОСНОВЫ

Качество приготовления в камадо начинается с основ. Узнайте, как обуздать стихию и контролировать гриль, — и вы встанете на путь невероятного вкуса.

— СТР. 14
ОГОНЬ

— СТР. 16
ДЫМ

— СТР. 18
РАССТОЯНИЕ

— СТР. 20
ПОВЕРХНОСТИ

ТЕХНОЛОГИИ

Владение несколькими наиболее важными методами расширит ваши возможности приготовления на гриле. Вы будете готовы к любому рецепту, который вы хотите использовать.

— СТР. 22
ЖАРКА

— СТР. 24
ПОДРУМЯНИВАНИЕ

— СТР. 26
ВЫПЕКАНИЕ

— СТР. 28
ЗАПЕКАНИЕ

— СТР. 30
КОПЧЕНИЕ

Основы огня

Огонь — это самая важная составляющая успеха приготовления в камадо. И тут важно учесть три аспекта: кислород, тепло и топливо. Узнайте, как управлять ими, и вы научитесь управлять огнем.

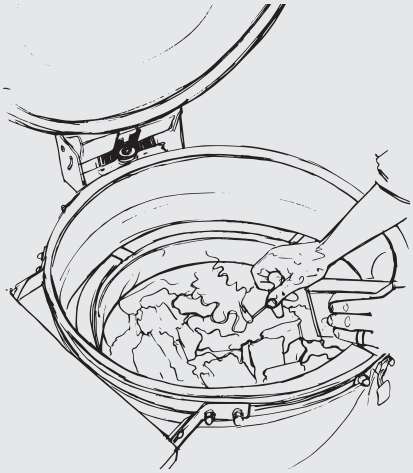
АРОМАТ ИСХОДИТ ИЗ ТОПЛИВА

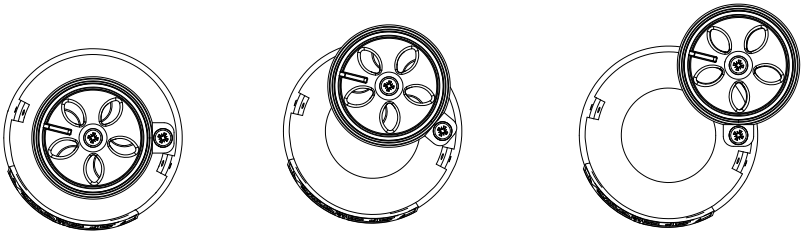
Используйте только крупный кусковой древесный уголь высшего сорта. Горючие жидкости (такие как жидкость для розжига) придадут нежелательный привкус, повредят гриль и могут привести к пожару. Помните: вкус зависит от топлива. Что вы вкладываете в огонь, то в итоге и будет на тарелке.

ХОРОШИЙ ОГОНЬ НАЧИНАЕТСЯ С ХОРОШЕГО ПРИТОКА ВОЗДУХА

Насыпьте в топку угля до уровня кольца. Максимальное количество угля для Joe Jr. составляет 1,36 кг. Если вам нужна высокая температура, организуйте слой угля так, чтобы обеспечивался максимальный приток воздуха — внизу разместите большие куски, а мелкими заполните пространства между ними. Теперь все готово к розжигу. Помните, огонь — живой. Ему необходимо немного подышать, прежде чем вы начнете регулировать температуру. Поэтому после розжига оставьте гриль открытым примерно на 10 минут.

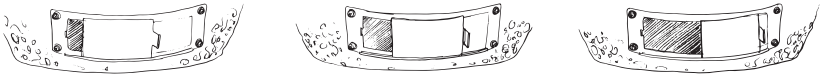
УГОЛЬ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОВТОРНО, ПОКА ОН ПОЛНОСТЬЮ НЕ ПРОГОРИТ. ПЕРЕД ОЧЕРЕДНЫМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩИ ПЕРЕМЕШАЙТЕ УГЛИ, ЧТОБЫ ОСВОБОДИТЬ ИХ ОТ ЗОЛЫ, ОПОРОЖНИТЕ ЗОЛЬНИК, А ЗАТЕМ ДОБАВЬТЕ СВЕЖИХ УГЛЕЙ ДО НЕОБХОДИМОГО КОЛИЧЕСТВА. ДЛЯ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ЗАПОЛНЯТЬ ТОПКУ ДО ВЕРХА. МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ СОСТАВЛЯЕТ 1,36 КГ.





