



SHICHIRIN & KAMADO

BBQ, ACCESSORI, CARBONE PREMIUM

YAKINIKU® KAMADO

ORIGINAL JAPANESE GRILL

I Kamado vantano una tradizione millenaria in Asia e sono caratterizzati dal loro particolare design e dalla loro funzionalità. Sono perfettamente adatti a tutti i tipi di cottura, da quella lenta (a 90 °C) alla brasatura (a 400 °C).

I Kamado permettono di sperimentare differenti metodi di cottura, sia diretta che indiretta. Gestendo la temperatura con precisione, è possibile cuocere a bassa temperatura, grigliare, arrostitire, affumicare, stufare o cuocere al forno una pizza a 350° C.

I Kamado YAKINIKU® hanno una solida struttura in ceramica, una bocchetta d'aria regolabile e un cesto per il carbone dove posizionare il combustibile. Regolando le prese d'aria, è possibile creare una perfetta circolazione dell'aria (effetto camino) per raggiungere e mantenere la temperatura desiderata.

Il nome YAKINIKU®, che significa “carne alla griglia” in giapponese, si riferisce alla funzione primaria di questo dispositivo. Ma grigliare su un Kamado significa molto di più, trattandosi di un sistema di cottura unico, con cui cucinare tutto l'anno. Grazie alla sua ceramica di alta qualità, il Kamado YAKINIKU® raggiunge la temperatura desiderata in poco tempo ed è in grado di mantenere il calore per molte ore. Sei tu a decidere se grigliare una bistecca alla perfezione, cucinare una pizza dal bordo croccante o affumicare un bel pezzo di carne “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 del consumo di carbonella. Il Kamado è anche perfetto per essere usato in inverno, poiché la ceramica smaltata lo protegge dalle intemperie (pioggia e neve). Con il pratico woodchipper presente sui modelli COMPACT, MEDIUM, LARGE, XLARGE e XXLARGE, è possibile aggiungere aromi in qualsiasi momento della 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 IL KAMADO YAKINIKU® COME UN PROFESSIONISTA:

1. Usa sempre carbone di legna di buona qualità per ottenere la temperatura ideale per le tue preparazioni.
2. Accendi due o tre accendi fuoco naturali (non di paraffina) e apri completamente la bocchetta di ventilazione inferiore. Lascia il coperchio aperto per 10 minuti per poi chiuderlo.
3. Apri completamente le bocchette di ventilazione alla base e all'apice del Kamado per 10 minuti, a questo punto il Kamado YAKINIKU® è pronto all'uso. Puoi raggiungere la temperatura desiderata regolando nuovamente le prese d'aria. Per cucinare a bassa temperatura (90-120 °C): apri la bocchetta inferiore di soli 2 o 3 centimetri e di poco anche quella superiore. Per temperature medie, lascia le bocchette un po' aperte.
4. Conferisci uno speciale aroma affumicato ai tuoi piatti usando il Woodchipper (accessorio) e aggiungendo un po' di legno per affumicatura (accessorio) di tanto in tanto.
5. Vuoi cuocere il pane o la pizza? Puoi farlo senza problemi. Apri ancora di più la bocchetta inferiore: più aria passa e più carbone c'è nella camera di combustione, più alta sarà la temperatura di cottura.
6. Puoi monitorare la temperatura del Kamado YAKINIKU® grazie al termometro nel coperchio.
7. Hai terminato di grigliare? Chiudi completamente entrambe le prese d'aria, in modo da soffocare le fiamme grazie all'assenza di ossigeno. I carboni rimasti possono essere usati di nuovo il giorno dopo.



PERCHÉ UN KAMADO YAKINIKU®?

Sono molte le ragioni per cui acquistare un Kamado di YAKINIKU® è una buona idea. Eccone alcune:

1. Qualità: il Kamado YAKINIKU® è realizzato con materiali di alta qualità, ceramica e cordierite, che lo rendono resistente e duraturo, oltre a permettere al Kamado di trattenere molto bene il calore, garantendo una cottura uniforme dei cibi;
 2. Versatilità: grazie al suo design e alla sua costruzione, un Kamado risulta molto versatile. Grazie alla possibilità di cucinare a temperature diverse, il Kamado YAKINIKU® permette di preparare 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 conviviale. Poiché la cottura su una griglia Kamado spesso richiede più tempo di quella su un barbecue tradizionale, è possibile godersi la compagnia dei propri cari 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. La ceramica di cui sono fatti i Kamado presenta eccellenti proprietà isolanti, riuscendo a trattenere il calore all'interno e permettendo quindi un impiego 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 del dispositivo.
- In sintesi, il Kamado YAKINIKU® offre qualità, versatilità, comfort, efficienza energetica e facilità di manutenzione, caratteristiche che lo rendono un ottimo investimento per gli appassionati di barbecue e grigliate.

Un Kamado YAKINIKU® è un investimento per la vita.



XXLARGE
61 cm superficie della griglia



XLARGE
56 cm superficie della griglia



LARGE
49 cm superficie della griglia



Vano di combustione con braciere componibile, cesto raccogli cenere e vari inserti per stabilire a piacimento le zone di cottura e sperimentare con molteplici tecniche di preparazione.



Guarnizione in fibra di vetro assolutamente resistente al calore, in grado di assicurare la chiusura ermetica della griglia.



Solida cerniera a molla in acciaio inox, mantiene il coperchio stabilmente aperto e facilita sia l'apertura che la chiusura.



Bocchetta di ventilazione in acciaio inox con protezione anti pioggia e cursore per regolare con precisione l'uscita dell'aria dal Kamado, per un attento monitoraggio della temperature.



Woodchipper da utilizzare tramite apposita bocchetta isolata, per aggiungere legno da affumicatura senza dover sollevare il coperchio del Kamado durante la cottura e permettere quindi alla temperatura di rimanere stabile. L'uso di questo accessorio è opzionale.



Termometro installato nel coperchio del Kamado, che consente di tenere sempre la temperatura sotto controllo. È possibile regolare la temperatura tramite le bocchette di ventilazione.



MEDIUM
41 cm superficie della griglia



COMPACT
33 cm superficie della griglia



MINI
28 cm superficie della griglia

XXLARGE

IL CAPO TRA I KAMADO YAKINIKU®!

