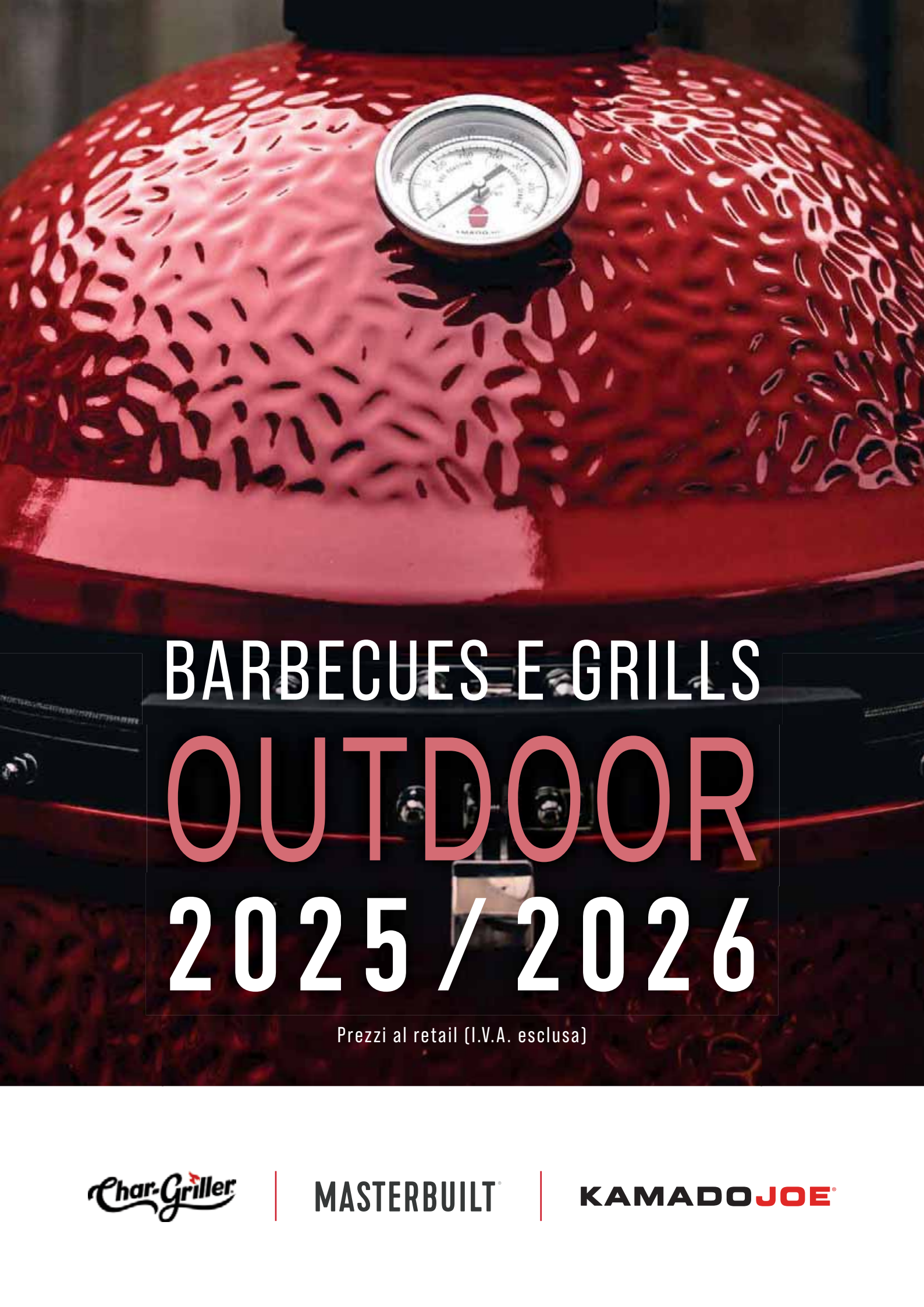




BARBECUES E GRILLS OUTDOOR 2025 / 2026

Prezzi al retail (I.V.A. esclusa)

Char-Griller

MASTERBUILT

KAMADOJOE

GRILL - BBQs - AFFUMICATORI - ACCESSORI

INDICE

4-27

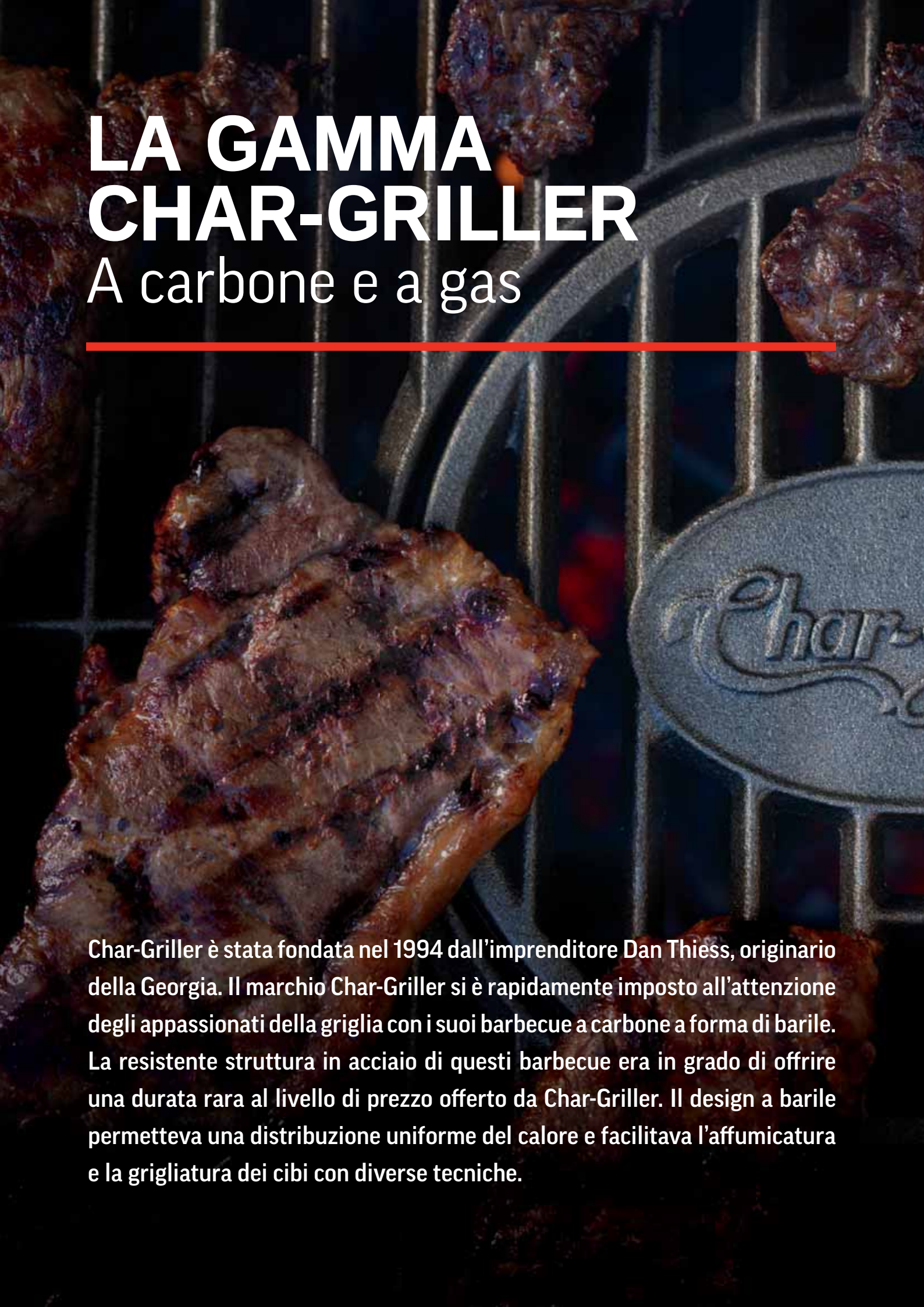
LA GAMMA CHAR-GRILLER - ACCESSORI

28-47

LA GAMMA MASTERBUILT - ACCESSORI

48-77

LA GAMMA KAMADO JOE™ - ACCESSORI



LA GAMMA CHAR-GRILLER

A carbone e a gas

Char-Griller è stata fondata nel 1994 dall'imprenditore Dan Thiess, originario della Georgia. Il marchio Char-Griller si è rapidamente imposto all'attenzione degli appassionati della griglia con i suoi barbecue a carbone a forma di barile. La resistente struttura in acciaio di questi barbecue era in grado di offrire una durata rara al livello di prezzo offerto da Char-Griller. Il design a barile permetteva una distribuzione uniforme del calore e facilitava l'affumicatura e la grigliatura dei cibi con diverse tecniche.

A close-up photograph of a Char-Griller grill. The grill has a metal grate with a circular logo that says "Griller". Several pieces of meat are being cooked on the grill. A large piece of meat is in the foreground, showing a golden-brown, charred exterior. Another piece of meat is visible in the background, also showing a charred exterior. The grill is set against a dark background.

Char-Griller®

Crescendo, Char-Griller ha introdotto altri modelli e funzioni, per soddisfare diversi stili di cottura. L'azienda è stata tra le prime a creare barbecue combinati in grado di integrare in una sola unità la possibilità di grigliare sia a gas che a carbone, consentendo agli utenti di beneficiare della velocità della cottura a gas e di gustare il sapore della cottura a carbone.

Oggi Char-Griller ha sede ad Atlanta, in Georgia, e continua a essere conosciuta per aver contribuito a rendere il barbecue accessibile, conveniente e divertente per un'ampia categoria di persone.

“SERIOUSLY HARD WORKING GRILLS”

**PERFETTI PER SCOTTARE,
GRIGLIARE, AFFUMICARE E TUTTO
IL RESTO, I BARBECUES E GLI
AFFUMICATORI CHAR-GRILLER
SONO PERFETTI PER IL TUO
GIARDINO.**

Dai modelli portatili, combinati, agli affumicatori offset, alle griglie piatte e alle tradizionali griglie a carbone, esplorate la linea di griglie Char-Griller per aggiungere un tocco di classe al vostro giardino.

Char-Griller è l'azienda americana rinomata per la produzione di griglie, affumicatori e accessori per la cucina all'aperto, versatili e alla portata di tutti. Cresciuta fino a diventare uno dei marchi più popolari nel settore della cottura alla griglia, è particolarmente nota per il suo impegno nel garantire prodotti di qualità a un prezzo ragionevole.

Char-Griller®



BARBECUES

Trovate il grill perfetto per le vostre esigenze di cottura e per il vostro budget!



AFFUMICATORI

Sperimentate l'arte del vero barbecue con gli affumicatori offset, la combinazione di griglia a carbone e affumicatore per eccellenza.

BARBECUES E AFFUMICATORI

Barrel
Style



Side Fire Box / Portable Charcoal Grill

Kettle
Style



Kettle 57 cm

Barrel
Style



Wrangler® Charcoal Barrel Grill

Cart
Style



E2197 - Traditional Charcoal Grill

Barrel
Style



E2827 - Pro deLuxe Charcoal Barrel Grill

Barrel
Style



Smokin' Pro™ Offset Grill&Smoker

Barrel
Style



8125 - Competition Pro Offset

Barrel
Style



8250 - Grand Champ™ Offset

Kamado



E6714 - Akorn Jr

Kamado



6719-Akorn Kamado

*“Grigliare è una tradizione
senza tempo,
con sapori infiniti.”*



BARBECUES E AFFUMICATORI

Flat
Iron



3 Burner Premium Griddle/Plancha

Flat
Iron



4 Burners Premium Griddle/Plancha

Double
Play



Double Play Grill a Gas e a Carbone

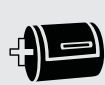
LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEI BARBECUES E AFFUMICATORI CHAR-GRILLER:



GRIGLIE
IN GHISA



ALTEZZA
BRACIERE
REGOLABILE



POSSIBILITÀ
DI AFFUMICARE



FACILE
DA SPOSTARE



FACILE RIMOZIONE
DELLA CENERE



ACCIAIO
ROBUSTO



CONTROLLO SEMPLICE
DEL CALORE



CONTROLLO DEL
CALORE

SIDE FIRE BOX / PORTABLE CHARCOAL GRILL



- Costruzione in robusto acciaio
- Griglie di cottura in ghisa
- Cassetto raccogli-cenere EasyDump™
- Doppia valvola di controllo
- Si fissa a quasi tutti i barbecue barrel style, diventando una side box



CARATTERISTICHE

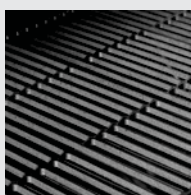
Modello	E82424
Superficie di cottura	(cm²) 1612,9
Temperatura massima	(°C) 260
Alimentazione	carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 54 x 48 x 49
Diametro	(cm) 53 Ø
Peso	(Kg) 18
Codice	3100009
Euro	145,00



Maniglia in acciaio robusto per movimentare il grill



Vent In, regolazione manuale aria in ingresso



Griglia rosolatura in ghisa



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

57 CM KETTLE



- Controllo della temperatura: l'innovativo design della valvola superiore è studiato per deviare il calore dalla maniglia superiore
- Griglie di cottura rivestite in porcellana, fino a 2.340 cm² di superficie di cottura.
- Sportello di accesso al carbone nella griglia di cottura per aggiungere altro combustibile in qualsiasi momento durante la cottura.
- Design del gancio del coperchio e raccogliitore per la cenere rimovibile, per una pulizia rapida e semplice.