БОЛЬШЕ ВОЗДУХА — БОЛЬШЕ ЖАРА, МЕНЬШЕ ВОЗДУХА — МЕНЬШЕ ЖАРА

Система вентиляционных отверстий в нижней и верхней части гриля Kamado Joe — это регулятор силы огня. Воздух заходит через нижнее отверстие и выходит через верх. Откройте их, чтобы усилить приток воздуха и увеличить температуру; закройте их, чтобы снизить температуру. Если вам необходим сильный жар, полностью откройте обе заслонки. Нужен медленный огонь для копчения? Закройте заслонки почти полностью.



УПРАВЛЕНИЕ СВЕРХУ ВНИЗ

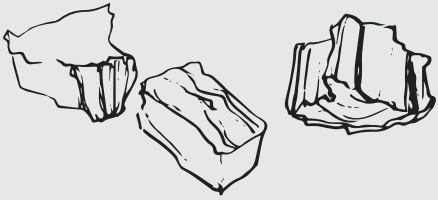
Гриль Kamado Joe может работать в диапазоне температур от 105 до 400 °C. Проще всего получить и поддерживать нужную температуру, установив положение нижней заслонки и затем регулируя положение верхней. При закрытом куполе держите верхнюю заслонку полностью открытой, пока температура не приблизится к необходимой в пределах 10 °C. Затем прикройте верхнюю заслонку, подождите минуту или две и еще раз отрегулируйте положение верхней заслонки.

ДАЙ ОГНЮ ВРЕМЯ

Самая большая ошибка, которую вы можете совершить, — это не дать грилю в достаточной степени прогреться после розжига. Вы получите прекрасные результаты от работы гриля, потому что его керамические стенки очень хорошо накапливают, сохраняют и распределяют тепло. Однако для прогрева нужно время. После розжига оставьте гриль на 20–40 минут, чтобы стабилизировать температуру перед тем, как начать готовить. Увеличивайте температуру гриля медленно. Поскольку керамические стенки очень хорошо сохраняют тепло, то намного легче немного увеличить температуру, чем снизить ее в случае перегрева.

Основы дыма

Дым — это вкус, который нельзя сымитировать или подделать. Дым преображает даже самые непритязательные блюда из мяса, добавляя композицию ароматов и делая еду запоминающейся. Поскольку гриль Kamado Joe работает на древесном угле, всё, что вы в нем готовите, будет «с дымком» независимо от техники приготовления. Дым — это именно тот аромат, который нам и нужен.



ДОСТАТОЧНО ЛИШЬ НЕМНОГО ДЕРЕВА

Секрет успешного копчения в камадо — помнить, что чем меньше, тем лучше. Не нужно заполнять топку до верха; для придания пище аромата достаточно всего несколько кусочков дерева. Для хорошего копчения не нужен столб дыма на выходе из гриля. Слишком большое количество древесины сделает пищу горькой.

НИКАКОЙ ВОДЫ

Инновационная форма и конструкция камадо, обеспечивающая циркуляцию воздуха, создают внутри влажную среду, способствующую приготовлению нежного ароматного мяса. Не добавляйте воду или другие жидкости во время копчения, так как гриль Kamado Joe не нуждается в дополнительной влаге для контроля температуры.

КОПЧЕНИЕ — ЭТО ИСКУССТВО, А НЕ НАУКА

Когда речь идет о копчении, то нет жестких правил, есть только рекомендации. Любое ваше решение — от выбора породы дерева до предпочтений в приправах и продолжительности копчения — зависит только от вашего вкуса. Разные породы дерева дают разные ароматы и вкусовые оттенки. Древесина с интенсивным ароматом, такая как гикори или мескит, естественно дополняет вкус говядины, а фруктовые деревья с легким ароматом лучше подчеркивают сладость свинины. Кто-то предпочитает сильный аромат, кто-то — едва заметный. Со временем вы сами поймете, что вам больше нравится. Лучше начинать с малого и идти по нарастающей.

ПРИ ВЫБОРЕ ДЕРЕВА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ ОРИЕНТИРУЙТЕСЬ ТОЛЬКО НА СВОЙ ВКУС И ОПЫТ. НО ПОМНИТЕ ОБ ОДНОМ ПРАКТИЧЕСКОМ ПРАВИЛЕ: 1 КУСОЧЕК ДЕРЕВА ДЛЯ ПТИЦЫ И РЫБЫ (ПОТОМУ ЧТО ОНИ БЫСТРЕЕ ПОГЛОЩАЮТ ДЫМ, ЧЕМ ГОВЯДИНА ИЛИ СВИНИНА); 2–4 КУСОЧКА — ДЛЯ КРУПНЫХ ОТРУБОВ МЯСА БОЛЬШЕ 2,7 КГ (БЕДРЕННАЯ ЧАСТЬ, ГРУДИНКА, РЕБРА). МОЖНО БОЛЬШЕ — ПО ВКУСУ.