Con l'XXLARGE, potrete gestire facilmente le preparazioni per un grande gruppo di persone o cucinare a livello professionale. Con il modello XXLARGE avrete a disposizione molto spazio e flessibilità, per cucinare più ingredienti contemporaneamente. La griglia ha un diametro di ben 61 cm e consente di servire facilmente 12-15 persone contemporaneamente. Il Kamado XXL è venduto di serie con un PRO SET e una copertura protettiva, per poter iniziare a cucinare subito dopo la consegna!

Conosciuto per il suo elegante design nero, il Kamado XXLARGE catturerà l'occhio di chiunque lo vedrà nel tuo giardino. 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 resistenza a tutte le intemperie: pioggia, neve o sole cocente, il tuo Kamado supporterà tutte le condizioni atmosferiche. Sarà possibile grigliare anche in inverno, grazie al piacevole riscaldamento della parte esterna del Kamado. Le rifiniture sono realizzate in acciaio inox 18/8, resistente al calore. Ulteriore materiale impiegato nel realizzare il Kamado è il bambù. Questo legno robusto può resistere a tutte le condizioni atmosferiche ed è anche molto resistente al calore.

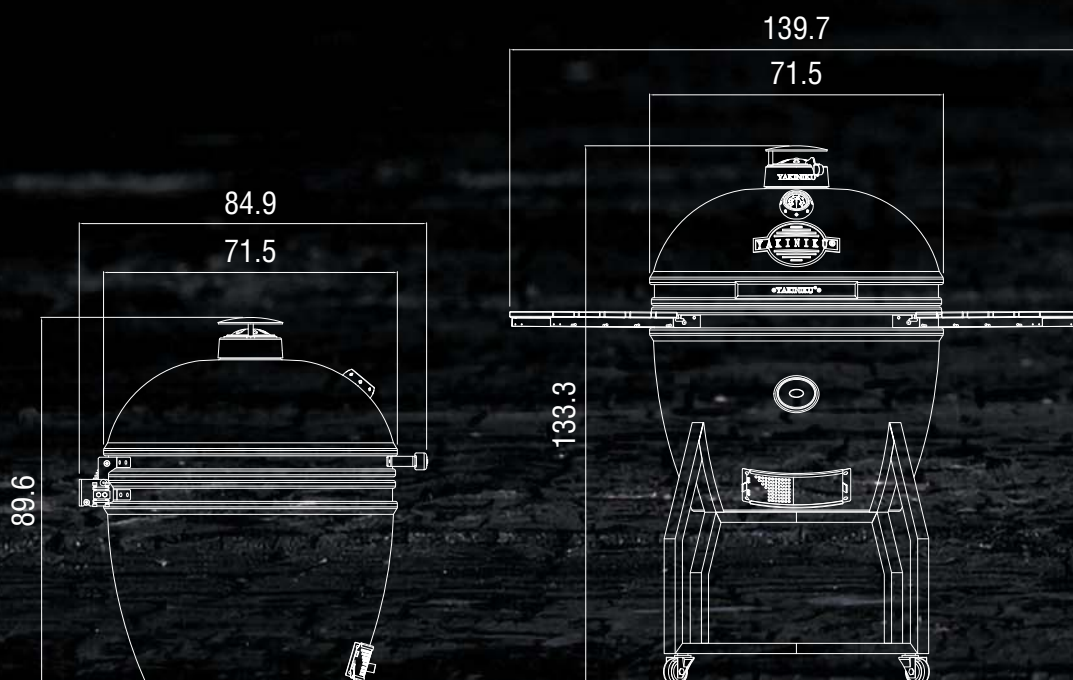
ACCESSORI XXLARGE

- PRO SET*
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
- WOODCHIPPER

* di serie sul **KAMADO XXLARGE COMPLETE**



Kamadu PRO SET





PRO SET

composto da 1 rialzo per griglia multilivello, 2 scudi termici a mezzaluna e 2 griglie a mezzaluna



Cod. **1900052**

XXLARGE COMPLETE

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

**+ PRO SET
INCLUSO**

€ 2.729,00



XLARGE

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

Per grigliare facilmente davanti a un grande gruppo di persone o cucinare a livello professionale, l'XLARGE rappresenta la migliore opzione. La grande griglia di 56 cm offre una superficie di cottura su cui poter preparare tomahawk o grandi pezzi di pesce. Adatto per 8-12 persone. Questo prodotto include una base, dei tavolini. Ciò ti consente di rosolare facilmente la carne da un lato e continuare la cottura dall'altro per un risultato perfetto. I tavolini sono realizzati in bambù e garantiscono di avere sempre tutti gli accessori di cui si ha bisogno a portata di mano.

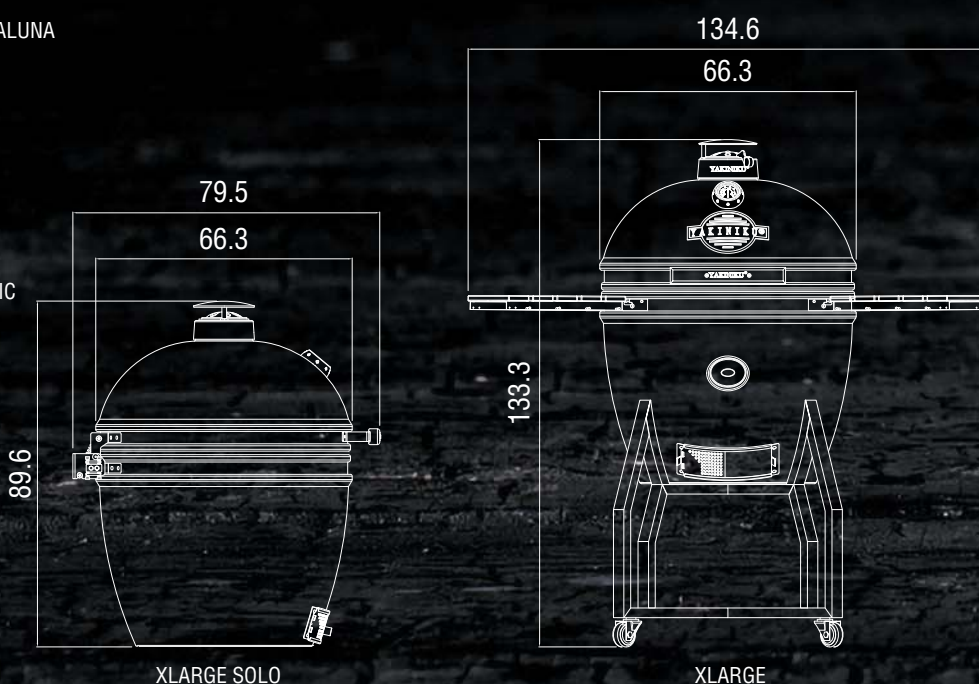
L'XLARGE è dotato di serie di un raccogli cenere e di un cesto per il carbone, per una facile manutenzione. In breve, con un Kamado di YAKINIKU® non solo otterrete un prodotto di alta qualità, ma donerete anche un aspetto lussuoso al vostro giardino o alla vostra cucina (all'aperto). La griglia dell'XLARGE non è abbastanza grande per te? Allora espandi la tua superficie di cottura aggiungendo una griglia rialzata extra (non inclusa in questo set). La griglia extra rialzata fornisce una superficie aggiuntiva del 70%.

