



## BIG JOETISSERIE

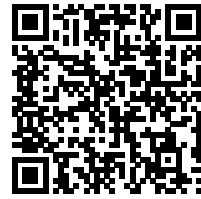
0 8 1 1 7 3 8 0 2 1 4 7 8



0 811738 021478 &gt;



Adviesprijs:  
€ 0,00



## BESCHRIJVING

De Joetisserie, gemaakt van duurzaam gegoten aluminium, maakt van de Kamado Big Joe een nieuw soort draaispit. Het vlees draait rond binnen de hoogwaardig keramische wanden van de Kamado Joe, waardoor alle sappen bewaard blijven. Het vlees krijgt een heerlijke rooksmak en blijft mals. De stille elektromotor is krachtig genoeg om het spit aan te drijven compleet met een kip, riblappen of varkensschouder tot een gewicht van 22,5 kg. De innovatieve Joetisserie heeft een opvallende wigvorm, zodat je het deksel van de Kamado kunt sluiten om de hitte optimaal vast te houden. Het robuuste spit is makkelijk te monteren en voorzien van snel instelbare vorken voor een perfect evenwicht. Door de constante, vaste draaisnelheid blijven de natuurlijke vleessappen behouden en gaart het vlees gelijkmatig.

240V met EU plug

## SPECIFICATIES

### Fysieke kenmerken

Materiaal ALUMINIUM

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig