



ChefBBQ : le Kamado le plus complet du marché

2026
Kamado

Master



A propos

ChefBBQ est née de la passion d'un homme pour le feu et la cuisine en plein air. José, fondateur de Jade Cheminée et installateur de poêles à bois depuis plus de dix ans, maîtrise les flammes au quotidien et cultive depuis toujours l'amour de la bonne table. Lassé de devoir multiplier les accessoires pour profiter pleinement de son kamado, il a imaginé les kits Kamado ChefBBQ : des kamados haut de gamme, robustes et performants, accompagnés d'une gamme d'accessoires ultra complète réunie dans un seul pack, pour offrir une expérience de cuisson extérieure sans compromis.



QU'EST CE QU'UN KAMADO?

Le kamado est bien plus qu'un simple barbecue : c'est l'héritage millénaire du four en céramique asiatique revisité pour les passionnés de cuisine extérieure. Grâce à sa structure épaisse en céramique, il accumule la chaleur, la diffuse uniformément et garantit une maîtrise exceptionnelle des températures.



Contrairement aux barbecues traditionnels, il fonctionne comme un véritable four fermé, offrant puissance, précision et stabilité. Capable d'atteindre des températures très élevées pour saisir parfaitement une viande ou de maintenir une cuisson lente pendant des heures, le kamado transforme chaque préparation en expérience culinaire. Authentique, performant et polyvalent, il incarne l'art du feu dans sa forme la plus aboutie.



PRINCIPE & FONCTIONNEMENT

Grâce à son fonctionnement ingénieux basé sur la circulation naturelle de l'air entre l'entrée basse et la sortie haute, le kamado offre un contrôle précis de la température, du fumage aux cuissons à très haute intensité. En ajustant les arrivées d'air, vous passez d'une cuisson basse température à une saisie parfaite façon steakhouse ou à une pizza croustillante en quelques minutes.



Véritable cuisine extérieure tout-en-un, il permet de griller, rôtir, fumer, cuire au four ou mijoter avec une stabilité thermique exceptionnelle et une consommation maîtrisée de charbon. Sa céramique épaisse emmagasine la chaleur et la restitue de manière homogène pour des résultats toujours réguliers et savoureux. Polyvalent, puissant et précis, le kamado s'adapte à toutes vos envies culinaires avec une facilité déconcertante.



TABLETTE EN TECK

Les tablettes rabattables de notre Kamado ont été conçues pour allier praticité et robustesse au quotidien. Elles offrent un espace confortable pour poser vos plats et ustensiles pendant la cuisson, en gardant tout à portée de main. Fabriquées en teck, un bois naturellement résistant adapté à l'extérieur, elles supportent les variations de température et l'humidité sans se dégrader. La poignée du Kamado est réalisée dans le même matériau, assurant solidité, durabilité et élégance.

POIGNEE PERSONNALISABLE

Parce qu'un Kamado peut aussi devenir un cadeau d'exception, nous offrons la personnalisation gratuite de la poignée. Vous pouvez y faire graver le texte de votre choix : un prénom, un nom de famille, une date ou le nom de votre marque. Cette gravure apporte une touche unique et personnelle, idéale pour surprendre un proche ou simplement pour affirmer votre propre signature culinaire. Un détail élégant qui rend votre Kamado véritablement unique.



JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN FIBRE DE VERRE

L'étanchéité est essentielle au bon fonctionnement d'un Kamado, car elle permet de conserver la chaleur et de contrôler précisément la température. Les joints, exposés à de fortes chaleurs et aux ouvertures répétées du couvercle, sont naturellement des pièces d'usure. Nous avons donc choisi un joint en fibre de verre, plus résistant et plus durable, afin de garantir une étanchéité optimale et des performances constantes dans le temps.

