

Kamado Joe Big Joe III - Keramisk Grill test

Sidste år ved Danmarks Største Grillevent hos XLBYG i Kjellerup blev jeg præsenteret for den nye Big Joe 3 fra Kamado JOE. Jeg var der op i forbindelse med deres aftensalg, for at demonstrere [Kamado Joe Classic II](#) og [Genius Pro Beef Grill](#). Som i øvrigt også kan finde en anmeldelse på her på min Blog.

Kamado Joe Big Joe 3 - test

Big Joe 3 er en keramisk grill som blev lanceret i april 2019. Kamado Joes nye Big Joe III er ikke lige frem det man kan kalde en letvægtsgrill den vejer nemlig stolte 221kg. Hvordan den her nye Big Joe 3 er og hvad der har forandret sig i forhold til de tidligere modeller vil jeg gerne vise jer.

Hvordan den nye BigJOE klarer sig i sammenligning med andre mærker også overfor den normale Big Joe. Til en pris på kr 22699,- skal investeringen naturligvis overvejes nøje. Derfor har jeg testet grillen omfattende i de sidste 11 måneder.



Kamado Joe Big Joe III



Et overblik over fordelene ved Kamado Joe Big Joe III

- **Affjedrings system** Kamado Joe har et nyt og innovativt trykdæmper affjedrings system i låget, hvilket reducerer modstanden når du løfter låget med 96%. Det er svært at tro, men du kan løfte dette 45kg låg på Kamado Joe BigJoe 3 med din lillefinger. Og det bedst af alt, det forbliver i alle positioner lige der hvor du slipper den, og den slår ikke bare ned, så du behøver rent praktisk ikke at åbne låget helt. - Hvis du bruger en keramik grill regelmæssigt og ofte, vil du elske denne nye funktion! Dennes nye låg ophæng skiller sig ud fra alle andre Keramiske grills på marked!



Kamado Joe trykdæmper affjedrings system

- **Det nye top ventilationsventil** ved en Kamado Joe, er lavet af aluminium med luftudtag foran og bagved, det ikke længer kan regne ind

i grillen, du kommer heller ikke til at justere det igen, når låget åbnes. Ved de fleste andre producenter er topventilen lavet i støbejern. Og der vil der før eller senere med med garanti danne sig rust i deres støbejern...



Kamado Joe Top ventilationsventil

- **Den nye Fireboks** fra Kamado Joe består af flere keramiske elementer, som holdes sammen med en metalring. Således er der i fremtiden aldrig mere problemer med brudte Firebokse. Enhver, der intensivt har arbejdet med Kamado Grills, ved, at nogle producenter har gentagne gange kæmpet med problemet hvor deres firebokse revner. Som man kan udelukke ved den nye delt Fireboks fra Kamado Joe.



Big Joe 3 Fireboks



- **SloRoller** er nok den vigtigste innovation i den nye Kamado Joe Big Joe III keramisk grill som er en hyperboliske røgkammer. Dette system blev udviklet ved Harvard Universit og sikrer bedre varmfordeling og mere jævn røgudvikling. SloRoller er lavet af støbt aluminium og er godkendt til en temperaturer op til 260 °C. De kendte split-deflektorsten er stadig inkluderet i leveringsomfanget af grillen.



Kamado Joe SloRoller

- **Divide & Conquer** er navnet på det fleksible og gennemtænkte grillsystem hos Kamado Joe. Med dette system kan du grille på flere niveauer, og du kan konvertere grillen til f.eks. Et halvt direkte og et halvt indirekte grillområde. Alt er delt i dette system. Uanset om det er deflektor, grillriste eller de grillplader som kan købes som tilbehør! Alt er lavet så du kan halvere ??grillområdet. Dette giver dig mulighed for at arbejde fleksibelt, har forskellige grillmetoder og temperaturzoner.



Divide & Conquer grillsystem fra Kamado Joe



- **Nye Sideborde.** De sammenklappelige sidehylder er nu lavet af varme og vejrbestandigt aluminium. I den normale Big Joe er disse lavet af plast.



Big Joe 3 Aluminium sidebord

- **Trækulkurv** som er også ny i BigJoe3 er lavet af rustfrit stål og er ekstremt praktisk. En trækulkurv er inkluderet i leveringsomfanget for første gang hos Kamado Joe i deres Big Joe III. Kurven gør det lettere at fjerne kullene og ryste asken af. Der er også en kulseperator i kurven, hvilket gør det lettere at indstille forskellige varmezoner.



BigJoe III trækulkurv

- **Askeskuffen** er patenterede. Den udtrækkelige askeskuffe muliggør en hurtig og nem rengøring af grillen. Mens andre producenter skraber eller fejer fireboksen ud, falder asken i Big Joe III ned i askeskuffen, som let kan fjernes og tømmes.



Den patenterede Askeskuffe sidder bag dette låg



- **Låsbar Låg** som er praktisk under transport og som lille ekstra sikkerhed for låget ikke åbnes ved en fejl. Når låget klikker på plads på dennes holdbare glasfiberforsegling sikrer den, at grillens låg virkelig ligger tæt på og ikke bare hviler på pakningen.