CARATTERISTICHE

Modello	CG30040725
Superficie di cottura	(cm²) 2340
Temperatura massima	(°C) 200
Alimentazione	carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 58,2 x 96,1 x 66,3
Diametro	(cm) 58
Peso	(Kg) 10,1
Codice	3100010
Euro	202,00



Easy Clean Up:
estrazione semplice
della cenere



griglia smaltata porcellanata



Gancio per coperchio



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

WRANGLER® CHARCOAL BARREL GRILL



- Costruzione in robusto acciaio
- Griglie di cottura in ghisa
- Cassetto raccogli-cenere EasyDump™
- Doppia valvola di controllo
- Griglia scaldavivande
- Braciere regolabile
- Indicatore della temperatura
- Predisposizione per braciere laterale
- Ripiano frontale



CARATTERISTICHE

Modello	2823
Superficie di cottura (cm²)	4129
Temperatura massima (°C)	260
Alimentazione	carbone
Ingombro totale L x H x P (cm)	95 x 128 x 78
Peso (Kg)	32
Codice	3100011
Euro	231,00



Easy lift out ash pan,
cesto cenere estraibile



Griglia in ghisa porcellanata



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

PRO DELUXE® CHARCOAL BARREL GRILL



- Costruzione in robusto acciaio
- Griglie di cottura in ghisa
- Cassetto raccogli-cenere EasyDump™
- Doppia valvola di controllo
- Griglia scaldavivande
- Braciare regolabile
- Indicatore della temperatura
- Predisposizione per braciare laterale
- Ripiano frontale pieghevole

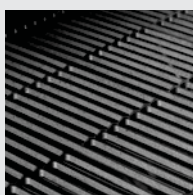


CARATTERISTICHE

Modello	E2827
Superficie di cottura	(cm²) 5483,8
Temperatura massima	(°C) 260
Alimentazione	carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 114 x 128 x 80
Peso	(Kg) 37
Codice	3100012
Euro	289,00



Il cassetto estraibile Easy Dump™ permette di svuotare facilmente la cenere



Robuste griglie in ghisa, conservano i sapori deliziosi



Vent In, regolazione manuale aria in ingresso

SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

SMOKIN' PRO™ BARREL AFFUMICATORE OFFSET



- Costruzione in robusto acciaio
- Griglie di cottura in ghisa
- Cassetto raccogli-cenere EasyDump™
- Doppia valvola di controllo
- Braciere laterale incluso
- Braciere regolabile
- Griglia scaldavivande
- Indicatore della temperatura



CARATTERISTICHE

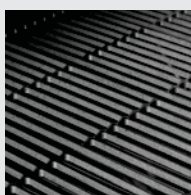
Modello	CG30044223
Superficie di cottura	(cm²) 7967,7
Temperatura massima	(°C) 180
Alimentazione	carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 152 x 130 x 75
Peso	(Kg) 47
Codice	3100013
Euro	419,00



Ripiano laterale con porta-utensili, aggiunge ulteriore spazio per la preparazione



Il cassetto estraibile Easy Dump™ permette di svuotare facilmente la cenere



Robuste griglie in ghisa: aiutano a creare crosticine deliziose!

SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

BARBECUE TRADIZIONALE A CARBONE

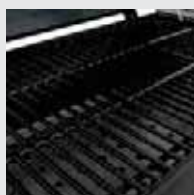


- Costruzione in robusto acciaio
- Griglie di cottura in ghisa
- Cassetto raccogli-cenere Easy Dump™
- Doppia valvola di controllo
- Griglia scaldavivande
- Altezza braciere regolabile a manovella
- Indicatore di temperatura
- Predisposto per braciere laterale
- Sportello di accesso anteriore al carbone



CARATTERISTICHE

Modello	E2197
Superficie di cottura	(cm²) 5090,3
Superficie di cottura primaria	(cm²) 3348,3
Superficie di cottura secondaria	(cm²) 1741,9
Alimentazione	carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 135 x 130 x 69
Peso	(kg) 40
Codice	3100001
Euro	433,00



Griglie di cottura in ghisa



Apribottiglia integrato



Vent out, regolazione manuale aria in uscita



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

COMPETITION PRO OFFSET AFFUMICATORE



- Costruzione in acciaio di grande spessore
- Griglie di cottura in maglie metalliche
- Doppio controllo della valvola
- Indicatore della temperatura
- Focolare laterale con piastra riscaldante
- Sportello di accesso laterale al carbone - facile da pulire
- Ripiano anteriore



CARATTERISTICHE

Modello	8125
Superficie di cottura (cm²)	6529
Superficie di cottura primaria (cm²)	4638,7
Superficie di cottura secondaria (cm²)	1890,3
Alimentazione	carbone
Ingombro totale L x H x P (cm)	168 x 134 x 84
Peso (Kg)	68
Codice	3100002
Euro	722,00



Piastra laterale in acciaio per cottura



Griglie per affumicazione a maglia intrecciata, in acciaio



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

GRAND CHAMP™ AFFUMICATORE OFFSET



- Costruzione in robusto acciaio
- Griglie di cottura in maglie metalliche Easy Slide
- Doppia valvola di controllo
- Indicatore di temperatura
- 3 ingressi per termometro
- Braciere laterale con piastra riscaldante
- Cassetto raccogli-cenere Easy Dump™
- Cestino per carbone incluso
- Ripiano anteriore pieghevole
- Guarnizioni coperchio e porta



CARATTERISTICHE

Modello	8250
Superficie di cottura	(cm²) 7741,9
Superficie di cottura primaria	(cm²) 5000
Superficie di cottura secondaria	(cm²) 2741,9
Alimentazione	carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 183 x 145 x 89
Peso	(kg) 91
Codice	3100003
Euro	1.227,00



Pratica maniglia
in spirale d'acciaio



Estrazione cenere
Easy Dump™ Ash Pan



Cesto in acciaio
per carbone e legna

SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

AKORN® JR. KAMADO GRILL & AFFUMICATORE



- Isolamento in triplo strato
- Griglie di cottura in ghisa
- Cassetto cenere Easy Dump™
- Vents regolabili
- Indicatore della temperatura



CARATTERISTICHE

Modello	E6714
Diametro della griglia	(cm) 35 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 51 x 66 x 51
Peso	(Kg) 15
Codice	3100004
Euro	289,00



Termometro analogico
sul coperchio



Regolazione vent out aria
in uscita con tacche
di memoria



Robusta maniglia
apricoperchio



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

AKORN® KAMADO GRILL & AFFUMICATORE



- Superficie di cottura totale: 447 sq. in.
- Area di cottura primaria: 314 sq. in.
- Isolamento in triplo strato
- Griglie di cottura in ghisa
- Cassetto raccogli-cenere Easy Dump™
- Vents regolabili
- Indicatore di temperatura
- Griglia scaldavivande rimovibile
- Ripiani laterali pieghevoli
- Abbinato con l'accessorio deflettore diventa un affumicatore



CARATTERISTICHE

Modello	6719
Diametro della griglia	(cm) 6719 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 117 x 123 x 79
Peso	(Kg) 38,5
Codice	3100005
Euro	722,00



Estrazione cenere
Easy Dump™ Ash Pan
per Akorn®



Griglia in ghisa con apertura
per poter inserire legni
di affumicatura o carbone



Vent out, regolazione
manuale aria in uscita



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

3 BURNER PREMIUM GRIDDLE/PLANCHA



- La piastra/ plancha a gas Char-Griller a 3 fuochi Flat Iron offre prestazioni potenti e un ampio spazio di cottura
- Con la possibilità di scottare e saltare i vostri cibi preferiti, questa piastra/piastra offre 3 bruciatori individuali che forniscono una potente potenza con protezioni antivento per garantire il mantenimento della temperatura di cottura desiderata senza perdere calore
- Questo versatile grill è un must per chi cerca una piastra/piastra affidabile ed efficiente



ESTRAZIONE
FACILE DEI
GRASSI
DI COTTURA



CARATTERISTICHE

Modello	CG30354225
Superficie di cottura	(cm²) 21645,1
Temperatura massima	(°C) 260
Alimentazione	a gas (GPL)
Ingombro totale L x H x P	(cm.) 120 x 94 x 64
Peso	(kg) 40
Codice	3100007
Euro	578,00



Ampia superficie di cottura



Cassetto scolagrassi
estraibile



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

4 BURNER PREMIUM GRIDDLE/PLANCHA



- La piastra/piastra a gas Char-Griller a 4 fuochi Premium offre una flessibilità di cottura all'aperto senza precedenti
- Questa piastra/piastra piatta è dotata di quattro zone di cottura indipendenti che consentono di preparare i pasti contemporaneamente su un'unica superficie
- Inoltre, questa piastra/piastra ha un aspetto e una sensazione di qualità superiore



ESTRAZIONE
FACILE DEI
GRASSI
DI COTTURA



CARATTERISTICHE

Modello	CG30354525
Superficie di cottura	(cm²) 32258
Temperatura massima	(°C) 260
Alimentazione	a gas (GPL)
Ingombro totale L x H x P	(cm) 162 x 107 x 74
Peso	(kg) 85
Codice	3100008
Euro	1.010,00



Calamite laterali per riporre gli accessori



Quattro bruciatori per una regolazione millimetrica



Cassetto estraibile raccogligrassi

SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

DOUBLE PLAY GRILL A GAS E A CARBONE



- Incorpora sia la griglia a gas che la griglia a carbone in un'unica comoda unità
- Il lato a gas permette di preparare un piatto veloce, mentre il lato a carbone è perfetto per i metodi di cottura e affumicatura a bassa e lenta temperatura
- Grazie all'ampio spazio di cottura, alle griglie in ghisa resistenti e ai doppi camini per un flusso d'aria superiore, questo grill è progettato per soddisfare le diverse esigenze di cottura
- Questo barbecue comprende tre bruciatori principali e un comodo bruciatore laterale

CARATTERISTICHE



ESTRAZIONE
FACILE DEI
GRASSI
DI COTTURA



Modello	CG30283925
Superficie di cottura	(cm²) 52445,1
Temperatura massima	(°C) 260
Tipologia di gas	a gas (GPL)
Ingombro totale L x H x P	(cm) 165 x 127 x 69
Peso	(kg) 74
Codice	3100006
Euro	722,00



Pratico fornello laterale



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 25

OGNI BARBECUE E GRILL CHAR-GRILLER HA UNA COPERTURA SPECIFICA E PERSONALIZZATA.

Hai domande sulla copertura desiderata?

Contatta il Servizio Clienti al nr. verde 800 43 00 78 (da rete fissa)

Le coperture per i barbecues Char-Griller sono belle e funzionali, e proteggono a lungo la macchina dall'azione degli agenti atmosferici, in ogni stagione.

Per ogni barbecue c'è la giusta protezione!

COPERTURE

COPERTURE PER BARBECUES & GRILLS

GRILL COVER - PORTABLE CHARCOAL GRILL & SIDE FIRE BOX

Copertura adatta per Tabletop Grill portatile mod. E82424.



Modello	Codice	Euro
2455	3190013	41,00

TRADITIONAL CHARCOAL GRILL COVER

Realizzata in un tessuto resistente e di lunga durata. Progettato su misura per il Char-Griller Traditional Charcoal Grill (2197).



Modello	Codice	Euro
2187	3190001	65,00

COMPETITION PRO™ GRILL COVER

Realizzata per il Competition Pro Grill. Questa copertura di Char-Griller protegge a lungo da pioggia, neve e sole.



Modello	Codice	Euro
8955	3190012	82,00

GRAND CHAMP™ 8250 GRILL COVER

Realizzata per il Char-Griller Grand Champ Charcoal Grill. Leggera ma



Modello	Codice	Euro
8265	3190011	98,00

AKORN® KAMADO JR. GRILL COVER

Realizzata in tessuto resistente, la copertura per grill AKORN Jr. di Char-Griller protegge a lungo da pioggia, neve e sole.



Modello	Codice	Euro
6659	3190002	65,00

AKORN® KAMADO GRILL COVER

Realizzata in tessuto resistente, la copertura per grill AKORN di Char-Griller protegge a lungo da pioggia, neve e sole.