CORPS DE CHAUFFE EN CORDIÉRITE

Le corps de chauffe de notre Kamado est conçu en cordiélite, un matériau reconnu pour sa résistance exceptionnelle aux hautes températures et aux chocs thermiques. Utilisée notamment dans les fours professionnels et les pierres à pizza, la cordiélite emmagasine la chaleur et la restitue de manière homogène, garantissant des cuissons régulières et parfaitement maîtrisées. Solide, stable et performante, la cordiélite est le choix idéal pour exploiter tout le potentiel de votre Kamado et sublimer chaque préparation.

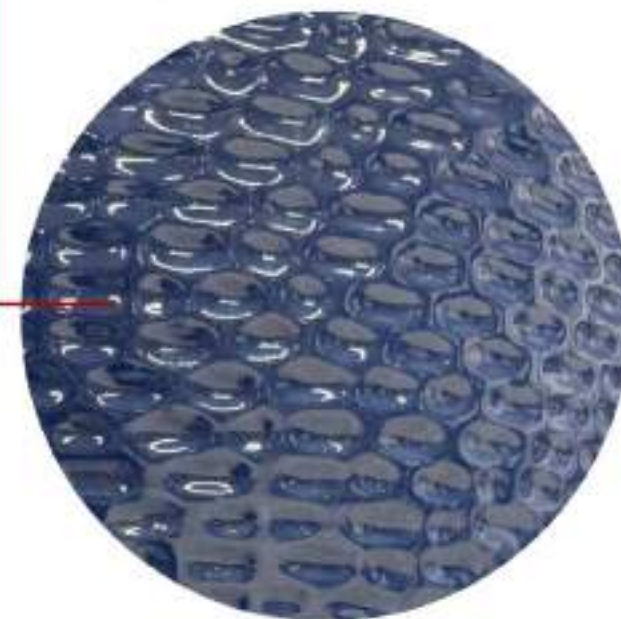


CHARIOT RENFORCÉ AVEC TABLETTE ACIER

Pour faciliter son déplacement, notre Kamado est monté sur un chariot robuste équipé de roulettes solides, dont deux avec système de frein pour garantir une parfaite stabilité une fois en place. Vous pouvez ainsi le déplacer aisément sur votre terrasse ou dans votre jardin, puis le bloquer en toute sécurité pendant la cuisson. Le chariot intègre également une tablette inférieure en acier, idéale pour ranger les accessoires. Entièrement renforcé, il a été conçu pour supporter le poids du Kamado et assurer une résistance maximale dans le temps.

REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE ÉMAILLÉE

En plus de ses performances thermiques exceptionnelles, notre Kamado se distingue par un revêtement extérieur de haute qualité, conçu pour résister aux intempéries, aux UV et aux variations de température. Son émailage durable protège la céramique tout en conservant l'intensité et la profondeur des couleurs dans le temps. Disponible en noir, rouge, bleu ou vert. Élégant, résistant et facile d'entretien, son revêtement allie esthétique et durabilité pour sublimer votre espace extérieur année après année.



A large green ceramic Kamado grill stands on a stone patio. To its left is a wooden plancha and a black grill. In front of it is a wire basket filled with charcoal. The background shows a coastal landscape with olive trees and a sea view. A large white triangle graphic is overlaid on the right side of the image.

LES ACCESSOIRES

A wooden plancha accessory, which is a flat, rectangular grilling surface, is shown next to the grill.

PLANCHA DEMI FONTE

Faire un barbecue ne se limite pas à griller sur flamme vive. Notre Kamado intègre une demi-grille en fonte permettant une cuisson façon plancha, idéale pour poissons, légumes ou fruits de mer. La fonte emmagasine la chaleur et la restitue pour une cuisson précise et savoureuse.

A round stainless steel grill accessory is shown next to the grill.

GRILLE EN INOX

Notre Kamado est équipé de deux grilles en inox, résistantes et durables dans le temps. Une grille ronde permet d'utiliser toute la surface pour griller, tandis qu'une grille demi-ronde se place à côté de la plancha pour cuisiner simultanément en mode grill et plancha.

A charcoal basket accessory, which is a wire mesh basket used for holding charcoal, is shown next to the grill.

