Kamado Joe เปิดตัวเตาปิ้งย่างรุ่นใหม่ พร้อมนวัตกรรม “SloRoller”

Kamado Joe ผู้ผลิตเตาปิ้งย่างเซรามิกนวัตกรรมใหม่ เปิดตัวเตาปิ้งย่างแบบคามาโดะสองรุ่น ได้แก่ Classic III และ Big Joe III ที่หลายคนตั้งตารอ โดยเป็นเตาซีรีส์แรกที่มาพร้อมนวัตกรรม Hyperbolic Smoke Chamber ที่เรียกว่า “SloRoller” ซึ่งพัฒนาโดยคณะนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยฮาร์วาร์ด นวัตกรรมนี้จะช่วยรมควันอาหารให้หอมและกระจายความร้อนอย่างทั่วถึงด้วยการปรับแรงดันภายในเพื่อให้อากาศไหลเวียนอย่างเหมาะสมที่สุด

เตารุ่น Classic III (ราคาปลีกแนะนำ: 1,599 ดอลลาร์สหรัฐ) และ Big Joe III (ราคาปลีกแนะนำ: 2,399 ดอลลาร์สหรัฐ) จะวางจำหน่ายผ่านตัวแทนทั่วโลก

คุณบ็อบบี เบรนแนน ซีอีโอบริษัท Kamado Joe กล่าวว่า “เราท้าทายตัวเองตลอดเวลาเพื่อสร้างสรรค์เตาปิ้งย่างที่ดีที่สุด และเตาซีรีส์ III ก็เป็นหนึ่งในนั้น เราใช้วัสดุที่ดีที่สุด องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ระดับโลก และจับมือกับพาร์ทเนอร์ชั้นนำทั่วโลก เพื่อนำเสนอเตาปิ้งย่างเซรามิกที่เหนือกว่าใครในตลาด ผลิตภัณฑ์ของเราไม่ใช่แค่ใหม่เท่านั้น แต่ยังดีกว่าด้วย”

“SloRoller” นวัตกรรม Hyperbolic Smoke Chamber

ด้วยเทคโนโลยีที่ไม่เคยใช้มาก่อนในอุตสาหกรรมปิ้งย่าง SloRoller ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ที่พัฒนาโดย Desora คณะนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยฮาร์วาร์ด เพื่อเปลี่ยนเตาคามาโดะให้กลายเป็นเตารมควันที่มีประสิทธิภาพสูงสุดในโลก เทคโนโลยี Hyperbolic ช่วยเปลี่ยนรูปแบบการไหลเวียนของอากาศภายในเตา ทำให้ควันหมุนวนรอบอาหารนานกว่าเตาทั่วไป 5-20 เท่า การกระจายควันและความร้อนแบบหมุนเป็นวงกลมทำให้อาหารถูกรมควันอย่างเต็มที่และมีการกระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมอ ส่งผลให้อาหารมีรสชาติดีขึ้นและลดจุดที่ร้อนเกินไปได้ถึง 80%

เตารุ่นใหม่มาพร้อมนวัตกรรมใหม่มากมาย

เตารุ่น Classic III และ Big Joe III มาพร้อมตัวเตาที่มีความหนาและชั้นเคลือบกันความร้อนที่ช่วยกักเก็บควันและความชุ่มฉ่ำของอาหารในทุกอุณหภูมิ ส่วนโดมด้านบนก็เปิดได้ง่าย มีบานพับแบบถ่วงน้ำหนัก Air Lift Hinge และช่องระบายอากาศด้านบน Kontrol Tower ด้านพื้นผิวสำหรับวางอาหารในเตามีขนาดใหญ่และทำจากสเตนเลสสตีลเกรด 304 นอกจากนั้นเตาทั้งสองรุ่นยังมาพร้อม Divide & Conquer(R) Flexible Cooking System ตะแกรงปิ้งย่างสามชั้นและตะแกรงถ่าน, เตาไฟ Advanced Multi-Panel FireBox, ชั้นวางด้านข้างทำจากอลูมิเนียมเคลือบกัน

ความร้อน, ล้อเข็นโลหะสุดทนทาน และลิ้นชักเก็บขี้เถ้าที่ทำความสะอาดง่าย

นอกจากการเปิดตัวเตาปิ้งย่างรุ่นใหม่แล้ว Kamado Joe ยังนำเสนออุปกรณ์เสริมคุณภาพเยี่ยมอีกมากมาย เช่น DoJoe ที่วางพิซซ่าลักษณะคล้ายพลั่ว ซึ่งจะเปลี่ยนเตาทั้งสองรุ่นให้กลายเป็นเตาอบพิซซ่าประสิทธิภาพสูงสำหรับทำพิซซ่าแสนอร่อย

สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเทคโนโลยีและดีไซน์เบื้องหลัง SloRoller รวมถึงผลิตภัณฑ์ใหม่ล่าสุดของ Kamado Joe ได้ที่ kamadojoe.com

เกี่ยวกับ KAMADO JOE

Kamado Joe จากเมืองแอตแลนตา รัฐจอร์เจีย สหรัฐอเมริกา เดินหน้าพัฒนาเตาแบบเอเชียโบราณ “คามาโดะ” สู่ความสมบูรณ์แบบ บริษัทภูมิใจที่ได้เติมเต็มความทันสมัยให้กับเตาโบราณด้วยงานฝีมืออันประณีต คุณสมบัติอันชาญฉลาด อุปกรณ์เสริมที่ทันสมัย รวมถึงตะแกรงและที่วางอาหารหลายรูปแบบ การเปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ๆอย่างต่อเนื่องทำให้ Kamado Joe ยังคงเป็นผู้นำในการขับเคลื่อนนวัตกรรมการทำอาหารกลางแจ้งต่อไป

เกี่ยวกับ DESORA

Desora ก่อตั้งขึ้นโดยนักศึกษาและคณาจารย์จากมหาวิทยาลัยฮาร์วาร์ด โดยมีเป้าหมายในการบุกเบิกนวัตกรรมการทำอาหารใหม่ๆ โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ และผลการศึกษาที่ได้รับการพิสูจน์แล้ว เพื่อช่วยให้ทุกคนเข้าถึงการทำอาหารและทำอาหารได้อย่างสมบูรณ์แบบ ผลิตภัณฑ์คุณภาพของ Desora ประกอบด้วย iKamand และ SloRoller สำหรับเตาปิ้งย่างรุ่น ProJoe, Classic III และ Big Joe III ของบริษัท Kamado Joe

ติดต่อ: Zarina Cheves โทร. 706-256-3859 อีเมล: zcheves@masterbuilt.com

รูปภาพ – https://mma.prnewswire.com/media/838039/KJ_Big_Joe_III.jpg
รูปภาพ – https://mma.prnewswire.com/media/838040/DoJoe.jpg
รูปภาพ – https://mma.prnewswire.com/media/838041/KAMADO807.jpg
รูปภาพ – https://mma.prnewswire.com/media/838042/KJ_Classic_III_Lifestyle.jpg
โลโก้ – https://mma.prnewswire.com/media/838099/Kamado_Joe_Logo.jpg