Modello	Codice	Euro
6755	3190003	82,00

COPERTURE PER BARBECUES & GRILLS

FLAT IRON® GRIDDLE GRILL WITH LID COVER

Realizzata in materiale resistente e impermeabile, questa copertura protegge la vostra piastra da qualsiasi condizione atmosferica.



Modello	Codice	Euro
8575	3190006	98,00

3-BURNER FLAT IRON® GAS GRIDDLE COVER

Proteggete la vostra piastra dalle condizioni climatiche avverse di ogni stagione con la copertura per piastra a gas Flat Iron a 3 fuochi.



Modello	Codice	Euro
8355	3190005	65,00

GRILL COVER 8080 (SEE DESCRIPTION FOR GRILLS)

Copertura realizzata per il Duo™ 5050. Protegge a lungo da pioggia, neve e sole.



Modello	Codice	Euro
8080	3190004	82,00



GRILL COVER - WRANGLER™

La copertura per griglia leggera ma resistente, si infila facilmente, mantenendo la tua griglia in perfetta forma stagione dopo stagione.



Modello	Codice	Euro
2323	3190009	65,00

GRILL COVER - SMOKIN' PRO / PRO DELUXE

Copertura universale per griglia Char-Griller® di Char-Griller®. Offre una protezione duratura da pioggia battente, neve ghiacciata e sole cocente.



Modello	Codice	Euro
5533	3190010	65,00

ACCESSORI

ACCESSORI PER BARBECUES & GRILLS

AKORN® SMOKIN' STONE/DEFLETTORE DI CALORE

Smokin' Stone trasforma la griglia kamado in un affumicatore. Fa circolare l'aria e protegge il cibo dal calore diretto e dalla fiamma.



Modello	Codice	Euro
6201	3190007	82,00

AKORN® JR. SMOKIN' STONE/ DEFLETTORE DI CALORE

Agendo come un deflettore di calore, permette all'aria di circolare proteggendo il cibo dal calore diretto e dalla fiamma.



Modello	Codice	Euro
6211	3190008	65,00

COME FUNZIONA

IL DEFLETTORE DI CALORE

CREA CALORE INDIRETTO E TRASFORMA IL TUO KAMADO AKORN® IN UN FORNO VENTILATO!

Sistema il deflettore di calore tra la superficie di cottura e il carbone, creando così una zona di calore indiretta, che facilita il ricircolo di aria calda per cuocere come al forno, arrostito e affumicare lentamente.



Attenzione: Smokin' Stone può raggiungere temperature elevate. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si sposta e toglie Smokin' Stone e/o le griglie, a protezione delle mani dalle scottature.

LA GAMMA MASTERBUILT GRAVITY SERIES™ A CARBONE

GRAVITY

Masterbuilt è una nota azienda americana specializzata nella progettazione e produzione di attrezzature di alta qualità per la cottura all'aperto, in particolare affumicatori, griglie e friggitrici.

Masterbuilt è stata fondata nel 1973 da Dawson McLemore, un elettricista che ha inizialmente avviato l'attività nel suo cortile a Columbus, in Georgia.

Il marchio è decollato quando il figlio di Dawson, John McLemore, è entrato a far parte dell'azienda di famiglia. Masterbuilt ha guadagnato visibilità per i suoi prodotti unici, in particolare per la sua linea di affumicatori in grado di attirare l'attenzione dei clienti che desideravano arricchire la loro cucina all'aperto con sapori intensi e affumicati.

L'azienda ha inoltre investito in ricerca e sviluppo, introducendo funzioni

MASTERBUILT®

SERIES

come i comandi digitali, la connettività Bluetooth e i termostati, rendendo più semplice il monitoraggio e la regolazione delle temperature di cottura a distanza. Masterbuilt è orgogliosa di realizzare prodotti durevoli che si rivolgono sia ai cuochi casalinghi che agli chef professionisti.

L'azienda ha continuato a puntare sull'innovazione, con prodotti come la serie Gravity, che combina i sapori della cottura a carbone con la comodità dei comandi elettrici, guadagnando popolarità tra gli appassionati della cucina all'aperto.

Oggi Masterbuilt è uno dei marchi leader nel mercato della cucina all'aperto, apprezzato per i suoi prodotti durevoli, il design innovativo e l'impegno nel creare esperienze di cottura genuine e prelibate.



GRAVITY™ SERIES

PADRONEGGIA L'ARTE DI CUOCERE A CARBONE E DELL'AFFUMICATURA

I barbecue a carbone MASTERBUILT® sono uno strumento che ti permetterà di assaporare il gusto autentico di un vero barbecue americano dove la carne viene cotta a bassa temperatura e abbracciata dal fumo per tante ore.

Il funzionamento è abbastanza semplice: si accende del carbone o legna e si fa scaldare bene tutto l'affumicatore, si regolano le prese d'aria in entrata e l'apertura del camino per l'uscita del fumo. La combinazione tra la quantità di aria in entrata e la velocità di uscita regolerà la temperatura del vostro affumicatore per cuocere lentamente e affumicare.

Con questo metodo è possibile gustare il sapore autentico dei piatti tipici del barbecue americano come il pulled pork, il brisket e le ribs.

MASTERBUILT®



GRILLS

Grill e affumicatore ibridi.

Il meglio di entrambi i mondi, che si tratti di una cottura rapida o di una combustione lenta. La nostra Serie Gravity® fa tutto questo.



AFFUMICATORI

Con un affumicatore Masterbuilt potete aspettarvi un'esperienza di barbecue degna di nota.

BARBECUES E AFFUMICATORI



MASTERBUILT PORTABLE
senza carrello



MASTERBUILT PORTABLE
con carrello



AUTOIGNITE™ SERIES 545



GRAVITY™ SERIES 600



GRAVITY™ SERIES 800



GRAVITY™ SERIES 1050





SERIE GRAVITY™ Grill digitale a carbone + affumicatore

Costruite sulla base della tradizione, le griglie a carbone Masterbuilt rappresentano il meglio della padronanza dell'arte della griglia a carbone nel proprio giardino.

Innovazioni come la linea Gravity Series® Charcoal Grill + Smoker si basano su questa tradizione per continuare a far crescere la maestria.

GRIGLIA PORTATILE A CARBONE senza carrello



- Alimentazione elettrica o a batteria tramite il set di cavi o quattro batterie AA, per un'autonomia di 6 ore
- Quadrante SteadyTemp: controlla la ventola per impostare facilmente la temperatura desiderata (120° - 290° C)
- Mini Hopper per carbone: contiene 700 g di brichette o 450 g di carbone, per un massimo di 4 ore
- Coperchio bloccabile per spostare la griglia dopo la cottura senza dover smaltire le ceneri sul posto

CARATTERISTICHE

Modello	MB20040622
Superficie di cottura (cm²)	1290,3
Tipologia di gas	a carbone
Ingombro totale L x H x P (cm)	71 x 38 x 43
Capacità Hopper (Kg)	0,68
Peso (Kg)	16,65
Codice	3100108
Euro	389,00



Charcoal Mini Hopper



Coperchio richiudibile



Regolatore della temperatura



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 44

PORTABLE

GRIGLIA PORTATILE A CARBONE con carrello



- Alimentazione elettrica o a batteria tramite il set di cavi o quattro batterie AA, per un'autonomia di 6 ore
- Quadrante SteadyTemp: controlla la ventola per impostare facilmente la temperatura desiderata (120° - 290° C)
- Mini Hopper per carbone: contiene 700 g di cubetti o 450 g di carbone, per un massimo di 4 ore
- Coperchio bloccabile per spostare la griglia dopo la cottura senza dover smaltire le ceneri sul posto

CARATTERISTICHE

Modello		MB20040822
Superficie di cottura	(cm²)	1290,3
Tipologia di gas		a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm)	114 x 91 x 48
Capacità Hopper	(Kg)	0,68
Peso	(kg)	23,63
Codice		3100101
Euro		557,00



Gamella di temperatura versatile



Coperchio richiudibile



Regolatore della temperatura



Carrello QuickCollapse pieghevole, per un trasporto semplice.

SCOPRI GLI ACCESSORI DA PAG. 44

AUTOIGNITE™ SERIES 545 Digital charcoal grill



- Griglia a carbone e affumicatore digitale con 545 sq. in. di superficie di cottura
- Tecnologia WiFi Masterbuilt per controllare il tuo grill da remoto
- Pannello di controllo digitale per una facile impostazione della temperatura di cottura desiderata per grigliare o affumicare
- Il cestello MiniHopper™ contiene 2,5 kg di carbone per un massimo di 8 ore di utilizzo

CARATTERISTICHE

Modello	MB20042724
Superficie di cottura (cm²)	3516,1
Area secondaria (cm²)	1006,4
Piastra di cottura (cm²)	451,6
Ingombro totale L x H x P (cm)	143,5 x 111 x 61
Peso (kg)	51,89
Codice	3100102
Euro	696,00



Connetti il grill e gestisci le temperature con la Masterbuilt App



QuickStart™, accensione automatica



Cassetto svuotaceneri laterale



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 44

AUTOIGNITE™ - GRAVITY™ SERIES

GRAVITY™ SERIES 600 Digital charcoal BBQ & Smoker



- Griglia a carbone e affumicatore digitale con 600 sq. in. di superficie di cottura
- Pannello di controllo digitale per impostare facilmente la temperatura di cottura desiderata per grigliare o affumicare
- Tecnologia WiFi Masterbuilt per controllare il vostro grill da remoto
- Connessione all'App Masterbuilt per impostare e monitorare la temperatura, visualizzare i grafici delle sessioni, controllare le sonde della carne e scoprire nuove ricette

CARATTERISTICHE

Modello	MB20041423
Superficie di cottura (cm²)	3870,9
Ingombro totale L x H x P (cm)	134 x 126 x 77
Peso (Kg)	76,2
Codice	3100109
Euro	1.114,00



Ganci laterali per appendere gli attrezzi



Connetti il grill e gestisci le temperature con la Masterbuilt App



Ventola per il controllo della temperatura controllata digitalmente

SCOPRI GLI ACCESSORI DA PAG. 44

GRAVITY™ SERIES 800 Digital charcoal Grill + Smoker



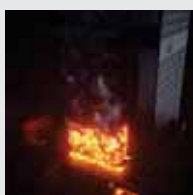
- Inserto per piastra a superficie piatta
- Griglie in ghisa reversibili per affumicare e rosolare
- Mensola frontale pieghevole in acciaio inox
- Ripiano laterale in acciaio inox

CARATTERISTICHE

Modello	MB20042221
Superficie di cottura (cm²)	5161,2
Dimensione griglia principale *	61 x 42 cm
Dimensione piastra *	58,4 x 42 cm
Ingombro totale L x H x P (cm)	140 x 128,2 x 77,5
Peso (kg)	93
Codice	3100103
Euro	1.363,00



Connetti il grill e gestisci le temperature con la Masterbuilt App



GravityFed™



SCOPRI GLI ACCESSORI DA PAG. 44

GRAVITY™ SERIES

GRAVITY SERIES 1050 Digital charcoal Grill + Smoker



- Griglie in ghisa reversibili per affumicare e rosolare
- Mensola frontale pieghevole in acciaio inox
- Ripiano laterale in acciaio

CARATTERISTICHE

Modello	MB20041320
Superficie di cottura (cm²)	6774,2
Dimensione griglia principale *	71,6 x 45,3 cm
Area secondaria - 2 griglie, L x P (cm)	67,7 x 30,2 / 67,2 x 10,8
Ingombro totale L x H x P (cm)	155 x 132,6 x 84
Peso (kg)	93,5
Codice	3100104
Euro	1.363,00



Ventola per il controllo della temperatura controllata digitalmente



Griglie in ghisa reversibili per grigliare o affumicare



Connetti il grill e gestisci le temperature con la Masterbuilt App



SCOPRI GLI ACCESSORI DA PAG. 44

GRAVITY SERIES 1150 Digital charcoal Grill + Smoker



- Aggiornamento dell'articolo più venduto della serie Gravity
- Nuove caratteristiche e miglioramenti 2.0 basati sul feedback dei clienti, tra cui il collettore rivestito in porcellana e gli interruttori magnetici
- È possibile affumicare, grigliare, scottare, cuocere, arrostiti e molto altro ancora.