Основы расстояния

ПОИСК ОПТИМАЛЬНОЙ ПОЗИЦИИ

Возможно, вы уже получили представление об огне, жаре и расстоянии, готовя что-то в детстве на костре. Возможно, вы были достаточно терпеливы в поисках идеального золотистого тоста и держали еду повыше над огнем и подольше. Возможно, желая получить хрустящую корочку, вы периодически погружали еду в пламя. Что бы вы ни делали, вы наверняка получили представление о влиянии расстояния от огня на свойства пищи, и уже можете применить эти знания при использовании камадо.

Как правило, для более яркого цвета и корочки готовить пищу нужно ближе к источнику тепла. Если установить подставку для решетки над прямым жаром, то в процессе приготовления распространится невероятный аромат. Для сильной прожарки таких блюд, как гамбургеры и стейки, нужно готовить прямо над углями. Если вы готовите при постоянной температуре, чтобы пища пропиталась ароматным дымом, что предпочтительно для грудинки, хлеба или ребер, располагайте решетку дальше от углей, чтобы использовать вторичное тепло.

ДВА ПУТИ К СОВЕРШЕНСТВУ

Иногда хочется приготовить блюда двумя разными способами. Возможно, вы хотите добиться румяной корочки на стейке, но при этом еще и запечь овощи на медленном огне.

Благодаря теплоотражателю можно добиться полной изоляции огня и создания идеального вторичного жара для выпекания, копчения или запекания. Этот метод позволяет быстро превратить ваш гриль Joe Jr. в полноценную угольную печь. Таким образом, вы сможете использовать Kamado Joe как обычную духовку.

Сняв теплоотражатель, можно жарить на открытом огне. Вы можете отрегулировать температуру, чтобы обеспечить стабильный огонь и прекрасный аромат каждого блюда — жарите ли вы бургеры или добиваетесь идеальной корочки на стейках и кусках свинины.

Технология жарки

КАК ЖАРИТЬ

Жарка — основная технология приготовления на гриле, обеспечивающая быстрый, вкусный и всегда прекрасный результат. Использование угля высокого качества — гарантия стабильного огня и прекрасного аромата каждого блюда — от бургеров до кукурузы на углях.

---

1. Добавьте углей или засыпьте угли в топку. Разожгите угли в 1–2 местах, чтобы гриль нагрелся максимально быстро.
2. Установите одну или две полукруглые решетки. Оставьте купол гриля открытым примерно на 10 минут, затем закройте его.
3. Полностью откройте нижнюю и верхнюю воздушные заслонки, пока Kamado Joe не нагреется до необходимой для жарки температуры в 205–315 °C. После этого наполовину закройте верхнюю заслонку для поддержания температуры. При необходимости температуру можно подрегулировать.
4. Обязательно выпускайте жар из гриля перед каждым полным поднятием купола во избежание выброса — очень сильного жара, вызванного притоком кислорода. Во избежание выброса жара вначале приоткройте купол (на 5–8 см) и дождитесь отвода жара в течение примерно 5 секунд.
5. Когда гриль прогреется, разложите еду на решетку и переворачивайте по мере необходимости. Во избежание вытекания сока переворачивайте еду с помощью щипцов, а не вилки.

Бургеры с чеддером на гриле

Подготовка: 30–60 мин | **Приготовление: 15–20 мин**

1 Прогрейте гриль Kamado Joe до 205–230 °C.

2 Смешайте ингредиенты соуса в небольшой миске и отставьте в сторону.

3 В глубокую миску выложите говяжий фарш и вылейте пивной соус барбекю. Тщательно перемешайте. Разделите полученную смесь на четыре равные части и сформируйте бургерные котлеты. Посыпьте котлеты с обеих сторон солью и перцем (по вкусу) и отложите в сторону.

4 Луковые кольца сбрызните оливковым маслом и уложите на гриль.

5 Положите бургерные котлеты на гриль и готовьте в течение 3–4 минут.

6 Переверните бургерные котлеты и уложите на каждую по кольцу лука и кусочку сыра. Продолжайте жарить бургерные котлеты до достижения требуемой степени готовности.

7 Подготовьте бургерные булочки, смазав их соусом барбекю и уложив лист зеленого салата и кружок помидора. Вложите внутрь бургерную котлету и наслаждайтесь потрясающим вкусом!