ACCESSORI XLARGE

- PRO SET*
- GRIGLIA STANDARD**
- GRIGLIA EXTRA
- GRIGLIA EXTRA RIALZATA
- GRIGLIA A MEZZALUNA*
- DEFLETTORE DI CALORE A MEZZALUNA*
- PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA
- PIASTRA TEPPANYAKI A MEZZALUNA
- GRIGLIA IN GHISA MEZZALUNA
- RIALZO MULTILIVELLO*
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI A MEZZALUNA
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
- PORTELLO PER PIZZA
- PORTA ACCESSORI
- WOODCHIPPER
- COPERTURA PROTETTIVA

* di serie sul **KAMADO XLARGE COMPLETE**

** di serie sul **KAMADO XLARGE SOLO BASIC**





PRO SET

composto da 1 rialzo per griglia multilivello, 2 scudi termici a mezzaluna e 2 griglie a mezzaluna



Pro Set, come si usa?



XLARGE SOLO

KAMADO XLARGE COMPLETE „YAKINIKU“, GRIGLIA PER 8-12 PERSONE

cm Ø56/cm 134,6x133,

Cod.art. **1900051**

Imballo: 1

€ 2.368,00



8 720364 495862

**+ PRO SET
INCLUSO**

KAMADO XLARGE SOLO COMPLETE „YAKINIKU“, PER 8-12 PERSONE

cm Ø56/cm 66x79,5x89

Cod.art. **1900143**

Imballo: 1

€ 1.853,00



8 720364 495855

**+ PRO SET
INCLUSO**

KAMADO XLARGE SOLO BASIC „YAKINIKU“, PER 8-12 PERSONE

cm 66x79,5x90

Cod.art. **1900152**

Imballo: 1

€ 1.682,00



8 720364 490010

LARGE

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 è uno dei modelli più popolari della serie: per gli appassionati di barbecue che amano la diversità e la flessibilità, rappresenta la scelta ideale. Adatto per 6-8 persone.

Tutti i Kamado YAKINIKU® hanno una lussuosa finitura nera e sono realizzati con i migliori materiali. La combinazione di ceramica e cordierite ad alto spessore e l'uso dell'acciaio inox 18/8 per tutte le parti esterne, consente al Kamado di resistere a temperature elevatissime e a tutte le condizioni atmosferiche. Sulla parte superiore del Kamado si trova la bocchetta a margherita, (camino) che consente di controllare con precisione la temperatura. All'interno del camino si trova un blocco che impedisce la sua apertura al sollevamento del coperchio del Kamado. Sul retro del Kamado si trovano le cerniere, poste sotto una protezione che le ripara da tutte le condizioni atmosferiche e le rende quindi resistenti alla ruggine. Le cerniere del nostro Kamado sono angolate e consentono di aprire facilmente il coperchio con poca forza.

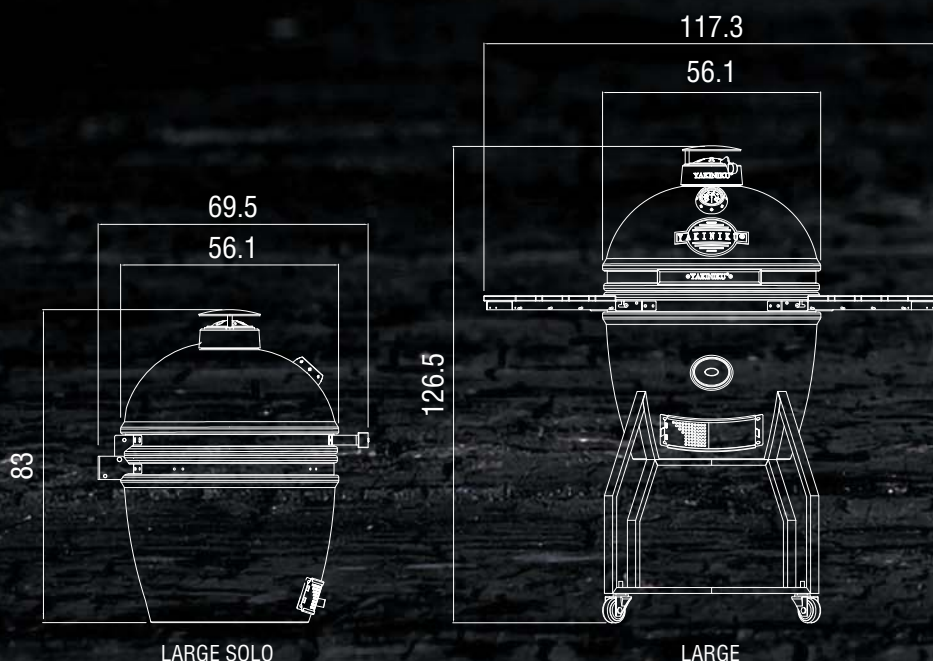
Il modello LARGE è dotato di serie di un raccogli cenere e di un cesto per il carbone per una facile rimozione dei residui della carbonella. In breve, con un Kamado YAKINIKU® non solo si ottiene un prodotto di alta qualità, ma anche un look lussuoso per il giardino o la cucina (all'aperto). Proprio come il modello XLARGE, la superficie di cottura del LARGE può essere facilmente ampliata con la griglia rialzata extra (non inclusa in questo set). La griglia rialzata supplementare offre una superficie aggiuntiva del 70%. Diversificare le preparazioni dei tuoi piatti non è mai stato così facile!

