

KAMADO JOE CLASSIC II - KERAMIKGRILL TEST

Kamado Joe er en af de Keramikgrill har efterhåndet fundet vejen hjem til Danmark og etableret sig i den Danske grill scene de seneste år. De er ved at være blandt de mest eftertragtede og populære grill på markedet. Jeg tog et nærmere kig på Kamado Joe Ceramic Grill Classic II, fordi den adskiller sig i nogle detaljer fra sine konkurrenter.



Kamado Joe Classic 2

KAMADO JOE KERAMIKGRILL TEST

Hvorfor tester man en Kamado Joe? Der har været brugt keramiske grille i mange år og jeg har allerede haft erfaring med keramiske grills fra Monolith, Big Green Egg og Primo Grills. I princippet og driften af ??en keramisk grill er alle ens, men djævelen gemmer sig for det meste i detaljer.

Kamado Joe har været kendt på marked i nogen tid. Den første personlige kontakt

med Kamado JOE for mig var efteråret 2016 på Spoga i Köln, Europas største grillmesse. Der viste importøren mig grillen og forklarede mere præcist hvad det er der gøre deres produkt anderledes. Min interesse blev vækket, og jeg fik min i staten af April 2017 igennem den danske [Distributør Homeshop](#), som jeg nu har brugt i et lille årstid.

HVAD ER SÅ SPECIELT VED EN KERAMIK GRILL?

Men før vi tager et nærmere kig på denne Kamado Joe Classic II , lad os lige gå tilbage til de generelle egenskaberne af en keramiske grill. Keramik grill har oplevet en reel boom de seneste 5 år sådan ca. Og de bliver stadig mere og mere populær, selvom keramik grill generelt koster omkring 12000kr og op efter.

Den særlige egenskab ved en Kamado grill er dens alsidighed. I grund og grund er en keramisk grill en alt-i-en maskine, som rent faktisk gøre at mange andre grill lige pludselig bliver overflødig. Om vi snakker almindelig Madlavning, bagning, rygning og grillning er ikke noget problem i en keramik grill.

På grund af dennes massive vægtykkelse (2-3 cm keramik) og den tilhørende høje vægt, kan keramiske grille ideelt bruges til typiske low & slow grillretter, som f.eks. Pulled Pork og Beef Brisket. Keramikken gemmer på varmen i lang tid, og keramisk grill løber - når de er en gang indstillet - i mange timer konstant ved lav temperatur. Dennes Trækul forbrug er meget lavt, fordi den tveæggede keramik gemmer på varmen i meget lang tid. Men det er ikke alt lige så godt kan en keramik grill også holde til høje temperaturer som går langt over 400 ° C og dermed grille perfekte bøffer eller bage pizza.

DET SPECIELE VED KAMADO JOE

Hvis man ser efter mest populære keramik grille i den danske grill scene, vil navnene som **Big Green Egg**, **Monolith** og **Primo Grills** uundgåeligt falde. Jeg vil bestemt ikke sætte spørgsmålstegn ved disse keramik grill, de er meget gode, og de har også fortjent deres gode rygte. Især **Primo Grills** er blevet meget populær de seneste år hjem i Danmark og det ikke uden grund. Men alligevel har den ny **Kamado Joe Classic II** et par funktioner, som man ikke bør udelade at se

på, når man vælger den rigtige keramik grill. **I 2017 kom Kamado Joe med en omfattende ansigtsløft** og videreudvikling, der er imponerende.

Hvis du stiller et Big Green Egg Large sammen med en Monolith Classic og en Kamado Joe Classic II, ville man ikke kunne se den store forskel på de tre grills. Selvfølgelig er et æg grønt, den anden er sort og den tredje er rød. Formen og rammen er også lidt anderledes, men faktisk er alle tre modeller næsten identiske og meget identiske i deres funktion. Du kan nu vælge grillen ud fra din yndlingsfarve, eller du kan se på grillene i detaljer. Lige der kan Kamado Joe komme op med nogle funktioner, som ikke findes ved de fleste konkurrenter.

FORDELENE VED KAMADO JOE CLASSIC II:

- 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 25 kg låg på Kamado Joe Classic II 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 faktisk ikke at åbne låget helt. - Hvis du bruger en keramik grill regelmæssigt og ofte, vil du elske denne nye funktion! Dennes nye låg ophæng er simpelthen en Sensation!