ИНГРЕДИЕНТЫ

Количество порций: 4

0,57 кг мясного фарша (80/20)

1 сладкая луковица, нарезанная кольцами

4 кусочка сыра чеддер

4 кружка помидора

Салат

Соус барбекю, оливковое масло, соль и перец по вкусу

4 бургерные булочки

Соус:

¼ чашки соуса барбекю

¼ чашки пива

Технология подрумянивания

КАК ПОДРУМЯНИВАТЬ

Подрумянивание придает великолепный цвет и аромат, которые вы представляете, когда думаете о сочном стейке или эскалопах на огне. Эта высокотемпературная технология требует строгой выдержки времени. Прежде всего необходимо прогреть гриль Kamado Joe до соответствующей температуры подрумянивания (260–400 °C), поэтому разожгите огонь заблаговременно. Благодаря тому, что гриль выдерживает настолько высокие температуры, сам процесс подрумянивания не займет много времени. Цель этой технологии — запечатать блюдо и создать великолепную коричневую корочку, не перепалив его при этом.

---

1. За час до начала подрумянивания полностью загрузите топку свежими углями. Разожгите угли в 1–2 местах, чтобы гриль нагрелся максимально быстро. Установите решетку. Оставьте купол гриля открытым примерно на 10 минут. Закройте его, как только угли начнут тлеть.
2. Полностью откройте нижнюю и верхнюю воздушные заслонки, пока гриль не нагреется до 260 °C и выше. После этого слегка прикройте верхнюю заслонку для поддержания температуры.
3. Обязательно выпускайте жар из гриля перед каждым полным поднятием купола во избежание выброса — очень сильного жара, вызванного притоком кислорода. Во избежание выброса жара вначале приоткройте купол (на 5–8 см) и дождитесь отвода жара в течение примерно 5 секунд.
4. Когда гриль прогреется, разложите еду на решетку над огнем. Во избежание вытекания сока переворачивайте еду с помощью щипцов, а не вилки.

Нью-йоркский стрип-стейк, натертый специями

Подготовка: 30–60 мин | **Приготовление: 10 мин**

1 Прогрейте гриль Kamado Joe. Поставьте решетку прямо над горячими углями. Установите теплоотражатель, а над ним положите решетку. Прогрейте гриль до 260 °C.

2 Пока гриль прогревается, тщательно смешайте все ингредиенты для сухой заправки и отставьте заправку в сторону.

3 Растопите топленое или сладкое сливочное масло. Окуните холодные стейки с обеих сторон в растопленное масло. Обильно посыпьте стейки с обеих сторон заправкой из специй. Стейки должны немного полежать, пока гриль прогревается.

4 Как только гриль прогрелся, поместите стейки на 2 минуты на решетку или сковороду в зоне прямого жара, чтобы они подрумянились. Переверните стейки и оставьте еще на 2 минуты, чтобы они подрумянились с другой стороны.

5 Осторожно снимите решетку и установит теплоотражатель. Установите решетку назад и продолжайте готовить до требуемого результата.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Количество порций: 4

4 нью-йоркских стрип-стейка толщиной 2,5–5 см

4 столовые ложки растопленного топленого масла (или обычного сладкого сливочного масла)

Заправка из специй:

1 столовая ложка морской соли

1 чайная ложка дробленого черного перца

½ чайной ложки паприки

½ чайной ложки гранулированного чеснока

½ чайной ложки кофе мелкого помола

¼ чайной ложки молотого кайенского перца

Технология выпекания

КАК ВЫПЕКАТЬ

Kamado Joe — это не просто гриль. Он легко превращается в полноценную угольную печь. Его керамические стенки отлично удерживают тепло, а округлая форма способствует прекрасной циркуляции воздуха, создавая идеальные условия для выпекания блюд. Вы можете выпекать все, что вы готовите в обычной духовке: от пиццы до деревенской ягодной запеканки и свежего хрустящего хлеба, — но лучше, ведь каждое блюдо будет «с дымком». Примечание: чтобы испечь пиццу, необходимо разогреть гриль до 260 °C и выше, то есть до температуры намного выше обычной температуры выпекания (150–230 °C).

1. Добавьте углей или засыпьте угли в топку. Разожгите угли. Установите теплоотражающие пластины, положите на них камень для пиццы или решетку. Оставьте купол гриля открытым примерно на 10 минут, затем закройте его.
2. Наполовину откройте нижнюю и верхнюю воздушные заслонки, пока Kamado Joe не нагреется до 150–230 °C. Затем начните закрывать заслонки, чтобы стабилизировать температуру камадо-гриля на требуемом значении. Если вы готовите пиццу, прогрейте гриль до 260 °C или выше.
3. Обязательно выпускайте жар из гриля перед каждым полным поднятием купола во избежание выброса. Во избежание выброса жара вначале откройте купол на 5–8 см и дождитесь отвода жара в течение примерно 5 секунд.
4. Когда гриль прогреется, можно приступать к выпеканию. С помощью верхней лепестковой ручки точно выставьте температуру.