PANIER A CHARBON

Équipé d'un panier à charbon divisible en deux, ce Kamado s'adapte à toutes les envies de cuisson. Remplissez-le entièrement pour une longue session ou utilisez seulement une moitié afin d'économiser le charbon lors d'une grillade rapide.

A pizza stone accessory, which is a flat, rectangular stone used for baking pizza, is shown next to the grill.

PIERRE À PIZZA

Offrez-vous la pizza parfaite directement sur votre terrasse. Grâce à la pierre à pizza incluse et aux hautes températures atteintes par le Kamado, vous obtenez une pâte croustillante, dorée et délicieusement parfumée au feu de bois, comme dans une véritable pizzeria.

A protective cover accessory, which is a black, weather-resistant cover for the grill, is shown next to the grill.

HOUSSE DE PROTECTION

Protégez efficacement votre équipement grâce à la housse de protection adaptée. Conçue pour résister aux intempéries, à l'humidité et aux UV, elle permet de laisser le Kamado à l'extérieur toute l'année en toute sérénité.



LE PETIT BOUCHON



CARACTERISTIQUES

Couverts : 2 à 4 personnes
Grille de cuisson en inox
Thermomètre en inox
Sortie de fumée en fonte
Poignée en teak massif
Cuve en céramique pour charbons
Grille à trous en fonte pour charbon
Pierre à Pizza : Ø 20,5 cm
Notice de montage et d'utilisation



PRESENTATION

Compact, élégant et puissant, Le Petit Bouchon 13" est le compagnon idéal des petits espaces sans compromis sur la performance.

Grâce à sa conception en céramique, il conserve parfaitement la chaleur et assure une cuisson homogène. Que vous souhaitiez marquer une belle côte de bœuf, rôtir des légumes ou préparer une cuisson lente et fondante, il s'adapte à toutes vos envies avec précision.

Prêt en un temps record, il atteint 180 °C en moins de 10 minutes, pour passer rapidement de l'allumage à l'assiette. Facile à prendre en main, aussi bien pour les débutants que pour les passionnés, Le Petit Bouchon offre un contrôle précis de la température et une maîtrise totale de vos cuissons.





LE NOMADE



CARACTERISTIQUES

Couverts : 4 à 6 personnes
Grille de cuisson en inox
Thermomètre en inox
Sortie de fumée en plastique
Poignée en teak massif
Cuve en céramique pour charbons
Grille à trous en fonte pour charbon
Pierre à Pizza : Ø 20,5 cm
Notice de montage et d'utilisation



PRESENTATION

Compact, élégant et facile à emporter, le Nomade 15" de la gamme Chef Barbecue concentre toute la puissance d'un véritable kamado dans un format pratique et polyvalent. Idéal pour 4 à 6 personnes, il se transporte et se pose sur une table ou un meuble grâce à son support.

Sa conception en céramique assure une excellente rétention de chaleur et une cuisson homogène. Équipé d'un thermomètre intégré, d'une sortie de fumée pour un réglage précis de l'air, d'un joint en fibre de verre pour une parfaite étanchéité et d'une poignée en teak élégante, il allie performance et finition soignée.

Livré avec sa pierre à pizza, le Nomade permet de griller, rôtir, fumer ou cuire à haute température avec maîtrise. Un kamado compact, solide et multifonction, prêt à sublimer chaque moment gourmand.





LE BISTROT



CARACTERISTIQUES

- Couverts : 6 à 8 personnes
- Grille de cuisson en inox
- Thermomètre en inox
- Sortie de fumée en plastique
- Poignée en teak massif
- Tablettes en teak massif
- Cuve en céramique pour charbons
- Grille à trous en fonte pour charbon
- Pierre à Pizza : Ø 28 cm



PRESENTATION

Le Bistrot 19" est le kamado parfait pour ceux qui veulent voir plus grand. Conçu pour régaler 6 à 8 personnes, il offre toute la puissance et la précision de la cuisson en céramique, avec un contrôle optimal de la température grâce à son thermomètre intégré et à sa gestion fine de l'air.

