

LE KAMADO... 4000 ANS D'HISTOIRE

Des archéologues ont découvert un grand récipient d'argile datant de 4000 ans qui était vraisemblablement l'ancêtre du Kamado qui a beaucoup évolué depuis. Il a aujourd'hui un couvercle amovible, un aérateur pour mieux contrôler la chaleur et le combustible principal est passé du bois au charbon de bois. Au Japon, le Mushikamado était un récipient rond en argile muni d'un couvercle en forme de dôme qui servait à faire cuire le riz. Le nom 'Kamado' est un terme japonais qui signifie 'four' ou 'cuisinière'. Les Américains ont adopté le mot 'Kamado' qui est devenu avec le temps le terme générique pour désigner ce type d'appareil de cuisson en céramique.

Ces appareils de cuisson sont très polyvalents. Ils sont non seulement utilisés pour griller et fumer les aliments, mais également pour cuire aisément de la pizza, du pain et des biscuits. Leur excellente rétention de la chaleur leur permet d'atteindre et de maintenir des températures élevées par un contrôle précis de circulation d'air grâce aux aérateurs supérieur et inférieur. Les températures élevées sont idéales pour la cuisson rapide des hamburgers et des saucisses alors qu'une basse température permet de cuire de plus grosses pièces de viande pendant plus longtemps. Il est aussi possible d'ajouter des copeaux de bois ou même des copeaux de bois aromatisés pour rendre les viandes encore plus savoureuses. Détendezvous et profitez de votre Kamado Viemoi. Que ce soit pour saisir, cuire, rôtir ou même fumer vos aliments. votre Kamado Viemoi saura vous





Facile à allumer, utilise du charbon de bois



Réduit la quantité de charbon de bois nécessaire en comparaison à un fumoir conventionnel



Permet de saisir rapidement ou bien de cuire lentement



Les aliments conservent leurs jus et sont **plus goûteux**



Les aliments ont un arôme de bois savoureux



Permet des heures de cuissons ou de fumage à basse température



Prévient les flambées soudaines



Produit peu de cendre donc facile d'entretien

LE KAMADO VIEMOI : UN OUTIL VERSATILE ET COMPLET

VOUS POUVEZ **CUIRE**



VOUS POUVEZ **GRILLER**



VOUS POUVEZ **RÔTIR**



VOUS POUVEZ **FUMER**





OUTIL À COPEAUX DE BOIS POUR FUMAGE

Le KAMADO VIEMOI dispose d'une ouverture qui permet d'ajouter facilement des copeaux de bois pour fumage et ce, sans avoir à déplacer les aliments ou la grille de cuisson





Le **KAMADO 13" VIEMOI MINI** est un Kamado de table qui peut être transporté. Son diamètre de 13" le rend pratiquement indispensable pour le camping, le VR ou le taigating. Sa grille de cuisson de 89 p² permet de cuire 2 à 3 grillades à la fois. C'est un choix pratique pour les gens actifs amateurs de bonnes bouffes.

13"

VIEMOI KAMADO MINI









CARACTÉRISTIQUES

Chapeau d'évacuation :

Fonte

Poignée : Bambou

Grille de cuisson :

Acier Inoxydable

Cuvette et anneau : Céramique de type Mullite

Dôme et base :

Céramique de type Mullite

Support:

Acier sans roues

DIMENSIONS ET POIDS

Diamètre :

12.6 po/32 cm

Grille de cuisson :

10.7 po/27 cm

Surface de cuisson :

89 po²/574 cm²

Hauteur:

13.6 po/34.5 cm

Dimension assemblé (L \times P \times H) :

13.8 x 16 x 21.7 po 35 x 40.5 x 55 cm

Poids:

53 lb/27 kg





VIEMOI KAMADO KAMADO MOYEN









Le KAMADO 18" VIEMOI MOYEN est un Kamado sur chariot relativement compact permettant d'utiliser toutes les options offertes par Viemoi. Il est idéal pour la galerie, le patio ou les espaces restreints, ce qui en fait un choix populaire. Son chariot robuste en acier Inoxydable est muni de roues verrouillables.

CARACTÉRISTIQUES

Chapeau d'évacuation : Fonte

Tablettes et poignées : Bambou

Grille de cuisson: Acier Inoxydable

Cuvette et anneau : Céramique de type Mullite

Dôme et base : Céramique de type Mullite

Support et chariot : Acier Inoxydable

DIMENSIONS ET POIDS

Diamètre :

18 po/45.7 cm

Grille de cuisson : 15.1 po/38.3 cm

Surface de cuisson :

179 po²/1154 cm²

Hauteur:

31.3 po/79.5 cm

Dimension assemblé $(L \times P \times H)$: 47.6 x 25.7 x 42.5 po

121 x 65.5 x 108 cm

Poids: 141 lb/64 kg





Le KAMADO 21" VIEMOI LARGE est notre modèle le plus populaire. Sa cuve épaisse emprisonne l'humidité et la fumée à n'importe quelle température permettant des aliments juteux et goûteux cuits à la perfection. Ses Tablettes en Bambou résistent au intempéries et peuvent être repliés ou remisés si nécéssaire.

21 VIEMOI

KAMADO LARGE









CARACTÉRISTIQUES

Chapeau d'évacuation : Fonte

Tablettes et poignées : Bambou

Grille de cuisson: Acier Inoxydable

Cuvette et anneau : Céramique de type Mullite

Dôme et base :

Céramique de type Mullite

Support et chariot : Acier Inoxydable

DIMENSIONS ET POIDS

Diamètre :

21.7 po/55 cm

Grille de cuisson :

18.4 po/46.7 cm

Surface de cuisson :

265 po²/1709 cm²

Hauteur:

35.8 po/91 cm

Dimension assemblé $(L \times P \times H)$:

51.2 x 28.7 x 48 po

130 x 73 x 122 cm

Poids:

117 lb/77 kg





23.5"

VIEMOI KAMADO X-LARGE









Le KAMADO 23.5" VIEMOI X LARGE est notre plus gros modèle ce qui en fait un choix privilégié pour les familles nombreuses ou pour les groupes. Sa surface de cuisson en acier inoxydable de 323 po² permet la cuisson de grosses pièces de viande. Il est aussi muni d'un chariot robuste en acier inoxydable équipé de roues à déplacement facile. Il peut être équipé avec le système de grilles à plusieurs étages Viemoi pour maximiser sa capacité.

CARACTÉRISTIQUES

Chapeau d'évacuation : Fonte

Tablettes et poignées : Bambou

Grille de cuisson : Acier Inoxydable

Cuvette et anneau : Céramique de type Mullite

Dôme et base :

Céramique de type Mullite

Support et chariot : Acier Inoxydable

DIMENSIONS ET POIDS

Diamètre :

23.5 po/59.9 cm

Grille de cuisson : 20.4 po/51.8 cm

Surface de cuisson : 323 po²/2083 cm²

Hauteur:

35.8 po/91 cm

Dimension assemblé (L x P x H): 52.8 x 31.9 x 48 po

134 x 81 x 122 cm

Poids:

222.7 lb/101 kg





Daniel Jordan Pres. Mascouche Qc J7L 1M2

Salle de montre sur RDV

514-239-8744

info@distributiondwp.com www.distributiondwp.com