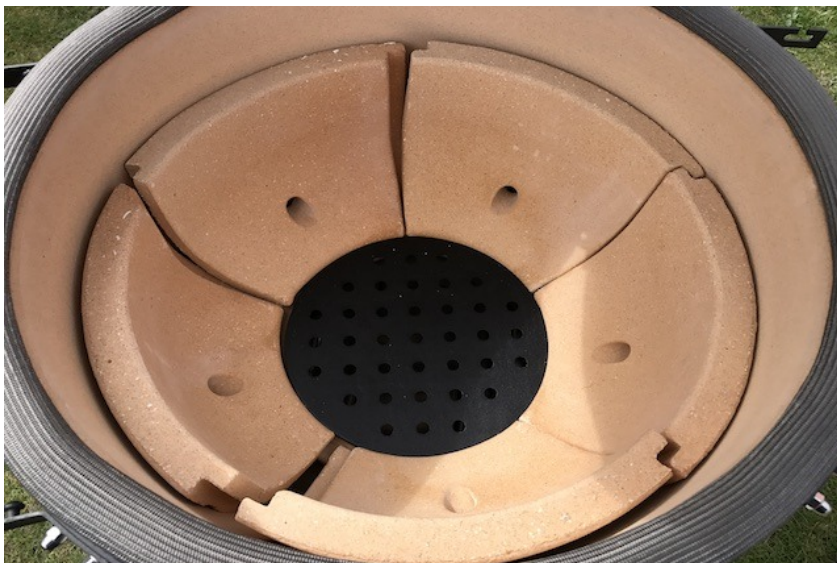


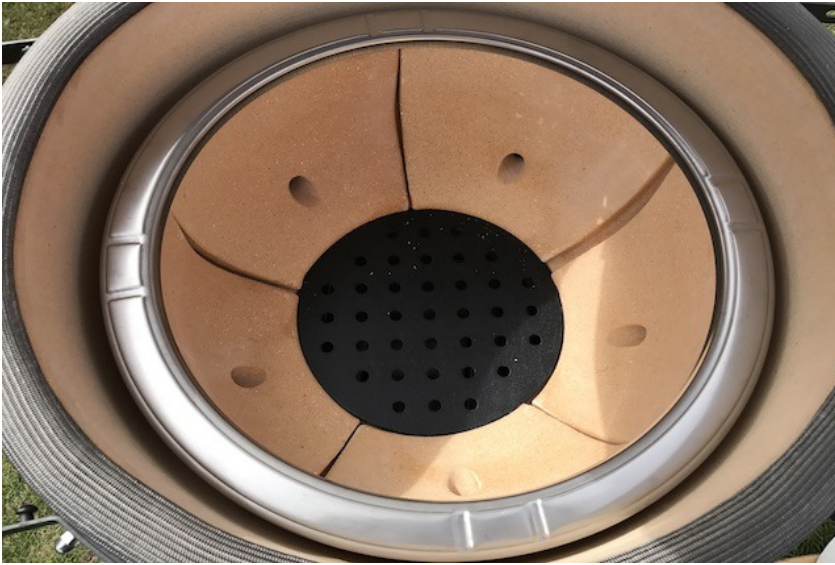
- Det nye top ventilationsventil ved en Kamado Joe, er lavet af aluminium med luftudtag foran og bagved, det ikke længer kan regne ind i grillen, du kommer heller ikke til at justere det igen, når låget åbnes. Ved de fleste andre producenter er topventilen lavet i støbejern. Her vil der før eller senere med med garanti rust...





- Fireboksen i den nye 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.





- **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, grill eller de valgfri 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.
- Nem at rengøre, takket være udtræksaskeskuffe. Asken samles som regel i bunden af ??alle keramiske grill, og du er nødt til at feje eller skrabe det ud. Kamado Joe leveres med en askeskuffe der kan trækkes ud. Asken falder i skuffen, og du kan fjerne den komplette skuffe og tømme den. Det kan ikke blive enklere og renere længere.





- Den nye Kamado Joe Grill har også et lås til låget til sikker transport, og låget klikker på plads ved lukning og kan ikke åbnes ved et uheld plus du er sikker på at den er lukker tæt.



- Derudover har Kamado Joe et meget omfattende udvalg af tilbehør. Det geniale JOE-tisserie er for eksempel en skræddersyet beslag med et rotisserie. Der er også et stort udvalg af grillriste som er lavet af rustfrit stål eller støbejern, forhøjer og grillplader (endda lavet af fedtsten).



Alt i alt er Kamado Joe Ceramic Grill et skridt foran dennes konkurrenter når vi snakker funktioner og add-ons. Især når du står og overvejer at købe en keramik grill, anbefaler jeg virkelig at være opmærksom på detaljerne. Det bedste er altid at sparke dæk, gå i butikken, løft låget og mærk hvad du går ind til.

Der er ingen dårlige keramik griller på markedet i dag. Enhederne er modne og gør alt deres arbejde. I sidste ende bestemmer ens personlige smag, eller små detaljer, tilbehør og udstyr.

SPECIFIKATIONER KAMADO JOE CERAMIC GRILL CLASSIC II:

- • Størrelse: 118 x 122 x 71 cm (BxHxD)
- • Grillområde: 46 cm diameter / 623 cm²
- • Med grillristudvidelse: 1031 cm²
- • Med to grillristsæt: 1290 cm²
- • Med grill og grillforhøjer: 0,43 m²
- • Vægt: 85 kg
- • Temperaturområde: ca. 100 ° C - +400 ° C

PRODUKTUDVALG KAMADO JOE

Udover [Classic II](#) er Kamado Joe også tilgængelig som en XL-version, der hedder [Big Joe](#). Med en diameter på 61 cm og en vægt på 113 kg er denne grill et rigtigt "**Monster**". I modsætning hertil er [Joe Junior](#) med sin 30 kg vægt næsten en mobil campinggrill. Big Joe og Classic II er også tilgængelige som "fritstående" grill, dvs. uden ben, og ideal til integration i en udendørs køkken.

KONKLUSION EFTER CA. 11 MÅNEDERS BRUG

[Kamado Joe Ceramic Grill Classic II](#) er en yderst alsidig grill, der ikke behøver at skjule sig fra dennes kendte konkurrenter. Tværtimod, takket være faceliftet i 2017, er Kamado Joe formentlig den mest gennemtænkte keramiske grill på markedet lige nu. Udstyr, brugervenlighed og håndtering sikrer begejstring. Alene dennes lette låg er et rigtigt højdepunkt.

Jeg vil virkelig stærkt anbefale alle der overvejer at købe en keramik grill i dag. At man tager ud til en forhandler der virkelig har flere modeller af forskellige producenter i udstillingen og rør ved dem løft låget, se på tilbehørs marked til de enkelte modeller. Men jeg vil næsten tro at sandsynligheden for at man vælger en Kamado grill er ret højt.

UNBOXING VIDEO KAMADO JOE classic 2

<https://www.youtube.com/watch?v=WyITTnd3vhM&feature=youtu.be>

Fremgangsmåden på Flæskesteg på en Kamado grill