Disponibile da Dicembre 2025

CARATTERISTICHE

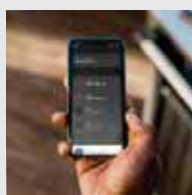
Modello	MB20041625
Superficie di cottura (cm²)	7361,28
Ingombro totale L x H x P (cm)	147,9 x 132,8 x 83,8
Peso (kg)	120
Codice	3100110
Euro	1.672,00



Ventola per il controllo della temperatura controllata digitalmente



Griglie in ghisa reversibili per grigliare o affumicare



Connetti il grill e gestisci le temperature con la Masterbuilt App



SCOPRI GLI ACCESSORI DA PAG. 44

GRAVITY™ SERIES

GRAVITY SERIES XT Digital charcoal Grill + Smoker



- 1.260 sq. in. di superficie di cottura
- Il design FuelSaver™ con guarnizione a rete in fibra di vetro, isolamento a doppia parete e interno rivestito in porcellana trattiene il calore, il fumo e l'umidità, ottimizzando l'uso del carbone
- Pannello di controllo digitale avanzato per impostare la temperatura di cottura, visualizzare i grafici delle sessioni e monitorare le sonde della carne
- Connessione all'App Masterbuilt per impostare e monitorare la temperatura e molto altro

CARATTERISTICHE

Modello	MB20043024
Superficie di cottura (cm²)	8129
Ingombro totale L x H x P (cm)	153 x 132,6 x 84,3
Peso (Kg)	135
Codice	3100105
Euro	2.230,00



Cassetto scolo grassi



Griglie in acciaio inox



Connetti il grill e gestisci le temperature con la Masterbuilt App



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 44

DUAL FUEL SMOKER



- 4 griglie cromate per affumicare, per 4819,3 cm² di superficie di cottura
- 15,4K BTU con accensione a pulsante: accendi il bruciatore in modo rapido e semplice, raggiungendo temperature fino a 200°C
- Vasca in acciaio porcellanato per contenere chips, protegge il bruciatore dai grassi del cibo e contiene le chips per affumicare
- Indicatore di temperatura integrato, per monitorare la cottura

CARATTERISTICHE



POLLI



TACCHINI



COSTOLETTE
DI MAIALE

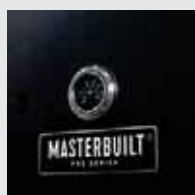


SPALLE
DI MAIALE

Modello	MB20051620
Superficie di cottura (cm²)	4819,3
Ingombro totale L x H x P (cm)	53,5 x 110,7 x 52
Peso (Kg)	25,5
Codice	3100106
Euro	320,00



Starter gas a scatto



Termometro per rilevazione temperatura



Cesto per legna da affumicazione



SCOPRI GLI ACCESSORI DA PAG. 44

AFFUMICATORI

710 WIFI DIGITAL ELECTRIC SMOKER



- Controller WIFI aggiornato, integrato nell'App Masterbuilt
- Ampia superficie di cottura: 4587 cm²
- L'isolamento a doppia parete offre un'esperienza di affumicatura controllata con minime oscillazioni di temperatura, tra 38°C e 135°C
- Caricatore laterale dei cubetti di legno brevettato: consente il caricamento senza aprire l'affumicatore



POLLI



TACCHINI



COSTOLETTE
DI MAIALE



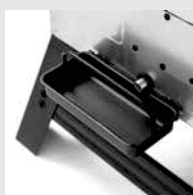
SPALLE
DI MAIALE

CARATTERISTICHE

Modello	MB20072024
Superficie di cottura (cm ²)	4587
Ingombro totale L x H x P (cm)	56,6 x 103 x 58
Peso (Kg)	22
Codice	3100107
Euro	389,00



Vasca raccolta grassi
interna estraibile



Caricatore legna per
affumicare



Connetti l'affumicatore
e gestisci le temperature
con la Masterbuilt App



SCOPRI GLI ACCESSORI DA PAG. 44

ACCESSORI MASTERBUILT

KIT PER ARROSTO / KIT PER ARROSTO XL

Due aste di spiedo intercambiabili. Adatto alle serie Gravity 600, 800, 1050 e XT Digital Charcoal Grill + Smoker.



Model. Nr.	Codice	Euro
MB20091220	3190105	150,00
MB20183824	3190109	236,00

FORNO PER PIZZA

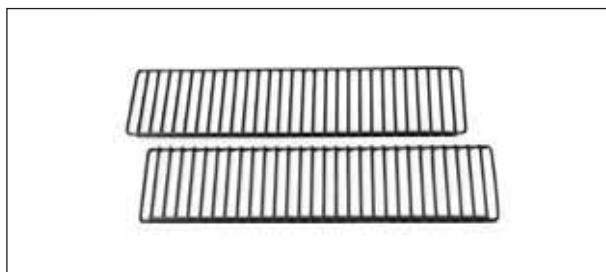
Distribuisce il calore in modo uniforme e assorbe l'umidità per ottenere una pizza calda e croccante.



Model. Nr.	Codice	Euro
MB20181722	3190106	296,00

GRAVITY SERIES™ 560 WARMING RACKS

Gli scaldavivande Masterbuilt Gravity Series 560 aggiungono altri 240 sq. in. per un totale di 800 sq. in. di superficie di cottura.

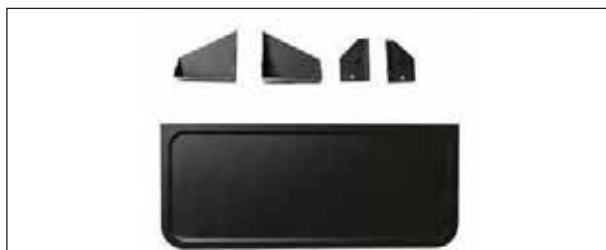


Model. Nr.	Codice	Euro
MB20091420	3190110	46,00



GRAVITY SERIES™ 560 FRONT SHELF

Realizzato in acciaio rivestito elettricamente per una facile pulizia e una lunga durata, questo ripiano può portare pesi fino a 50 lbs.



Model. Nr.	Codice	Euro
MB20181522	3190111	90,00

GRAVITY SERIES™ PROBES

Fino a quattro termometri per sonda per carne. Ogni sonda fornirà una lettura ai comandi digitali o WiFi.

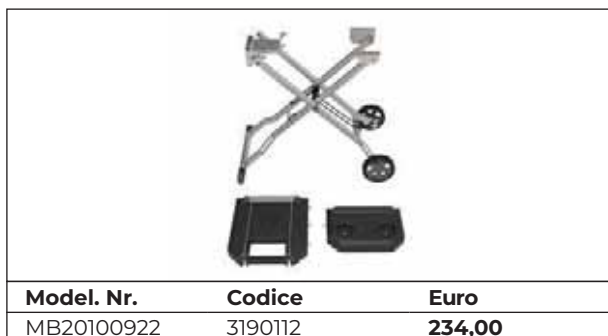


Model. Nr.	Codice	Euro
9004190170	3190107	14,00

ACCESSORI

CARRELLO PORTATILE

Il carrello Masterbuilt QuickCollapse con ripiani laterali semplifica lo spostamento del vostro barbecue portatile.



GREMBIULE

Il grembiule Masterbuilt - Apple Skin è realizzato in resistente Apple Skin, pregiata alternativa vegana alla pelle.



MASTERBUILT® - MASTERBUILT GRIDDLE

Piastra in ghisa smaltata.



CARBONE NATURALE

Proveniente da fonti naturali e cotto in forni artigianali. Ideale per le griglie Gravity Series™ e altri prodotti per la cottura a carbone.



COPERTURE

BBQ COVER - PORTABLE

Copertura realizzata con il nostro materiale più robusto e resistente all'acqua, che vanta un rivestimento resistente ai raggi UV per evitarne lo sbiadimento.



Model. Nr.	Codice	Euro
MB20080522	3190103	94,00

COPERTURA - GRAVITY™ SERIES 545, 600, 800

Cuciture durevoli e doppie per evitare perdite, per mantenere il vostro grill sempre nuovo e protetto dalle intemperie.



Model. Nr.	Codice	Euro
MB20080220	3190101	94,00

COPERTURA - GRAVITY™ SERIES 1050

Aggiunta di una fodera interna in PVC che impedisce lo strappo quando si rimuove o si mette la copertura sul grill.



Model. Nr.	Codice	Euro
MB20081220	3190104	141,00

SMOKER COVER - DUAL FUEL SMOKER

Due cordoncini con alamari di bloccaggio fissano la copertura proteggendo l'affumicatore e il serbatoio del GPL o del pellet da polvere, detriti e agenti atmosferici.



Model. Nr.	Codice	Euro
MB20080419	3190115	47,00

SMOKER COVER - 710 WIFI DIGITAL ELECTRIC SMOKER

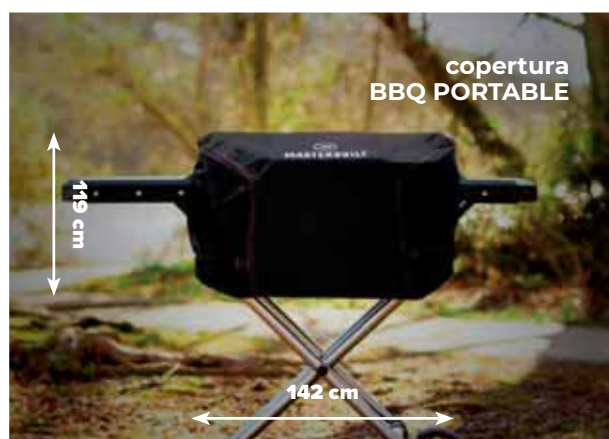
Copertura che protegge gli affumicatori Masterbuilt da 30" con o senza piedini, assicurando che ogni centimetro del vostro affumicatore verticale sia sempre protetto.



Model. Nr.	Codice	Euro
MB20080924	3190116	48,00



COPERTURE



LA GAMMA KAMADO JOE™

BARBECUES E GRILLS IN CERAMICA, A CARBONE



Kamado Joe produce barbecue premium ed è nota per le sue griglie in ceramica di alta qualità e per i suoi prodotti innovativi per la cucina all'aperto. Fondata nel 2009, l'azienda è stata creata da Bobby Brennan e Kerry Coker, appassionati di barbecue e desiderosi di perfezionare la tradizionale cucina alla griglia in stile kamado, un metodo secolare giapponese per la cottura su ceramica.

Fin dall'inizio, Kamado Joe ha puntato sull'innovazione, integrando una serie di funzioni che all'epoca non si trovavano comunemente sui barbecue kamado, come il sistema di cottura flessibile Divide & Conquer. Questo sistema consente di cucinare su più livelli e a temperature differenti, offrendo una versatilità che è diventata il segno distintivo dei prodotti Kamado Joe.

Un'altra innovazione chiave è stata la cerniera "Air Lift", che riduce il peso del coperchio del 96%, facilitandone l'apertura e la chiusura, risolvendo il problema dei coperchi pesanti e spesso ingombranti delle griglie kamado tradizionali.

I barbecue Kamado Joe sono noti per la loro struttura in ceramica di alta qualità che trattiene il calore meglio dei barbecue in metallo e consente una cottura più uniforme. La ceramica più spessa e i materiali più pregiati, rispetto alla concorrenza, ne privilegiano la durata.

KAMADOJOE®



Nel tempo, Kamado Joe ha ampliato la sua linea di prodotti oltre il classico kamado. L'offerta di prodotti comprende ora barbecue di varie dimensioni e con diversi accessori, dal portatile Joe Jr. alla serie Big Joe, più grande.

Inoltre, l'azienda ha introdotto una serie di accessori innovativi per la cottura alla griglia, come la camera di fumo iperbolica SloRoller, progettata per migliorare la circolazione del fumo e garantire una cottura più uniforme. Tra gli accessori, spiccano il forno per la cottura della pizza DoJoe e il girarrosto Joetisserie, che ampliano la versatilità del barbecue.

Kamado Joe è inoltre conosciuto come marchio che dà priorità non solo alla funzione ma anche allo stile, progettando barbecue dall'estetica elegante e accattivante.

Promuovendo la qualità, l'innovazione e l'esperienza del cliente, Kamado Joe è diventato un marchio molto ben riconosciuto all'interno del mondo del barbecue. I suoi prodotti sono destinati sia ai maestri della griglia che agli hobbisti, combinando i metodi di cottura tradizionali del kamado con caratteristiche all'avanguardia che si rivolgono alla nuova generazione di appassionati di cucina all'aperto.



KAMADO JOE™ NON È SOLO UNA LINEA DI PRODOTTI, MA LA MIGLIORE CUCINA IN CERAMICA DEL MONDO.

I barbecue KAMADO JOE™ sono in ceramica, la quale agisce come un isolante per tenere al caldo il cibo e aiuta a trattenerne la sua naturale umidità e fare in modo che i cibi stessi rimangano incredibilmente succosi.

Un grande vantaggio del grill in ceramica è la versatilità cioè l'abilità di grigliare, affumicare e rosolare, tutto con un unico fantastico prodotto.

KAMADOJOE®



GRILLS

Provate la versatilità e il sapore della cottura in stile kamado con la nostra varietà di innovative griglie in ceramica di qualità superiore.