ACCESSORI LARGE

- **PRO SET***
- GRIGLIA STANDARD**
- GRIGLIA EXTRA
- GRIGLIA EXTRA RIALZATA
- **GRIGLIA A MEZZALUNA***
- **DEFLETTORE DI CALORE A MEZZALUNA***
- PIETRA REFRAATTARIA PER PIZZA
- PIASTRA TEPPANYAKI A MEZZALUNA
- GRIGLIA IN GHISA
- GRIGLIA IN GHISA A MEZZALUNA
- **RIALZO MULTILIVELLO***
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI A MEZZALUNA
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
- PORTELLO PER PIZZA
- PORTA ACCESSORI
- WOODCHIPPER
- COPERTURA PROTETTIVA

* di serie sul **KAMADO LARGE SOLO COMPLETE**

** di serie sul **KAMADO LARGE SOLO BASIC**





PRO SET

composto da 1 rialzo per griglia multilivello, 2 scudi termici a mezzaluna e 2 griglie a mezzaluna



Pro Set, come si usa?



LARGE SOLO

KAMADO LARGE COMPLETE „YAKINIKU“, PER 6-8 PERSONE

cm Ø49/cm 117,5x126,

Cod.art. **1900037**

Imballo: 1

€ 1.499,00



**+ PRO SET
INCLUSO**

KAMADO LARGE SOLO COMPLETE „YAKINIKU“, PER 6-8 PERSONE

cm Ø49/cm 56x69,5x83

Cod.art. **1900141**

Imballo: 1

€ 1.249,00



**+ PRO SET
INCLUSO**

KAMADO LARGE SOLO BASIC „YAKINIKU“, PER 6-8 PERSONE

cm Ø49/cm 56x69,5x83

Cod.art. **1900140**

Imballo: 1

€ 1.099,00



LARGE BLACK EDITION

Lo YAKINIKU LARGE Kamado basic Black Edition è un Kamado in edizione limitata completamente nero!

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

Il Kamado large è adatto a tutti!

La griglia da 49 cm garantisce uno spazio sufficiente per preparare deliziosi piatti per 6-8 persone.

Nel mondo del barbecue e della cucina all'aperto, pochi apparecchi offrono prestazioni così versatili e affidabili come il LARGE Kamado Black Edition. Questo grill in ceramica di ispirazione giapponese è un'edizione limitata che 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 LARGE Kamado Black Edition offre un'esperienza impareggiabile che supera ogni aspettativa.

Design e qualità costruttiva

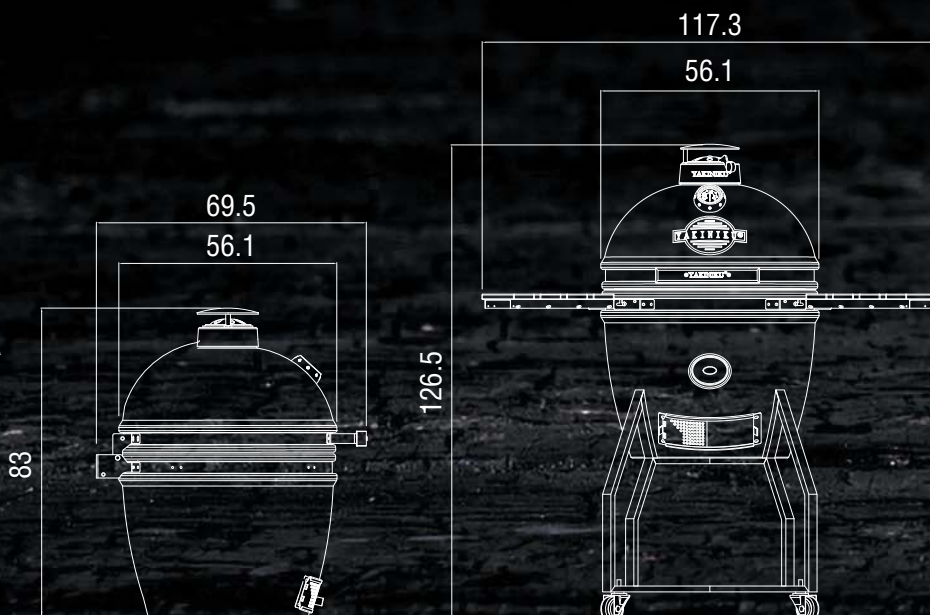
Una delle prime cose che si notano del LARGE Black Edition è il suo bellissimo design e la qualità costruttiva di alto livello. Realizzato in ceramica resistente, questo grill emana un'eleganza senza tempo, pur rimanendo funzionale. La ceramica offre eccellenti proprietà termoisolanti, rendendo il grill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

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

ACCESSORI LARGE

- **GRIGLIA STANDARD***
- GRIGLIA EXTRA
- GRIGLIA EXTRA RIALZATA
- GRIGLIA A MEZZALUNA
- DEFLETTORE DI CALORE A MEZZALUNA
- PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA
- PIASTRA TEPPANYAKI A MEZZALUNA
- GRIGLIA IN GHISA
- GRIGLIA IN GHISA A MEZZALUNA
- RIALZO MULTILIVELLO
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI A MEZZALUNA
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
- PORTELLO PER PIZZA
- PORTA ACCESSORI
- WOODCHIPPER
- COPERTURA PROTETTIVA

* di serie sul **KAMADO LARGE BLACK EDITION**





Cod. 1900142

LARGE BLACK EDITION

€ 899,00

Kamado Large Basic „Black Edition“, per 6-8 persone, cm Ø49/cm 117,5x69,5
Imballo: 1



MEDIUM

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

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

Il Kamado YAKINIKU MEDIUM è dotato di molte particolarità che renderanno la vostra esperienza di cottura ancora più piacevole, come ad esempio l'apertura ermetica che consente di aggiungere legna da affumicatura attraverso il Woodchipper durante la grigliata, preservando tutto il calore (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 delle pietanze. Inoltre, il Kamado è dotato di comodi tavoli laterali per un maggiore spazio di lavoro e di un cassetto raccogli cenere per facilitare la pulizia.

Il Kamado MEDIUM YAKINIKU non è solo funzionale, ma anche elegante. Il design lussuoso 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.

