



SHICHIRIN & KAMADO

BBQ ACCESSORI, CARBONE PREMIUM

YAKINIKU® KAMADO

ORIGINAL JAPANESE GRILL

I Kamados hanno una tradizione millenaria in Asia e sono caratterizzati dal loro particolare design e funzionalità. Sono perfettamente adatti a tutti i tipi di cottura, dalla cottura lenta (+90 °C) alla brasatura (+400 °C), il che significa che le piastre di cottura e il forno possono essere portati in giardino. Sono possibili molti metodi di cottura, come la cottura a bassa temperatura, la stufatura, la griglia diretta o indiretta, l'arrostimento o la cottura al forno - tutto è possibile e può essere controllato al grado.

I Kamados YAKINIKU® hanno un solido alloggiamento in ceramica, una presa d'aria regolabile e un cesto di carbone sotto per il combustibile. Regolando i cursori di ventilazione, è possibile creare una perfetta circolazione dell'aria (effetto camino) per raggiungere e mantenere il livello di temperatura desiderato.

YAKINIKU® significa "carne alla griglia" in giapponese, che si riferisce alla sua funzione primaria. Ma grigliare su un Kamado significa molto di più. È un metodo di cottura unico per tutto l'anno che produce un'eccellente carne alla griglia. Grazie alla sua ceramica di alta qualità, il Kamado YAKINIKU® raggiunge la temperatura in poco tempo e mantiene e stabilizza il calore per molte ore. Quindi sta a te decidere se vuoi grigliare una bistecca perfetta, cucinare una pizza croccante o cucinare un bel pezzo di carne con un po' di fumo "slow and easy".

Grazie alla sua costruzione speciale e alle sue spesse pareti in ceramica di alta qualità, il Kamado è estremamente efficiente dal punto di vista energetico e della carbonella. Il Kamado è anche perfetto per l'uso in inverno, poiché la ceramica smaltata protegge anche da pioggia e neve ed è quindi resistente alle intemperie. Con il pratico woodchipper dei modelli COMPACT, MEDIUM, LARGE e XLARGE, è possibile riempire e aggiungere sapori extra in qualsiasi momento durante la cottura senza interrompere il processo di cottura e senza aprire il coperchio, perché come dice il detto: "If You're Lookin' You Ain't Cooking".



LA STORIA DI YAKINIKU®

CONSIGLI PER USARE CON SUCCESSO IL KAMADO YAKINIKU®:

1. Usi sempre carbone di legna di buona qualità da ristorante. Questo permette all'ossigeno di circolare meglio.
2. Accenda due o tre cubetti di accendino naturale (non di paraffina) e apra completamente il cursore di ventilazione inferiore. Lasci il coperchio aperto per 10 minuti e poi lo chiuda.
3. Apra completamente le guide di ventilazione inferiore e superiore per 10 minuti, poi il Kamado YAKINIKU® è pronto per l'uso. Può impostare la temperatura desiderata regolando nuovamente gli scivoli di ventilazione. Per cucinare a basse temperature 90-120 °C: Apra il cursore di ventilazione inferiore solo 2 o 3 centimetri e quello superiore solo leggermente. Per temperature medie, apra un po' di più i cursori di ventilazione. Specialmente in combinazione con il Deflettore di calore (accessorio), ottiene il pieno controllo sul calore uniforme.
4. Dia ai suoi piatti uno speciale sapore affumicato usando il woodchipper (accessorio) e aggiungendo ogni tanto un po' di Smokewood (accessorio).
5. Vuole cuocere il pane o la pizza? Può fare anche questo senza problemi. Apra ancora di più il cursore di ventilazione inferiore. Come regola generale, più aria passa e più carbone c'è nella camera di combustione, più alta è la temperatura di cottura.
6. Può leggere la temperatura del Kamado YAKINIKU® dal termometro nel coperchio.
7. Il processo di grigliatura è finito? Chiuda completamente entrambe le guide di ventilazione. Il fuoco viene soffocato dalla mancanza di ossigeno e il Kamado YAKINIKU® si spegne. I carboni rimasti possono essere usati di nuovo il giorno dopo.



PERCHÉ UN KAMADO YAKINIKU®?

Ci sono molti motivi per cui acquistare un Kamado di YAKINIKU® è una buona idea. Di seguito ne abbiamo elencati alcuni:

1. **Qualità:** il Kamado YAKINIKU® è realizzato con materiali di alta qualità, ceramica e cordierite, che lo rendono resistente e duraturo. Inoltre, il Kamado è in grado di trattenere molto bene il calore, garantendo una cottura uniforme dei cibi;
2. **Versatilità:** grazie al suo design e alla sua costruzione, un grill Kamado è molto versatile. Grazie alla possibilità di cucinare a temperature diverse, il Kamado Yakiniku permette di cucinare diversi tipi di cibo, dalla carne al pesce, dalle verdure al tofu. In questo modo si possono sperimentare sapori e preparazioni diverse;
3. **Convivialità:** una griglia Kamado può offrire un'esperienza di cucina sociale. Poiché la cottura su una griglia Kamado spesso richiede più tempo di quella su un barbecue tradizionale, gli utenti hanno la possibilità di socializzare mentre il cibo viene preparato.
4. **Efficienza energetica:** il Kamado è naturalmente efficiente dal punto di vista energetico grazie al suo design e alla sua costruzione. Il materiale ceramico di cui sono fatti i Kamado offre eccellenti proprietà isolanti, trattenendo il calore all'interno della griglia e utilizzandolo in modo più efficiente.
5. **Facile da pulire:** lo strato esterno in ceramica rende il Kamado altamente resistente alla ruggine e ai residui di cibo. I nostri Kamado sono dotati di un cesto per il carbone e di griglie rimovibili che semplificano la pulizia e la manutenzione della griglia.

In sintesi, il Kamado YAKINIKU® offre qualità, versatilità, comfort, efficienza energetica e facilità di manutenzione, che lo rendono un ottimo investimento per gli appassionati di barbecue e grigliate. **Un Kamado YAKINIKU® è un investimento per la vita.**



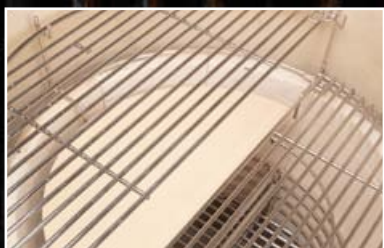
MINI
28 cm superficie della griglia



COMPACT
33 cm superficie della griglia



MEDIUM
41 cm superficie della griglia



Vano di combustione con focolare separato, raccoglitore di cenere e vari inserti e opzioni di design individuali per diversi metodi di grigliatura in zone multiple.



La guarnizione in fibra di vetro assolutamente resistente al calore assicura la chiusura ermetica della griglia.



La solida connessione a molla in acciaio inossidabile mantiene il solido coperchio aperto e lo rende facile da aprire e chiudere.



Uscita di fumo in acciaio inossidabile con protezione dalla pioggia e regolazione fine del cursore di ventilazione per un'impostazione precisa delle temperature nel Kamado.



Doppia pinza isolante per aggiungere legna da ardere in modo che il coperchio del Kamado che brucia non debba essere aperto e la temperatura rimanga stabile. L'uso di questo è opzionale.



Con il termometro nel coperchio del Kamado, consente di conoscere sempre la temperatura in ogni momento. È possibile regolare la temperatura tramite i regolatori di ventilazione.



LARGE
49 cm superficie della griglia



XLARGE
56 cm superficie della griglia



XXLARGE
61 cm superficie della griglia

XXLARGE COMPLETO

IL CAPO TRA I KAMADO YAKINIKU®!

Con l'XXLARGE, potrete gestire facilmente le preparazioni per una grande azienda. Con il modello XXLARGE avrete a disposizione molto spazio e un'enorme flessibilità per cucinare più ingredienti contemporaneamente. La griglia ha un diametro di ben 61 cm, che consente di servire facilmente 12-15 persone contemporaneamente.

Il Kamado XXL viene fornito di serie con un PRO SET e una copertura protettiva, in modo che possiate iniziare a cucinare subito dopo la consegna!

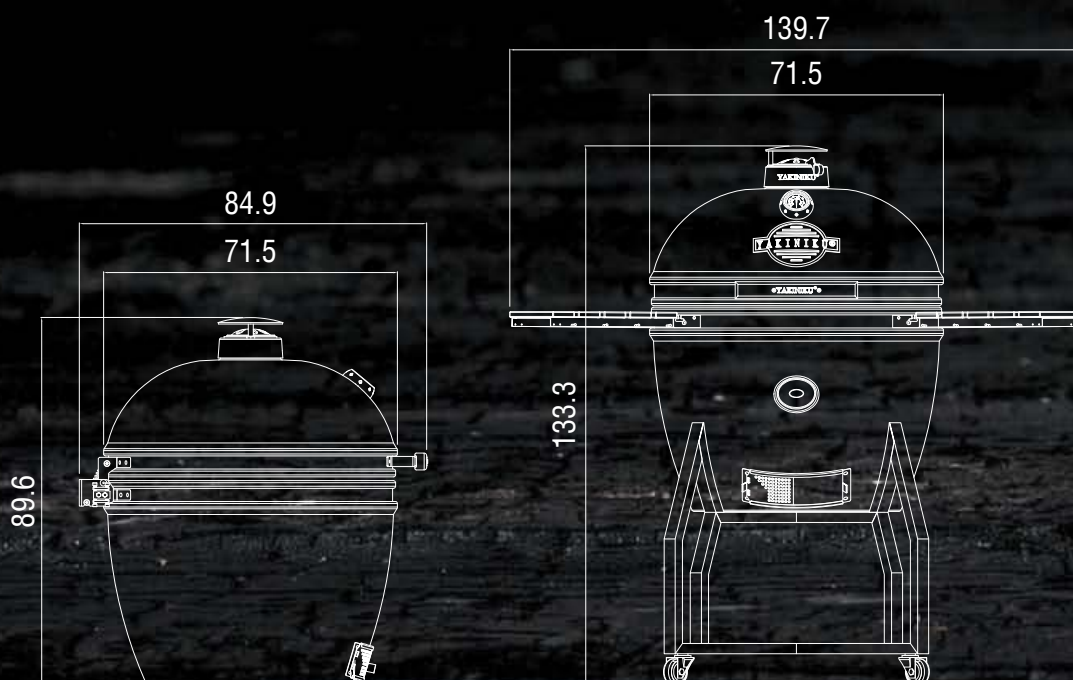
Conosciuto per il suo elegante design nero, il Kamado XXLARGE è un vero e proprio richiamo visivo in qualsiasi giardino. Con queste dimensioni, ovviamente, è necessario lo spazio necessario, ma questo è sicuramente un bel riempitivo. Tutti i Kamado di YAKINIKU sono realizzati con i materiali più resistenti. L'esterno nero lucido è realizzato in ceramica combinata con il resistente minerale cordierite. Questa combinazione assicura anche che il vostro Kamado sia resistente a tutte le condizioni atmosferiche: pioggia, neve o sole cocente, potrete affrontare qualsiasi cosa. L'esterno si riscalda anche a una temperatura piacevole, in modo da avere una fonte di calore anche in inverno. Inoltre, il Kamado è rifinito in acciaio inox 304, resistente al calore. Questo materiale garantisce che non ci si bruci le dita se si tocca accidentalmente una parte. L'ulteriore finitura del Kamado è realizzata in bambù. Questo legno robusto può resistere a tutte le condizioni atmosferiche ed è anche molto resistente al calore.

ACCESSORI XXLARGE

- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI



Kamadu PRO SET





PRO SET

composto da 1 sollevatore a più livelli,
2 scudi a metà calore e 2 griglie a mezzaluna

Cod. **1900052**

XXLARGE COMPLETO

€ 2.652,00

Kamado XXLarge Complete „Yakiniku“, per 12-15 persone, cm Ø61/140x133,5
Imballo: 1



YAKINIKU 7

XLARGE COMPLETO

CON L'XLARGE KAMADO DI YAKINIKU®, SEI UN VERO MAESTRO DELLA GRIGLIA.

Se grigliate facilmente davanti a un grande gruppo di persone o usate questo Kamado nella ristorazione, con l'XLARGE potete facilmente gestire molte e grandi preparazioni simultaneamente. La grande griglia di 56 cm ti dà una superficie di grigliatura su cui puoi preparare tomahawk o grandi pezzi di pesce per esempio. Adatto per 8-12 persone.

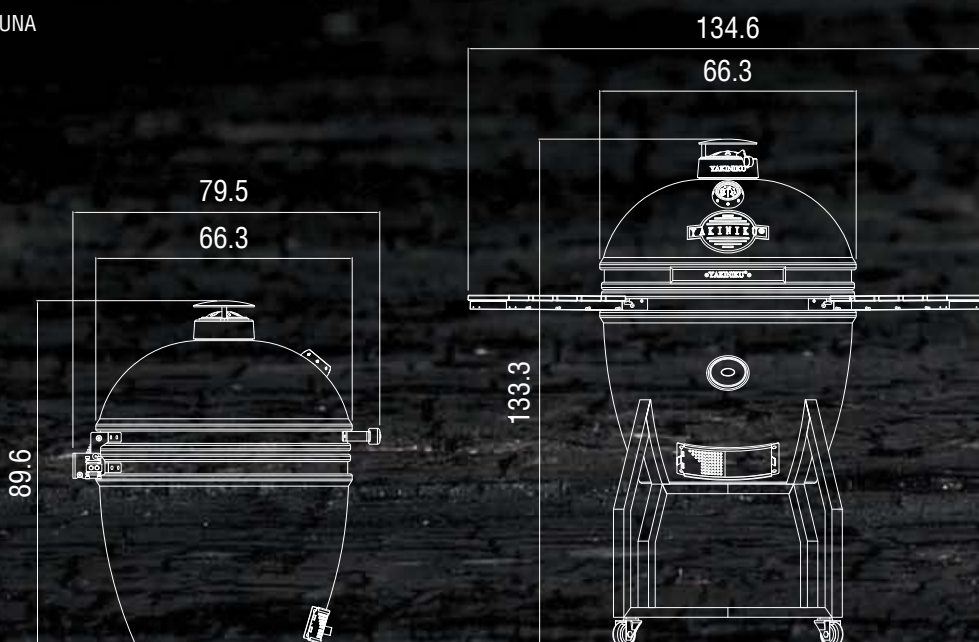
Questo prodotto include una base, dei tavolini e un PRO SET. Il pro set offre maggiore flessibilità perché puoi grigliare a diversi livelli. Questo set permette inoltre di esporre gli ingredienti al fuoco diretto e indiretto.

Ciò ti consente di rosolare facilmente la carne da un lato e continuare la cottura dall'altro per ottenere una preparazione perfetta. I tavolini sono realizzati appositamente in bambù e garantiscono semplicemente di poter riporre tutto il cibo e di avere gli accessori a portata di mano.

XLARGE è dotato di serie di un cassetto per la cenere e di un cestino per il carbone, per una facile rimozione di cenere e carbone. In breve, con un Kamado di YAKINIKU® non solo otterrete un prodotto di alta qualità, ma fornirete anche al vostro giardino o alla vostra cucina (all'aperto) un aspetto lussuoso. La griglia anteriore più grande dell'XLARGE non è abbastanza grande? Quindi puoi facilmente espandere questa superficie con la griglia rialzata extra (questa griglia non è inclusa in questo set). La griglia extra rialzata fornisce una superficie aggiuntiva del 70%.

ACCESSORI XLARGE

- GRIGLIA COTTURA STANDARD
- GRIGLIA COTTURA EXTRA
- GRIGLIA COTTURA RIALZATA
- GRIGLIA COTTURA A FORMA DI MEZZALUNA
- DIFLETTORE DI CALORE MEZZALUNA
- PIETRA REFRAATTARIA PER PIZZA
- PIASTRA TEPPANYAKI MEZZALUNA
- GRIGLIA COTTURA IN GHISA MEZZALUNA
- RIALZO MULTILIVELLO
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI A FORMA DI MEZZALUNA
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
- ACCESSORIO FORNO PIZZA
- PORTA ACCESSORI
- FODERA COPRIGRILL





PRO SET

composto da 1 sollevatore a più livelli,
2 scudi a metà calore e 2 griglie a mezzaluna



Cod. **1900051**

XLARGE COMPLETO

€ 2.299,00

Griglia Kamado XLarge Complete „Yakiniku“, per 8-12 persone, cm Ø56/cm 134,6x133,
Imballo: 1



LARGE COMPLETO

Il Kamado completo YAKINIKU LARGE è il Kamado ideale per sorprendere un gruppo di amici o tutta la famiglia con un pasto delizioso. La sua superficie di cottura di 49 cm consente di preparare facilmente più piatti contemporaneamente. Il Kamado LARGE non è uno dei modelli più popolari della serie. Per i grigliatori che amano la diversità e la flessibilità, questo è la scelta ideale. Adatto per 6-8 persone.