TANTE RICETTE

Infinite possibilità di preparazione!
Scopri le nostre ricette su www.kamadojoe.com

BARBECUES E GRILLS

ideale
fino
a
6
persone



JOE JR.

ideale
fino
a
12
persone



CLASSIC I

ideale
fino
a
16
persone



CLASSIC III

ideale
fino
a
16
persone



CLASSIC III STAND ALONE

ideale
fino
a
16
persone



BIG JOE II STAND ALONE

ideale
fino
a
18
persone



BIG JOE III

ideale
fino
a
12
persone



CLASSIC II

ideale
fino
a
12
persone



CLASSIC II STAND ALONE

ideale
fino
a
16
persone



BIG JOE I

ideale
fino
a
16
persone



BIG JOE II

ideale
fino
a
18
persone



BIG JOE III STAND ALONE

**LA NUOVA ERA DEL KAMADO
COMPLETAMENTE DIGITALE
INIZIA DA QUI, DA KAMADO JOE™
KONNECTED JOE.**



v. pag. seguente

KONNECTED JOE™

ideale
fino
a
12
persone



KONNECTED JOE

Icona di un telefono con segnale wireless

ideale
fino
a
12
persone



KONNECTED BIG JOE

Icona di un telefono con segnale wireless



APP KAMADO JOE™

Imposta la temperatura e il tempo di cottura, monitora le sonde della carne e scopri nuove ricette dal tuo smartphone!



CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Kontrol Fan integrata, mantiene automaticamente la temperatura da 110°C a 370°C



GRANDE CAPACITÀ

46 cm di superficie di cottura!



2 LIVELLI DI COTTURA

Cuoci contemporaneamente diverse pietanze, a differenti temperature grazie al sistema a livelli Divide & Conquer®!

KONNECTED JOE™



KONNECTED JOE™ GRILL DIGITALE A CARBONE E AFFUMICATORE

IL FUTURO DELLE GRIGLIATE ALL'APERTO! Provate una nuova era di grigliate in ceramica.

Konnected Joe rende facile l'accensione del fuoco. Basta premere il pulsante Automatic Firestarter (AFS™) per accendere il carbone, impostare la temperatura di cottura desiderata con la Kontrol Board™ digitale o l'App KAMADO JOE™ e lasciare che la Kontrol Fan™ faccia il resto.

La modalità di cottura automatica offre un controllo digitale completo, oppure provate la modalità Classic, per un'esperienza Kamado tradizionale.



KONNECTED JOE™

Grill digitale a carbone e affumicatore



- AFS (Accensione Automatica del fuoco)
- Ventola di controllo
- Scheda di controllo digitale
- Cerniera AirLift
- Sfiato superiore a torre Kontrol
- Focolare avanzato a più pannelli
- Guarnizione in fibra di vetro a rete metallica
- Cassetto cenere a scorrimento brevettato
- Ripiani laterali pieghevoli

CARATTERISTICHE

Modello	KJ15041523
Diametro della griglia	(cm) 46 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 119,4 x 122 x 73,6
Peso	(Kg) 98
Codice	3100214
Euro	2.966,00



Il pulsante AFS
(Automatic Fire Starter)



Pannello di controllo
digitale Kontrol Board



Grafico della temperatura

SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KONNECTED JOE™

KONNECTED BIG JOE™

Grill digitale a carbone e affumicatore



- AFS (Accensione Automatica del fuoco)
- Ventola di controllo
- Scheda di controllo digitale
- Cerniera AirLift
- Sfiato superiore a torre Kontrol
- Focolare avanzato a più pannelli
- Guarnizione in fibra di vetro a rete metallica
- Cassetto cenere a scorrimento brevettato
- Ripiani laterali pieghevoli

CARATTERISTICHE

Modello	KJ15042525
Diametro della griglia	(cm) 61 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 148,3 x 136,1 x 90,8
Peso	(Kg) 170
Codice	3100213
Euro	3.740,00



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - JOE JR. Grill a carbone e affumicatore



- 34 cm di diametro di cottura
- Migliore ritenzione del calore, efficienza del combustibile e capacità di affumicatura
- Pesa meno di 34 kg
- Griglie di cottura in acciaio inox

CARATTERISTICHE

Modello	KJ13RH
Diametro della griglia	(cm) 34 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 50,8 x 69,8 x 51,4
Peso	(Kg) 35
Codice	3100201
Euro	651,00



Vent out, regolazione dell'aria in ghisa



Le maniglie laterali facilitano lo spostamento della griglia del kamado



Un piccolo dispositivo per una grande capienza



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - CLASSIC I

Grill a carbone e affumicatore



- 46 cm di diametro di cottura
- Sistema di cottura a 2 livelli Divide & Conquer
- Cassetto raccogli-cenere a scorrimento brevettato per una facile pulizia
- Grill completo di carrello e ripiani laterali, in una configurazione facile da assemblare
- Gamma completa di accessori aggiuntivi per migliorare l'esperienza di cottura
- Braciere a spicchi per prevenire le rotture

CARATTERISTICHE

Modello	KJ23RH
Diametro della griglia	(cm) 46 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 118,1 x 123,2 x 76,4
Peso	(Kg) 105
Codice	3100202
Euro	1.303,00



Vent out, regolazione dell'aria in ghisa



Cerniera AirLift™



Braciere a spicchi



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - CLASSIC II

Grill a carbone e affumicatore



- 46 cm di diametro di cottura
- Sistema di cottura a 2 livelli Divide & Conquer
- Cerniera AirLift™
- Sfiato superiore Kontrol Tower
- Focolare avanzato a più pannelli
- Carrello in ghisa e ruote di bloccaggio
- Griglie di cottura in acciaio inox
- Guarnizione in fibra di vetro a rete metallica
- Cassetto per la cenere a scorrimento brevettato

CARATTERISTICHE

Modello	KJ23RHC
Diametro della griglia	(cm) 46 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 118,6 x 122,9 x 75,4
Peso	(Kg) 105,8
Codice	3100207
Euro	1.824,00



Vent out, regolazione dell'aria di tipo Kontrol Tower



Cerniera AirLift™



Chiusura a scatto per una tenuta ermetica

SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - CLASSIC II STAND ALONE

Grill a carbone e affumicatore



- 46 cm di diametro di cottura
- Sistema di cottura a 2 livelli Divide & Conquer
- La cerniera Air Lift™ riduce significativamente il peso della coperchio
- Lo sfato superiore Kontrol Tower® garantisce un flusso d'aria costante per mantenere la temperatura costante nella griglia
- Carrello in ghisa e ruote di bloccaggio
- Guarnizione in fibra di vetro a rete metallica
- Cassetto per la cenere a scorrimento brevettato

CARATTERISTICHE

Modello	KJ23NRHC
Diametro della griglia	(cm) 46 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 56,9 x 90,4 x 76,4
Peso	(Kg) 87,5
Codice	3100208
Euro	1.629,00



Vent out, regolazione dell'aria di tipo Kontrol Tower



Cerniera AirLift™



Chiusura a scatto per una tenuta ermetica



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - CLASSIC III

Grill a carbone e affumicatore



- 46 cm di diametro di cottura
- Sfruttando la potenza della tecnologia del flusso d'aria ciclonico per controllare calore e il fumo, l'inserto SlōRoller è progettato per perfezionare il gusto e la consistenza del cibo su cotture lente fino a 250°F, e si sostituisce facilmente alle piastre deflettrici per le cotture o grigliate a temperature più elevate.
- Il cestello di cottura a 3 livelli consente una grande versatilità in termini di intervallo di temperatura e superficie

CARATTERISTICHE

Modello	KJ15040921
Diametro della griglia	(cm) 46 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 118,6 x 126,5 x 76,4
Peso	(Kg) 117,9
Codice	3100204
Euro	2.612,00



Carrello Premium Grill



Sistema di cottura a 3 livelli
Divide&Conquer



Cassetto estrazione cenere

SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - CLASSIC III STANDALONE

Grill a carbone e affumicatore



- 46 cm di diametro di cottura
- Sfruttando la potenza della tecnologia del flusso d'aria ciclonico per controllare calore e il fumo, l'inserto SlōRoller è progettato per perfezionare il gusto e la consistenza del cibo su cotture lente fino a 250°F, e si sostituisce facilmente alle piastre deflettrici per le cotture o grigliate a temperature più elevate.
- Il cestello di cottura a 3 livelli consente una grande versatilità in termini di intervallo di temperatura e superficie

CARATTERISTICHE

Modello	KJ15040721
Diametro della griglia	(cm) 46 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 57 x 90,4 x 76,4
Peso	(Kg) 102,1
Codice	3100203
Euro	2.404,00



Cestello per carbone in acciaio inox



La camera di cottura iperbolica SlōRoller.



Chiusura a scatto per una tenuta ermetica



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - BIG JOE I

Grill a carbone e affumicatore



- 61 cm di diametro di cottura
- Sistema di cottura a 2 livelli Divide & Conquer
- Bocchetta superiore in ghisa per mantenere costante la temperatura della griglia
- Il cassetto per la cenere brevettato semplifica le operazioni di pulizia
- Griglie di cottura in acciaio inossidabile
- Termometro incorporato per un controllo preciso della temperatura
- Ripiani laterali pieghevoli in HDPE per un maggiore spazio di preparazione

CARATTERISTICHE

Modello	BJ24RH
Diametro della griglia	(cm) 61 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 147,5 x 133,6 x 93,4
Peso	(Kg) 160
Codice	3100209
Euro	1.954,00



Sistema di cottura a 2 livelli
Divide&Conquer



Cassetto estrazione cenere



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - BIG JOE II

Grill a carbone e affumicatore



- 61 cm di diametro di cottura
- Sistema di cottura a 2 livelli Divide & Conquer
- Cerniera AirLift™
- Sfiato superiore Kontrol Tower
- Guarnizione in fibra di vetro a rete metallica
- Cassetto cenere a scorrimento brevettato
- La guarnizione in fibra di vetro a doppio spessore offre una tenuta ermetica superiore

CARATTERISTICHE

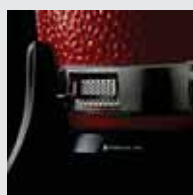
Modello	BJ24RHC
Diametro della griglia	(cm) 61 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 148,3 x 136,1 x 90,8
Peso	(Kg) 172
Codice	3100210
Euro	2.443,00



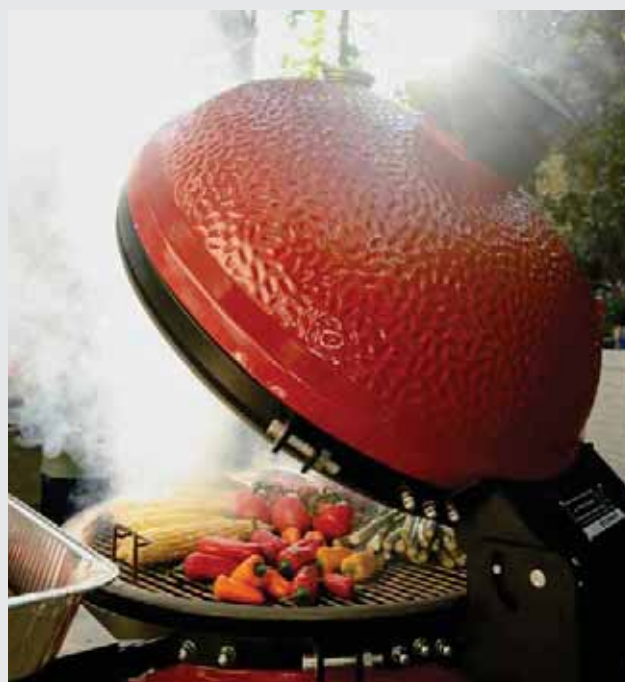
Vent out, regolazione dell'aria di tipo Kontrol Tower



Sistema di cottura a 2 livelli Divide&Conquer



Cassetto estrazione cenere



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - BIG JOE II STAND ALONE

Grill a carbone e affumicatore



- 61 cm di superficie di cottura
- Lo sfato superiore della Kontrol Tower garantisce una gestione costante del flusso d'aria durante l'apertura e la chiusura del coperchio
- La cerniera Air Lift riduce significativamente il peso del coperchio
- Il cassetto per la cenere brevettato semplifica la pulizia
- La guarnizione in fibra di vetro a doppio spessore offre una tenuta ermetica superiore

CARATTERISTICHE

Modello	BJ24NRHC
Diametro della griglia	(cm) 61 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 71 x 85,7 x 90,8
Peso	(Kg) 138
Codice	3100211
Euro	2.321,00



Vent out, regolazione dell'aria di tipo Kontrol Tower



Sistema di cottura a 3 livelli Divide&Conquer



Cestello per carbone in acciaio inox



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - BIG JOE III

Grill a carbone e affumicatore



- 61 cm di superficie di cottura
- Sfruttando la potenza della tecnologia del flusso d'aria ciclonico per controllare calore e il fumo, l'inserto SlōRoller è progettato per perfezionare il gusto e la consistenza del cibo su cotture lente fino a 250°F, e si sostituisce facilmente alle piastre deflettrici per le cotture o grigliate a temperature più elevate.
- Il cestello di cottura a 3 livelli consente una grande versatilità in termini di intervallo di temperatura e superficie

CARATTERISTICHE

Modello	KJ15041021
Diametro della griglia	(cm) 61 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 148,x 136,9 x 91,4
Peso	(Kg) 184,2
Codice	3100205
Euro	3.748,00



Carrello Premium Grill



Sistema di cottura a 3 livelli Divide&Conquer



Cestello per carbone in acciaio inox



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

KAMADO JOE™ - BIG JOE III STANDALONE

Grill a carbone e affumicatore



- 61 cm di superficie di cottura
- Sfruttando la potenza della tecnologia del flusso d'aria ciclonico per controllare calore e il fumo, l'inserto SlōRoller è progettato per perfezionare il gusto e la consistenza del cibo su cotture lente fino a 250°F, e si sostituisce facilmente alle piastre deflettrici per le cotture o grigliate a temperature più elevate.
- Il cestello di cottura a 3 livelli consente una grande versatilità in termini di intervallo di temperatura e superficie

CARATTERISTICHE

Modello	KJ15040821
Diametro della griglia	(cm) 61 Ø
Alimentazione	a carbone
Ingombro totale L x H x P	(cm) 71,6 x 102,6 x 91,4
Peso	(Kg) 162,9
Codice	3100206
Euro	3.333,00



Griglia posizionabile su più livelli



Sistema di cottura iperbolica brevettato Slōroller™



Chiusura a scatto per una tenuta ermetica



SCOPRI GLI **ACCESSORI** DA PAG. 70

QUAL È IL KAMADO JOE™ PERFETTO PER TE?