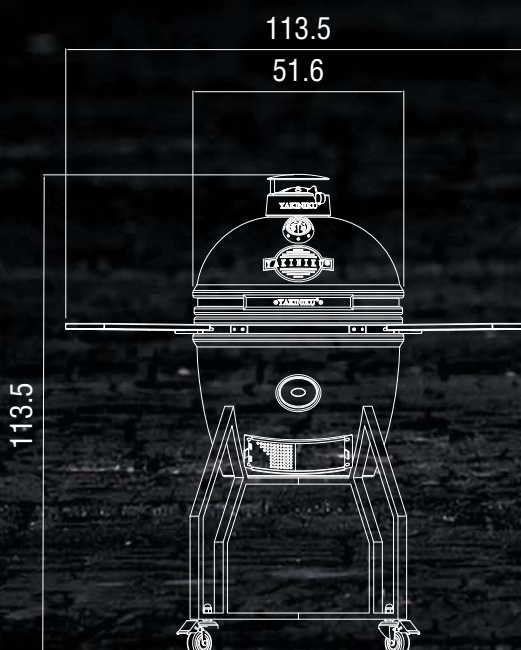
ACCESSORI MEDIUM

- GRIGLIA STANDARD*
- DEFLETTORE DI CALORE*
- PIASTRA TEPPANYAKI
- GRIGLIA EXTRA RIALZATA
- GRIGLIA IN GHISA
- RIALZO MULTILIVELLO*
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
- PORTA ACCESSORI
- WOODCHIPPER
- COPERTURA PROTETTIVA

* di serie sul **KAMADO MEDIUM COMPLETE**



Il modello Kamado





Cod. 1900018

MEDIUM COMPLETE

€ 1.269,00

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



MEDIUM BLACK EDITION

Lo YAKINIKU MEDIUM Kamado basic Black Edition è un Kamado in edizione limitata completamente nero!

Con questa edizione nera, avrai 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 preparare deliziosi piatti per 5 persone.

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 che 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

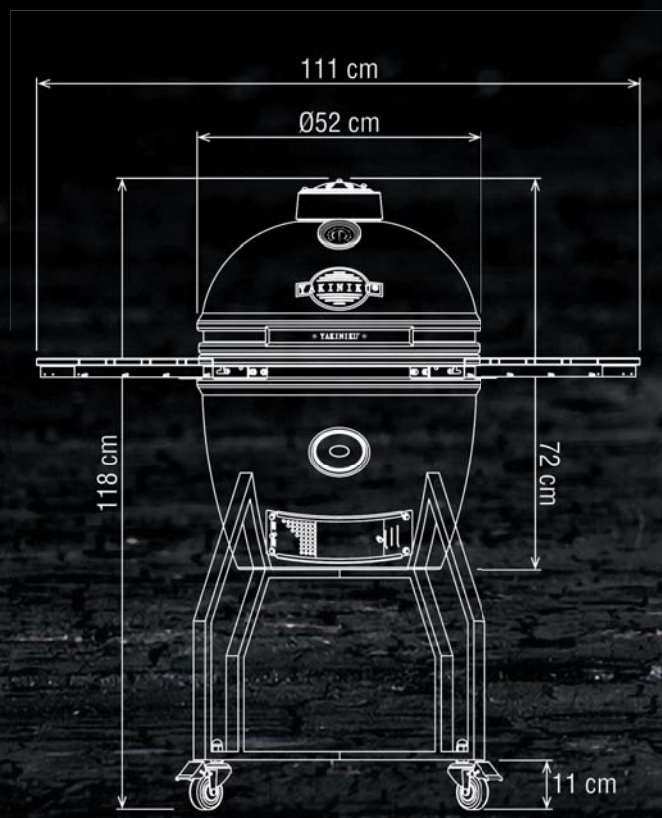
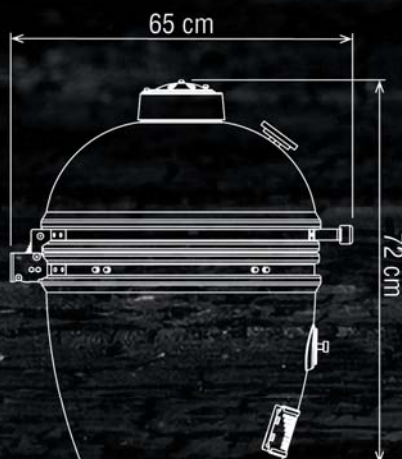
Una delle prime cose che si notano del MEDIUM Black Edition è il suo bellissimo design e la qualità costruttiva di alto livello. Realizzato in ceramica resistente, questo grill emana un'eleganza senza tempo, pur rimanendo funzionale. La ceramica offre eccellenti proprietà termoisolanti, rendendo il grill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

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

ACCESSORI MEDIUM

- GRIGLIA STANDARD*
- DEFLETTORE DI CALORE
- PIASTRA TEPPANYAKI
- GRIGLIA EXTRA RIALZATA
- GRIGLIA IN GHISA
- RIALZO MULTILIVELLO
- VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
- PORTA ACCESSORI
- WOODCHIPPER
- COPERTURA PROTETTIVA

* di serie sul **KAMADO MEDIUM**





Cod. 1900022

MEDIUM BLACK EDITION

€ 745,00

Kamado Medium Basic „Black Edition“, per 4-5 persone, cm Ø41/cm 111x118
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 te! Il supporto portatile in combinazione con il telaio da campeggio pieghevole permette di installare il Kamado in pochissimo tempo. Il COMPACT ha una griglia di 33 cm ed è abbastanza grande per preparare un pasto gustoso per 4 persone.

La combinazione di ceramica extra spessa e di cordierite permette al Kamado di resistere a tutte le condizioni atmosferiche. L'uso dell'acciaio inox 18/8 fornisce un'ulteriore finitura resistente al calore. In breve, con un Kamado YAKINIKU®, non solo si ottiene un prodotto di alta qualità, ma si dà anche un aspetto lussuoso al proprio giardino o cucina da esterni.