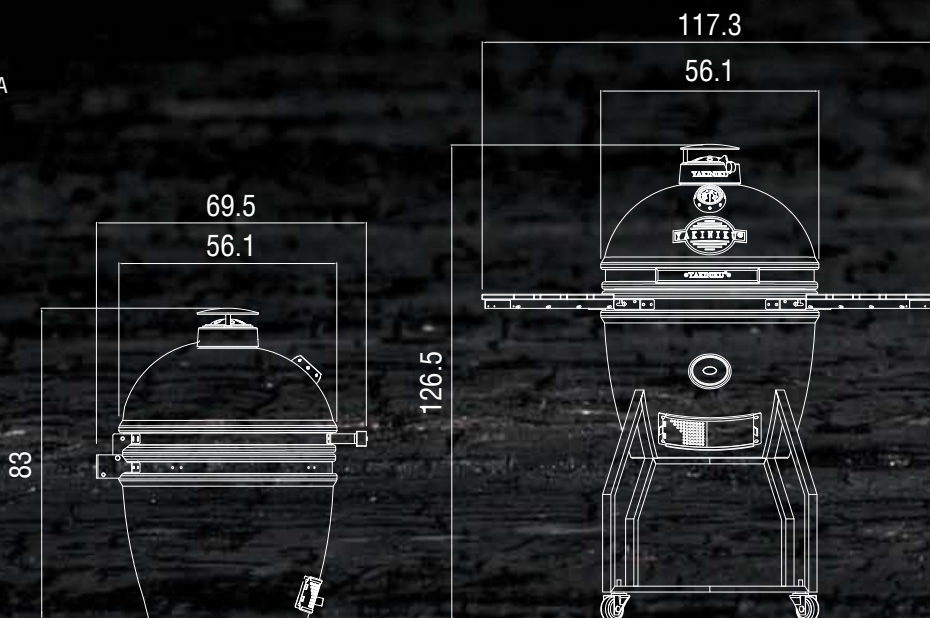
Questo prodotto comprende la base, i tavoli laterali e il PRO SET. Il pro set è indispensabile per grigliare direttamente e indirettamente e per preparare gli ingredienti a diversi livelli.

Tutti i Kamados YAKINIKU® hanno una lussuosa finitura nera e sono realizzati con i migliori materiali. La combinazione di ceramica e cordierite ad alto spessore consente al Kamado di resistere a tutte le condizioni atmosferiche. L'uso dell'acciaio inossidabile di tipo 304 fornisce un'ulteriore finitura resistente al calore. Sulla parte superiore del Kamado si trova la ruota a margherita, che consente di controllare con precisione la temperatura. All'interno del disco si trova un 'blocco' che impedisce al disco di aprirsi quando si apre il coperchio del Kamado. Sul retro del Kamado si trovano le cerniere, poste sotto un coperchio. In questo modo, le cerniere sono protette da tutte le condizioni atmosferiche e sono quindi più resistenti alla ruggine. Le cerniere del nostro Kamado sono angolate e consentono di aprire facilmente il Kamado con poca forza.

Il modello LARGE è dotato di serie di un cassetto per la cenere e di un cesto per il carbone per una facile rimozione della cenere e della carbonella. In breve, con un Kamado YAKINIKU® non solo si ottiene un prodotto di alta qualità, ma anche un look lussuoso per il giardino o la cucina (all'aperto). Proprio come il modello XLARGE, la superficie della griglia del LARGE può essere facilmente ampliata con la griglia rialzata extra (questa griglia non è inclusa in questo set). La griglia rialzata supplementare offre una superficie aggiuntiva del 70%. Di conseguenza, dividere i diversi tipi di cibo non è mai stato così facile.

ACCESSORI LARGE

- GRIGLIA COTTURA STANDARD
- GRIGLIA COTTURA EXTRA
- GRIGLIA COTTURA RIALZATA
- GRIGLIA COTTURA A FORMA DI MEZZALUNA
- DIFLETTORE DI CALORE MEZZALUNA
- PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA
- PIASTRA TEPPANYAKI MEZZALUNA
- GRIGLIA COTTURA IN GHISA
- GRIGLIA COTTURA IN GHISA MEZZALUNA
- RIALZO MULTILIVELLO
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI A FORMA DI MEZZALUNA
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
- ACCESSORIO FORNO PIZZA
- PORTA ACCESSORI
- FODERA COPRIGRILL





Pro Set, come si usa?



PRO SET

composto da 1 sollevatore a più livelli,
2 scudi a metà calore e 2 griglie a mezzaluna



Cod. **1900037**

LARGE COMPLETO

€ 1.499,00

Kamado Large Complete „Yakiniku“, per 6-8 persone, cm Ø46/cm 117,5x126,
Imballo: 1



8 720364 495824

MEDIUM COMPLETO

IL KAMADO MEDIO COMPLETO DI YAKINIKU® È ADATTO A TUTTI.

La versione completa è composta da un Kamado con base, tavolini laterali, alza griglia, scudo termico e griglia standard. Così potrete iniziare a cucinare subito dopo aver acquistato questo prodotto. La griglia da 41 cm garantisce uno spazio sufficiente per grigliare 5 persone con i piatti più gustosi.

Il Kamado YAKINIKU MEDIUM è dotato di un'ampia gamma di pratiche funzioni che renderanno la vostra esperienza di cottura ancora più piacevole. Ad esempio, il modello MEDIUM è dotato di un'apertura ermetica nella cupola. Questa apertura consente di aggiungere legna da affumicatura attraverso il Woodchipper durante la grigliata senza perdere calore. Il Kamado MEDIUM viene fornito senza un taglia legna, quindi è presente un'apertura per il taglia legna nel Kamado, ma è necessario acquistare il taglia legna separatamente. Il meccanismo a cerniera integrato permette di aprire e chiudere il coperchio senza sforzo, consentendo un facile accesso alle pietanze. Il preciso controllo dell'aria assicura una regolazione ottimale della temperatura, mentre il termometro integrato aiuta a raggiungere la giusta cottura dei piatti. Inoltre, il Kamado è dotato di comodi tavoli laterali per un maggiore spazio di lavoro e di un cassetto per la cenere per facilitare la pulizia.

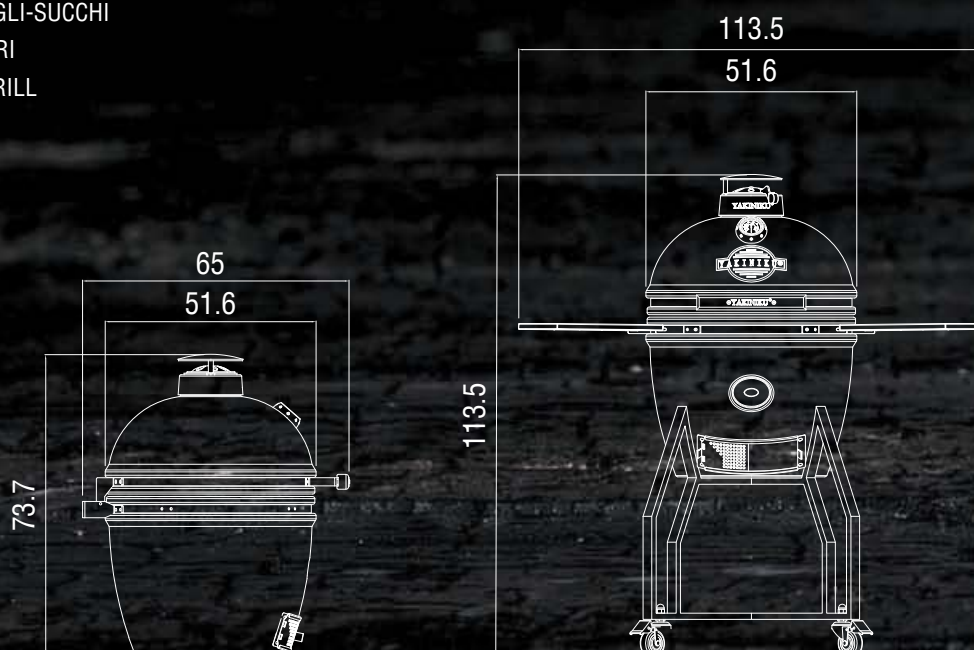
Il Kamado MEDIUM YAKINIKU non è solo funzionale, ma anche elegante. Il design elegante e senza tempo si adatta perfettamente a qualsiasi spazio esterno e aggiunge un tocco di eleganza alla vostra cucina all'aperto. Che si tratti di un patio moderno o di un giardino accogliente, il Kamado MEDIUM YAKINIKU aggiunge un look unico al vostro ambiente esterno.

ACCESSORI MEDIUM

- DIFLETTORE DI CALORE
- PIASTRA TEPPANYAKI
- GRIGLIA COTTURA RIALZATA
- GRIGLIA COTTURA IN GHISA
- RIALZO MULTILIVELLO
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
- PORTA ACCESSORI
- FODERA COPRIGRILL



Il modello Kamado





Cod. **1900018**

MEDIUM COMPLETO

€ 1.316,00

Kamado Medium Complete „Yakiniku“, per 4-5 persone, cm Ø41/cm 113,5x113,
Imballo: 1



COMPACT BASIC

VUOI FLESSIBILITÀ QUANDO USI IL TUO KAMADO E VUOI GRIGLIARE PER 4 PERSONE?

Allora il Kamado COMPATTO di YAKINIKU® è la scelta migliore per voi! Il supporto portatile in combinazione con il telaio da campeggio facilmente pieghevole permette di installare il Kamado in pochissimo tempo.

Il COMPACT ha una griglia di 33 cm ed è abbastanza grande per fornire a 4 persone un pasto gustoso.

La combinazione di ceramica extra spessa e di cordierite permette al vostro Kamado di resistere a tutte le condizioni atmosferiche. L'uso dell'acciaio inossidabile tipo 304 fornisce un'ulteriore finitura resistente al calore. In breve, con un Kamado di YAKINIKU®, non solo si ottiene un prodotto di alta qualità, ma si dà anche un aspetto lussuoso al proprio giardino o cucina (all'aperto).

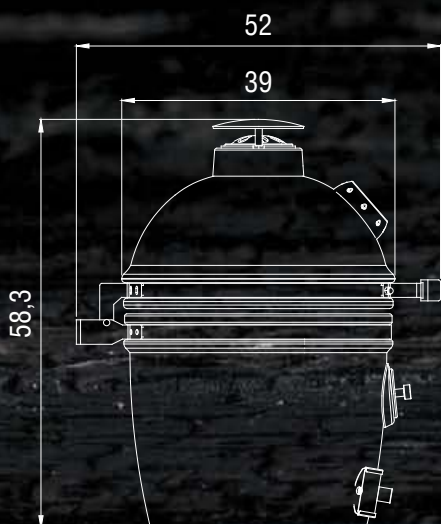
Il COMPACT è facile da estendere con la nostra griglia extra rialzata che fornisce una superficie di grigliatura extra del 70%. Oltre a questo accessorio, il COMPACT può anche essere trasformato in un forno per pizza per mezzo della pietra per pizza in combinazione con lo scudo termico facile da usare. Lo scudo termico assicura che il cibo non sia esposto al calore diretto, in modo da ottenere condizioni di cottura ideali. Se volete ottenere un'autentica cucina giapponese, usate il Kamado in combinazione con la piastra Teppanyaki. Per dare ai vostri ospiti l'ultima sensazione di gusto, finite i vostri piatti usando il tritalegname. Questo permette di aggiungere legna da ardere senza dover aprire il coperchio del Kamado e quindi perdere calore. L'accesso alla cippatrice è doppiamente isolato, in modo da poter azionare il Kamado senza scottarsi le dita. Il Kamado COMPACT viene fornito senza un taglia legna, quindi è presente un'apertura per il taglia legna nel Kamado, ma è necessario acquistare il taglia legna separatamente.

ACCESSORI COMPACT

- GRIGLIA COTTURA STANDARD
- DIFLETTORE DI CALORE
- GRIGLIA COTTURA RIALZATA
- PIASTRA TEPPANYAKI
- GRIGLIA COTTURA IN GHISA
- FODERA COPRIGRILL



Hello, my name is Compact





Cod. **1900008**

COMPACT BASIC

€ 692,00

Kamado Comapct Basic „Yakiniku“, per 2-4 persone, cm Ø31/cm 56,5x61,2
Imballo: 1



MINI BASIC

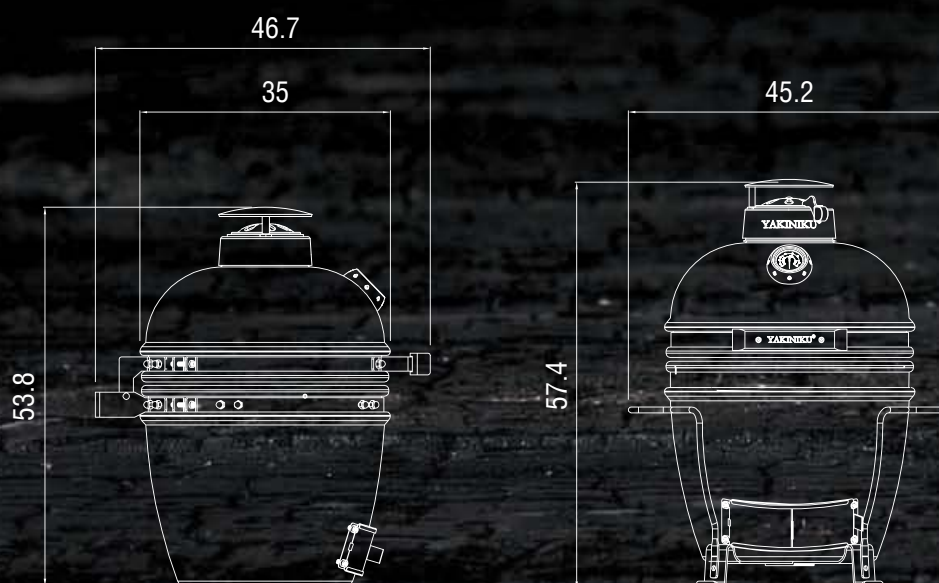
Volete essere flessibili nell'uso del vostro Kamado? Allora lo YAKINIKU MINI Kamado basic è la scelta migliore per voi! Questo Kamado è facile da trasportare grazie alle sue dimensioni e alla base portatile.

Lo YAKINIKU® MINI è completo di griglia da 29 cm, griglia per il carbone e base portatile ed è abbastanza grande per offrire un pasto gustoso a 2 persone.

La combinazione di ceramica extra spessa e di cordierite permette al vostro Kamado di resistere a tutte le condizioni atmosferiche. L'uso dell'acciaio inossidabile tipo 304 fornisce un'ulteriore finitura resistente al calore. La MINI viene fornita di serie con un cassetto per la cenere e un cesto per il carbone, per una facile rimozione della cenere e del carbone. In breve, con i Kamados di YAKINIKU®, non solo otterrete un prodotto di alta qualità, ma darete al vostro giardino o alla vostra cucina (esterna) un aspetto lussuoso. La MINI è facile da espandere con la griglia extra rialzata, che fornisce una superficie di grigliatura extra del 70%. Oltre a questi accessori, la MINI può anche essere trasformata in un forno per pizza grazie alla pietra per pizza in combinazione con lo scudo termico facile da usare. Lo scudo termico assicura che il cibo non sia esposto alla fiamma diretta, in modo da ottenere condizioni di cottura ideali.

ACCESSORI MINI

- GRIGLIA COTTURA STANDARD
- DIFLETTORE DI CALORE
- GRIGLIA COTTURA RIALZATA
- PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA
- FODERA COPRIGRILL





Cod. **1900001**

Griglia Kamado Mini Basic, per 1-2 persone, cm 45,2x46,7x48
Imballo: 1

MINI BASIC

€ 592,00



NEW THE BLACK EDITION



Lo YAKINIKU MEDIUM Kamado basic black edition è un Kamado in edizione limitata completamente nero!

Con questa edizione nera, avrete un Kamado YAKINIKU di alta qualità a un prezzo conveniente!

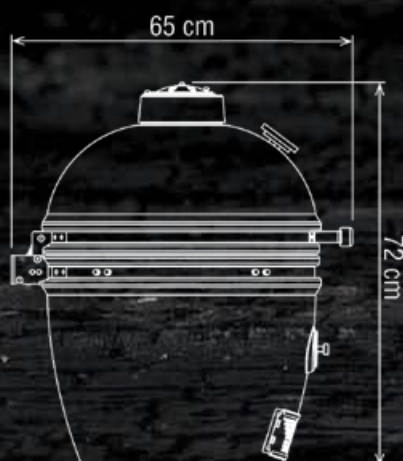
Il Kamado medio è adatto a tutti! La griglia da 41 cm garantisce uno spazio sufficiente per grigliare 5 persone con i piatti più deliziosi.

Con questa versione base, acquistate il Kamado MEDIUM comprensivo di base e tavolini, tutto in nero!

Lo YAKINIKU MEDIUM Kamado basic black edition non è solo funzionale, ma anche elegante. Il design elegante e senza tempo si adatta perfettamente a qualsiasi spazio esterno e aggiunge un tocco di eleganza alla vostra cucina all'aperto. Che si tratti di un patio moderno o di un giardino accogliente, il Kamado MEDIUM YAKINIKU aggiunge un look unico al vostro ambiente esterno.

ACCESSORI MEDIUM

- DIFLETTORE DI CALORE
- PIASTRA TEPPANYAKI
- GRIGLIA COTTURA RIALZATA
- GRIGLIA COTTURA IN GHISA
- RIALZO MULTILIVELLO
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
- PORTA ACCESSORI
- FODERA COPRIGRILL



MEDIUM BLACK EDITION

YAKINIKU MEDIUM KAMADO DI BASE BLACK EDITION

Lo YAKINIKU MEDIUM Kamado basic black edition è un Kamado in edizione limitata completamente nero! Con questa edizione nera, avrete un Kamado YAKINIKU di alta qualità a un prezzo conveniente! Il Kamado medio è adatto a tutti! La griglia da 41 cm garantisce uno spazio sufficiente per grigliare 5 persone con i piatti più deliziosi.

