

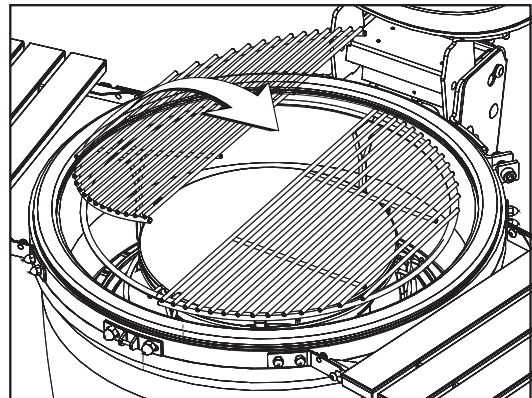
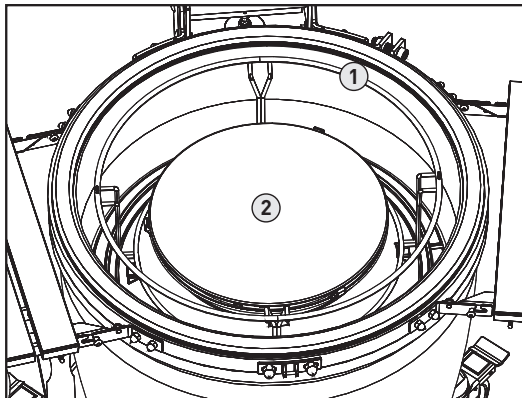
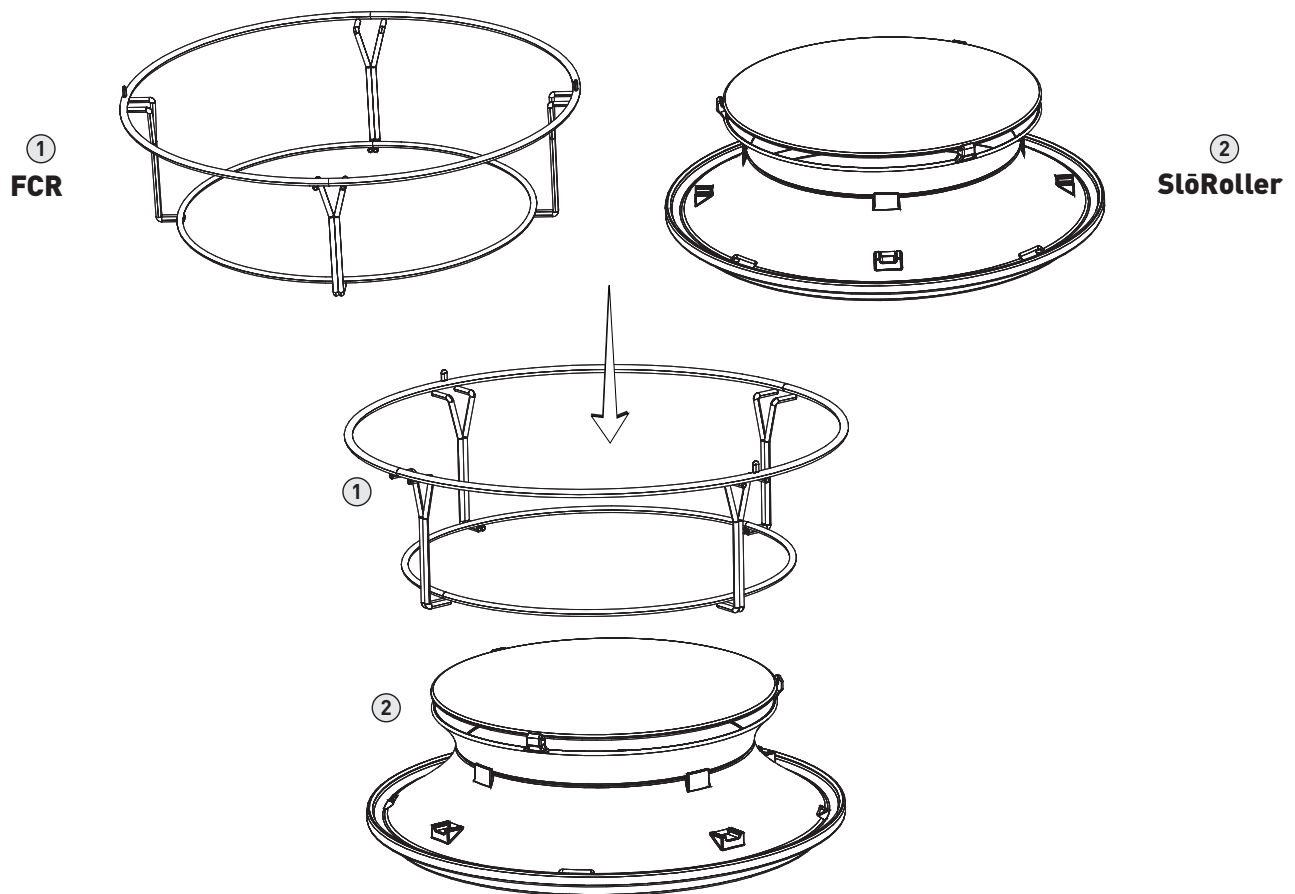
Meet Your SlōRoller

WHAT IS IT?