Tutte le caratteristiche di Kamado Joe™
a colpo d'occhio



Caratteristica	JOE JR.	CLASSIC I	BIG JOE I	CLASSIC II	BIG JOE II	CLASSIC III	BIG JOE III	KONNECTED JOE	KONNECTED BIG JOE
Diametro griglia (cm)	34	46	61	46	61	46	61	46	61
Firebox AMP	-	•	•	•	•	•	•	•	•
Cassetto cenere	-	•	•	•	•	•	•	•	•
Divide & conquer	-	•	•	•	•	•	•	•	•
Cerniera airlift + chiusura pulsante	-	-	-	•	•	•	•	•	•
Guarnizione feltro	•	•	•	-	-	-	-	-	-
Guarnizione fibra	-	-	-	•	•	•	•	•	•
Kontrol Tower	-	-	-	•	•	•	•	•	•
Sloroller	-	-	-	-	-	•	•	-	-
Carrello in tondino acciaio	-	•	•	•	•	-	-	-	-
Carrello in acciaio scatolato	-	-	-	-	-	•	•	•	•
Digital control board con AFS	-	-	-	-	-	-	-	•	•
Kontrol fan	-	-	-	-	-	-	-	•	•
Wi-fi	-	-	-	-	-	-	-	•	•

ACCESSORI

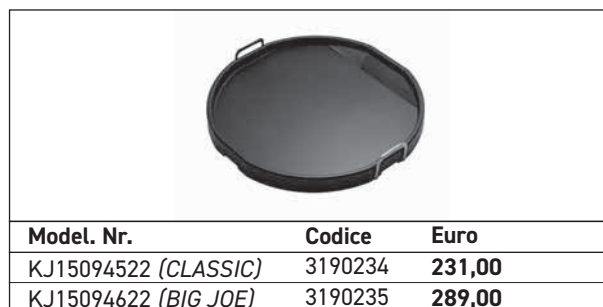
CARRELLO CON RIPIANI PER JOE JR.

Il carrello Joe Jr. comprende anche ripiani laterali pieghevoli, e ruote per un facile spostamento.



PIASTRA IN ACCIAIO IN CARBONIO

Durevole, leggero, rapido trasferimento e distribuzione ottimale del calore.



KARBON STEEL HALF-MOON PANS

Le nostre pentole Half-Moon completano la vostra cucina all'aperto. Per cuocere a vapore, bollire e friggere.



PENTOLA PER PAELLA IN ACCIAIO AL CARBONIO

L'ampia e poco profonda superficie di cottura in acciaio al carbonio è progettata per saltare carni e verdure.



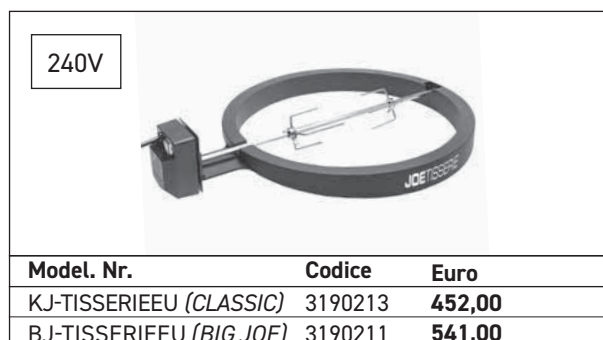
PENTOLA WOK IN ACCIAIO AL CARBONIO

Padella Wok in acciaio al carbonio, della nostra collezione Karbon Steel™. Perfetto per gustose frittiture in padella, nonché per bollire a fuoco lento e cuocere al vapore.



JOETISSERIE

Trasformate il vostro KAMADO JOE™ in un girarrosto con l'attacco Joetisserie.



CESTELLI PER JOETISSERIE

Questo kit comprende un cestello piatto, un cestello tumbler e un'asta di collegamento compatibile con l'accessorio JoeTisserie.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ15172022	3190212	276,00

DŌJOE - SUPPORTO PER PIZZA

Il resistente DōJoe in alluminio fuso trasforma il vostro KAMADO JOE™ in un forno per pizza di prim'ordine.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-DJ (CLASSIC)	3190233	462,00
BJ-DJ (BIG JOE)	3190231	541,00

CESTELLO PER CARBONE

Il cestello per carbone facilita la cottura a due zone e la pulizia del carbone.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-MCC23	3190204	156,00
BJ-MCC24	3190202	240,00
KJ15091121	3190203	73,00

GRIGLIA IN ACCIAIO INOX

La versatile griglia di cottura è inclusa di serie nel KAMADO JOE™ poiché è resistente, facile da pulire e adatta per cucinare un'ampia varietà di cibi.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-HCG (CLASSIC)	3190221	62,00
BJ-HCG (BIG JOE)	3190215	87,00

GRIGLIA IN GHISA

La superficie perfetta per rosolare ad alta temperatura. Usa la griglia in ghisa ogni volta che vuoi una buona rosolatura.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-HCICG	3190222	66,00
BJ-HCICG	3190216	88,00

PIASTRA REVERSIBILE IN GHISA

Piastra in ghisa reversibile, fornisce una distribuzione uniforme del calore. Le superfici scanalate e lisce sono adatte a tutte le cotture.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-HCIGRIDDLE	3190223	75,00
BJ-HCIGRIDDLE	3190240	107,00

ACCESSORI

PIETRA PER PIZZA

La pietra in ceramica offre una ritenzione e distribuzione del calore superiori per creare la crosta perfetta su pizza e pane.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-PS23	3190244	42,00
BJ-PS24	3190232	71,00

PALETTA IN LEGNO PER PIZZA

Con un bordo piatto in legno progettato per scivolare sotto la crosta della pizza, assicura un processo di impiattamento rapido e semplice dalla vostra griglia.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-PP	3190248	33,00

PIETRA

Grazie alla distribuzione uniforme del calore, questa lastra è ideale per mantenere umidi carne e pesce durante la cottura.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-HCGSSTONE (CLASSIC)	3190243	182,00
BJ-HCGSSTONE (BIG JOE)	3190239	239,00

PIETRA PER KAMADO JR.

La lastra di pietra ollare canadese spessa e antiaderente distribuisce il calore in modo uniforme.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ15090720	3190242	138,00

INSERTO PER SLÖROLLER

SlöRoller trasforma la tua griglia in un affumicatore, distribuendo fumo e calore per esaltare il sapore.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-HYPER (CLASSIC)	3190225	286,00
BJ-HYPER (BIG JOE)	3190217	354,00

GRIGLIA AGGIUNTIVA

Questo accessorio, lavabile in lavastoviglie, amplia la superficie di cottura della griglia fino al 60%.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-SCS (CLASSIC)	3190226	72,00
BJ-SCS (BIG JOE)	3190218	133,00

GRIGLIA IN GHISA PER JR.

Le robuste griglie in ghisa sono perfette per tutti i tipi di carne e sono adatte per scottare mantenendo il sapore.

		
Model. Nr.	Codice	Euro
KJ15090620	3190219	114,00

RIPIANI LATERALI IN ALLUMINIO

Questi ripiani laterali sono realizzati in alluminio verniciato a polvere per una lunga durata e resistenza alla corrosione, e possono essere ripiegati, riposti e trasportati in qualsiasi situazione.

		
Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-ALUMN (CLASSIC)	3190247	223,00
BJ-ALUMN (BIG JOE)	3190246	258,00

SOSTEGNO PER ACCESSORI

La griglia per accessori Kamado Joe® si usa in combinazione con il rivoluzionario sistema di cottura flessibile Divide & Conquer®.

		
Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-XR (JOE JR.)	3190227	30,00
BJ-XR (BIG JOE)	3190245	36,00

SISTEMA GRIGLIE DIVIDE & CONQUER® PER SERIE I E II

La mezza griglia standard Kamado Joe fa parte del rivoluzionario sistema di cottura flessibile Divide & Conquer®.

		
Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-FCR (CLASSIC)	3190251	71,00
BJ-FCR (BIG JOE)	3190214	81,00

RIB RACK PER CLASSIC E BIG JOE

La rastrelliera per costine ottimizza lo spazio per la griglia, consentendo di cuocerle in modo uniforme. Adatta anche cosce di pollo, costolette di maiale e altro ancora.

		
Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-RR	3190252	62,00

SOSTEGNO PER BEER CAN CHIKEN - PER TUTTI I MODELLI

Il robusto Kamado Joe Ceramic Chicken Stand può contenere fino a 0,5 litri di liquido a scelta, più un pollo fino a 2,25 kg di peso, per ottenere un risultato tenero e saporito.

		
Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-CS	3190250	24,00

ACCESSORI

GRIGLIA MEZZALUNA PER COTTURA DI PESCE E VERDURE

Superficie di cottura in acciaio inossidabile, a doppio spessore, ultra liscia e progettato con esclusivo motivo scanalato tagliato al laser per ottimizzare l'area di contatto e preservare succhi e sapore.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-HSSCGFV	3190224	154,00
BJ-HSSCGFV	3190241	238,00

PINZA SOLLEVA GRIGLIA

La pinza per griglie Kamado Joe® è costruita per garantire anni di durata e utilizzo.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-GG	3190220	17,00

DEFLETTORE CERAMICO - JOE JR.®

Il deflettore di calore Joe Jr. consente di creare diverse zone di calore nella vostra griglia kamado, bloccando parzialmente il calore e fornendo una fiamma aperta indiretta.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-IHP13	3190210	35,00

DEFLETTORI CERAMICI A MEZZA LUNA (SET 2 PZ.)

I deflettori ceramici a mezza luna consentono di creare diverse zone di calore nella vostra griglia kamado bloccando parzialmente il calore e fornendo una fiamma aperta indiretta.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-HDP (CLASSIC)	3190209	75,00
BJ-HDP (BIG JOE)	3190208	119,00



KAMADO JOE® - CARBONE BIG BLOCK (SACCO DA CA. 9 KG)

Big Block è significativamente più grande, ma permette tempi di combustione migliori, sapore migliore e fumo migliore.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-CHAR	3190253	40,00

ACCENDIFUOCO

Accendifuoco premium, garantisce una combustione più pulita e più calda, fino a 700 °C per 8-10 minuti. Atossico, privo di sostanze chimiche e inodore.



Model. Nr.	Codice	Euro
KJ15211822	3190259	12,00

CUBETTI DI AFFUMICATURA (CONF. CA. 4 KG)

Disponibili in diverse varietà di tipi di legno, ognuno dei quali conferisce il proprio sapore distinto: mela, noce americano, acero, quercia e pecan.

Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-WCHUNKSA	3190254	40,00
KJ-WCHUNKSO	3190257	40,00
KJ-WCHUNKSH	3190255	40,00
KJ-WCHUNKSP	3190258	40,00
KJ-WCHUNKSM	3190256	40,00



La cucina può essere una grande fuga. Spegnerne il mondo.
Accendete il sapore.
È un'avventura a casa vostra.

Il sapore è migliore perché è guadagnato, indimenticabile perché è condiviso.

ACCESSORI

GUARNIZIONE IN FELTRO PER JOE JR. E CLASSIC

Kit guarnizioni per griglie Classic Joe® (18 in.) e Big Joe® (24 in.) Serie I. Le dimensioni Classic Joe si adattano anche alle griglie Joe Jr® (13,5 in.).