Nel mondo del barbecue e della cucina all'aperto, pochi apparecchi offrono prestazioni così versatili e affidabili come il MEDIUM Kamado Black Edition. Questo grill in ceramica di ispirazione giapponese è un'edizione limitata e ha conquistato il cuore degli appassionati di cucina di tutto il mondo grazie alla sua eccellente qualità costruttiva, alla versatilità e al sapore ineguagliabile che conferisce ai piatti. Che siate maestri della griglia o appassionati di cucina all'aperto alle prime armi, il MEDIUM Kamado Black Edition offre un'esperienza impareggiabile che supera ogni aspettativa.

Design e qualità costruttiva

Una delle prime cose che si notano del MEDIUM Black Edition è il suo bellissimo design e la qualità costruttiva di alto livello. Realizzato in ceramica resistente, questo grill emana un'eleganza senza tempo, funzionale ed esteticamente gradevole. Il materiale ceramico offre eccellenti proprietà termoisolanti, rendendo il grill estremamente efficiente nel trattenere il calore anche a temperature molto elevate. La base, i tavolini e il telaio sono interamente neri, rendendo questa Black Edition un vero e proprio richiamo visivo nel vostro giardino o nella vostra cucina all'aperto!

La base è realizzata in acciaio verniciato a polvere, per dare un aspetto robusto! I tavolini sono realizzati in bambù e poi verniciati di nero, in modo da mantenere la qualità che vi aspettate da noi! Il Kamado è dotato di un focolare e di un anello di fuoco standard, senza cassetto per le ceneri e cesto per il carbone. Il Black Edition MEDIUM è dotato di griglia in acciaio inox di serie. Tutti gli accessori YAKINIKU esistenti per il modello MEDIUM possono essere utilizzati anche su questa variante Black.

Caratteristiche principali della Black Edition

- Design elegante e completamente nero per un look moderno;
- Realizzato in robusto acciaio verniciato a polvere per una maggiore durata.
- Design senza parapioggia per un look elegante e raffinato;
- Tavolini in bambù verniciati di nero per una finitura di lusso;
- Dotato di un focolare e di un anello di fuoco standard per prestazioni ottimali.



Espandere

Il Kamado MEDIUM è facilmente espandibile grazie a un'ulteriore griglia rialzata, che offre una superficie di griglia aggiuntiva del 70%. In combinazione con l'alzata a più livelli e lo scudo termico, è possibile mantenere facilmente gli ingredienti caldi o lasciarli cuocere per ottenere una cottura perfetta. Per creare il massimo del gusto, rifinite i vostri piatti utilizzando il woodchipper. Questo consente di aggiungere legna per affumicare senza dover aprire il coperchio del Kamado, evitando così di disperdere il calore. L'accesso al woodchipper è doppiamente isolato, in modo da poter utilizzare il Kamado senza scottarsi le dita.

Versatilità di cottura

Uno dei maggiori punti di forza del Kamado medio YAKINIKU è la sua versatilità come strumento di cottura. Che vogliate grigliare, affumicare, cuocere al forno, arrostito o persino fare la pizza, questo grill è in grado di fare tutto. La precisione con cui è possibile controllare la temperatura consente di preparare un'ampia gamma di piatti, dalle bistecche succose alle costine di ricambio a cottura lenta e tutto il resto.

Grazie all'ingegnoso sistema di flusso d'aria, è possibile regolare facilmente l'afflusso d'aria per controllare con precisione la temperatura. Ciò significa che potete alzare il calore per grigliare velocemente le bistecche o abbassarlo per affumicare lentamente la carne per diverse ore. Le possibilità sono infinite e limitate solo dalla vostra creatività.

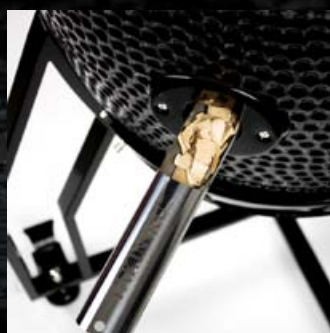
Facilità d'uso

Nonostante le sue impressionanti prestazioni, il Kamado medio di YAKINIKU è sorprendentemente facile da usare, anche per i principianti. Il design facile da usare e i comandi intuitivi consentono di padroneggiare facilmente la griglia e di familiarizzare rapidamente con le sue capacità.

Grazie alla sua ampia superficie di cottura, c'è spazio sufficiente per cucinare più piatti contemporaneamente, il che è utile per i grandi raduni o le cene in famiglia. Inoltre, il grill è dotato di pratici accessori, come i tavolini pieghevoli e le ruote per un facile spostamento, che lo rendono una scelta pratica e versatile per qualsiasi spazio all'aperto.

Il Kamado YAKINIKU MEDIUM è dotato di un'ampia gamma di pratiche funzioni che renderanno la vostra esperienza di cottura ancora più piacevole. Ad esempio, il modello MEDIUM è dotato di un'apertura ermetica nella cupola. Questa apertura consente di aggiungere legna da affumicatura attraverso l'apposita pinza durante la sessione di cottura senza perdere calore. Il Kamado MEDIUM viene fornito senza un woodchipper, quindi c'è un'apertura per il woodchipper nel Kamado ma è necessario acquistare il woodchipper separatamente. Il meccanismo a cerniera integrato permette di aprire e chiudere il coperchio senza sforzo, consentendo un facile accesso alle pietanze. Il preciso controllo dell'aria assicura una regolazione ottimale della temperatura, mentre il termometro integrato aiuta a raggiungere la giusta cottura dei piatti. Inoltre, il Kamado è dotato di comodi tavolini laterali per un maggiore spazio di lavoro.

In breve, il Medium Kamado di YAKINIKU è molto più di un semplice grill: è un'opera d'arte culinaria che cambierà per sempre il vostro modo di cucinare e mangiare. Grazie al suo splendido design, alla versatilità senza pari e ai sapori sensazionali che aggiunge ai piatti, questa griglia è un must assoluto per tutti gli appassionati di cucina all'aperto.





Cod. 1900022

MEDIUM BLACK EDITION

€ 745,00

Kamado Medium Basic „Black Edition“, per 4-5 persone, cm Ø41/cm 111x118
Imballo: 1







SHICHIRIN - UNICA GRIGLIATA DA TAVOLA DOPO LA TRADIZIONE GIAPPONESE

La cosa speciale della grigliata con lo Shichirin è l'accogliente seduta insieme intorno al fuoco. Paragonabile ai buongustai, il cibo delizioso viene presentato in tavola in piccole porzioni. Cercherà invano il padrone della griglia che comanda. Quando si usa uno Shichirin, gli amici e la famiglia prendono posto intorno alla griglia e ognuno prepara il proprio cibo come desidera.

Uno Shichirin è un grill da tavolo compatto e versatile che può facilmente portare con sé o spostare in qualsiasi momento. Con questa griglia possiamo goderci e creare intimità sul e intorno al tavolo da pranzo.

Per inciso, conosciamo la griglia Shichirin dalla storia del periodo Edo giapponese del 1603. Durante questo periodo queste griglie da tavolo divennero molto popolari e venivano usate quotidianamente come elettrodomestici da cucina. All'inizio l'uso di questa griglia era riservato ai Samurai, alle persone della nobiltà e ai cittadini più ricchi. Più tardi questo cambiò e la griglia fu usata da tutte le sezioni della società. La versatile griglia da tavolo era molto usata in occasioni di festa come le feste popolari all'aperto, anche nella stagione fredda. Un classico piatto autunnale giapponese è il Jackfish del Pacifico, per esempio. Ma lo Shichirin viene usato anche oggi nelle cerimonie del tè, che sono molto popolari in Giappone.

Sia che usi lo Shichirin in combinazione con la griglia, il Teppanyaki o le barre Yakitori, lo Shichirin viene meglio con il carbone Binchotan.



Griglia da tavolo Shichirin



SHICHIRIN GRILL ROTONDO

SHICHIRIN GRILL, ROTONDO

Con lo Shichirin, potrete offrire un delizioso programma serale, in cui tutti gli ospiti potranno gustare un gourmet estivo diventando ognuno lo chef di dé stesso! Lo shichirin è molto popolare anche come barbecue invernale. Volete sedervi intorno allo Shichirin con gli amici o la famiglia sotto la vostra tettoia? È tutto possibile! Lo Shichirin rotondo è dotato di serie di una griglia in acciaio inossidabile su cui si possono preparare i più gustosi piatti giapponesi.

Lo Shichirin rotondo ha una superficie di griglia di 31 cm, ideale per preparare piccoli pezzi di carne, pesce, verdure o un pezzo grande da gustare insieme. Lo Shichirin è adatto per 2-6 persone. Quando si utilizza lo Shichirin per due persone, si può scegliere di riempirlo solo per metà di carbone.

Lo Shichirin, chiamato anche griglia da tavolo giapponese, è realizzato in ceramica con quarzo, cordierite e cotto ad alta temperatura. La ceramica rende inoltre lo Shichirin molto facile da pulire. Regolando i cursori di ventilazione, si crea la perfetta circolazione dell'aria, consentendo di giocare con la temperatura e di raggiungere facilmente temperature elevate. Il barbecue giapponese è perfetto anche per l'uso invernale, poichè il rivestimento in ceramica lo protegge anche da pioggia e neve, rendendolo resistente alle intemperie. La griglia è splendidamente rifinita con dettagli in bambù e acciaio inossidabile.

ACCESSORI OPZIONALI:

- pinzette nere per griglia, dritte o curve
- piastra Teppanyaki
- Binchotan, carbonella e bricchetti



Cod. **1900091**

Griglia da tavolo tondo Shichirin, per 2-6 persone, cm Ø31/cm 34x17,5
Imballo: 1

ROTONDO

€ 199,00





SHICHIRIN GRILL

RETTANGOLO

SHICHIRIN GRILL, RETTANGOLO

Siete pronti a portare le vostre abilità di grigliatore al livello successivo? Allora il Konro & Yakitori Grill è una scelta eccellente! Lo Shichirin rettangolare ha un'ampia superficie di grigliatura di 39x21 cm che si presta bene alla cottura di piccoli pezzi di carne o di un pezzo di carne di grandi dimensioni. Grazie ai cursori di ventilazione, lo Shichirin può raggiungere facilmente temperature elevate e grigliare la carne in modo uniforme.

Oggi lo Shichirin YAKINIKU è realizzato in ceramica con quarzo e cordierite. Grazie alla ceramica, la griglia è facile da pulire e può essere utilizzata anche in inverno. Questo perché il rivestimento in ceramica offre protezione contro tutte le condizioni atmosferiche.

Lo Shichirin ha dischi di ventilazione in modo che possiate indipendentemente imodulare la circolazione dell'aria così che possiate facilmente raggiungere temperature elevate. Lo Shichirin, chiamato anche griglia da tavolo giapponese, è realizzato in ceramica con quarzo, cordierite e cotto ad alta temperatura. La ceramica rende inoltre lo Shichirin molto facile da pulire. Regolando i cursori di ventilazione, si crea la perfetta circolazione dell'aria, consentendo di giocare con la temperatura e di raggiungere facilmente temperature elevate. Il barbecue giapponese è perfetto anche per l'uso invernale, poiché il rivestimento in ceramica lo protegge anche da pioggia e neve, rendendolo resistente alle intemperie. La griglia è splendidamente rifinita con dettagli in bambù e acciaio inossidabile.

ACCESSORI OPZIONALI:

- pinzette nere per griglia, dritte o curve
- piastra Teppanyaki
- Binchotan, carbonella e bricchetti



Cod. **1900094**

Griglia da tavolo rettangolare Shichirin, per 2-6 persone, cm 50x13x17,5
Imballo: 1

RETTANGOLO

€ 199,00





A woman with long brown hair, wearing a light blue denim vest over a white lace-sleeved top, is seated at a dark outdoor table. She is looking down at something on the table, with a bottle of olive oil nearby. To her left is a large, dark, ceramic Kamado grill. The background is a lush green garden with trees and a brick wall. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

ACCESSORI KAMADO & SHICHIRIN

Le caratteristiche speciali del Kamado YAKINIKU® sono la grigliatura multizona e il calore indiretto per la cottura lenta. Una vasta gamma di accessori permette di adattare il Kamado alle sue esigenze. Lo Shichirin è un raffinato grill da tavolo che porta il mondo di Yakitori e Teppanyaki a casa sua.



KAMADO



GRIGLIA COTTURA STANDARD



Questa griglia viene fornita di serie con l'acquisto di un Kamado MEDIUM di YAKINIKU®.
La griglia è realizzata in acciaio inossidabile extra spesso per offrire la qualità che YAKINIKU® rappresenta.

XLARGE



Cod.art. 1900041
Imballo: 1
€ 134,00

LARGE



Cod.art. 1900026
Imballo: 1
€ 94,99

COMPACT



Cod.art. 1900010
Imballo: 1
€ 50,99

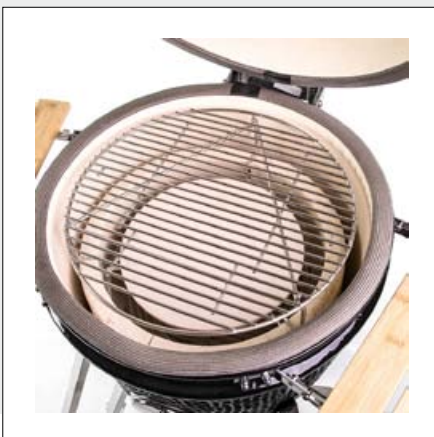
MINI



Cod.art. 1900003
Imballo: 1
€ 54,99



DIFLETTORE DI CALORE



Quando si cucina a fuoco indiretto, vi consigliamo di porre uno scudo termico tra la griglia e i carboni ardenti. Lo scudo termico impedirà il calore radiante diretto dei carboni sui tuoi cibi. Questo impedisce anche che l'olio o il grasso prendano fuoco. In questo modo si usa il Kamado più come un forno che come una griglia. Tuttavia, il sapore tipico del barbecue sarà sempre presente, perchè state comunque cucinando in un barbecue, ma chiuso. Si può cuocere indirettamente sia ad alte temperature (es. pizza) che a basse temperature (es. pulled pork).

MEDIUM



Cod.art. 1900016
Imballo: 1
€ 34,99

COMPACT



Cod.art. 1900011
Imballo: 1
€ 30,00

MINI



Cod.art. 1900004
Imballo: 1
€ 27,99



**GRIGLIA COTTURA EXTRA
PER PRO SET**



Con questa griglia supplementare è possibile grigliare su un terzo livello in combinazione con il set pro. Aumenterà la superficie della griglia e vi darà maggiore flessibilità per cucinare diversi ingredienti contemporaneamente.

XLARGE



Cod.art. 1900042
Imballo: 1
€ 92,99

LARGE

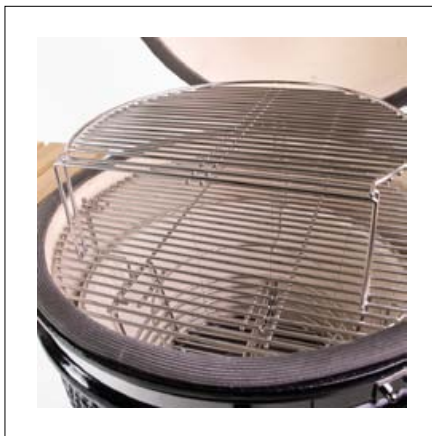


Cod.art. 1900027
Imballo: 1
€ 72,99

KAMADO



GRIGLIA COTTURA RIALZATA



Con la griglia extra-rialzata YAKINIKU®, è possibile creare un 70% in più di superficie grigliante. Inoltre, questa griglia consente di preparare piatti a diverse altezze. Questo permette di ottenere risultati di cottura perfetti con tutti i tipi di ingredienti.

XLARGE



Cod.art. 1900038

Imballo: 1

€ 106,00

LARGE



Cod.art. 1900023

Imballo: 1

€ 83,99

MEDIUM



Cod.art. 1900132

Imballo: 1

€ 68,99

COMPACT



Cod.art. 1900009

Imballo: 1

€ 60,99

MINI



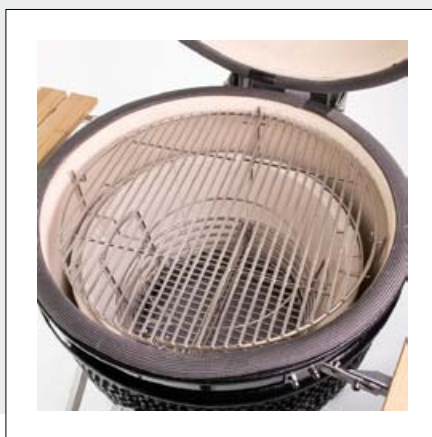
Cod.art. 1900002

Imballo: 1

€ 35,99



GRIGLIA COTTURA A FORMA DI MEZZALUNA



Le griglie a mezza luna di YAKINIKU® ti permettono di ottenere il massimo dal Kamado. Queste griglie sono utilizzate in combinazione con il rialzo multilivello. Con questo, puoi posizionare le tue griglie a mezzaluna a diverse altezze per preparare i tuoi ingredienti. In questo modo, puoi controllare la distanza tra i carboni e la tua griglia su entrambi i lati e ottenere sempre la cottura perfetta per ogni ingrediente.