Пицца

Подготовка: 90–120 мин | **Приготовление: 10 мин**

1 В чаше кухонного комбайна смешайте воду, оливковое масло, сахар и дрожжи. Оставьте на 10–15 минут до появления пузырьков.

2 Добавьте муку и соль. Замешивайте тесто с помощью крюка для теста в течение 5–6 минут. Откиньте тесто в смазанную маслом миску и скатайте из теста гладкий шар. Накройте миску пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 60–90 минут. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза.

3 Тем временем разожгите и прогрейте гриль Kamado Joe до 260 °C, предварительно установив на подставку теплоотражатель с камнем для пиццы.

4 После того как тесто поднимется, разделите его на две равные части. На посыпанной мукой поверхности раскатайте каждый шар на тонкую круглую основу для пиццы. Слегка присыпьте основу для пиццы кукурузной мукой и уложите ее на лопату. Пройдитесь по основе вилкой, протыкая ее во избежание вздутия теста в процессе приготовления пиццы. Смажьте тесто оливковым маслом. Затем нанесите тонкий слой соуса для пиццы. Добавьте начинку для пиццы по вкусу.

5 Уложите пиццу на камень для пиццы в гриле Kamado Joe. Закройте купол и готовьте в течение 7–10 минут. Обязательно выпускайте жар из гриля перед полным поднятием купола при такой температуре. Выньте пиццу с помощью специальной лопаты и дайте ей немного остыть, прежде чем нарезать.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Порции: 4–6 (2 пиццы)
Тесто для пиццы:

1 чашка слегка теплой воды

¼ чашки оливкового масла холодного отжима

1 чайная ложка сахара

1 пакет сухих дрожжей для быстрого подхода теста

3 чашки универсальной муки

1 чайная ложка соли

Дополнительные ингредиенты:

Кукурузная мука для посыпки основы для пиццы
Оливковое масло холодного отжима

для смазывания теста
Соус для пиццы

Любые начинки по вкусу

Технология запекания

КАК ЗАПЕКАТЬ

Блюдо, сочное и нежное внутри и хрустящее и ароматное снаружи, — результат процесса запекания. Эта техника прекрасно подходит для приготовления крупных кусков мяса, например курицы целиком или филе свинины, а также для овощей. Средние температуры (150–230 °C) в сочетании с медленным вторичным жаром наполняют блюда волшебным ароматом дымка и делают их нежными внутри и покрытыми вкусной корочкой снаружи. Если вы любите экспериментировать с маринадами или специями, то запекание — прекрасный способ раскрыть все богатство вкуса блюд.

---

1. Добавьте углей или засыпьте угли в топку. Разожгите угли.
2. Установите теплоотражающую пластину, положите на нее решетку. Оставьте купол гриля открытым примерно на 10 минут, затем закройте его.
3. Наполовину откройте нижнюю и верхнюю воздушные заслонки, пока Kamado Joe не нагреется до температуры запекания (150–230 °C). Затем начните закрывать заслонки, чтобы стабилизировать температуру Kamado Joe на требуемом значении.
4. Когда гриль прогреется, можно приступать к запеканию.
5. Обязательно выпускайте жар из гриля перед каждым полным поднятием купола во избежание выброса. Во избежание выброса жара вначале приоткройте купол (на 5–8 см) и дождитесь отвода жара в течение примерно 5 секунд.

Запеченная курица

Подготовка: 30–60 мин | **Приготовление: 60–90 мин**

1 Натрите курицу оливковым маслом.

2 Смешайте соль, перец, чабрец, кумин и обильно натрите курицу снаружи.

3 Положите курицу на решетку грудкой вниз и готовьте в течение 1–1,5 часа до тех пор, пока температура внутри грудки не достигнет 70 °C.

4 Снимите курицу с гриля, неплотно накройте фольгой и дайте полежать около 15 минут перед подачей или дождитесь, пока температура внутри не достигнет 75 °C.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 целая курица массой 1,8–2,7 кг,

вымытая, протертая насухо, потрошеная

¼ чашки оливкового масла холодного отжима

1 столовая ложка соли

1 чайная ложка черного перца

1 чайная ложка сухого чабреца

1 чайная ложка кумина

Технология копчения

КАК КОПТИТЬ

Копчение — медленный низкотемпературный процесс приготовления, наполняющий блюда волшебным ароматом. Уникальные форма и конструкция камадо-гриля не пересушивают мясо в процессе разрушения волокон коллагена, пропитывая блюдо аппетитным ароматом дыма. Разумеется, коптить можно не только мясо. Древесный дым обогащает вкус многих продуктов, от рыбы до орехов и овощей.