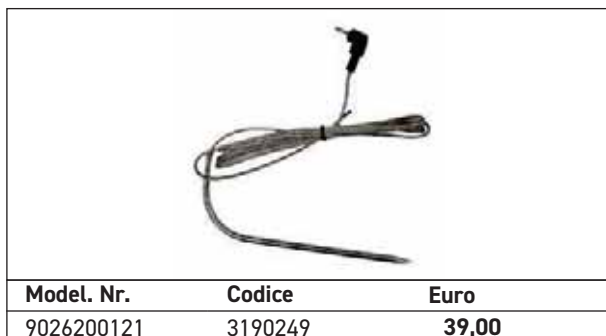
GUARNIZIONE IN FIBRA - PER KONNECTED JOE

Guarnizione di ricambio in rete metallica con supporto autoadesivo per i grill in ceramica Kamado Joe®.



KONNECTED JOE - Sonda per carne

Termometro per la carne, per Konnected Joe™



GREMBIULE IN PELLE

Realizzato in pregiata pelle italiana pieno fiore, che offre una sensazione di morbidezza e robustezza.



IL GREMBIULE IN PELLE
KAMADO JOE È IL MIX PERFETTO
DI STILE, COMFORT E RESISTENZA,
REALIZZATO A MANO CON
PRECISIONE E CURA.



COPERTURE

GRILL COVER PER KAMADO JOE®

La copertura per griglia resistente e impermeabile, per proteggere la tua griglia dagli elementi atmosferici, in tutte e 4 le stagioni.

Model. Nr.	Codice	Euro
KJ-GC23BWFS (CLASSIC)	3190207	94,00
BJ-GC24BWFS (BIG JOE)	3190205	106,00
KJ-15080420 (JOE JR)	3190206	59,00
KJ15080520 (STAND ALONE)	3190260	62,00
KJ15080620 (STAND ALONE)	3190261	74,00

CLASSIC



BIG JOE



JOE JR.



CLASSIC STAND ALONE



BIG JOE STAND ALONE





SCOPRI LE RICETTE!

UN'INFINITÀ DI PIATTI
DA PREPARARE,
PER STARE INSIEME,
PER GODERE DELLA COMPAGNIA
DEGLI AMICI E DI CHI AMI

Char-Griller

MASTERBUILT

KAMADOJOE

Scopri le nostre ricette da preparare nel tuo barbecue
Char-Griller, Masterbuilt e KAMADO JOE™.

Guardale tutte sui nostri siti e scegli la tua preferita!

RICETTE

Cosa aspettate a prepararle e ad assaggiarle?
Qui un paio di esempi, giusto per mettere l'acquolina in bocca...

JOETISSERIE COSTINE DI MAIALE

KAMADOJOE®

INGREDIENTI:

- 4 cucchiaini di sale fino Diamond
- 6 cucchiaini di pepe nero macinato
- 2 cucchiaini di sale condito Lawry's (o un condimento simile a tua scelta)
- 1 Baffa di costolette di maiale

COME SI PREPARA:

- Condire le costolette con la marinatura preferita 1-2 ore prima di grigliarle.
- Portare il Kamado alla temperatura di affumicatura di 250-270 °F
- Installare il JoeTisserie e affumicare le costolette per circa 3 ore
- Lasciare riposare per 20 minuti, affettare e servire.

RIBEYE CAP

KAMADOJOE®

Livello: principiante

Per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti, più il tempo della marinatura

Concedetevi l'esperienza della griglia con questa deliziosa costata di manzo arrostita e salata, sapientemente grigliata con Kamado Joe Jr.

INGREDIENTI:

- 2 cucchiaini di pepe macinato fresco,
- 2 cucchiaini di sale kosher,
- 1 cappello di Ribeye intero.

COME SI PREPARA:

- 01 Se possibile, mettete la carne in salamoia a secco durante la notte in frigorifero senza coperchio, assicurandovi di non salarla di nuovo. In caso contrario, conditela generosamente con sale kosher e pepe.
- 02 Portate il Kamado Joe Jr. a 500 gradi e aggiungete uno o due pezzi di legno per affumicare.
- 03 Rosolate per circa 5-6 minuti per una cottura media al sangue, a seconda dello spessore del taglio.
- 04 Lasciate riposare per qualche minuto, quindi tagliate contro la grana.
- 05 Facoltativo: salate leggermente le fette con un sale di finitura come il fleur de sel.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

TRASPORTO:

LOCALITÀ	TARIFFA IN %	MINIMO ADDEBITO
AREA 1		
Liguria, Piemonte, Valle D'Aosta, Lombardia, Veneto, Trentino A.A., Friuli V. G., Emilia e Romagna.	4%	< 600,00 € 27,00 €
AREA 2		
Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise	5%	< 600,00 € 31,00 €
AREA 3		
Campania, Calabria, Puglia, Basilicata, Sicilia e Sardegna	6%	< 600,00 € 37,00 €
AREA 4		
Località disagiate, Isole minori, Venezia città e Laguna	trippla tariffa	-
SERVIZI ACCESSORI:		
Questi servizi sono applicati a richiesta o per conseguenza:		
PREAVVISO TELEFONICO		3,50
SPONDA IDRAULICA		60,00
RICONSEGNA		43,00
CONTRASSEGNO	2	6,00
PALLET EPAL	a rendere, in mancanza	25,00

L'invio di singoli accessori comporta l'addebito del trasporto al costo.

UN DANNO DA TRASPORTO NON DEVE ESSERE UN VOSTRO O NOSTRO DANNO!

Come comportarsi nel modo corretto.

DANNO EVIDENTE AGLI IMBALLI E/O ALLA MERCE CONTENUTA - Il destinatario deve respingere al momento della consegna la merce, indicando sul Ddt del trasportatore la dicitura "merce danneggiata".

DANNI ALL'IMBALLO - Procedere alla verifica e seguire la procedura sopra descritta. Nel caso la verifica non sia possibile in contemporanea alla consegna, apporre sui due documenti (di trasporto e di consegna) la dicitura "riserva di controllo per danni all'imballo". Il controllo dello stato della merce deve avvenire entro tre giorni dalla consegna. Questo è un dovere previsto dalla legge. In caso di avaria, parziale o totale, deve esserne data comunicazione con lettera raccomandata "A.R." (o e-mail) al trasportatore e, in fotocopia, via e-mail alla venditrice, indicando se il danno è totale o parziale.

AVARIA NON RICONOSCIBILE: DANNI OCCULTI - In questo caso il DL 286/2005 prevede l'ammissione al rimborso purché il danno sia denunciato appena conosciuto al trasportatore e in copia alla venditrice e comunque entro e non oltre 8 giorni dal ricevimento.

Quando non respinta al momento della consegna, la merce riconosciuta danneggiata deve essere rispedita immediatamente al magazzino di Villasanta della venditrice con la causale "reso per danni da trasporto" e con modalità di consegna "trasporto in conto servizio", completa di ogni accessorio, nessuno escluso e con lo stesso trasportatore della consegna, convenzionato con I&D. In mancanza di quanto sopra precisamente indicato, non saranno accettati reclami tardivi o incompleti. La merce sarà considerata regolarmente consegnata ed accettata senza riserve, liberando il trasportatore dei suoi obblighi, ciò in conformità ai doveri del ricevente.

Le merci a noi segnalate inserite nelle procedure descritte, verranno rispediti ai clienti che ne faranno richiesta, sempre e solo in vendita.

La venditrice procederà alla emissione di "nota di accredito" a compensazione, parziale o totale, della merce danneggiata solo dopo aver verificato il rispetto delle procedure pretese dal DL 286/2005 e dopo aver ricevuto al proprio magazzino di Villasanta la merce in causa ed aver verificato con il perito del trasportatore la veridicità della denuncia contenuta nella raccomandata A.R. inviata dal cliente.

CORRETTA PROCEDURA:

Leggere il punto 5 (Trasporto) delle CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA e procedere come sotto specificato:

- eseguire il controllo entro 3 giorni
- spedire la comunicazione al trasportatore entro 8 giorni via e-mail
- la comunicazione deve essere anche spedita in copia a noi
- rispedire la merce danneggiata a noi con il medesimo trasportatore della consegna nel più breve tempo possibile
- trasporto a spese del trasportatore con in bolla indicato: "TRASPORTO IN CONTO SERVIZIO"

FAC-SIMILE LETTERA - EMAIL:

Vs. intestazione	Spett.le..... (indirizzo del trasportatore)
Oggetto: SPEDIZIONE N°..... del	
Ricevuta il.....	
Mittente: I&D Srl	Peso Kg (indicare il peso totale su ns. Ddt)
Vi rendiamo noto che la merce in Ddt sopra specificata è risultata irrimediabilmente danneggiata durante il trasporto. Vi invitiamo a riprendere nel più breve tempo possibile il collo dal ns. magazzino e riconsegnarlo a I&D Srl a Vs. spese per le necessarie verifiche.	
Distinti saluti. (Firma)	

Senza questo documento non è possibile il rimborso della compagnia di assicurazione.

Inviare via fax o mail al trasportatore e al ns. ufficio di Villasanta. I ns. uffici compileranno le pratiche, null'altro è a Voi richiesto. Grazie per la preziosa collaborazione.

NOTE: Desideriamo informarVi che personale specializzato nostro, del trasportatore e della compagnia di assicurazione esamineranno nel dettaglio il danno denunciato e copie dei verbali saranno archiviate ai fini del DL 286/2005.

In passato alcuni hanno utilizzato questa procedura in modo non corretto (danni successivi alla consegna o da incauto montaggio) rischiando serie denunce penali del perito assicurativo.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

PRODOTTI - I prodotti elencati corrispondono alle caratteristiche specificate nel listino distribuito ed in vigore al momento dell'ordine, integrate dal corrispondente catalogo. L'acquirente non potrà muovere obiezioni nel caso di modifiche apportate dalla venditrice ai prodotti in corso di evasione e ritenute necessarie, per esigenze costruttive e commerciali.

L'acquirente riconosce che il listino è di proprietà della venditrice e, pertanto, si rende garante del suo corretto utilizzo anche da parte di terzi cui dovesse venir ceduto in uso; si rende inoltre responsabile di ogni modifica, manomissione, correzione o riproduzione anche parziale che non siano state preventivamente autorizzate per iscritto dalla proprietà.

RISERVATO DOMINIO - Il compratore acquista la proprietà dei prodotti solo con l'integrale pagamento del prezzo, secondo le disposizioni degli articoli 1463 ss. Cod. Civ.

PREZZI - I prezzi possono subire variazioni nel corso di validità del presente listino.

I prezzi indicati a listino sono al netto di IVA e di Eco-contributo RAEE, si intendono per consegna franco magazzino della venditrice, non comprendono il trasporto. La fornitura avviene sempre ai prezzi di listino in vigore al momento della conferma d'ordine. Nel caso di variazione dei cambi (Euro/\$) superiori al +/- 2% gli aumenti per i prodotti importati made in USA decorreranno per intero dal giorno successivo alla variazione stessa, anche nel caso Vi fossero ordini in corso di evasione. Il presente listino annulla e sostituisce ogni precedente listino, offerta o comunicazione prezzo, sia verbale che scritta e rimane valido fino al prossimo.

CONSEGNA - Gli ordini sono evasi secondo le possibilità e le spedizioni possono anche essere parziali. Eventuali termini di consegna inseriti nella conferma d'ordine non hanno valore tassativo, ma solo indicativo. Fatte salve le ipotesi di ritardo per caso fortuito o forza maggiore, viene accordato dall'acquirente, in ogni caso, un termine di tolleranza di 45 giorni lavorativi (9 settimane).

TRASPORTO - Fatto salvo quanto previsto al successivo punto per il trasporto in porto franco, la merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente che si assume anche i rischi delle manipolazioni conseguenti alle varie operazioni di carico e scarico.

La scelta del vettore, se non direttamente effettuata dall'acquirente, sarà rimessa alla venditrice senza che essa assuma responsabilità di sorta. Il prezzo del trasporto in tal caso verrà addebitato in fattura. Nel caso l'acquirente intenda servirsi del proprio trasportatore dovrà anche provvedere personalmente all'avviso di ritiro dopo la nostra comunicazione di merce pronta. La venditrice declina ogni responsabilità al riguardo.

Il servizio proposto di "porto franco" è addebitato in fattura applicando le tariffe specificate, escludendo ogni sconto extra e abbuoni a qualunque titolo concessi. Il servizio addebitato si intende per consegna piano strada, fronte ingresso numero civico destino indicato in bolla. Sino a un peso limite di qt. 0,5, per pesi superiori e per colli voluminosi e pallettizzati, il destinatario dovrà provvedere allo scarico con proprio carrello elevatore o richiedere la consegna con automezzo munito di sponda idraulica.

DANNI DA TRASPORTO - Nella sola condizione di "porto franco" la venditrice procederà al rimborso, parziale o totale, con "nota di accredito" nell'unico caso in cui il destinatario abbia proceduto alla contestazione al momento della consegna nei modi indicati nelle pagine seguenti ed in conformità al Decreto Legislativo 286/2005 dei trasporti, per quanto compete alla responsabilità del ricevente.