XLARGE



Cod.art. 1900040

Imballo: 1

€ 170,00

LARGE



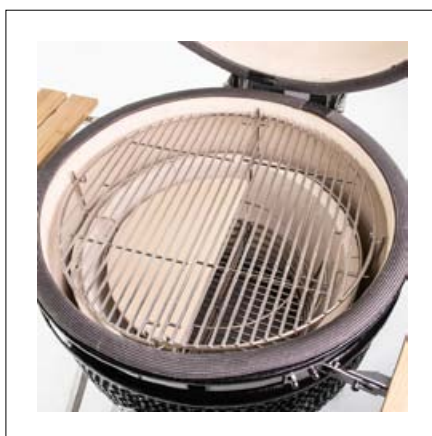
Cod.art. 1900025

Imballo: 1

€ 121,00



DIFLETTORE DI CALORE MEZZALUNA



Con uno scudo termico, proteggi i tuoi ingredienti dal calore diretto. Evita che la carne e il pesce si brucino o diventino secchi. Uno scudo termico è indispensabile per le grigliate indirette sul vostro Kamado. Con 2 mezzi scudi termici, potete dividere il vostro Kamado in modo flessibile. Si può facilmente grigliare a zone dirette e indirette allo stesso tempo.

XLARGE



Cod.art. 1900043

Imballo: 1

€ 60,99

LARGE



Cod.art. 1900028

Imballo: 1

€ 51,99

KAMADO



PIETRA REFRAATTARIA PER PIZZA



Questa pietra di ceramica distribuisce uniformemente il calore e trattiene l'umidità in eccesso, in modo da avere sempre una base della pizza croccante. Il pane e soprattutto la pizza devono essere cotti ad alta temperatura. Il pane tra 200-250°C e la pizza tra 350-400°C. Posiziona il tuo rialzo multilivello, lo scudo termico e la griglia standard con la tua pietra per pizza in largo anticipo. Senza lo scudo termico, la pietra della pizza diventerebbe così calda che il fondo della pizza o del pane si brucerebbe immediatamente.

XLARGE



Cod.art. 1900045

Imballo: 1/2/4

€ 66,99

LARGE



Cod.art. 1900029

Imballo: 1/2/4

€ 45,99

MINI



Cod.art. 1900005

Imballo: 1/2/4

€ 30,00



PIASTRA TEPPANYAKI



Con la piastra Teppanyaki YAKINIKU per il Kamado, potrete praticare la raffinata tecnica di cottura giapponese direttamente nel vostro giardino. Il Teppanyaki è un modo tipico e allo stesso tempo moderno di preparare il cibo in Giappone. Per ottenere risultati ottimali, mantenete una temperatura di 180°C nel Kamado. La piastra è realizzata in acciaio inox extra resistente e può essere facilmente pulita.

MEDIUM



Cod.art. 1900017

Imballo: 1/2/5

€ 110,00

COMPACT



Cod.art. 1900012

Imballo: 1/2/5

€ 83,99



**PIASTRA TEPPANYAKI
MEZZALUNA**



Con la piastra Teppanyaki a mezzaluna YAKINIKU per il Kamado, potrete praticare la raffinata tecnica di cottura giapponese direttamente nel vostro giardino. Il Teppanyaki è un modo tipico e moderno di preparare il cibo in Giappone. Nel mondo occidentale, la piastra teppanyaki viene utilizzata principalmente per grigliare carne, pesce o verdure. La piastra è realizzata in acciaio inox extra resistente e può essere facilmente pulita.

XLARGE



Cod.art. 1900046

Imballo: 1/2/5

€ 130,00

LARGE



Cod.art. 1900030

Imballo: 1/2/5

€ 120,00

KAMADO



GRIGLIA COTTURA IN GHISA



LARGE



Cod.art. 1900032

Imballo: 1

€ 83,99

MEDIUM



Cod.art. 1900019

Imballo: 1/2/5

€ 54,99

COMPACT

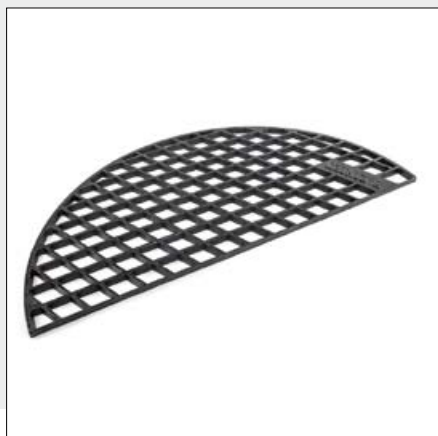


Cod.art. 1900013

Imballo: 1/2/5

€ 41,99

Si usa una griglia di ghisa per fare un'impronta rapida e bella sui vostri prodotti alla griglia. Questa griglia ha la tipica forma di diamante. Con una griglia in ghisa, si ottiene una carne perfettamente scottata, che conserva bene i suoi succhi. La griglia si riscalda rapidamente ed è estremamente resistente al calore. Si può facilmente utilizzare questa griglia in ghisa in combinazione con il pro set large.



**GRIGLIA COTTURA IN GHISA
MEZZALUNA**



XLARGE



Cod.art. 1900047

Imballo: 1/2/5

€ 62,99

LARGE

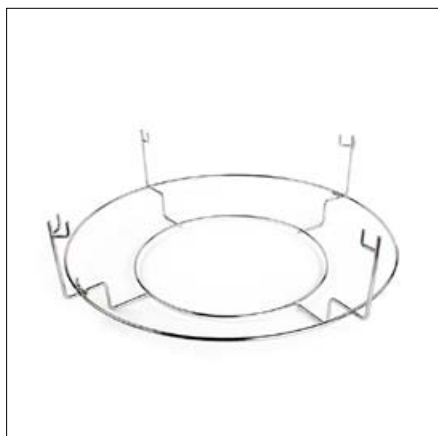


Cod.art. 1900031

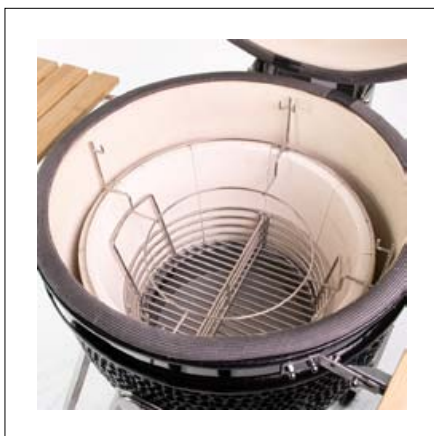
Imballo: 1/2/5

€ 41,99

Si usa una griglia di ghisa per fare un'impronta rapida e bella sui vostri prodotti alla griglia. Questa griglia a mezza luna ha la tipica forma di diamante. Con una griglia in ghisa, si ottiene una carne perfettamente scottata, che conserva bene i suoi succhi. La griglia si riscalda rapidamente ed è estremamente resistente al calore. Con due griglie a mezza luna, si può facilmente creare una griglia completa. Si può facilmente utilizzare questa griglia in ghisa in combinazione con il pro set.



RIALZO MULTILIVELLO



XLARGE



Cod.art. 1900039

Imballo: 1

€ 108,00

LARGE



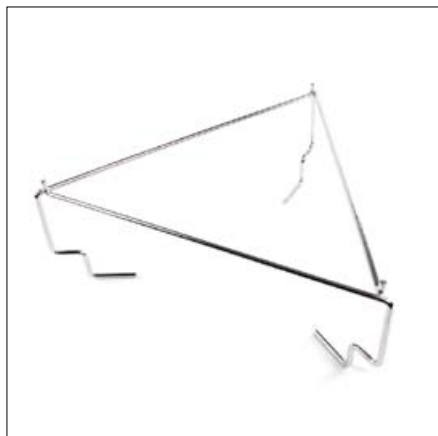
Cod.art. 1900024

Imballo: 1

€ 60,99

Con il rialzo multilivello, puoi facilmente posizionare le tue griglie a mezzaluna a diverse altezze. In questo modo, puoi determinare la distanza tra le braci e la tua griglia su entrambi i lati e ottenere sempre la cottura perfetta per ogni ingrediente.

KAMADO



RIALZO MULTILIVELLO



Grazie a questo rialzo, è possibile posizionare facilmente uno scudo termico che permette una grigliatura indiretta. Lo scudo termico farà in modo che il calore del carbone non sia radiato direttamente sui vostri cibi. Questo impedisce anche che l'olio o il grasso prendano fuoco. Quando si cucina indirettamente, si usa il Kamado più come un forno che come una griglia.

MEDIUM



Cod.art. 1900015

Imballo: 1

€ 33,99



GUARNIZIONE IN FIBRA DI VETRO PER KAMADO MEDIUM, LARGE E XLARGE

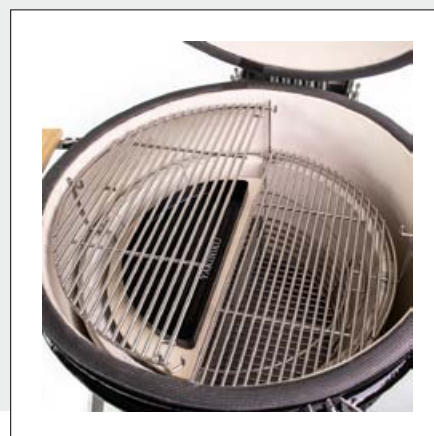
Cod.art. 1900133

Imballo: 1

€ 68,99



Questo feltro fa sì che il Kamado sia chiuso correttamente e a tenuta d'aria. Il feltro è fatto di fibra di vetro e può quindi resistere a temperature estremamente elevate. Il feltro è autoadesivo e ha due estremità.



PORTA ACCESSORI



XLARGE



Cod.art. 1900044

Imballo: 1

€ 58,00

MEDIUM/LARGE



Cod.art. 1900036

Imballo: 1

€ 54,99

Con il porta accessori YAKINIKU® avrete sempre a portata di mano gli accessori più importanti. Vi siete sempre chiesti dove mettere lo scudo termico, le griglie a mezzaluna, la pietra per pizza e la griglia in ghisa? Questo supporto può essere utilizzato sui modelli MEDIUM e LARGE con supporto.



**VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
MEDIUM, LARGE, XLARGE & XXLARGE**

Cod.art. **1900057**

Imballo: 1/2/8

€ 30,00



La leccarda funziona in modo multifunzionale. Raccoglie facilmente l'umidità e il grasso durante la cottura alla griglia. In questo modo si mantiene pulito il Kamado e si evita lo sviluppo di fumo, mantenendo stabile la temperatura. È possibile utilizzare la leccarda anche per preparare gli ingredienti, ad esempio cucinando un pollo al fieno. La leccarda è ideale anche per aggiungere un aroma di vino alle vostre preparazioni o per creare aria umida nel vostro Kamado, ad esempio.



**VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI A FORMA
DI MEZZALUNA LARGE/XLARGE**

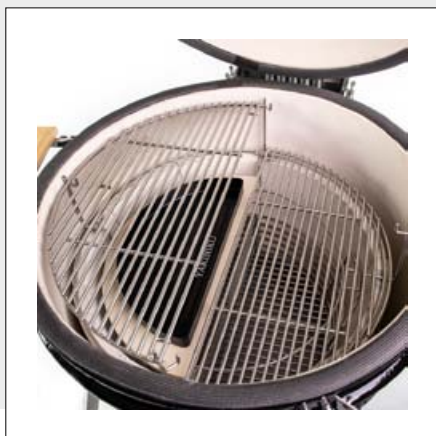
Cod.art. **1900056**

Imballo: 1/2/8

€ 23,99



La leccarda a mezzaluna è multifunzionale. Raccoglie facilmente l'umidità e il grasso durante la cottura alla griglia. In questo modo si mantiene pulito il Kamado e si evita lo sviluppo di fumo, mantenendo stabile la temperatura. È possibile utilizzare la leccarda anche per preparare gli ingredienti, ad esempio cucinando un pollo al fieno. La leccarda è ideale anche per aggiungere un aroma di vino alle vostre preparazioni o per creare aria umida nel vostro Kamado, ad esempio.



ACCESSORIO FORNO PIZZA



XLARGE



Cod.art. **1900049**

Imballo: 1

€ 444,99

LARGE



Cod.art. **1900034**

Imballo: 1

€ 399,99



Anche tu adori sfornare le tue pizze e farlo velocemente? il portello per pizza trattiene il calore del vostro Kamado rendendolo un forno perfetto per la pizza. Usatelo in combinazione con il rialzo multivello e uno scudo termico. Naturalmente, anche insieme all'uso della pietra per la pizza, per un fondo perfettamente croccante.



**PINZA BBQ
CM 44**

Cod.art. **1900135**

Imballo: 2/4/20

€ 18,99



Questa pinza BBQ è indispensabile per le vostre grigliate. Si può usarla per girare pesce, carne e verdure in modo facile e veloce. Queste pinze stanno comodamente in mano e sono piacevoli da usare.



FODERA COPRIGRILL

Questa copertura protettiva per il Kamado YAKINIKU® è un vero e proprio must have se volete godervi il vostro Kamado il più a lungo possibile. La copertura protettiva protegge dalle intemperie, dallo sporco, dalla polvere, dai graffi e dalle ammaccature e mantiene il Kamado bello, pulito e asciutto. La copertura protettiva è realizzata in materiale di alta qualità (100% poliestere) ed è fornita nel colore nero.

XLARGE



Cod.art. **1900048**

Imballo: 1

€ 111,00

LARGE



Cod.art. **1900033**

Imballo: 1

€ 83,99

MEDIUM



Cod.art. **1900020**

Imballo: 1

€ 80,99

COMPACT



Cod.art. **1900014**

Imballo: 1

€ 69,99

MINI



Cod.art. **1900006**

Imballo: 1

€ 48,99





**GANCIO PER CENERE CON LEVACAPSUEL
CM 42**

Cod.art. **1900007**

Imballo: 1

€ 20,99



**GANCIO PER CENERE CON LEVACAPSUEL
CM 54**

Cod.art. **1900050**

Imballo: 1

€ 23,99



**RASCHIETTO PULISCI GRIGLIA COTTURA CON
LEVACAPSULE INTEGRATO CM 42**

Cod.art. **1900054**

Imballo: 1

€ 24,99



CASSETTO RACCOGLI CENERE

Cod.art. **1900021**

Imballo: 1

€ 20,99



**ATTREZZO RIEMPIMENTO CHIPS PER
AFFUMICARE „WOODCHIPPER“**

Cod.art. **1900035**

Imballo: 1

€ 62,99



SOLLEVATORE PER GRIGLIE COTTURA

Cod.art. **1900059**

Imballo: 2/6/12

€ 39,99



KIT PULIZIA PER KAMADO, 6 PEZZI

Cod.art. **1900053**

Imballo: 1

€ 98,99



Un kit di pulizia per il vostro kamado è uno strumento indispensabile per ogni amante del barbecue. Il nostro kit fornisce tutti gli strumenti essenziali per mantenere la vostra griglia kamado in ottime condizioni, consentendovi di gustare piatti deliziosi ogni volta senza problemi! Il set di pulizia è composto da: detergente per acciaio inox (ml 250), detergente Kamado (ml 500), detergente per griglia (ml 500), panno in microfibra, spugna in acciaio e secchio con coperchio per residui di carbonella.

KAMADO & SHICHIRIN

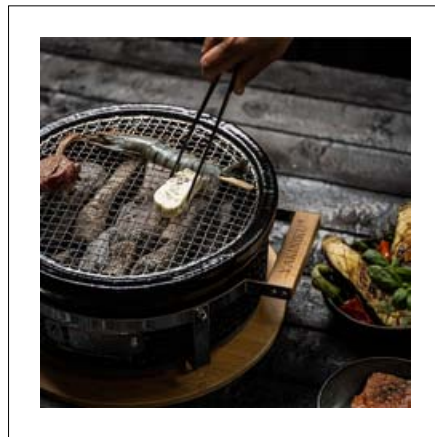


PINZETTA BBQ, DRITTA
CM 30,5

Cod.art. **1900061**

Imballo: 1

€ 14,99



Le pinzette dritte sono usate nella tradizione giapponese per mettere la carne cruda sulla griglia. Queste pinzette sono ottime per mettere piccoli ingredienti sullo Shichirin, ma possono anche essere usate come pinze da barbecue per il Kamado.

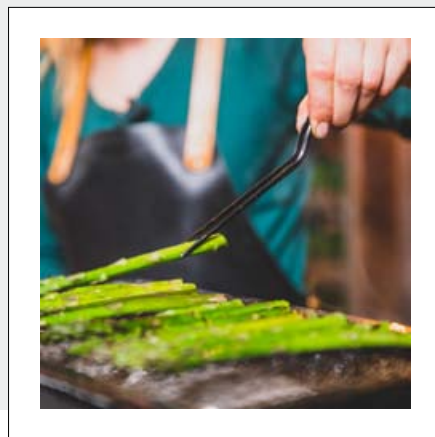


PINA BBQ, CURVA
CM 21

Cod.art. **1900055**

Imballo: 1

€ 13,99



Secondo la tradizione giapponese, le pinzette curve vengono utilizzate per rimuovere dalla griglia carne, pesce o verdure cotte. Queste pinzette sono molto adatte per piccoli ingredienti sullo Shichirin, ma possono essere utilizzate anche come pinzetta BBQ per il Kamado. Per evitare la contaminazione incrociata, usate due versioni diverse di pinzette. Le pinzette dritte sono usate per gli ingredienti crudi e le pinzette curve sono usate per rimuovere gli ingredienti grigliati dalla griglia.