---

1. Насыпьте в топку свежих углей. Разожгите угли.
2. Поместите в топку несколько ароматных кусочков дерева (от 1 до 6 — в зависимости от рецепта).
3. Установите теплоотражатель, положите на него решетку. Оставьте купол гриля открытым примерно на 10 минут, затем закройте его.
4. Откройте нижнюю заслонку всего на 5 см, полностью закройте верхнюю заслонку и откройте лепестковую ручку, пока Kamado Joe не нагреется до необходимой для копчения температуры в 105–135 °C. Отрегулируйте температуру, поворачивая лепестковую ручку. Если температура не снизится до нужного уровня, закройте нижнюю воздушную заслонку еще на 6,4–12,7 мм.
5. Прежде чем продолжить, дождитесь, пока не рассеется плотный белый дым. Как только в гриле Kamado Joe установится требуемая температура, положите блюдо на решетку и закройте купол.
6. Обязательно выпускайте жар из гриля перед каждым полным поднятием купола во избежание выброса. Во избежание выброса жара вначале приоткройте купол (на 5–8 см) и дождитесь отвода жара в течение примерно 5 секунд.

Копчено-тушеная свинина гриль

Подготовка: 30–60 мин | **Приготовление: 8–10 ч**

1 Прогрейте гриль Kamado Joe до 120 °C, предварительно добавив в топку 2–3 кусочка дерева гикори для копчения. Установите теплоотражатель и решетку.

2 Промойте и насухо протрите бостонский окорок. Смешайте все ингредиенты для сухой заправки и обильно натрите ею мясо со всех сторон. Дайте мясу немного полежать при комнатной температуре, пока гриль прогревается.

3 Уложите мясо посередине решетки. Готовьте до тех пор, пока температура внутри средней части мяса не достигнет 95 °C. В среднем, время приготовления составляет 1,5 часа на каждые 0,5 кг. Когда температура внутри достигнет 95 °C, снимите мясо с гриля. Отложите мясо на стол, не накрывая его, на 10–15 минут. Оберните мясо в два слоя фольги и поместите его в пустой холодильный бокс на 1–5 часов.

4 Извлеките мясо из фольги. Снимите мясо с кости. Разделите мясо на волокна с помощью вилки и подавайте к столу.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 бостонский окорок на кости массой 2,7–3,2 кг

Заправка из специй:

¼ чашки соли

¼ чашки сахара

1 столовая ложка паприки

1 столовая ложка черного перца

2 чайные ложки лукового порошка

1 чайная ложка чесночного порошка

Важные сведения по безопасности

ПЕТЛЯ

Не пытайтесь снять петлю с гриля без специального инструмента. Если вам необходимо снять петлю для замены керамического купола или основания, обратитесь в компанию Kamado Joe за специальным инструментом для надежной фиксации петли в закрытом положении с целью ее демонтажа.

Если вы используете петлю для поднятия купола, беритесь за нее у точки крепления (у основания), а не за низ.

ПРОКЛАДКА

Рекомендуется самоочистка от естественного жара гриля. Не очищайте прокладку с помощью химических средств. В случае необходимости осторожно сотрите с поверхности брызги и жидкость. Во время очистки не трите прокладку и не используйте абразивную поверхность губки. Чрезмерное трение может стать причиной износа прокладки.

Очистка и уход

Ваш гриль Kamado Joe изготовлен из качественных материалов, поэтому общий уход и обслуживание требуют минимума усилий. Лучший способ защитить гриль Kamado Joe от внешнего воздействия — держать его закрытым.

САМООЧИСТКА

1 Добавьте уголь и разожгите огонь.
2 Установите подставку для принадлежностей, а теплоотражатель — на подставку для принадлежностей.
3 Полностью откройте верхнюю и нижнюю воздушные заслонки и дайте грилю прогреться до 315 °C с закрытым куполом.
4 Поддерживайте температуру около 315 °C в течение 15–20 минут.
5 Полностью закройте нижнюю воздушную заслонку и подождите еще 15–20 минут, прежде чем закрыть верхнюю.