Crafted from unrivaled innovation, the SlōRoller transforms a Kamado Joe® into one of the world's most optimal smokers. By distributing smoke in rolling, recirculating waves, the SlōRoller surrounds food in clouds of decadent smoke while evenly distributing heat, resulting in enhanced flavor and reduced hot spots. Discover endless versatility for your Kamado Joe® charcoal grilling experience.

HOW TO USE IT?

Only use the SlōRoller when you are smoking in your Kamado Joe®. The SlōRoller is only intended for cooks at temperatures between 150F(65C) and 300F(149C). Using the SlōRoller at temperatures above 300F(149C) can result in damage to your product. Easily insert by removing the Divide & Conquer Rack and replace it with the SlōRoller, FCR and cooking grates.



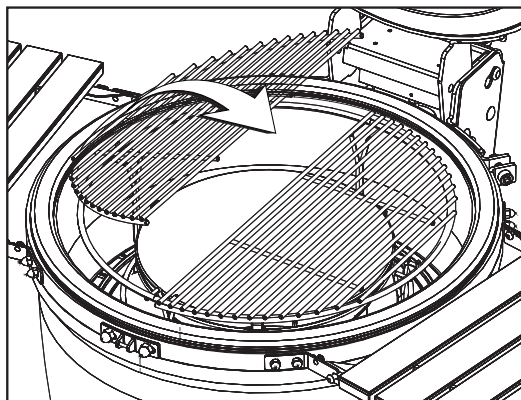
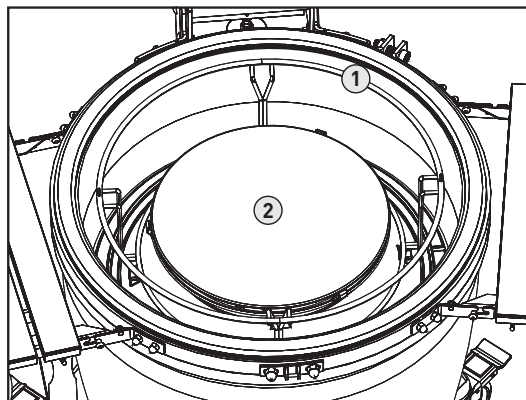
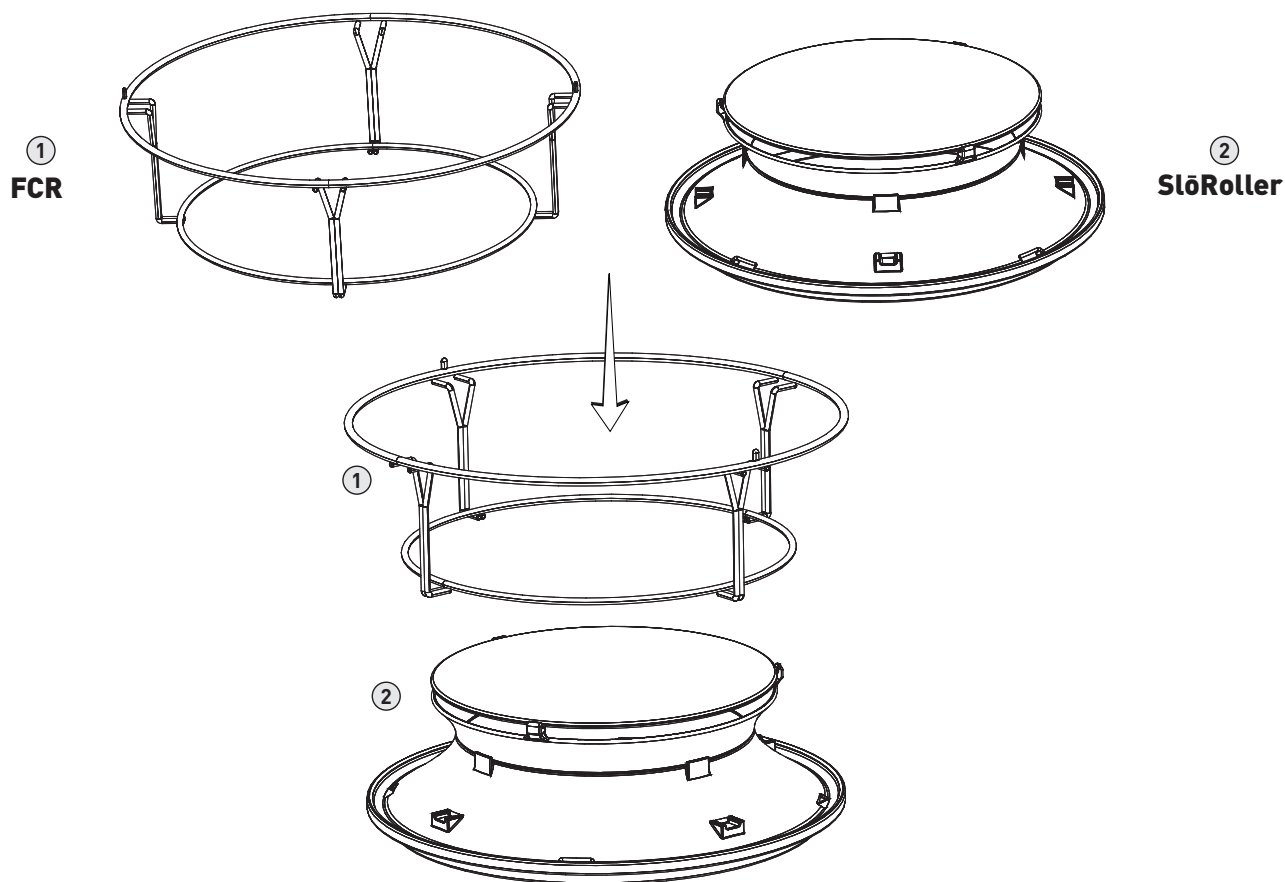
Rencontrez votre SlōRoller