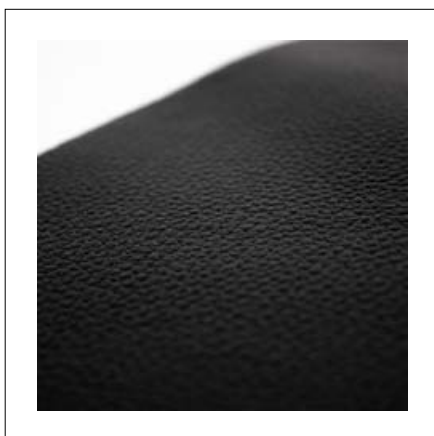


TOVAGLIETTA ALL'AMERICANA RETTANGOLARE,
CONFEZIONE 4 PEZZI

Cod.art. **1900058**

Imballo: 2/5/10

€ 99,99



BOOKS

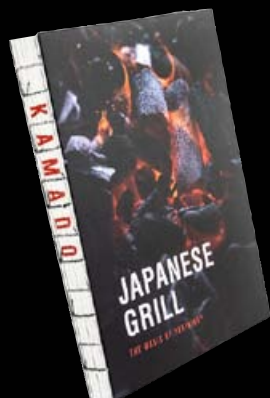


WAGYU JAPANS RUND EEN SUPERIEUR JAPANS RUND

焼肉

Een Wagyu is een van oorsprong Japans rund, dat bekend is vanwege het zeer exclusieve en smakelijke rundvlees.

'Wu' is een Oudjapanse verwijzing naar het land Japan. Eén van de betekenis van 'gyu' wordt gedeeld op rundvlees. Wagyu kenmerkt zich door de mooie marmering van het vlees.



LIBRO DI CUCINA „JAPANESE GRILL - THE MAGIC OF YAKINIKU - KAMADO“, INGELESE

Cod.art. **1900086**

Imballo: 1/2/8

€ 29,99



LIBRO DI CUCINA „JAPANESE GRILL - THE MAGIC OF YAKINIKU - SHICHIRIN“, INGELESE

Cod.art. **1900087**

Imballo: 1/2/8

€ 29,99



SHICHIRIN



**PIASTRA TEPPANYAKI TONDA
PER SHICHIRIN**

Cod.art. **1900092**

Imballo: 1/2/5

€ 93,99



Con la piastra Teppanyaki YAKINIKU per lo Shichirin rotondo, potrete praticare la raffinata tecnica di cottura giapponese direttamente nel vostro giardino. Il Teppanyaki è un modo tipico e moderno di preparare il cibo in Giappone. Nel mondo occidentale, la piastra teppanyaki viene utilizzata principalmente per grigliare carne, pesce o verdure. La piastra è realizzata in acciaio inox extra-resistente e può essere facilmente pulita.

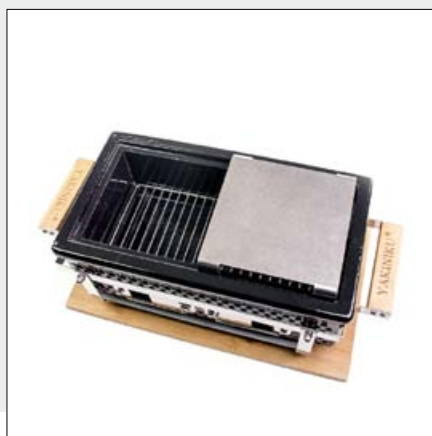


**PIASTRA TEPPANYAKI RETTANGOLARE
PER SHICHIRIN**

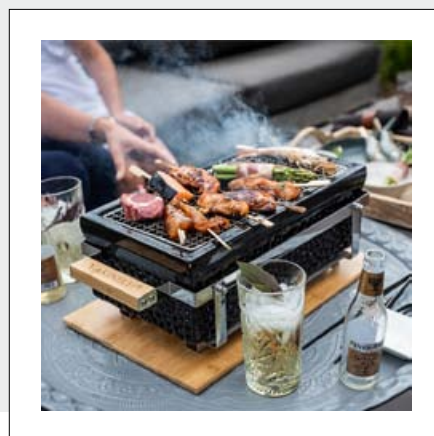
Cod.art. **1900096**

Imballo: 1/2/8

€ 93,99



La piastra Teppanyaki rettangolare Shichirin di YAKINIKU® è un'aggiunta essenziale per gli appassionati dell'arte culinaria giapponese. Questa piastra, specificamente progettata per i modelli Shichirin rettangolari, offre un modo unico per preparare una varietà di piatti, dalle succulente bistecche alle delicate verdure. La costruzione di alta qualità garantisce una distribuzione uniforme del calore, consentendo a ciascun piatto di essere cucinato alla perfezione.



**BARRA YAKITORI PER SHICHIRIN
RETTANGOLARE, CONFEZIONE 2 PEZZI**

Cod.art. **1900095**

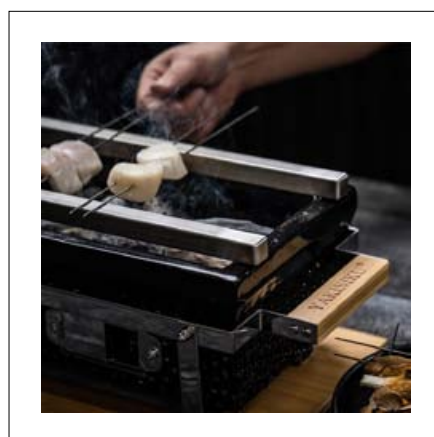
Imballo: 1

€ 66,99



Yakitori è originario del Giappone e significa letteralmente: pollo alla griglia.

Le barre in acciaio inossidabile YAKINIKU® sono ideali per le grigliate in stile Yakitori. Utilizzare le barre sopra lo Shichirin rettangolare in combinazione con gli spiedini in acciaio inossidabile YAKINIKU®. Questa confezione contiene 2 spiedini.



SHICHIRIN



GRIGLIA COTTURA USA E GETTA PER SHICHIRIN TONDO, CONFEZIONE 10 PEZZI

Cod.art. **1900136**

Imballo: 2/5/10

€ 15,99

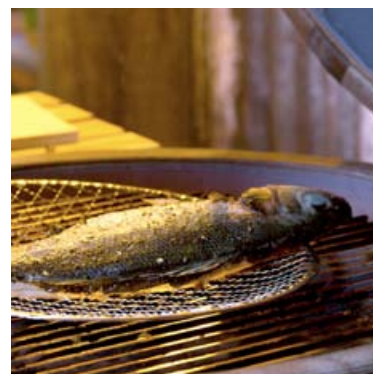


GRIGLIA COTTURA USA E GETTA PER SHICHIRIN RETTANGOLARE, CONFEZIONE 10 PEZZI

Cod.art. **1900138**

Imballo: 2/5/10

€ 15,99



SOLLEVATORE GRIGLIE COTTURA PER SHICHIRIN

Cod.art. **1900097**

Imballo: 2/4/20

€ 31,99



Con il grid gripper Shichirin, potrete rimuovere rapidamente e in modo sicuro la griglia dallo Shichirin. Permette anche di cambiare facilmente la piastra teppanyaki senza bruciarsi le dita. È realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità ed è adatto sia per lo Shichirin rotondo che per quello rettangolare. Può essere usato anche per piatti teppanyaki e altri oggetti caldi.



GRIGLIA COTTURA IN GHISA TONDA PER SHICHIRIN

Cod.art. **1900093**

Imballo: 1/2/5

€ 39,99



Il vostro Shichirin non è completo senza questa griglia in ghisa. Un must assoluto per ottenere molto di più dal vostro Shichirin. La griglia di ghisa si usa per imprimere velocemente un'impronta gustosa sulla tua grigliata. Questa griglia ha la tipica forma di diamante. Con una griglia in ghisa, si ottiene una carne perfettamente scottata, che conserva bene i suoi succhi. La griglia si riscalda rapidamente ed è estremamente resistente al calore.



SHICHIRIN



SPIEDINI YAKITORI (1 MM), CONFEZIONE 10 PEZZI

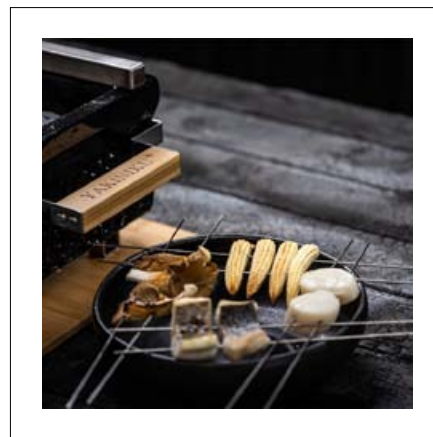
Cod.art. **1900062**

Imballo: 2/4/20

€ 13,99



Questi spiedini BBQ di YAKINIKU® in acciaio inossidabile sono ultrasottili. Con questi spiedini, potrete infilzare con cura e delicatezza pesce, carne o verdure. I vostri ingredienti rimarranno intatti. Potete usare questi spiedini nel vostro Kamado o Shichirin. Include una custodia di lusso in acciaio inossidabile.



SPIEDINI YAKITORI (1,5 MM), CONFEZIONE 10 PEZZI

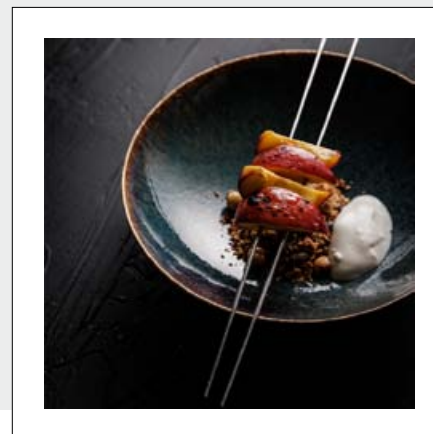
Cod.art. **1900063**

Imballo: 2/4/20

€ 15,99



Questi spiedini BBQ di YAKINIKU® in acciaio inossidabile sono ultrasottili. Con questi spiedini, potrete infilzare con cura e delicatezza pesce, carne o verdure. I vostri ingredienti rimarranno intatti. Potete usare questi spiedini nel vostro Kamado o Shichirin. Include una custodia di lusso in acciaio inossidabile.



SPIEDINI YAKITORI (2,5 MM), CONFEZIONE 10 PEZZI

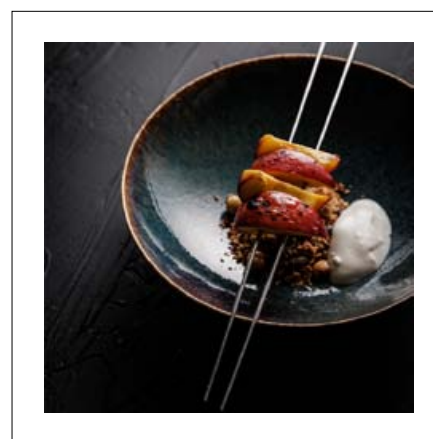
Cod.art. **1900064**

Imballo: 2/4/20

€ 18,99



Questi spiedini BBQ di YAKINIKU® in acciaio inossidabile sono ultrasottili. Con questi spiedini, potrete infilzare con cura e delicatezza pesce, carne o verdure. I vostri ingredienti rimarranno intatti. Potete usare questi spiedini nel vostro Kamado o Shichirin. Include una custodia di lusso in acciaio inossidabile.



ACCESSORI BBQ



MANNAIA

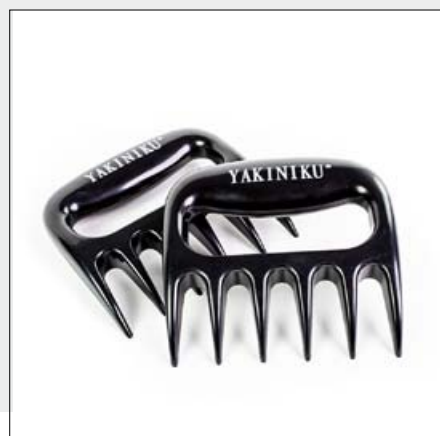
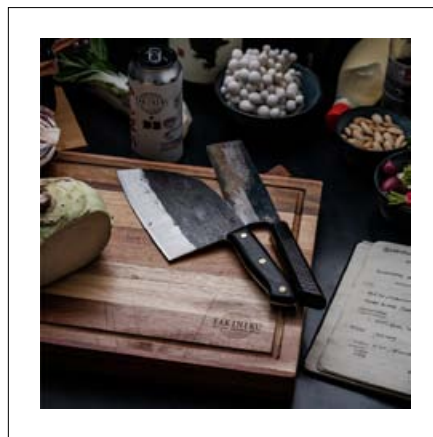
Cod.art. **1900068**

Imballo: 1/2/5

€ 58,00



Con l'autentica ascia YAKINIKU®, potrete facilmente tagliare a metà grandi pezzi di carne. Questo è un attrezzo da vero master griller. Con questa ascia, ruberete la scena in qualsiasi evento. L'ascia è resistente ed è fatta dei migliori materiali. Tagliare pezzi di carne non è mai stato così facile.



FORCHETTA PER PULLED PORK „2.0“, CONFEZIONE 2 PEZZI

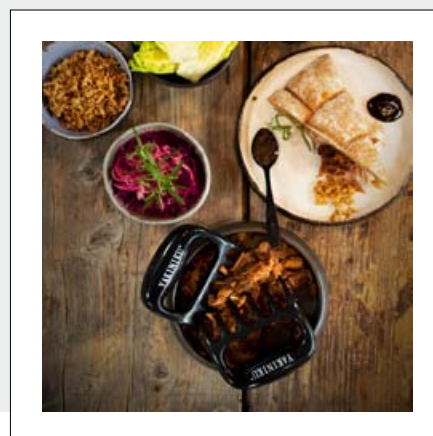
Cod.art. **1900069**

Imballo: 1/2/5

€ 7,99



L'ascia YAKINIKU® è forgiata in acciaio duro e non è quindi lavabile in lavastoviglie. Non usare sapone per pulire l'ascia, solo acqua. Per protezione, si può oliare l'acciaio dopo la pulizia.



PIASTRA SALE „HIMALAYAN“ CON SUPPORTO

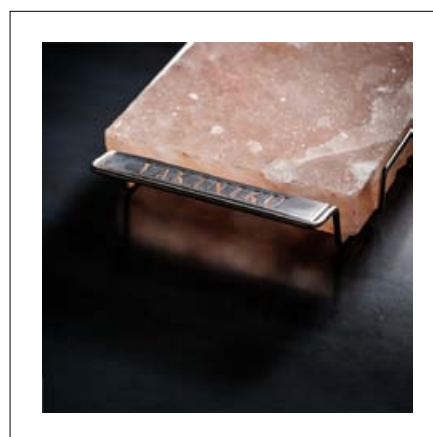
Cod.art. **1900075**

Imballo: 1/3

€ 51,99



La pietra di sale è l'accessorio perfetto per dare un tocco in più ai vostri piatti. La cottura della carne, del pesce o delle verdure su questa pietra conferisce un sottile sapore salato, mentre la presenza di molti minerali dona un sapore complesso. La misura è 30 x 20 cm e comprende un supporto. Questo è realizzato in acciaio inossidabile ed è lavabile in lavastoviglie. Il supporto è ideale per posizionare facilmente la pietra di sale sul barbecue o per servirvi il cibo. La pietra di sale con supporto può essere utilizzata sui Kamado YAKINIKU XXLARGE, XLARGE, LARGE e MEDIUM, è un prodotto molto resistente e può essere utilizzata più volte, a condizione che sia curata correttamente.



ACCESSORI BBQ

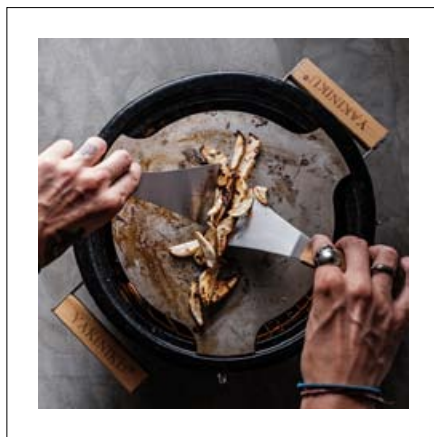


**SPATOLA BBQ/TEPPANYAKI,
CONFEZIONE 2 PEZZI**

Cod.art. **1900084**

Imballo: 2/5/10

€ 16,99



Questa spatola da barbecue è ideale per girare o spostare gli ingredienti. Molto comodo da usare sulla piastra teppanyaki. In questo modo, potrete trasformare la carne in un batter d'occhio. Queste spatole rendono anche facile raschiare i residui incrostati.