La superficie di cottura del COMPACT può essere estesa aggiungendo la nostra griglia rialzata, che fornisce una superficie extra del 70%. Oltre a questo accessorio, il COMPACT può anche essere trasformato in un forno per pizza aggiungendo la pietra refrattaria in combinazione con lo scudo termico, che assicura condizioni di cottura ideali, proteggendo il cibo dal calore diretto. Per sperimentare l'autentica cucina giapponese, invece, puoi usare il Kamado in combinazione con la piastra Teppanyaki. Per un'esperienza gustativa di livello, implementa il Woodchipper nelle tue preparazioni: questo accessorio ti permette di aggiungere legno per affumicatura senza dover aprire il coperchio del Kamado e quindi senza perdere calore. La bocchetta per il Woodchipper è doppiamente isolata, in modo da poterla aprire senza scottarsi le dita (è necessario acquistare il Woodchipper separatamente).

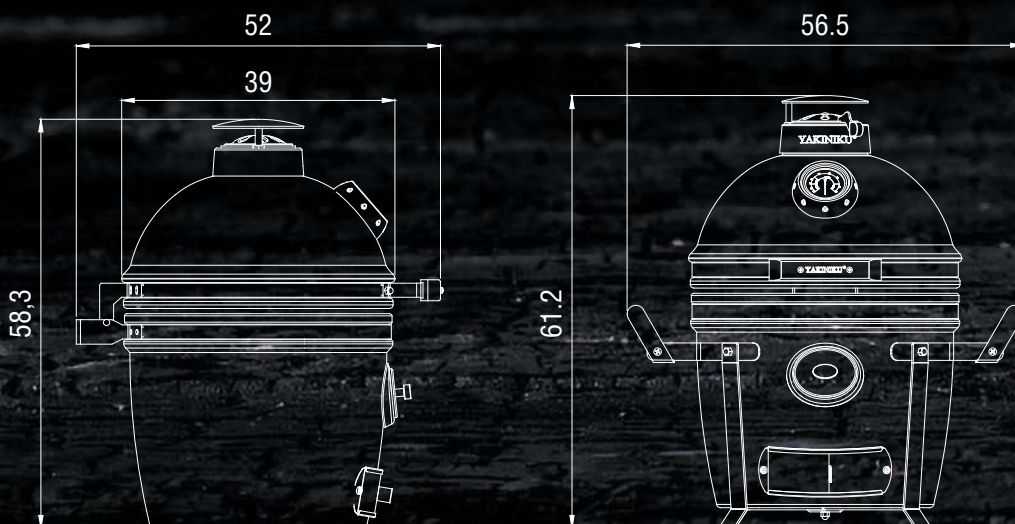
ACCESSORI COMPACT

- GRIGLIA STANDARD*
- DEFLETTORE DI CALORE
- GRIGLIA EXTRA RIALZATA
- PIASTRA TEPPANYAKI
- GRIGLIA IN GHISA
- WOODCHIPPER
- COPERTURA PROTETTIVA

* di serie sul **KAMADO COMPACT BASIC**



Hello, my name is Compact





Cod. 1900008

COMPACT BASIC

€ 699,00

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



MINI BASIC

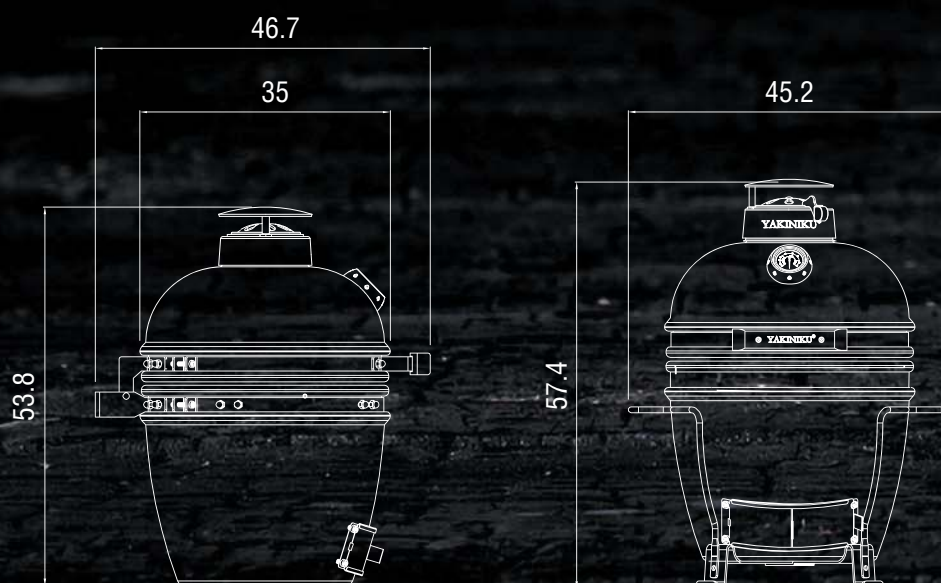
Volete essere flessibili nell'uso del vostro Kamado? Allora lo YAKINIKU MINI Kamado basic è la scelta migliore per voi! Questo Kamado è facile da trasportare grazie alle sue dimensioni e alla base portatile. Lo YAKINIKU® MINI è completo di griglia da 28 cm, cesto per il carbone e base portatile ed è abbastanza grande per preparare un pasto gustoso per 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 inox 18/8 fornisce un'ulteriore finitura resistente al calore. Il MINI viene fornito di serie con un cassetto raccogli cenere e un cesto per il carbone, per una facile rimozione dei residui della cottura. In breve, con i Kamado di YAKINIKU®, non solo otterrai un prodotto di alta qualità, ma darai un aspetto lussuoso al tuo giardino o alla tua cucina da esterni. La superficie di cottura del MINI è facile da espandere con la griglia extra rialzata, che fornisce una superficie di grigliatura extra del 70%. Il MINI può anche essere trasformato in un forno per pizza usando la pietra refrattaria in combinazione con lo scudo termico, che protegge il cibo dal calore diretto, in modo da ottenere condizioni di cottura ideali.

ACCESSORI MINI

- GRIGLIA STANDARD*
- DEFLETTORE DI CALORE
- GRIGLIA EXTRA RIALZATA
- PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA
- COPERTURA PROTETTIVA

* di serie sul **KAMADO MIN BASIC**





Cod. **1900001**

BBQ Kamado Mini Basic „Yakiniku“, per 1-2 persone, cm 45,2x46,7x48
Imballo: 1

MINI BASIC

€ 550,00



SHICHIRIN - LA VERA GRIGLIA DA TAVOLA DELLA TRADIZIONE GIAPPONESE

La bellezza del grigliare su uno Shichirin risiede nel poter stare tutti insieme intorno al fuoco. Di ispirazione gourmet, i deliziosi piatti cucinati sullo Shichirin vengono presentati in tavola in piccole porzioni.