MANCATO RITIRO - Nei casi di mancato ritiro della merce al momento della consegna, il maggior costo del trasporto dovuto per gli interessi di riconsegna e deposito sarà addebitato con fattura successiva, al costo richiesto dal trasportatore, se non pagato direttamente al trasportatore dal destinatario.

RECLAMI - Eventuali contestazioni alla fornitura devono essere fatte per iscritto entro 8 giorni dal ricevimento dei prodotti dopo che gli stessi sono stati visionati, controllati e collaudati a spese dell'acquirente.

RESI - Non si accettano resi in nessun caso.

PARTI DI RICAMBIO - La fornitura delle parti di ricambio è garantita per il periodo di anni 5 a decorrere dall'ultimo listino di vendita in cui l'apparecchio è proposto. "Nel caso in cui le merci restino esposte presso le sale esposizione o conservate nei magazzini dei nostri clienti per un periodo superiore ai 5 anni indicati, l'acquirente s'impegna a garantire alla venditrice il rimborso di quanto la stessa fosse tenuta, a sua volta, a risarcire al cliente finale per l'impossibilità di reperire parti di ricambio non più disponibili presso il produttore".

PRODOTTI ESPOSTI - Queste vendite sono effettuate da I&D Srl praticando un extra-sconto e accettate dall'acquirente che s'impegna a tenerle esposte almeno 12 mesi e a venderle all'utilizzatore entro 24 mesi e non oltre. Qualora tale procedura non venga rispettata dall'acquirente, la venditrice declina ogni responsabilità di assistenza nei modi indicati al punto 10.

GARANZIA - Vedere documento allegato al prodotto.

PAGAMENTO - I pagamenti dovranno essere effettuati presso la sede della venditrice o presso la banca da essa delegata. L'acquirente non avrà in alcun caso il diritto di sospendere i pagamenti. In caso di ritardato pagamento, senza necessità di messa in mora, saranno addebitati, di diritto, gli interessi al tasso ufficiale di sconto, maggiorato di 4 punti, che decorreranno dal giorno della scadenza delle singole fatture. Per forniture di "rilevante importo", i pagamenti dovranno preventivamente essere concordati per iscritto. L'indicazione di eventuale banca di appoggio per il pagamento a mezzo tratte o cambiali non comporta modifiche né del rapporto causale né del foro competente. Per le vendite in contrassegno sarà applicato uno sconto extra del 2% (due per cento) del prezzo di listino con trasporto "franco di provvigioni, assegni e bolli". Per importi inferiori a 250,00 Euro (duecentocinquanta/00 Euro), l'invio sarà fatto esclusivamente in contrassegno.

CAUTELE E DECADENZE - In caso di ritardo nei pagamenti o quando intervengano fatti che modificano la situazione finanziaria dell'acquirente o ne rendano dubbia la solvibilità, sarà in facoltà della venditrice di annullare l'ordinazione o sospendere le consegne in corso, nonché pretendere il pagamento immediato di quanto dovuto anche se non ancora scaduto.

FORO COMPETENTE - Per ogni controversia derivante dalla interpretazione o esecuzione dei contratti di vendita stipulati in conformità alle presenti condizioni generali di vendita, sarà esclusivamente competente il foro di Monza in cui ha sede operativa la venditrice o in alternativa il foro di Milano in cui ha sede legale la venditrice.

CONDIZIONI DI VENDITA - Il semplice inoltro dell'ordine sottintende l'attenta lettura e l'accettazione senza riserve delle condizioni sopra elencate.

GARANZIA CONVENZIONALE

La Garanzia Convenzionale allegata al prodotto deve essere letta con attenzione e conservata con cura ed esibita al tecnico autorizzato ad ogni intervento tecnico. Le avvertenze e le istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione devono essere lette e rispettate. Le Unità sono progettate esclusivamente per un utilizzo domestico; sono pertanto esclusi tutti gli impieghi del prodotto per qualsiasi attività imprenditoriale e/o professionale pena la decadenza dei termini di garanzia.

Sono escluse dal servizio di assistenza in Garanzia Convenzionale:

- Tutte le isole minori
- Località montane disagiate

PREMESSA

Questa Garanzia è offerta da I&D Srl quale "Garanzia Convenzionale" e senza in alcun modo limitare o escludere i diritti attribuiti ai consumatori dal vigente ordinamento giuridico. Tale garanzia, pertanto, è esclusa per l'uso del prodotto offerto nel listino del distributore con finalità di Modello imprenditoriale, professionale o altre collocazioni diverse da una cucina domestica e per tutti gli elettrodomestici non "nuovi di fabbrica" e con manomissioni di qualsiasi natura, che lo rendano non conforme da quanto illustrato nel listino in vigore o sul dépliant del produttore.

- 1. OGGETTO** - Il distributore garantisce la qualità ed il funzionamento dei prodotti indicati nel proprio listino con i diversi marchi commerciali. Pertanto, in caso di difetti originari del processo di fabbricazione del prodotto o dei suoi componenti, il distributore s'impegna ad eliminare i suddetti difetti con la riparazione o sostituzione del prodotto o dei suoi componenti. La riparazione o, se del caso, la sostituzione non prolungano il periodo di Garanzia convenzionale che si estinguerà in ogni caso al termine del periodo previsto di 30 mesi dalla data di consegna del prodotto acquistato.

Il prodotto deve essere utilizzato in una cucina domestica. In particolare è condizione di prestazione della garanzia il rispetto di tutte le disposizioni della Legge 248 02.12.2005 + D.L. 37 22.01.2008 per tutti i prodotti offerti nel listino del distributore la cui installazione e/o manutenzione rientri nell'ambito di applicazione di questa legge.

Gli interventi di riparazione o di sostituzione devono essere effettuati in via esclusiva da uno dei Centri Assistenza Autorizzati che utilizzano parti di ricambio originali. È possibile contattare il più vicino Centro di Assistenza Tecnica rivolgendosi al ns. recapito di Villasanta per mezzo di richiesta telefonica o, in alternativa e per Vostra necessità di conferma, tramite invio di una e-mail.

- 2. DURATA E LIMITI** - Il consumatore può esercitare i diritti previsti dalla presente garanzia producendo documentazione fiscalmente valida che attesti in modo inequivoco la data e l'oggetto dell'acquisto. Tale documento costituisce condizione per l'esercizio dei diritti del consumatore quale acquirente del prodotto offerto nel listino del distributore. La presente garanzia dura per un periodo di 30 mesi dalla consegna del prodotto al consumatore finale ed è soggetta alla condizione che tale consegna avvenga entro tre anni dalla data riportata sul documento di garanzia. Pertanto, le consegne di prodotto che avverranno successivamente alla data-limite sopra specificata saranno escluse da questa Garanzia Convenzionale e potranno, alle condizioni e nei termini di legge, essere oggetto eventualmente di esercizio dei diritti del consumatore secondo la legislazione vigente. Le vendite e le consegne che avverranno oltre tale termine saranno escluse dall'ambito di questa Garanzia Convenzionale, con la conseguenza che gli interventi tecnici eventualmente necessari – se richiesti al distributore - non potranno essere considerati gratuiti e saranno, pertanto, posti a carico dell'acquirente anche i costi per materiali di ricambio o di sostituzione.

ESTENSIONE TERRITORIALE - Il prodotto è proposto in un catalogo destinato ad una vendita e utilizzo nel Territorio Italiano e conseguentemente la Garanzia Convenzionale è valida sul territorio italiano con esclusione delle regioni: TUTTE LE ISOLE MINORI e le LOCALITÀ MONTANE DISAGIATE.

- 3. CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA PRESENTE GARANZIA CONVENZIONALE** - Non sono coperti da questa Garanzia convenzionale le prestazioni e gli interventi conseguenti a:
 - tecnico installatore non abilitato, secondo Legge 248 02.12.2005 + D.L. 37 22.01.2008
 - errata installazione
 - difetti dovuti ai materiali impiegati negli allacciamenti
 - difetti originati dalla non conformità alle norme vigenti degli impianti di alimentazione (elettrico, gas, acqua, canna fumaria e tubazioni di scarico) di proprietà del consumatore
 - difetti originati dal non corretto dimensionamento degli allacciamenti
 - mancanza del rispetto delle norme per la sicurezza degli impianti elettrici previste dalla legge 46/90
 - danni da fenomeno elettrico (sbalzi di tensioni)
 - errata procedura di montaggio
 - errata procedura di utilizzo
 - negligenza d'uso
 - mancata manutenzione periodica
 - riparazioni eseguite da personale non autorizzato
 - utilizzo di ricambi non originali
 - danni da trasporto o da manipolazione
 - unità usate o provenienti da esposizione
 - mancanza del Certificato di Garanzia Convenzionale posto sull'ultima di copertina e allegato al Documento di Trasporto (DdT) in origine

I&D S.r.l. non si assume nessun obbligo di assistenza oltre il periodo previsto di 30 mesi.

Sono, inoltre, esclusi dalla presente garanzia i difetti dovuti a:

- difformità dalla descrizione fatta dal venditore
- mancanza delle qualità vantate dal venditore
- non corrispondenza alle richieste speciali fatte dal consumatore al venditore
- caratteristiche che il consumatore non poteva ignorare con l'ordinaria diligenza
- Il distributore risponde, invece, di tutte le descrizioni risultanti dai propri documenti stampati e pubblicati a propria cura.

- 4. LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ** - Il distributore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali, cose o all'ambiente derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni d'installazione, uso e manutenzione indicate sulla documentazione di istruzioni e avvertenze allegata al prodotto, sul listino e sui cataloghi in vigore al momento della vendita.

- 5. CONDIZIONI DI GARANZIA CONVENZIONALE I&D Srl** - Le condizioni di Garanzia Convenzionale sono completate dal "Certificato", numerato e datato, da noi apposto al momento della spedizione dal nostro magazzino, nell'apposito spazio sull'ultima pagina di copertina. Questo certificato deve essere conservato sempre a Vostra cura ed esibito ad ogni intervento tecnico sia nel periodo di garanzia sia dopo, durante tutta la sua durata in esercizio. La garanzia non ha valore e decadrà qualora l'indicazione del modello e del numero di matricola riportati sul prodotto siano stati modificati, cancellati, asportati e resi comunque illeggibili. Sono esclusi anche gli interventi di manutenzione periodica, e la normale usura o logoria di utilizzo del prodotto. I&D S.r.l. è consorziata Erion WEEE (ex ECODOM) per il ritiro a "fine vita" dell'elettrodomestico.

- 6. QUANDO E COME SI PUÒ USARE QUESTA "GARANZIA"** - Leggere le "Condizioni di Garanzia Convenzionale offerte dal distributore". Per ogni evenienza è a disposizione

GARANZIA CONVENZIONALE

un servizio telefonico in grado di aiutarVi a risolvere al meglio ogni Vostro dubbio. Per accedere a questo servizio è sufficiente menzionare il numero della Vs. Garanzia Convenzionale che Vi identifica inequivocabilmente come ns. clienti e si provvederà, se necessario, ad inviarVi il personale specializzato ed autorizzato presente nella Vs. provincia.

La durata del periodo di Garanzia Convenzionale è di 30 mesi, nei limiti previsti. Differenti promesse che prevedano

una maggiore o minore durata come indicato nei dépliant del produttore, non impegnano né possono modificare le "condizioni di Garanzia Convenzionale offerte da I&D Srl". È necessario che la Vostra segnalazione sia inoltrata direttamente al nostro personale, presso la nostra sede di Villasanta, che provvederà a ricercare la soluzione più opportuna sul piano tecnico-economico in modo e comunque di assicurare la Vostra soddisfazione di utente.

SERVICE

Il servizio post-vendita è attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 16:00 (orario continuato)

e-mail: service@iedsrl.it / assistenza@iedsrl.it

NUMERO VERDE 800.43.00.78

oppure 039.20.57.528/9

(per le chiamate da cellulare le tariffe saranno applicate dall'operatore di rete mobile).

Contattateci per conoscere il Centro di Assistenza Tecnica (CAT) di zona.

È necessario che la Vostra segnalazione sia inoltrata direttamente al nostro personale, presso la sede di Villasanta, che provvederà a ricercare la soluzione più opportuna sul piano tecnico-economico in modo e comunque di assicurare la Vostra soddisfazione di utente.

LEGENDA TIPOLOGIA DI ALIMENTAZIONE E OPERATIVITÀ



CARBONE



GAS



BARBECUE



AFFUMICATORE

Blank lined paper for writing.



MASTERBUILT®

KAMADOJOE®

Distribuito da:

I&D S.r.l.

via Cristina Trivulzio di Belgioioso, 11
20852 Villasanta (MB) - Tel. 039.20.57.501 r.a.

www.iedsrl.it



POWERING
YOUR
KITCHEN
PERFORMANCES