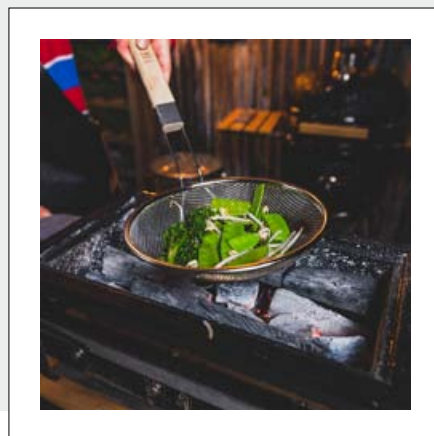


SETACCIO BBQ PER SHICHIRIN

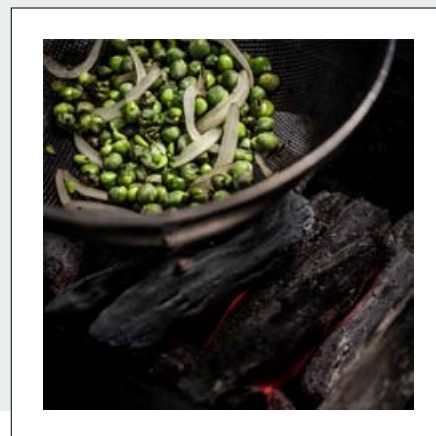
Cod.art. **1900079**

Imballo: 2/5/10

€ 16,99



Scoprite il setaccio in acciaio inox YAKINIKU, una pratica aggiunta ai vostri strumenti per il barbecue. Ideale per grigliare piccole verdure, questo setaccio consente di preparare facilmente piatti gustosi e dalla cottura uniforme. Adatto a tutti gli amanti del barbecue che desiderano ampliare le proprie capacità di cottura.

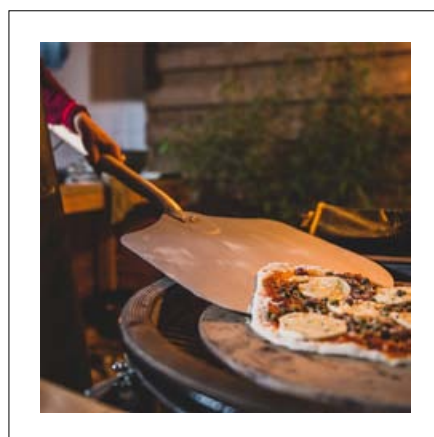


PALA PER PIZZA

Cod.art. **1900072**

Imballo: 1/2/5

€ 44,99



Usate una pala per la pizza per inserire e rimuovere la vostra pizza dal Kamado rapidamente e facilmente, senza bruciarsi le dita. Questa pala per la pizza è fatta di acciaio inossidabile extra sottile, che la rende molto facile da usare.



ACCESSORI BBQ



GUANTI BBQ, ONE SIZE

Cod.art. **1900088**

Imballo: 2/5/10

€ 23,99



Questi guanti in pelle BBQ di YAKINIKU® sono resistenti al calore, quindi le vostre mani saranno ben protette durante la cottura alla griglia.

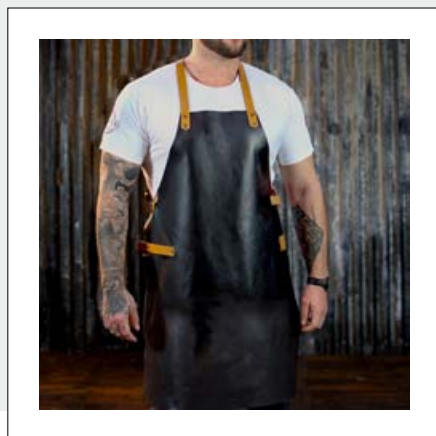


GREMBIULE BBQ CON TRACOLLA CROSS-BODY REGOLABILE

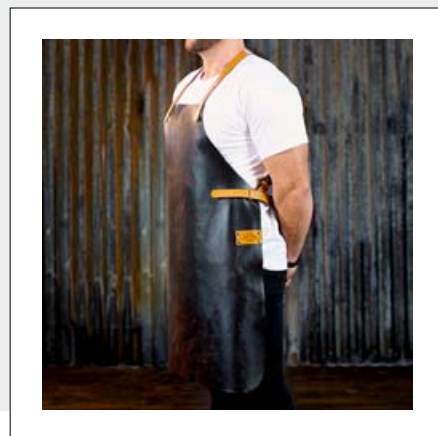
Cod.art. **1900067**

Imballo: 1/2/8

€ 104,00



Il grembiule YAKINIKU® è indispensabile per il vero maestro della griglia. Con questo grembiule di pelle premium proteggerete i vostri abiti. Il grembiule ha una chiusura incrociata sul retro che lascia il collo libero. Questo assicura un comfort ideale.



**PENNELLO PER MARINATE/SALSE „BBQ MOP“
CM 30**

Cod.art. **1900066**

Imballo: 2/5/10

€ 14,99

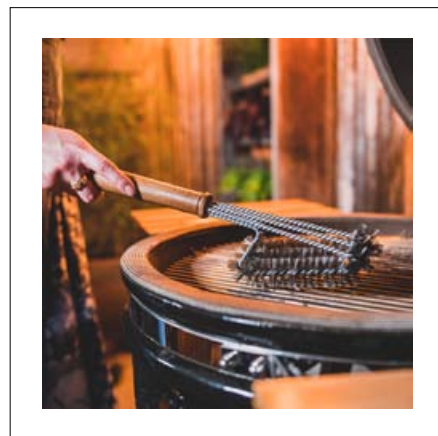


**SPAZZOLA PER PULIRE LA GRIGILA
CM 28**

Cod.art. **1900070**

Imballo: 1/2/5

€ 13,99



ACCESSORI BBQ

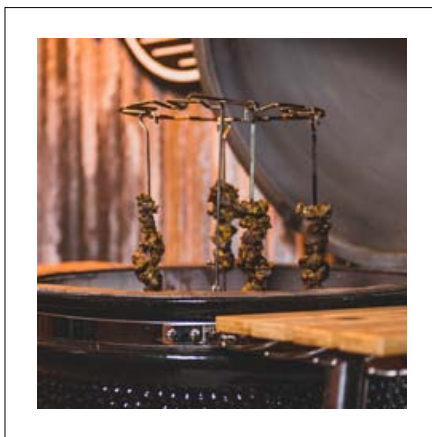


SET TANDOORI, 13 PEZZI

Cod.art. **1900076**

Imballo: 1/2/6

€ 41,99



Per tutti coloro che amano stare dietro al barbecue, il set Tandoori YAKINIKU offre quel qualcosa in più per rendere i vostri piatti alla griglia davvero speciali. Sviluppato appositamente per l'uso con i barbecue Kamado, questo set rende più facile che mai ottenere la carne, il pesce o le verdure giuste, con una cottura uniforme, ogni volta. Nella confezione troverete un robusto supporto per tandoori, sei spiedini e sei ganci per alimenti, tutti realizzati in acciaio inossidabile. Sia che siate principianti o che siate esperti di griglia da anni, il set tandoori YAKINIKU è una scelta intelligente per migliorare la vostra esperienza di barbecue.



CESTO BBQ PER KIT SPIEDO GIRARROSTO

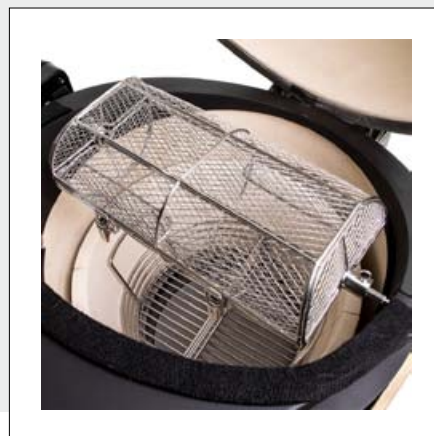
Cod.art. **1900077**

Imballo:

€ 89,00



Il cestello per il girarrosto è ideale per preparare ingredienti più piccoli su uno spiedo. La rotazione costante assicura una preparazione perfetta. Provate a grigliarvi verdure, le noci arrosto o le ali di pollo, le possibilità sono infinite.



KIT SPIEDO GIRARROSTO

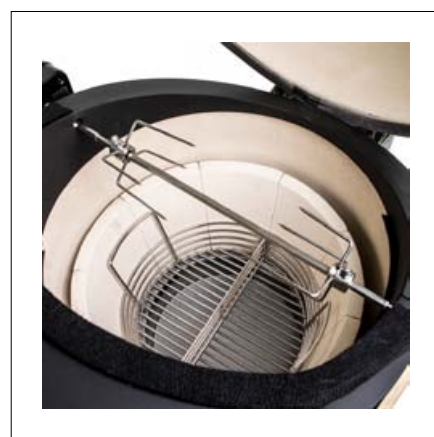
Cod.art. **1900078**

Imballo: 1

€ 136,99



Scegli uno Spiedino girarrosto e assicurati una cottura perfetta dei tuoi piatti. La rotazione costante nella griglia assicura una cottura uniforme. Questo mantiene la carne extra succosa. Si può facilmente accendere lo spiedo usando il pulsante on/off. Lo spiedo funziona con l'alimentazione di rete 220 volt o con le batterie. Le batterie non sono incluse.



ACCESSORI BBQ



PADELLA BBQ CON 2 SPIEDI VERTICALI

Cod.art. **1900085**

Imballo: 2/5/10

€ 31,99



Questa ciotola per grigliare è ideale per pezzi di carne, come il kebab. Preferite optare per uno spiedino vegetariano, con deliziose verdure? Basta infilzare e grigliare. Utilizzando questa ciotola nel vostro Kamado, darete a tutti gli ingredienti quel delizioso e tipico sapore di affumicato. La ciotola per griglia è adatta ai Kamado COMPACT, MEDIUM, LARGE, XLARGE e XXLARGE. Grazie all'utilizzo di materiale in acciaio inox, la ciotola può essere facilmente pulita.



**PADELLA WOK
CM 30**

Cod.art. **1900090**

Imballo: 2/5/10

€ 25,99



Questa padella è ideale per friggere le verdure sul vostro barbecue. È un modo veloce per fare i contorni più deliziosi. I fori attireranno il calore e il fumo nel vostro piatto e gli daranno quel delizioso sapore di barbecue. La padella è perfetta anche per grigliare piccole verdure!

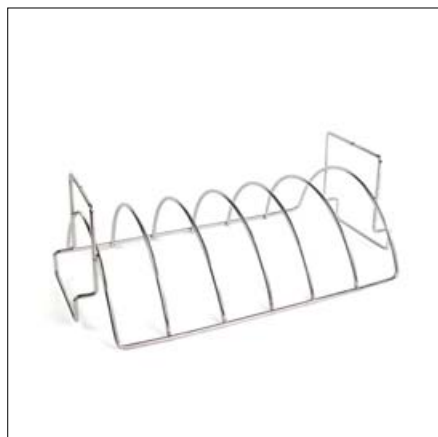


**PADELLA FORATA PER VERDURE
CM 28**

Cod.art. **1900089**

Imballo: 2/5/10

€ 24,99



PORTACOSTINE, ADATTO PER 6 COSTINE

Cod.art. **1900060**

Imballo: 1

€ 30,00



**TAGLIERE RETTANGOLARE
CON SCANALATURA**

Cod.art. **1900071**

Imballo: 1/2/6

€ 58,00



Questo robusto tagliere di YAKINIKU® è fatto di legno di acacia. Ideale per tagliare i vostri ingredienti, ma anche come breadboard o tavola di servizio. Il look lussuoso rende questo tagliere di legno un vero e proprio eyecatcher.

ACCESSORI BBQ



CONCENTRATORE CALORE „VULCANO“ PER KAMADO MEDIUM + COMPACT

Cod.art. **1900073**

Imballo: 1/2/4

€ 58,00



Con il vulcano, si può facilmente grigliare a fuoco diretto in modo che la carne si sigilli rapidamente e i succhi e il sapore si conservino bene. Dà anche alla carne una bella crosta croccante. Quando si griglia indirettamente con il vulcano, il Kamado funziona come un forno, permettendo di cuocere gli ingredienti lentamente a una temperatura più bassa. Il vulcano è anche perfetto per essere usato come supporto per il wok. Posizionate il supporto del wok sul vulcano non appena i carboni ardono. Per mantenere un buon apporto di ossigeno, è importante non riempire il vulcano fino all'orlo.



CONCENTRATORE CALORE „VULCANO“ PER KAMADO LARGE, XLARGE E XXLARGE

Cod.art. **1900081**

Imballo: 1/2/4

€ 72,00



Con il vulcano, si può facilmente grigliare a fuoco diretto in modo che la carne si sigilli rapidamente e i succhi e il sapore si conservino bene. Dà anche alla carne una bella crosta croccante. Quando si griglia indirettamente con il vulcano, il Kamado funziona come un forno, permettendo di cuocere gli ingredienti lentamente a una temperatura più bassa. Il vulcano è anche perfetto per essere usato come supporto per il wok. Posizionate il supporto del wok sul vulcano non appena i carboni ardono. Per mantenere un buon apporto di ossigeno, è importante non riempire il vulcano fino all'orlo.



CUOCIPOLLO BBQ „CHICKEN SITTER 2.0.,

Cod.art. **1900082**

Imballo: 2/6/12

€ 17,99



FLAMBADOU

Cod.art. **1900080**

Imballo: 1/2/4

€ 59,99





CANNELLO

Cod.art. **1900083**

Imballo: 2/4/12

€ 41,99



Soffiando aria sul vostro carbone ardente, il cannello YAKINIKU® risveglia facilmente il vostro Kamado. La parte inferiore del cannello è più stretta della parte superiore, permettendo all'ossigeno di uscire dal cannello ad una velocità più alta. La paletta alla fine del cannello è ideale per distribuire il carbone a distanza di sicurezza, il che è molto importante quando si accende il Kamado. Potrete anche usarlo come apribottiglie. Questo cannello in acciaio inossidabile è adatto all'accensione di qualsiasi modello YAKINIKU®.



VENTAGLIO PER BRACI

Cod.art. **1900065**

Imballo: 1/2/5

€ 4,99



Questo ventaglio è ideale per accendere le tue braci; sventolandolo, creerete una circolazione d'aria abbondante e le vostre braci bruceranno più velocemente.

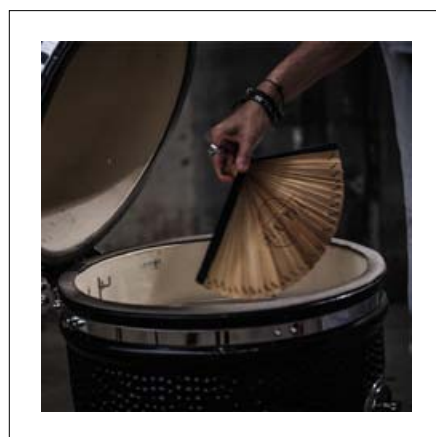


VENTAGLIO PER BRACI

Cod.art. **1900074**

Imballo: 2/5/10

€ 28,99



Questo ventaglio è ideale per accendere le tue braci; sventolandolo, creerete una circolazione d'aria abbondante e le vostre braci bruceranno più velocemente.

TUTTI I DETTAGLI SULLA CARBONELLA NEL KAMADO

Parleremo di alcuni tipi di carbonella comunemente utilizzati nelle griglie Kamado, come il Marabu, l'Acacia e le bricchette di cocco. Ci concentreremo sui diversi aspetti della carbonella, tra cui la qualità, la composizione, il tempo di combustione e altre proprietà specifiche che influiscono sulle prestazioni di una griglia Kamado.

Se state cercando la migliore carbonella per il Kamado YAKINIKU®, ci sono diverse opzioni da considerare.

Di seguito abbiamo elencato alcuni suggerimenti:

Carbone Marabu BBQ Flavour: il carbone Marabu è naturale al 100% e dura dalle 14 alle 24 ore a seconda della temperatura a cui si griglia. Inoltre, Marabu sviluppa poco o nessun fumo grazie alla sua completa carbonizzazione. La carbonella Marabu non contiene additivi chimici e preserva il sapore naturale dei piatti. Poiché Marabu brucia a lungo, è ideale per sessioni di cottura prolungate. Tra i piatti che potete preparare ci sono gli spareribs, il pulled pork e i dolci. Abbiamo preparato, ad esempio, torta di mele, speculoos e salsa di mele.

Carbone di acacia BBQ Flavour: il carbone di acacia è l'ideale da usare se si vuole grigliare in modo elevato e veloce. Questo perché l'acacia è in grado di raggiungere temperature molto elevate in breve tempo. Inoltre, l'acacia non produce schizzi ed è estremamente economica da usare. Poiché è possibile raggiungere temperature così elevate, il carbone di acacia è ideale per preparare bistecche, hamburger, verdure e gamberetti o pesce alla griglia, ad esempio. Con questa carbonella, l'esterno di questi prodotti diventa croccante e l'interno rimane bello e succoso.

Bricchette EldurApi Cocos: Queste bricchette di cocco sono molto popolari per la loro natura ecologica e per le prestazioni di combustione uniformi. Queste bricchette sono prodotte con noci di cocco raccolte in modo sostenibile. Il carbone di queste bricchette viene prima carbonizzato e poi pressato. Le bricchette di cocco forniscono un calore pulito e costante, ideale per la cottura sul Kamado. EldurApi propone anche le bricchette di cocco con cascara ed erbe. Ognuna di esse conferisce un sapore unico alle vostre preparazioni. Queste bricchette sono perfette per le cotture lente e a bassa temperatura, ma anche quando si vuole aggiungere un sapore in più al piatto. Utilizzatele, ad esempio, per le grigliate in stile cavernicolo. Scoprite le nostre ricette per la zucca soffiata o i porri arrostiti.