Uno Shichirin è un grill da tavolo compatto e versatile che può essere facilmente spostato in qualsiasi momento, in grado di creare un'atmosfera intima intorno al tavolo. La griglia Shichirin compare nel periodo Edo giapponese, intorno al 1603.

Durante questo periodo, queste griglie da tavolo divennero molto popolari e si diffuse il loro impiego quotidiano in cucina. In principio, l'uso di questa griglia era riservato ai Samurai, alle persone della nobiltà e ai cittadini più ricchi ma ben presto questo cambiò e l'uso di questa griglia si diffuse a tutti gli strati della società. La versatile griglia da tavolo era molto usata in occasione di celebrazioni, come le feste popolari all'aperto, anche nella stagione fredda. Lo Shichirin si è tramandato fino ad oggi, e continua ad essere impiegato nelle cerimonie del tè, molto popolari in Giappone.

Che tu utilizzi lo Shichirin in combinazione con la griglia, la piastra Teppanyaki o le barre Yakitori, la combinazione con il carbone Binchotan ti assicurerà una grigliata unica!



Griglia da tavolo Shichirin



SHICHIRIN GRILL ROTONDO

GRIGLIA DA TAVOLO ROTONDA

Con lo Shichirin, potrai organizzare una serata all'insegna del buon cibo, nella quale tutti gli ospiti potranno gustare un pasto gourmet e sentirsi dei veri chef! Utilizza lo Shichirin anche come barbecue invernale e riunisci famiglia e amici sotto la tua tettoia! Lo Shichirin rotondo è dotato di serie di una griglia in acciaio inossidabile su cui si possono preparare i più gustosi piatti giapponesi (e non solo!).

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.

Questa griglia da tavolo giapponese è realizzata in ceramica con quarzo e cordierite e cotta ad alta temperatura. La ceramica rende inoltre lo Shichirin molto facile da pulire. Regolando le bocchette di ventilazione, si crea la perfetta circolazione dell'aria, che consente di modulare la temperatura. Il barbecue giapponese è perfetto anche per l'uso invernale, poichè il rivestimento in ceramica lo protegge 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
- Griglia cottura in ghisa
- Binchotan, carbonella e bricchetti



Cod. **1900091**

Griglia da tavolo Shichirin tonda, per 2-6 persone, cm Ø34,5/cm 40x35
Imballo: 1

ROTONDO

€ 199,00





NEW **ROUND** **SHICHIRIN** **MINI**



SHICHIRIN GRILL

MINI ROTONDO

GRIGLIA DA TAVOLO ROTONDA

Con lo Shichirin, potrai organizzare una serata all'insegna del buon cibo, nella quale tutti gli ospiti potranno gustare un pasto gourmet e sentirsi dei veri chef! Utilizza lo Shichirin anche come barbecue invernale e riunisci famiglia e amici sotto la tua tettoia! Lo Shichirin rotondo è dotato di serie di una griglia in acciaio inossidabile su cui si possono preparare i più gustosi piatti giapponesi (e non solo!).

Lo Shichirin rotondo ha una superficie di griglia di 27 cm, ideale per preparare piccoli pezzi di carne, pesce, verdure o un pezzo grande da gustare insieme. Lo Shichirin è adatto per 2 persone.

Questa griglia da tavolo giapponese è realizzata in ceramica con quarzo e cordierite e cotta ad alta temperatura. La ceramica rende inoltre lo Shichirin molto facile da pulire. Regolando le bocchette di ventilazione, si crea la perfetta circolazione dell'aria, che consente di modulare la temperatura. Il barbecue giapponese è perfetto anche per l'uso invernale, poichè il rivestimento in ceramica lo protegge 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
- Binchotan, carbonella e bricchetti



Cod. 1900149

Shichirin griglia da tavolo Mini tonda, per 2 persone, cm Ø27/cm 33,5x31
Imballo: 1

MINI ROTONDO

€ 165,00



SHICHIRIN GRILL RETTANGOLARE

GRIGLIA DA TAVOLA RETTANGOLARE

Sei pronto a portare le tue abilità di maestro della griglia ad un livello superiore? Allora il Konro & Yakitori Grill è perfetto per te! Lo Shichirin rettangolare ha un'ampia superficie di cottura di 39x21 cm che si presta bene alla preparazione di piccoli pezzi di carne o di un pezzo di carne di grandi dimensioni. Grazie alle bocchette di ventilazione, lo Shichirin può raggiungere facilmente temperature elevate per permetterti di grigliare la carne in modo uniforme.

Lo Shichirin YAKINIKU è realizzato in ceramica con quarzo e cordierite e splendidamente rifinita con dettagli in bambù e acciaio inossidabile. Grazie alla ceramica, la griglia risulta facile da pulire e può essere utilizzata anche in inverno, in quanto resiste a tutte le condizioni atmosferiche. Lo Shichirin ha bocchette di ventilazione separate che possono essere manovrate in modo indipendente per modulare la circolazione dell'aria e raggiungere temperature elevate.

ACCESSORI OPZIONALI:

- Pinzette nere per griglia, dritte o curve
- Barra Yakitori per Shichirin
- Piastra Teppanyaki
- Binchotan, carbonella e bricchetti



Cod. 1900094

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

RETTANGOLO

€ 199,00





NEW
RECTANGULAR
SHICHIRIN
LARGE

SHICHIRIN GRILL

LARGE RETTANGOLARE

GRIGLIA DA TAVOLA RETTANGOLARE

Sei pronto a portare le tue abilità di maestro della griglia ad un livello superiore? Allora il Konro & Yakitori Grill è perfetto per te! Lo Shichirin rettangolare ha un'ampia superficie di cottura che si presta bene alla preparazione di piccoli pezzi di carne o di un pezzo di carne di grandi dimensioni. Grazie alle bocchette di ventilazione, lo Shichirin può raggiungere facilmente temperature elevate per permetterti di grigliare la carne in modo uniforme.

Lo Shichirin YAKINIKU è realizzato in ceramica con quarzo e cordierite e splendidamente rifinita con dettagli in bambù e acciaio inossidabile. Grazie alla ceramica, la griglia risulta facile da pulire e può essere utilizzata anche in inverno, in quanto resiste a tutte le condizioni atmosferiche. Lo Shichirin ha bocchette di ventilazione separate che possono essere manovrate in modo indipendente per modulare la circolazione dell'aria e raggiungere temperature elevate.