Ses deux tablettes en teck apportent confort et élégance, tandis que son châssis solide sur quatre roulettes, avec plateau inférieur pour le charbon, assure stabilité et praticité au quotidien. Disponible en noir, vert, bleu, rouge ou gris, il s'intègre avec style dans tous les extérieurs.

Grillades, plancha, rôtis ou pizzas : le Bistrot est polyvalent, performant et terriblement séduisant. Un kamado complet, pensé pour transformer chaque repas en véritable moment de plaisir.





PRESENTATION

Le Gourmet 22 pouces est un kamado conçu pour les véritables passionnés de barbecue. Avec son large espace de cuisson, il permet de griller, fumer, rôtir, cuire à basse température ou préparer des pizzas avec une précision remarquable.

Sa cuve en céramique garantit une excellente conservation de la chaleur, tandis que ses tablettes latérales, son thermomètre intégré et sa gestion précise de l'air offrent un contrôle total. Les charnières renforcées et réglables assurent un confort d'ouverture optimal, et le système de verrouillage renforce l'étanchéité et la sécurité.

Polyvalent, robuste et élégant, le Gourmet 22 pouces est l'outil idéal pour épater vos convives et sublimer chaque cuisson.

CARACTERISTIQUES

Couverts : 10 à 12 personnes
Grille de cuisson en Fonte
Grille 50/50 Grill et Plancha
Thermomètre en inox
Grille en
Sortie de fumée en plastique
Poignée en teak massif
Tablettes en teak massif
Cuve en céramique pour charbons
Pierre à Pizza : Ø36 cm





LE GASTRONOME



CARACTERISTIQUES

Couverts : 12 à 14 personnes
Grille de cuisson en Fonte
Grille 50/50 Grill et Plancha
Thermomètre en inox
Grille en inox
Sortie de fumée en plastique
Poignée en teak massif
Tablettes en teak massif
Cuve en céramique pour charbons
Pierre à Pizza : Ø36 cm



PRESENTATION

Le Gastronome 24 pouces est le kamado qui transforme véritablement la cuisine en extérieur. Avec son format généreux, il offre un espace de cuisson idéal pour recevoir famille et amis tout en gardant une parfaite maîtrise des préparations. Ni trop grand, ni trop compact, il représente l'équilibre parfait pour cuisiner confortablement et en quantité.

Sa présence élégante sublime immédiatement une terrasse ou un jardin. Plus qu'un barbecue, il devient un point central, un lieu de rassemblement où l'on partage, où l'on crée des souvenirs. Sa cuve en céramique garantit une chaleur intense et stable, parfaite pour griller, fumer, rôtir ou cuire à basse température avec précision.

Pensé pour les amateurs exigeants, il allie puissance, polyvalence et esthétique. Il ne se contente pas de cuire : il met en scène vos repas et fait de chaque moment en extérieur une expérience conviviale et mémorable.





L'ÉTOILÉ



CARACTERISTIQUES

Couverts : 12 à 14 personnes
Grille de cuisson en Fonte
Grille 50/50 Grill et Plancha
Thermomètre en inox
Grille en inox
Sortie de fumée en plastique
Poignée en teak massif
Tablettes en teak massif
Cuve en céramique pour charbons
Pierre à Pizza : Ø42 cm

PRESENTATION

L'Étoilé 27 pouces est le kamado des grandes ambitions. Avec son diamètre impressionnant, il permet de cuisiner pour de larges tablées et de recevoir sans limite. Sa présence massive et élégante ne passe pas inaperçue sur une terrasse : il attire les regards et impose le respect.

Sa cuve en céramique offre une puissance et une stabilité thermique remarquables, idéales pour griller de grandes pièces, fumer longuement ou enchaîner les pizzas. Tablettes pratiques, contrôle précis de la température, charnières renforcées et verrouillage sécurisé complètent un ensemble pensé pour la performance.

L'Étoilé 27 pouces, c'est le kamado spectaculaire qui transforme chaque réception en véritable show culinaire.