Bricchetti BBQ Flavour Hexagon: questi bricchetti di carbone sono realizzati con segatura compressa e bruciano a lungo e in modo costante. Sono bricchette di qualità da ristorante. Forniamo questi bricchetti a molti ristoranti (stellati) che li utilizzano nelle loro griglie o Shichirin. Questi bricchetti non sono sensibili all'aggiunta di ossigeno e quindi bruciano molto a lungo. Questo carbone è una scelta molto attenta all'ambiente, poiché è prodotto con segatura. Questo fa di queste bricchette Hexagon una combinazione tra le bricchette Marabu e le bricchette Cocos, grazie alla lunga durata della combustione e all'aspetto ecologico.



Come accendere il barbecue Kamado

Quanta carbonella mettere nel Kamado?

La quantità di carbonella da mettere nel Kamado dipende da diversi fattori, come le dimensioni del Kamado, il tipo di piatto che si vuole preparare e il metodo di cottura desiderato. In generale, per la maggior parte delle cotture consigliamo di riempire il Kamado con circa il 75-80% di carbonella. Ciò significa riempire la carbonella fino a poco meno del bordo del cestello del carbone.

Quando si preparano piatti che richiedono tempi di cottura più lunghi, come le preparazioni a fuoco lento, potrebbe essere necessario utilizzare una quantità maggiore di carbonella. In questo caso, si può applicare uno strato di carbone più spesso, di circa 5-7 centimetri.

È inoltre molto importante regolare le bocchette del flusso d'aria del Kamado per controllare la temperatura desiderata. Una maggiore quantità di carbonella può generare una temperatura più elevata, mentre una minore quantità di carbonella permette di trovare la quantità ideale per il vostro Kamado e il vostro stile di cottura.

Quale carbonella fa per voi?

Quando si sceglie la carbonella per Kamado più adatta a voi, è importante considerare anche quali sono le vostre preferenze personali in questo campo e qual è il vostro stile di cottura. Nella scelta della carbonella si possono tenere presenti alcuni fattori:

- **Tempo di combustione:** alcuni carboncini hanno un tempo di combustione più lungo di altri. Se volete cucinare più a lungo, potete scegliere una carbonella con un tempo di combustione più lungo, come la carbonella Marabu.
- **Calore:** i diversi tipi di carbonella producono livelli di calore diversi. Se si desidera cucinare piatti ad alte temperature, si può scegliere una carbonella con un'elevata produzione di calore, come la carbonella di Acacia.
- **Profilo aromatico:** Ogni tipo di carbonella ha un aroma di fumo unico che può aggiungere sapore ai vostri piatti. Alcuni tipi di carbone, come il carbone Marabu, hanno un sapore di fumo intenso, mentre altri hanno un sapore più delicato.
- **Dimensioni e forma:** la carbonella è disponibile in diverse dimensioni, come pezzi piccoli, bricchette o pezzi grandi. La scelta dipende dalle vostre esigenze di cottura e dal tipo di cibo che volete cucinare.

È sempre una buona idea provare diversi tipi di carbonella e sperimentare sapori e prestazioni per scoprire quali sono i più adatti a voi e al vostro Kamado. Per le cotture medie e per i grigliatori alle prime armi, consigliamo il carbone Marabu.

Come si accende il Kamado?

Per prima cosa riempire il cesto di carbone fino a circa il 75-80%. Creare diversi crateri nella carbonella e collocarvi la lana di legno. Accendere la lana di legno e attendere qualche minuto affinché i carboni circostanti prendano il calore. Ora è possibile chiudere il coperchio del Kamado. Assicuratevi che le prese d'aria siano completamente aperte in modo che il fuoco possa assorbire ossigeno a sufficienza per aumentare la sua temperatura. Volete sapere qual è il modo migliore per controllare la temperatura del Kamado? Leggete il nostro blog: [Come controllare la temperatura](#).

È possibile accendere la carbonella anche utilizzando la padella Bincho. La padella è composta da tre parti: un coperchio, un pezzo centrale e un fondo. Si inizia riempiendo il pezzo centrale con la carbonella. Attenzione! Non utilizzate mai il Binchotan nel vostro Kamado, poiché le temperature raggiungono livelli troppo elevati e il Kamado non è in grado di gestirli. Ora potete posizionare il fondo con il logo verso il basso su una superficie ignifuga. Posizionare 2-3 wokkel di lana di legno e accenderli. Posizionare immediatamente il pezzo centrale sopra di esso. Dopo 15-30 minuti, la carbonella si accende e si può riempire il Kamado.

IL CARBONE MARABU DURA DA 14 A 24 ORE!

CARBONE E BRICCHETTE



CARBONE MARABU, SACCO DA 10 KG

cm 40x28x60



Cod.art. **1900099**

Imballo: 1/2/5

€ 25,99

Il **carbone Marabu** è un ottimo carbone preparato tradizionalmente. La carbonella ideale per il tuo barbecue Kamado. Il carbone Marabu brucia a lungo, anche ad alte temperature, e sviluppa pochissimo fumo grazie alla sua completa carbonizzazione. Questo rende la carbonella ideale per un pomeriggio o una serata di grigliate col vostro Kamado. Il carbone Marabu non contiene additivi chimici o combustibili ed è quindi naturale al 100%.



CARBONE DURO „ACACIA„, 10 KG

cm 50x20x29



Cod.art. **1900098**

Imballo: 1/2/5

€ 22,99

La **carbonella di acacia** è fatta di legno duro ed è estremamente adatta per un barbecue veloce e a fiamma alta. Questo è duro, genera più calore ed è molto più durevole del carbone standard che si trova al supermercato. Il carbone di acacia è prodotto al 100% in modo naturale. Questo significa che non vengono aggiunti combustibili extra. Pertanto, questo carbone dura il doppio del tempo e garantisce un'esperienza di gusto ottimale. La carbonella di acacia ha un tempo medio di combustione di 3,5 ore, che la rende perfetta sia per grigliate veloci che per sessioni di affumicatura prolungate.



BRICCHETTI „COCONUT„, SACCO DA 3 KG

cm 24x14x37



Cod.art. **1900107**

Imballo: 1/2/6

€ 8,99

Briquettes Coconut sono bricchetti di cocco naturali e purificati al 100%. Questi bricchetti bruciano molto a lungo senza odore. Gamma di temperatura: 300°C



BRICCHETTI „QUICK-KOKO“ TONDI, CONFEZIONE 4 PEZZI

cm Ø13



Cod.art. **1900105**

Imballo: 2/5/10

€ 11,99

I **bricchetti Koko-Quick** sono appositamente progettati per lo Shichirin o la piccola griglia da tavolo. Questi bricchetti sono fatti con materiali naturali e assicurano che il vostro Shichirin sia pronto all'uso in pochi minuti. Una bricchetto ha un tempo di combustione di 45-60 minuti e si accende entro 5 minuti. Ideale per i grigliatori veloci! Gamma di temperatura: 300°C



CARBONE E BRICCHETTE



BRICCHETTI HEXAGON „SAWDUST“, CONFEZIONE DA 10 KG

cm 43x24,5x22



Cod.art. **1900104**

Imballo: 1/2/4

€ 36,99

Queste bricchette di carbone sono prodotte con segatura pressata e bruciano a lungo in modo costante. Molti chef utilizzano **Hexagon** nei loro kamado o shichirin. Queste bricchette sono insensibili all'aggiunta di ossigeno e quindi bruciano particolarmente a lungo.

Con un tempo medio di combustione di 4 ore e un'alta percentuale di carbonio, non inferiore all'87,8%, queste bricchette sono perfette per l'uso in un barbecue aperto come lo Shichirin. Inoltre, non producono fumo in un barbecue aperto come l'African braai, garantendo una griglia pulita e piacevole.



CIMINIERA D'ACCENSIONE „BINCHOPAN“

cm Ø18x24



Cod.art. **1900137**

Imballo: 1/2/4

€ 114,99

Con la ciminiera accendi-carbonella „Binchopan“ è possibile accendere il carbone Binchotan in modo rapido e autentico. Lo starter accendi-carbonella è composto da tre parti: 1 coperchio, 1 contenitore e 1 base. La binchotan è il modo più sostenibile di grigliare.

Con la binchotan, potete accendere il vostro Binchotan in modo rapido e autentico. Posizionando il Binchotan in posizione verticale nella pentola, si crea un calore concentrato che permette al carbone di ardere rapidamente. Il binchotan funge anche da coperchio, per cui è possibile riutilizzare facilmente il Binchotan e ridurre le emissioni di CO2.



ACCENDIGRILL „FIRE LIGHTERS“, CONFEZIONE 12 PEZZI

cm 16,5x1,8x7

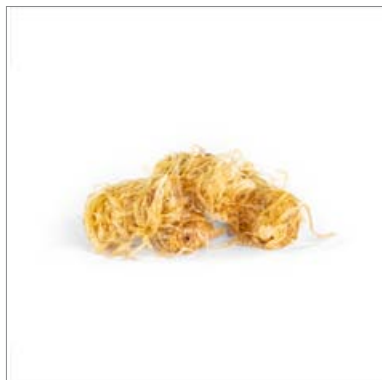


Cod.art. **1900106**

Imballo: 6/12/96

€ 2,99

Il Fire Lighter è un accendifuoco che si accende molto facilmente. Si strofina il cubo sul lato della confezione come si farebbe con un fiammifero. L'accendifuoco non ha odore e brucia per 8-10 minuti. L'accendifuoco è ideale per mantenere i tuoi carboni ardenti e ha una durata illimitata. 1 confezione contiene 12 pezzi.



ACCENDIFUOCO „WOODWOOL“

cm 15x7x25



Cod.art. **1900130**

Imballo: 2/6/30

€ 6,99

Accendi il tuo barbecue in un attimo con gli accendifuoco in lana di legno BBQ Flavour. La lana di legno è posta tra i carboni o le bricchette e può essere accesa rapidamente e facilmente. La lana di legno è sicura da usare e completamente inodore.

ACCESSORI



CONTENITORE DI SCORTA PER CARBONE, 80 LITRI

cm Ø46,7x60,5

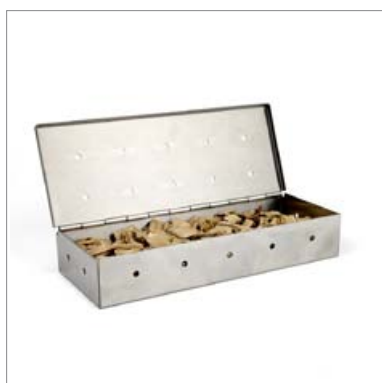


Cod.art. **1900134**

Imballo: 1/2/6

€ 54,99

Vi piace tenere in ordine il vostro garage o avete problemi a mantenere umida il carbone o i bricchetti? Allora questo contenitore è un vero e proprio must! Questo contenitore è ideale per conservare un sacco da 10 kg di carbone Marabu, ad esempio.



SMOKEING BOX RETTANGOLARE

cm 24x9x4,5



Cod.art. **1900127**

Imballo: 1/2/5

€ 15,99

L'utilizzo di un smoking box è molto semplice. Si apre il box, si inseriscono alcuni trucioli di legno, si chiude il coperchio e si posiziona il smoking box sui carboni ardenti. La brace riscalda lentamente i trucioli di legno, che rilasciano lentamente il loro aroma. È possibile utilizzare la legna per affumicare bagnata o asciutta. Se si bagna prima la legna per affumicare, l'affumicatura sarà più lunga, ma durerà anche di più. Se la legna per affumicare viene messa a secco nel box per affumicare, l'affumicatura sarà più rapida e non si verificherà alcun calo di temperatura. L'affumicatore può essere utilizzato in tutti i tipi di barbecue, dal kamado al barbecue a gas.



BASE IN FAGGIO PER AFFUMICATURA, CONFEZIONE 2 PEZZI

cm 30x15x2,5



Cod.art. **1900126**

Imballo: 2/5/10

€ 17,99

La base in legno di faggio di alta qualità per affumicatura è indispensabile per i veri amanti del barbecue e del kamado. Essa deve essere immerso in acqua per almeno 30 minuti prima dell'uso. Deve essere sempre posizionata sulla griglia del barbecue e direttamente o indirettamente sopra la fonte di calore. Se utilizzate un deflettore di calore, grigliate con calore indiretto e la vostra base per affumicare durerà a lungo. Quando si griglia a calore diretto, si griglia direttamente sulla carbonella e si ottiene un sapore di fumo più intenso, ma la base si consuma più rapidamente. La base per affumicatura conferisce ai piatti un sapore di fumo unico e delizioso ed evita che la carne o il pesce si seccino.



WRAPS DI LEGNO „WOOD WRAPS“, CON- FEZIONE 9 PEZZI

cm 19,5x19,5



Cod.art. **1900129**

Imballo: 2/5/10

€ 22,99

La tecnica di cucinare con gli involucri è nota da secoli. In Asia si usano spesso foglie di banano, che vengono avvolte intorno al cibo. Gli involucri „Wraps“ di legno non solo conservano i sapori e i succhi, ma sono anche un bel modo di presentare i piatti. Per ottenere un sapore più intenso, si possono anche immergere i wraps nel vino o nel rum. I wraps di legno di ontano sono teneri e hanno un sapore molto morbido, dolce e muschiato. Questo sapore è molto adatto al pollame, all'anguilla e al salmone.



BINCHOTAN - L'ORO NERO

Rispetto al carbone di Marabu, Binchotan è molto meno caratteristico.

Non scoppietta ed è completamente inodore e non produce fumo quando viene acceso. Brucia molto più a lungo del Marabu e raggiunge una temperatura più alta. Nessuna sostanza chimica viene aggiunta durante il processo di produzione tradizionale. Il contenuto di ceneri è di circa 1,8%. Binchotan è un tipo di carbone con una percentuale di carbonio incredibilmente alta, che assicura una composizione quasi pura. E questo è ciò che si assapora.

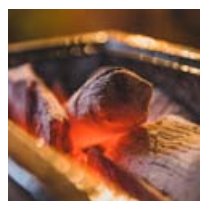
Il Binchotan è fatto in Giappone in maniera meravigliosamente tradizionale, in forni di pietra e argilla. Bruciare questo carbone richiede una così grande competenza che esiste una professione dedicata a questo: il bruciatore Binchotan. Produrre Binchotan secondo gli standard di qualità giapponesi è molto difficile, ma certamente non impossibile. Soprattutto, richiede molto tempo. Un ciclo di fabbricazione di circa quattrocento chili di Binchotan richiede non meno di 15 giorni. Il ciclo inizia con la raccolta del legno e finisce con l'imballaggio nelle scatole. Il legno raccolto viene prima messo con cura nel forno e riscaldato a circa 200 °C per circa dieci giorni con un apporto minimo di ossigeno. Questo fa sì che il legno non bruci ma si decomponga. Poiché viene fornito poco ossigeno, si forma una composizione di carbonio quasi completamente pura. Quando il fumo che esce dal forno è del colore giusto, il legno si decompone e l'apporto di ossigeno aumenta. Il forno raggiunge una temperatura non inferiore a 1000 °C. Questo processo si ferma non appena il carbone diventa rosso. Il passo finale è quello di rotolare il carbone nella cenere e nella sabbia, che gli dà il suo caratteristico bagliore grigio. Dopo tutto, non si chiama Binchotan bianco senza un valido motivo. Il risultato finale è il carbone Binchotan, con una magnifica percentuale di carbonio di non meno del 95%.

Per bruciare il Binchotan, è meglio fare prima un letto di carbone più morbido con carbone di acacia, per esempio. Poi mettere il Binchotan in diagonale sul letto di carbone caldo. In questo modo, Binchotan si accenderà facilmente. È anche possibile accendere Binchotan con un bruciatore a gas, ma questo richiede circa 15 minuti. Per facilitare l'accensione del Binchotan, abbiamo creato il Binchopan. Con questo potrete dare fuoco al Binchotan in maniera facile e veloce.



Come accendere lo Shichirin con Binchotan

CARBONE DI BINCHOTAN



CARBONE BINCHOTAN „MAITIEW“, CONFEZIONE DA 5 KG

cm 37x22x21



Cod.art. **1900102**

Imballo: 1

€ 86,99

Binchotan White Maitiew brucia a una temperatura costante e non produce fumo o schizzi. La combustione dura in media di 6 ore. Questo Binchotan ha una percentuale di carbonio del 96-98%. La brace può raggiungere una temperatura tra i 1000 e i 1200°C.



CARBONE BINCHOTAN „WHITE KONIA“, CONFEZIONE DA 7 KG

cm 37x22x21



Cod.art. **1900101**

Imballo: 1

€ 85,99

Binchotan White Konia brucia a una temperatura costante e non emette fumo o schizzi. La combustione dura in media 5 ore. Questo Binchotan ha una percentuale di carbonio del 96-98%. La brace può raggiungere una temperatura tra i 1000 e i 1100 °C.



CARBONE BINCHOTAN „WHITE EUCALYPTUS“, CONFEZIONE DA 5 KG

cm 37x22x21



Cod.art. **1900100**

Imballo: 1

€ 67,99

Binchotan White Eucalyptus brucia a una temperatura costante e non produce fumo o schizzi. La combustione dura in media 4 ore. Questo Binchotan ha una percentuale di carbonio del 95,9%. La brace può raggiungere una temperatura tra gli 870 e i 1000 °C.