Все нежелательные остатки внутри гриля сгорят. Прежде чем готовить снова, очистите решетку для приготовления пищи обычной щеткой для гриля. Для очистки керамики используйте щетку с мягкой щетиной. На теплоотражающих пластинах также не должно быть обгоревших остатков. Очистите их щеткой с мягкой щетиной. В случае загрязнения теплоотражающий пластины в процессе обычного использования просто переверните ее грязной стороной вниз перед очередным приготовлением пищи — она очистится в огне.

Один или два раза в год производите более тщательную очистку внутренних поверхностей гриля. Извлекайте внутренние детали и удаляйте остатки золы и мусора, скопившиеся между корпусом гриля и внутренними деталями. Перед установкой внутренних деталей на место очистите внутренние керамические поверхности с помощью щетки с пластиковой щетиной, а для удаления мусора из нижней части гриля используйте лопатку или пылесос.

Сделано на века!

Ограниченная пожизненная гарантия на керамические детали
Kamado Joe гарантирует первоначальному покупателю отсутствие дефектов материала и изготовления в керамических деталях гриля в течение всего периода эксплуатации.

5 лет гарантии на металлические детали
Kamado Joe гарантирует отсутствие дефектов материала и изготовления в стальных и чугунных деталях гриля в течение пяти лет.

3 года гарантии на теплоотражатель
Kamado Joe гарантирует отсутствие дефектов материала и изготовления в керамической пластине теплоотражателя грил Joe Jr. в течение трех лет.

1 год гарантии на термометр и прокладки
Kamado Joe гарантирует отсутствие дефектов материала и изготовления в термометре и прокладках гриля в течение одного года.

Когда начинается гарантийный срок?
Гарантийный срок начинается со дня первоначальной покупки изделия и действителен только для первоначального покупателя. Гарантия действительна только при условии регистрации покупки гриля. В случае обнаружения дефекта материала или изготовления в течение гарантийного срока при условии нормального использования и обслуживании компания Kamado Joe, по своему усмотрению, заменит или отремонтирует неисправную деталь бесплатно. Гарантия не покрывает оплату труда и другие расходы, связанные с обслуживанием, ремонтом или эксплуатацией гриля. Kamado Joe покрывает все затраты, связанные с доставкой запасных частей по гарантии.

Что не покрывается гарантией?
Настоящая гарантия не распространяется на ущерб, возникший вследствие неправильного или нецелевого использования изделия, нарушений порядка использования, сборки, обслуживания или монтажа, несчастных случаев или стихийный бедствий, несанкционированного дополнения или изменения конструкции, а также повреждения во время транспортировки. Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, вызванные естественным износом в процессе использования изделия (например, царапины, вмятины, изгибы, сколы), или изменения внешнего вида гриля, не влияющие на его работу.

Настоящая ограниченная гарантия является исключительной и заменяет любые другие гарантии, письменные или устные, явные или подразумеваемые, включая, помимо прочего, гарантии товарной пригодности или пригодности для конкретной цели. Срок действия любых подразумеваемых гарантий, включая любые подразумеваемые гарантии товарной пригодности или пригодности для конкретной цели, явно ограничен продолжительностью гарантийного срока для соответствующей детали. *В некоторых штатах не допускается ограничение срока действия подразумеваемой гарантии, поэтому вышеуказанные ограничения могут не распространяться на вас.

Исключительное право покупателя на компенсацию в случае нарушения настоящей ограниченной гарантии или любой подразумеваемой гарантии ограничивается заменой детали, как указано в настоящем документе. Kamado Joe не несет ответственности за какие-либо особые, случайные или косвенные убытки. *В некоторых штатах не допускаются исключения или ограничения в отношении особых, случайных или косвенных убытков, поэтому приведенные выше ограничения могут не распространяться на вас.

В каком случае гарантия аннулируется?
Гарантия недействительна в случае покупки изделия Kamado Joe у неавторизованного дилера. Понятие «неавторизованный дилер» предполагает, среди прочего, дисконтные клубы, гипермаркеты и точки розничной торговли, не имеющие явного разрешения компании Kamado Joe на продажу ее изделий.

Дополнительную информацию о гарантии и обслуживании можно найти на сайте **kamadojoe.com**.

Краткие инструкции по эксплуатации гриля

НАЧАЛО РАБОТЫ С ГРИЛЕМ

1 Добавьте в топку древесного угля и разожгите огонь с помощью одной-двух растопок.

2 Оставьте купол открытым на 10 минут. Нижняя воздушная заслонка должна быть полностью открыта.

3 Закройте купол.