DE QUOI S'AGIT-IL?

Issu d'une innovation inégalée, le SlōRoller transforme le Kamado Joe® pour en faire l'un des fumoirs les plus optimaux au monde. En distribuant la fumée en vagues qui recirculent, le SlōRoller entoure les aliments de nuages d'une fumée alléchante tout en répartissant uniformément la chaleur, ce qui permet d'améliorer la saveur et de réduire les points chauds. Découvrez une polyvalence infinie pour votre expérience de cuisson au charbon Kamado Joe®.

COMMENT L'UTILISER?

N'utilisez le SlōRoller que lorsque vous faites fumer des aliments dans votre Kamado Joe®. Le SlōRoller est uniquement destiné pour faire cuire des aliments à des températures situées entre 150 °F (65 °C) et 300 °F (149 °C). L'utilisation du SlōRoller à des températures supérieures à 300 °F (149 °C) peut causer des dommages à votre produit. Vous pouvez l'insérer facilement en retirant la grille Divide & Conquer et en la remplaçant par le SlōRoller et les grilles de cuisson (voir étape 7).



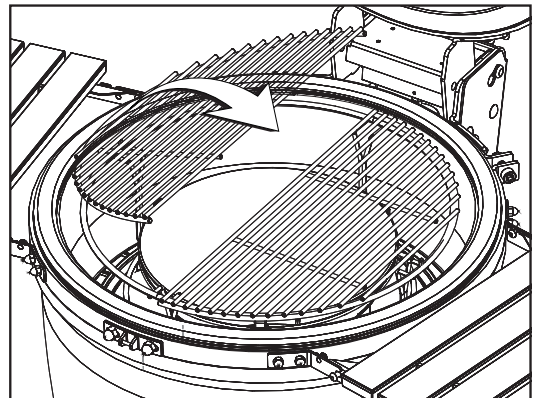
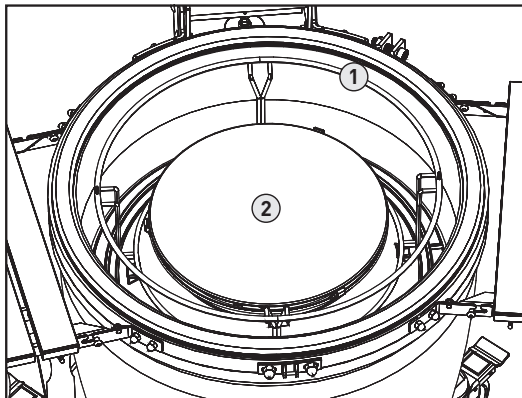