CARBONE BINCHOTAN „WHITE LYCHEE“, CONFEZIONE DA 5 KG

cm 37x22x21



Cod.art. **1900103**

Imballo: 1

€ 59,99

Binchotan White Lychee brucia a una temperatura costante e non produce fumo o schizzi. La combustione dura in media 4,5 ore. Questo Binchotan ha una percentuale di carbonio del 95,9%. La brace può raggiungere una temperatura tra i 870 e i 1000 °C.

BBQ FLAVOUR CHUNKS

I BBQ Flavour Chunks sono ideali per aggiungere un sapore extra ai tuoi piatti. Usa questi Chunks per una lunga affumicatura. I pezzetti di quercia danno un aroma meraviglioso e colorano i tuoi ingredienti da giallo dorato a marrone. Questo legno produce un fumo pesante e denso ed è adatto per affumicare pezzi di carne più grandi.

Scoprite la rivoluzione del gusto con i nostri trucioli di legno per un'esperienza di barbecue perfetta!

In BBQ Flavour, la passione per il barbecue si fonde con l'uso dei Chunks. I nostri Chunks sono disponibili in una vasta gamma di gusti: pera, acero, frassino, ontano, acacia, quercia, ciliegio, hickory, mela, albicocca e faggio. Lasciatevi incantare dai ricchi aromi e sapori che questi legni aggiungono ai vostri piatti preferiti.

Perché scegliere i nostri pezzi?

1. Diversità di sapori: La nostra gamma di pezzi offre una vasta gamma di sapori, in modo da poter trovare l'abbinamento perfetto per qualsiasi tipo di carne o piatto. Sia che cerchiate le note dolci della ciliegia per la carne di maiale o il sapore robusto dell'hickory per la carne di manzo, abbiamo tutto.
2. 100% naturale e sostenibile: noi di BBQ Flavour crediamo nel potere della natura. I nostri pezzi sono prodotti con legno di alta qualità essiccato naturalmente, senza l'aggiunta di sostanze chimiche. Non solo fa bene alla salute, ma anche all'ambiente.
3. Qualità costante: ci sforziamo di raggiungere la perfezione. I nostri pezzi sono selezionati con cura per garantire che ogni pezzo di legno contribuisca al vostro barbecue.
4. Facile da usare: potete rendere il barbecue più difficile o più facile a vostro piacimento. I nostri pezzi sono pensati per ogni grigliatore. Aggiungete la quantità desiderata di pezzi al barbecue e lasciate che la magia abbia inizio. Se siete dei grigliatori esperti, potete anche immergere prima i pezzi in acqua, birra o vino per ottenere un sapore ancora più intenso.



CHUNKS DA AFFUMICATURA "ACERO"

100312



Cod.art. **1900119**

Imballo: 1/2/5

€ **13,99**

Usa questi Chunks per una lunga affumicatura. I pezzetti in acero danno un gusto dolce e delicato. **Questi Chunks sono ideali per il pollame, le verdure, il formaggio, la pernice e il maiale.**

Questo Chunk può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore.



CHUNKS DA AFFUMICATURA "QUERCIA"

100315



Cod.art. **1900122**

Imballo: 1/2/5

€ **13,99**

Chunks di quercia sono particolarmente adatti per tacchino, anguilla, manzo, salsiccia di maiale, carne rossa, selvaggina e salmone. **Quando si affumicano pezzi più piccoli, come il pollo o il pesce, questi pezzi emetteranno un sapore amaro.**

Questo Chunk può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore.

BBQ FLAVOUR CHUNKS



CHUNKS DA AFFUMICATURA "PERA"

100311



Cod.art. **1900118**

Imballo: 1/2/5

€ 13,99

Usa questi Chunks per una lunga affumicatura. I pezzetti di Pera donano una delicata affumicatura, paragonabile a quello della Mela e della Ciliegia. **Questi Chunks sono ideali per il pollame, la selvaggina, il maiale e l'agnello.**

Questo Chunk può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore



CHUNKS DA AFFUMICATURA "ACACIA"

100314



Cod.art. **1900121**

Imballo: 1/2/5

€ 13,99

Usa questi Chunks per una lunga affumicatura. I pezzetti di acacia danno un sapore speziato e terroso. **Questi Chunks sono ideali per il pollame, il manzo e il maiale.**

Questo Chunk può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore



CHUNKS DA AFFUMICATURA „ONTANO“

100313



Cod.art. **1900120**

Imballo: 1/2/5

€ 13,99

Usa questi Chunks per una lunga affumicatura. I pezzi di ontano sono sottili con un aroma molto morbido, dolce e muschiato. **Questi Chunks sono ideali per il pollame, l'anguilla e il salmone.**

Questo Chunk può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore.



CHUNKS DA AFFUMICATURA "MELA"

100318



Cod.art. **1900125**

Imballo: 1/2/5

€ 13,99

Usa questi Chunks per una lunga affumicatura. I pezzetti di mela danno un sapore di frutta delicato, sottile e dolce e colorano i tuoi ingredienti di marrone scuro. **Questi Chunks sono ideali per il pollame, l'agnello e il maiale.**

Questo Chunk può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore.

BBQ FLAVOUR CHUNKS



CHUNKS DA AFFUMICATURA "ALBICOCCA"

100324



Cod.art. **1900128**

Imballo: 1/2/5

€ 13,99

Usa questi Chunks per una lunga affumicatura. Chunks in Albicocco dà un sapore simile al bacon come Chunks in noce Americano, ma è più mite e dolce. **Questi Chunks sono perfetti per formaggio, tacchino, pollo, maiale e pesce.**

Questo Chunk può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore.



CHUNKS DA AFFUMICATURA "CILIEGIA"

100316



Cod.art. **1900123**

Imballo: 1/2/5

€ 13,99

Usa questi pezzi per una lunga affumicatura. I Chunks in ciliegio hanno un sapore più forte, sono dolci e fruttati e colorano i tuoi ingredienti di rosa. **I Chunks in Cherry sono ideali per pollame, formaggio, agnello, manzo e maiale.**

Questo Chunk può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore.



CHUNKS DA AFFUMICATURA "HICKORY"

100317



Cod.art. **1900124**

Imballo: 1/2/5

€ 13,99

Usa questi pezzi per una lunga affumicatura. I pezzi di noce Americano danno un sapore di fumo pesante, quindi usateli con moderazione. Crea un sapore con note di pancetta. **I pezzi in Hickory sono perfetti per formaggio, manzo, prosciutto e costine di maiale.**

Questo Chunk può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore.



CHUNKS DA AFFUMICATURA "FAGGIO"

100327



Cod.art. **1900131**

Imballo: 1/2/5

€ 13,99

Usa questi Chunks per una lunga affumicatura. I pezzetti di faggio danno un sapore di fumo neutro e colorano i tuoi ingredienti da rosso a marrone. **I pezzi in faggio sono ideali per anguilla, maiale, salsicce e salmone.**

Questo Chunk può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore.

LEGNO DA AFFUMICATURA

Usa il Woodchipper YAKINIKU® per aggiungere facilmente legna per affumicatura senza abbassare la temperatura nel tuo Kamado. Si può usare sia bagnato che secco. Se usato asciutto, non ci sarà nessun calo di temperatura nel vostro barbecue e questo emetterà un leggero sapore di fumo, che sarà prodotto immediatamente. Se si sceglie di usarlo bagnato, il legno emetterà un sapore di fumo più intenso. La temperatura nel vostro barbecue si abbasserà e si svilupperà prima il vapore.

LA NOSTRA SELEZIONE DI LEGNI DA AFFUMICATURA

- **Quercia:** adatta a un'ampia gamma di carni, la quercia conferisce un solido sapore di fumo senza essere eccessiva.
- **Faggio:** il legno di faggio offre un sottile sapore di fumo ed è perfetto per l'affumicatura di un'ampia gamma di alimenti, fornendo un sapore equilibrato senza essere eccessivo.
- **Hickory:** perfetto per carne di manzo e di maiale, il legno di hickory offre un sapore di fumo forte e robusto.
- **Ciliegio:** il legno di ciliegio offre un'affumicatura ricca e complessa, ideale per l'affumicatura di carne di manzo e di selvaggina, aggiungendo un profondo sapore fruttato ai piatti.
- **Ontano:** il legno di ontano crea un aroma di fumo delicato, ideale per l'affumicatura di carne e selvaggina, e conferisce un sapore fruttato ai piatti.
- **Melo:** ideale per pollame e maiale, il legno di melo conferisce un aroma di fumo delicato e fruttato.
- **Acacia:** il legno di acacia aggiunge un tocco dolce ai vostri piatti, perfetto per affumicare pollame e maiale.
- **Acero:** con il suo aroma di fumo sottile e delicato, il legno di acero è ideale per affumicare pesce e pollame, aggiungendo una leggera dolcezza ai piatti.
- **Albicocca:** il legno di albicocca aggiunge un sapore fruttato e leggermente dolce alle vostre creazioni alla griglia, rendendolo una scelta ideale per pollo e maiale.
- **Pero:** L'uso del legno per affumicatura di pera aggiunge un sapore delicato e fruttato sia alla carne che alle verdure, creando un gusto delicato e sottile.



CHIPS DA AFFUMICATURA "ACERO"

100308



Cod.art. **1900115**

Imballo: 2/6/18

€ 5,99

Il fumo d'acero dà un sapore morbido e dolce. **Il legno d'acero è ideale per affumicare pollame, formaggio, maiale, pernice e verdure.**

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. La legna da ardere può essere usata bagnata o asciutta. Se lo si usa a secco, creerà immediatamente del fumo, non ci sarà nessun calo di temperatura ed emanerà un leggero sapore di fumo. Se sei un fan di un sapore di fumo più potente, puoi scegliere di immergere il legno da affumicatura prima. Di conseguenza, il vapore si svilupperà prima e la temperatura nel vostro barbecue si abbasserà.



CHIPS DA AFFUMICATURA "QUERCIA"

100301



Cod.art. **1900108**

Imballo: 2/6/18

€ 7,99

Il legno di quercia è ideale per affumicare tacchino, anguilla, carne rossa, selvaggina, salsiccia di maiale e salmone. Il legno dà un fumo solido e denso.

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. La legna da ardere può essere usata bagnata o asciutta. Se lo si usa a secco, creerà immediatamente del fumo, non ci sarà nessun calo di temperatura ed emanerà un leggero sapore di fumo. Se sei un fan di un sapore di fumo più potente, puoi scegliere di immergere il legno da affumicatura prima. Di conseguenza, il vapore si svilupperà prima e la temperatura nel vostro barbecue si abbasserà.

LEGNO DA AFFUMICATURA



CHIPS DA AFFUMICATURA "PERA"

100310



Cod.art. **1900117**

Imballo: 2/6/18

€ 5,99

Il legno da affumicatura di pera dà un bel sapore di fumo sottile, proprio come la mela e la ciliegia. **Il legno di pera è ideale per l'affumicatura di pollame, selvaggina, agnello e maiale.**

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. La legna da ardere può essere usata bagnata o asciutta. Se lo si usa a secco, creerà immediatamente del fumo, non ci sarà nessun calo di temperatura ed emanerà un leggero sapore di fumo. Se sei un fan di un sapore di fumo più potente, puoi scegliere di immergere il legno da affumicatura prima.



CHIPS DA AFFUMICATURA "ACACIA"

100307



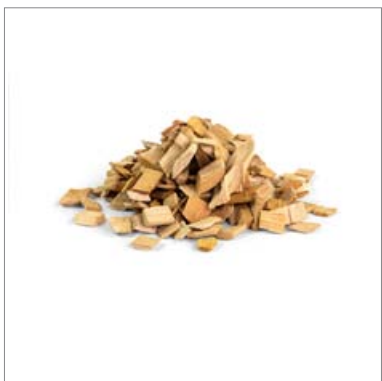
Cod.art. **1900114**

Imballo: 2/6/18

€ 5,99

L'affumicatura di acacia dà un sapore speziato e terroso. **Questo legno da affumicatura è molto adatto a pollame, manzo e maiale.**

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. La legna da ardere può essere usata bagnata o asciutta. Se lo si usa a secco, creerà immediatamente del fumo, non ci sarà nessun calo di temperatura ed emanerà un leggero sapore di fumo. Se sei un fan di un sapore di fumo più potente, puoi scegliere di immergere il legno da affumicatura prima. Di conseguenza, il vapore si svilupperà prima e la temperatura nel vostro barbecue si abbasserà.



CHIPS DA AFFUMICATURA „ONTANO“

100305



Cod.art. **1900112**

Imballo: 2/6/18

€ 7,99

L'affumicatura del legno di Ontano è sottile con un aroma molto morbido, dolce e muschiato. **E' molto adatto per il pollame, le anguille e il salmone.**

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. La legna da ardere può essere usata bagnata o asciutta. Se lo si usa a secco, creerà immediatamente del fumo, non ci sarà nessun calo di temperatura ed emanerà un leggero sapore di fumo. Se sei un fan di un sapore di fumo più potente, puoi scegliere di immergere il legno da affumicatura prima. Di conseguenza, il vapore si svilupperà prima e la temperatura nel vostro barbecue si abbasserà.



CHIPS DA AFFUMICATURA "MELA"

100306



Cod.art. **1900113**

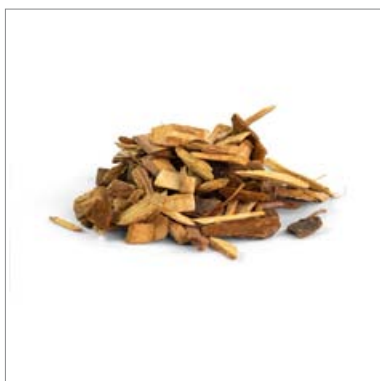
Imballo: 2/6/18

€ 5,99

L'affumicatura del legno di Ontano dà un sottile aroma leggermente dolce e muschiato. **Le chips di ontano sono ideali per affumicare il pollame, le anguille e il salmone.**

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. La legna da ardere può essere usata bagnata o asciutta. Se lo si usa a secco, creerà immediatamente del fumo, non ci sarà nessun calo di temperatura ed emanerà un leggero sapore di fumo. Se sei un fan di un sapore di fumo più potente, puoi scegliere di immergere il legno da affumicatura prima.

LEGNO DA AFFUMICATURA



CHIPS DA AFFUMICATURA "ALBICOCCA"

100309



Cod.art. **1900116**

Imballo: 2/6/18

€ 5,99

Il legno di albicocca dà un sapore di pancetta come il legno di noce Americano, ma è più mite e dolce. **Questo legno per affumicare è perfetto per formaggio, tacchino, pollo, maiale e pesce.**

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. La legna da ardere può essere usata bagnata o asciutta. Se lo si usa a secco, creerà immediatamente del fumo, non ci sarà nessun calo di temperatura ed emanerà un leggero sapore di fumo. Se sei un fan di un sapore di fumo più potente, puoi scegliere di immergere il legno da affumicatura prima.



CHIPS DA AFFUMICATURA "CILIEGIA"

100304



Cod.art. **1900111**

Imballo: 2/6/18

€ 5,99

L'affumicatura di ciliegia ha un sapore più forte, è dolce e fruttato e colora i tuoi ingredienti di rosa. **Il legno di ciliegia è ideale per pollame, formaggio, agnello, manzo e maiale.**

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. La legna da ardere può essere usata bagnata o asciutta. Se lo si usa a secco, creerà immediatamente del fumo, non ci sarà nessun calo di temperatura ed emanerà un leggero sapore di fumo. Se sei un fan di un sapore di fumo più potente, puoi scegliere di immergere il legno da affumicatura prima.



CHIPS DA AFFUMICATURA "HICKORY"

100303



Cod.art. **1900110**

Imballo: 2/6/18

€ 7,99

Legno da fumo Hickory dà un forte sapore di fumo con note di pancetta. **Legno da fumo Hickory è ideale per affumicare formaggio, manzo, prosciutto e costolette.**

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. La legna da ardere può essere usata bagnata o asciutta. Se lo si usa a secco, creerà immediatamente del fumo, non ci sarà nessun calo di temperatura ed emanerà un leggero sapore di fumo. Se sei un fan di un sapore di fumo più potente, puoi scegliere di immergere il legno da affumicatura prima. Di conseguenza, il vapore si svilupperà prima e la temperatura nel vostro barbecue si abbasserà.



CHIPS DA AFFUMICATURA "FAGGIO"

100302



Cod.art. **1900109**

Imballo: 2/6/18

€ 7,99

L'affumicatura di faggio dà un sapore di fumo neutro e colora i tuoi ingredienti da rosso a marrone. **Il legno di faggio è ideale per affumicare anguille, maiale, salsicce e salmone.**

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. La legna da ardere può essere usata bagnata o asciutta. Se lo si usa a secco, creerà immediatamente del fumo, non ci sarà nessun calo di temperatura ed emanerà un leggero sapore di fumo. Se sei un fan di un sapore di fumo più potente, puoi scegliere di immergere il legno da affumicatura prima.







Partner

SCHÖNHUBER SpA
Via J. G. Mahl 52 · 39031 BRUNICO · ITALY
Tel. 0474 571 000 · info@schoenhuber.com