

BARBECUE A CARBONE

Kamado BBQ

NON SOLO UN SEMPLICE BBQ



LE ORIGINI

Questo tipo di Barbecue, conosciuto con il nome di Kamado (forno o camino) ha origini Giapponesi ed è stato scoperto per la prima volta dagli americani in Giappone e successivamente migliorato.

I SEGRETI DEL KAMADO

I segreti che rendono speciale questo tipo di BBQ sono il materiale, una speciale ceramica refrattaria che mantiene all'interno tutto il calore generato dal carbone, e la perfetta circolazione dell'aria. Questi due fattori fanno in modo di effettuare diversi tipi di cotture che sprigionano i sapori dei cibi mantenendoli teneri.

INCREDIBILMENTE VERSATILE

Questo BBQ grazie ad un efficace controllo della temperatura permette di effettuare diversi tipi di cotture.

Griglia, Forno, Stufato, Affumicatura e cottura indiretta a bassa temperatura.

Temperatura da 70° a 350°.

FATTO A MANO

Tutte le parti in ceramica refrattaria sono interamente realizzate a mano, a partire dalla materia grezza che viene modellata sulle forme e successivamente cotta e smaltata.

SAPORE ITALIANO

Abbiamo cercato di dare una nostra interpretazione a questo bellissimo BBQ cercando di ottenere finiture molto simili a quelle delle terracotta usata nella tradizione italiana.



BARBECUE A CARBONE

I TIPI DI COTTURA

Con Kamado è possibile realizzare innumerevoli preparazioni, grazie ai diversi tipi di cottura possibili.

COTTURA DIRETTA

Il calore investe direttamente gli alimenti, le temperature solitamente sono piuttosto alte e si usa prevalentemente per grigliare nel modo più diffuso sia con griglia in acciaio che in ghisa.

COTTURA INDIRETTA/AFFUMICATURA

Prevede l'uso di un deflettore che fa in modo di smorzare il calore diretto e le eventuali fiamme sull'alimento.

Questa è una cottura che investe in modo



omogeneo l'alimento svolgendo la funzione di un vero e proprio forno a carbone.

Arrosti, brasati, verdure e cotture lente del pesce, sono le tipiche preparazioni che richiedono questo tipo di cottura, che può essere fatta utilizzando le griglie in acciaio o ghisa ma anche casseruole o teglie da forno.

Per i più esperti è possibile inoltre realizzare cotture a bassa temperatura oppure affumicature.

COTTURA CON PIETRA

Anche questa è considerata una cottura indiretta, ma in questo caso abbiamo la pietra al posto delle griglie.

Questo ci permette di cuocere Pane, Pizza, Schiacciate, Piadine, Dolci e altri prodotti lievitati, riproducendo alla perfezione il tipico gusto di un forno a legna.



MISURE E MODELLI



KAMADO MINIMAX - MX

Altezza totale: 55 cm
Diametro griglia: 34,5 cm
Diametro corpo: 40,5 cm
Ingombro massimo: 55x55x55 cm



KAMADO MEDIUM - M

Altezza totale: 107 cm
Diametro griglia: 39 cm
Diametro corpo: 46 cm
Ingombro massimo: 116x64x107 cm



KAMADO LARGE o EXTRA LARGE

Altezza totale: 115 cm
Diametro griglia: 47 cm
Diametro corpo: 55 cm
Ingombro massimo: 127x75x115 cm