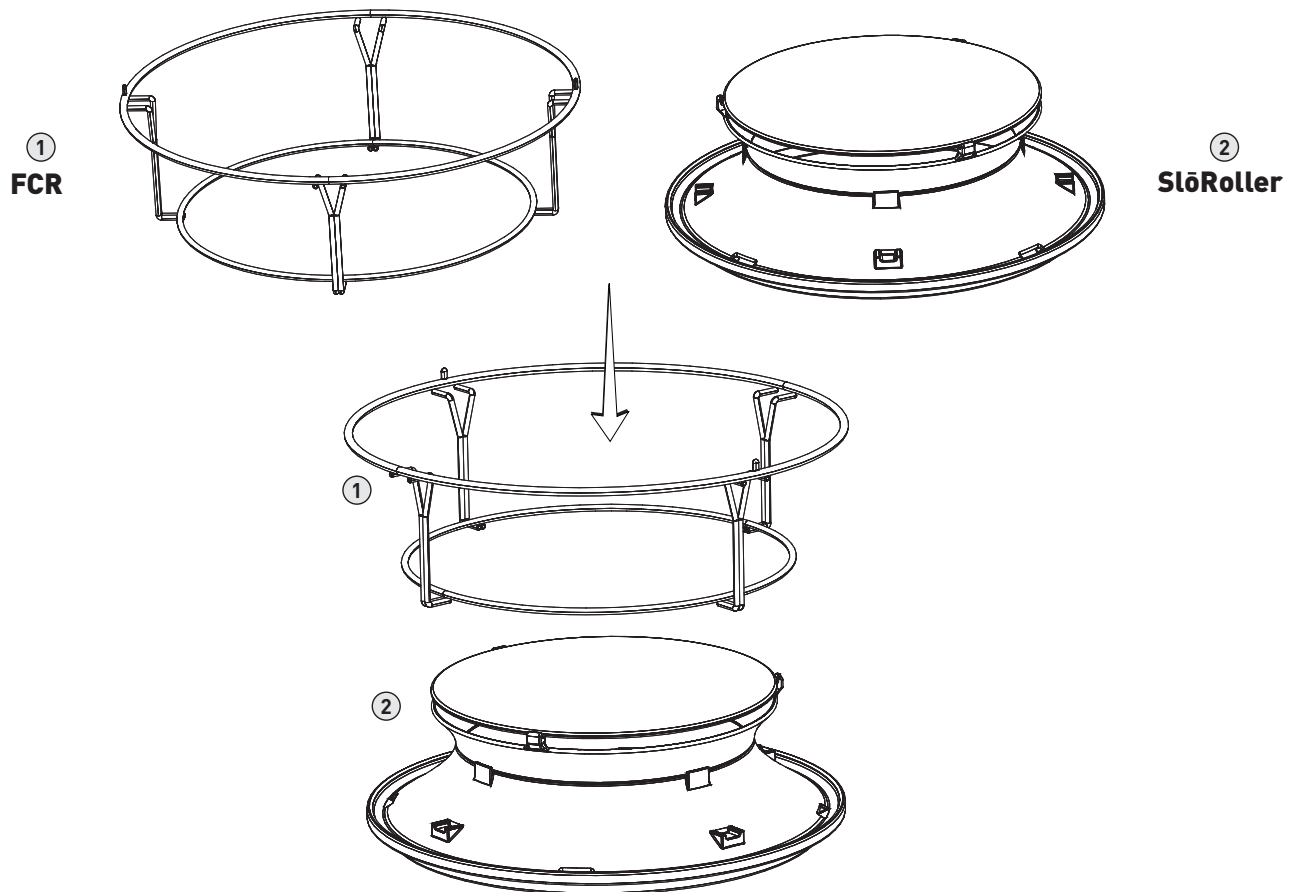
Conoce a tu SlōRoller

¿QUÉ ES?

Creado a partir de una innovación sin igual, el SlōRoller transforma un Kamado Joe® en uno de los ahumadores más óptimos del mundo. Al distribuir el humo en ondas de recirculación envolventes, el SlōRoller rodea la comida en nubes de humo decadente mientras distribuye uniformemente el calor, lo que resulta en un mejor sabor y en la reducción de puntos calientes. Descubra una infinita versatilidad para su experiencia con la parrilla de carbón Kamado Joe®.

¿CÓMO USARLO?

Sólo utilice el SlōRoller cuando esté ahumando en su Kamado Joe®. El SlōRoller sólo está pensado para cocinar a temperaturas de entre 150 °F (65 °C) y 300 °F (149 °C). El uso del SlōRoller a temperaturas superiores a 300 °F (149 °C) puede resultar en daños a su producto. Inserte fácilmente quitando la rejilla Divide & Conquer y reemplácela con el SlōRoller y las rejillas de cocción (ver paso 7).



KAMADOJOE®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJDen Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com