Kamado Joe Låseanordning til låget

- **Understel** er fuldstændigt revideret, det er nu lavet af massivt galvaniseret stål. Grillen står meget sikrere i dennes nye ramme, den er også meget lettere at manøvrere rundt med nu. En anden fordel ved den nye understel er hylden. Grillriste, Pizzasten, SloRoller eller deflektorsten kan opbevares her, når de ikke er i brug.



Big Joe 3 understel

Kamado Joe Big Joe III i praksis test

Jeg har brugt grillen nu i lidt over 11 måneder og har testet den udførligt i alle temperaturområder, da en keramisk grill stort set er grillen over alle grills. Ingen grill er så alsidig at bruge som en keramisk grill. Fra low & slow til hot & fast alt er muligt. I den lave temperaturområde er en keramisk grill ekstremt effektiv og økonomisk. Big Joe III er især mærkbar med hensyn til dennes vægt er den tykvægget keramik. Især ved Langtidsgrillning ved 120 °C er den utroligt effektive, kulforbruget ved 20 timers driftstid ved 107°C grader er omkring 3,5 kg.



Ribs på BigJoe 3

Men selv i de høje temperaturer op til henover 400 °C er ikke noget problem. I denne temperatur områdespiller den fantastik til steaks og pizza.



Børne Pizza på BigJoe 3



Endnu en ting der er meget sjovt ved den nye Kamado Joe Big Joe III, er når man leger med de forskellige temperaturzoner og grillområder. På grund af dens størrelse kan to zoner let indstilles. Dette betyder, at kødet let kan steges over direkte varme, mens tilbehøret ligger over indirekte varme. Grilloverfladen med en diameter på 61 cm er seriøst stor nok, til for eksempel til at bruge en gryde med en diameter på 30 cm på den ene halvdel. Hvor Classic modellen når sine grænser, begynder det først rigtigt at blive sjovt med en Big Joe.



US Culotte med Kartoffel Twister

<https://boemsen.com/tornado-kartofler-horny-bacon-kartoffel-twister/>

Kamado Joe - Classic JOE eller Big JOE?

Har du har besluttet dig for at det skal være en Kamado Joe, men er i tvivl om, hvilken størrelse du skal vælge? Grundlæggende gælder altid følgende: der er intet, der erstatter grillareal! Kamado Joe Big Joe III har en grillareal med en diameter på 61 cm, mens Classic modellen kun har en overflade på 46 cm. Forskellen lyder ikke så stor i starten. Det er "kun" 15 cm. Men disse 15 cm har det hele! Hver centimeter er især vigtig, når du griller direkte, og hvis der kommer gæster, kan det hurtigt blive trængt på en Classic Joe. Især når du ofte arbejder med pander og forskellige varmezoner, er det simpelthen mere afslappet på Big Joe modellen. Classic modellen er normalt tilstrækkelig til 2-4 personer. Men hvis du ofte har besøg af et par gæster, er Kamado Joe Big Joe III bestemt det bedre valg.



Kamado Joe Big Joe III Specifikationer:

Grillareal:	ca 61 cm i diameter (5558 cm ²)
Vægt:	221 kg
Mål (B x H x D):	148,3 x 136,4 x 90,9 cm
Material:	høj temperaturbestandig keramik
Maling:	varmebestandig keramisk belægning
Topventil:	støbt aluminium
Grillrist:	rustfrit stål 304
Lås:	rustfrit stål 304
Firebox:	høj temperaturbestandig keramik
Pakning:	glasfiber
Sidebord:	pulverlakeret aluminum
Understel:	pulverlakeret, galvaniseret stål
Askeskuffe:	rustfri stål 304
Patented Hyperbolic Insert:	teflonbelagt Aluminuim

Big Joe III - Konklusion

Kamado Joe Big Joe III er en imponerende grill! Dennes udseende alene er utroligt værdifuld, og stort. Det er ikke så underligt, fordi Big Joe III er en rigtig tung dreng med en kampvægt på 221 kg, den er markant tungere end dennes forgænger. Brugervenlighed og betjening er seriøst fejlfri og fungerer som en leg.

Grillen kører perfekt i alle temperaturområder. Det er forbløffende, hvor lidt kul der skal til i en så massiv og stor grill i de lave temperaturer områder. Med

hensyn til effektivitet finder man nok ikke en bedre grill. Hvad udstyr angår har Kamado Joe Big Joe III alt hvad du har brug for, for at komme i gang. Enhver, der har bidt i det sure æble og overvundet sig til at købe grillen (kr 22699,-), får virkelig en grill der lover årtiers grill-sjov! Jeg er bestemt lidt forelsket i min store røde ven!

Endnu et plus er at Kamado Joe yder livsvarig garanti på deres keramiske dele, så længe den oprindelige køber ejer grillen.



Culottesteg på BigJoe 3

<https://boensen.com/kamado-joe-classic-ii-keramikgrill-test/>