4 Постепенно закрывайте верхнюю и нижнюю заслонки, пока температура купола не приблизится к необходимой в пределах 10 °C.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Чтобы снизить температуру, необходимо уменьшить приток воздуха в гриль, закрыв заслонки. И наоборот, чтобы увеличить температуру, необходимо открыть заслонки. Однако температура не меняется мгновенно, на это уходит 10–15 минут. Керамический гриль Kamado Joe очень хорошо удерживает тепло, поэтому ему требуется много времени на полный прогрев. Прежде чем приступать к приготовлению пищи, дождитесь прогрева гриля и стабилизации температуры. На это уйдет от 20–40 минут до часа.

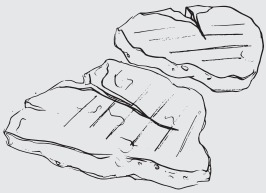
ОСТЫВАНИЕ

1 После завершения приготовления пищи полностью закройте нижнюю воздушную заслонку.

2 Как только температура опустится ниже 205 °C, закройте верхнюю заслонку почти полностью, оставив лишь небольшую щель.

3 Не закрывайте гриль, пока купол не станет холодным на ощупь.

ЧТОБЫ СНИЗИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ЗАКРОЙТЕ ЗАСЛОНКИ.
ЧТОБЫ УВЕЛИЧИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ОТКРОЙТЕ ЗАСЛОНКИ.



КРАТКИЙ ОБЗОР ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ
Приблизительная температура для каждой из техник приготовления.

ЖАРКА	205–315 °C
ПОДРУМЯНИВАНИЕ	260–400 °C
ВЫПЕКАНИЕ	150–400 °C
ЗАПЕКАНИЕ	150–230 °C
КОПЧЕНИЕ	105–135 °C

ОСТОРОЖНО!

ВЫБРОС ЖАРА
Если вы готовите при температуре выше 175 °C, открывайте гриль (выпускайте жар из гриля), поднимая купол, очень осторожно во избежание выброса.

ЖИДКОСТИ
Не лейте жидкости внутрь или на поверхность горячего гриля.

БОКОВЫЕ ПОЛКИ
Не кладите горячие продукты и посуду на боковые полки.

ИСКРЫ
При установке гриля на террасную доску помните об искрах и тлеющих углях.

ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРИЛЯ
Не оставляйте гриль с открытым куполом без присмотра.

Лучшие истории начинаются у огня.

Благодарим вас за выбор гриля Kamado Joe! Добро пожаловать в растущее сообщество любителей камадо! Мы уверены в качестве нашего лучшего в мире камадо-гриля и хотим, чтобы у вас сложилось такое же впечатление. Так что мы будем рады услышать ваши вопросы, советы и комментарии. И мы всегда готовы помочь!

ВЫ МОЖЕТЕ СВЯЗАТЬСЯ С НАМИ СЛЕДУЮЩИМИ СПОСОБАМИ:

ЧЕРЕЗ НАШ САЙТ KAMADOJOE.COM

ПО ТЕЛЕФОНУ:

США	**(877) 215-6299**
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	**44 20 8036 3201**
ЕВРОПА	**0031 4 7799920**

ПО ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЕ:

США	**CONTACT@KAMADOJOE.COM**
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	**SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM**
ЕВРОПА	**SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM**

Для многих из нас процесс приготовления пищи на камадо-гриле стал любимым занятием.
Ведь это не просто способ готовки. Это стиль жизни, прекрасный повод провести время с близкими, открыть новые вкусы и познакомиться с другими любителями камадо по всему миру. Камадо — это бесчисленные возможности экспериментировать с техниками, рецептами, способами приготовления. И мы искренне надеемся, что вам понравится результат!

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ

Это руководство пользователя содержит все важные сведения, необходимые для приготовления превосходных блюд. Мы также приглашаем вас и других любителей камадо подписаться на нас в соцсетях, чтобы следить за новыми рецептами, советами, техниками и кулинарными идеями. А еще — хвастаться результатами!

Наш YouTube-канал Kamado Joe — лучшее место, чтобы изучить основы камадо или совершенствовать свои техники. Если вы захотите обсудить тонкие ароматы древесного дыма, обязательно посетите наши форумы. Там вы точно найдете единомышленников. Если же вам нужны новые рецепты и идеи или вы хотите поделиться своими, обязательно используйте тег **#kamadojoe** в соцсетях.

Нам не терпится посмотреть, что же вы готовите! Наслаждайтесь процессом!

ВЕДЬ ЛУЧШИЕ ИСТОРИИ

НАЧИНАЮТСЯ У ОГНЯ.

KAMADOJOE.COM
США | CONTACT@KAMADOJOE.COM | (877) 215-6299
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ | SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM | 44 20 8036 3201
ЕВРОПА | SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM | 0031 4 7799920

9804190028 190515