ACCESSORI OPZIONALI:

- Pinzette nere per griglia, dritte o curve
- Barra Yakitori per Shichirin Large
- Binchotan, carbonella e bricchetti



Cod. **1900151**

LARGE RETTANGOLO

€ 375,00

Shichirin Grill da tavolo Large rettangolare, per 4-8 persone, cm 66x25x21,5
Imballo: 1



KAMADO



GRIGLIA COTTURA STANDARD



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

XLARGE



Cod.art. 1900041
Imballo: 1
€ 137,00

LARGE



Cod.art. 1900026
Imballo: 1
€ 97,99

COMPACT



Cod.art. 1900010
Imballo: 1
€ 52,99

MINI



Cod.art. 1900003
Imballo: 1
€ 55,99



DEFLETTORE DI CALORE



Quando si vuole cucinare con calore indiretto, consigliamo di porre uno scudo termico tra la griglia e i carboni ardenti per impedire al calore di raggiungere direttamente i tuoi cibi e ai grassi di scolo di prendere fuoco. In questo modo potrai usare il Kamado più come un forno che come una griglia, pur mantenendo il sapore tipico del barbecue. Si può cuocere indirettamente sia ad alte temperature (es. pizza) che a basse temperature (es. pulled pork).

MEDIUM



Cod.art. 1900016
Imballo: 1
€ 35,99

COMPACT



Cod.art. 1900011
Imballo: 1
€ 29,99

MINI

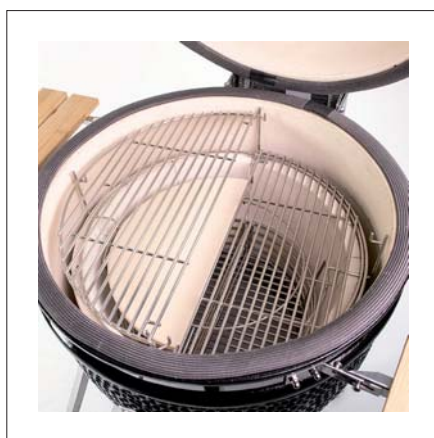


Cod.art. 1900004
Imballo: 1
€ 27,99



PRO SET

composto da 1 rialzo per griglia multilivello, 2 scudi termici a mezzaluna e 2 griglie a mezzaluna



Questo set di accessori è indispensabile per tutti gli amanti del Kamado, che cercano un kit completo per preparare i migliori piatti sul Kamado. Permette di cuocere più cibi contemporaneamente su livelli diversi, offrendo un maggiore controllo sui tempi di cottura, sulla temperatura e sul sapore. L'ascensore multilivello consente di dividere il Kamado in diverse zone. Gli scudi termici in ceramica fungono da barriera tra il cibo e il fuoco. Con 1 scudo termico a mezzaluna sul sollevatore multilivello, si può grigliare sia direttamente che indirettamente. Con 2 scudi termici sul sollevatore multilivello si trasforma il Kamado in un forno, per così dire, e si può cuocere il cibo in modo delicato e a temperatura bassa.

XLARGE



Cod.art. 1900148
Imballo: 1
€ 316,00

LARGE



Cod.art. 1900147
Imballo: 1
€ 243,00

KAMADO



**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

€ 95,99

LARGE



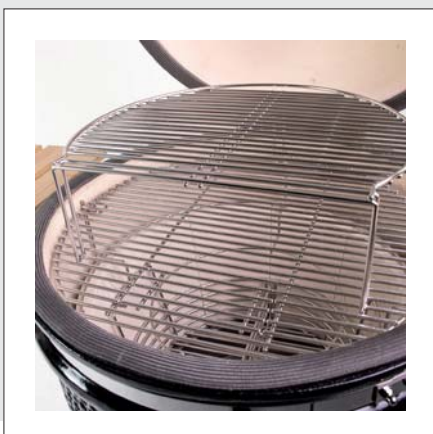
Cod.art. 1900027

Imballo: 1

€ 74,99



GRIGLIA COTTURA RIALZATA



Con la griglia extra-rialzata YAKINIKU®, è possibile creare una superficie di cottura extra del 70%. Questa griglia consente di preparare piatti a diverse altezze per ottenere risultati perfetti con tutti i tipi di ingredienti.

XLARGE



Cod.art. 1900038

Imballo: 1

€ 109,00

LARGE



Cod.art. 1900023

Imballo: 1

€ 85,99

MEDIUM



Cod.art. 1900132

Imballo: 1

€ 70,99

COMPACT



Cod.art. 1900009

Imballo: 1

€ 62,99

MINI



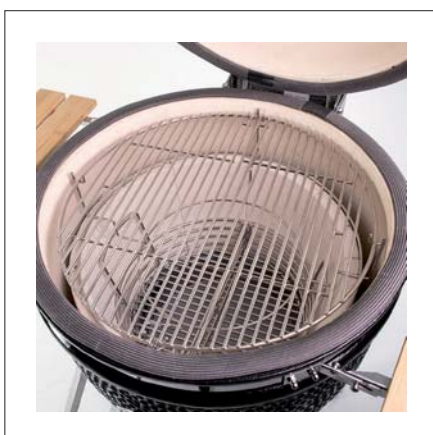
Cod.art. 1900002

Imballo: 1

€ 36,99



**GRIGLIA COTTURA A FORMA
DI MEZZALUNA**



Le griglie a mezzaluna 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

€ 175,00

LARGE



Cod.art. 1900025

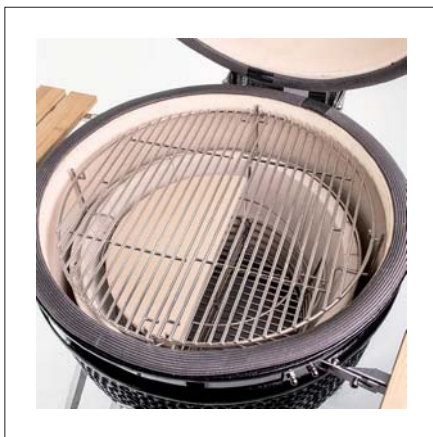
Imballo: 1

€ 125,00

KAMADO



**DEFLETTORE 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

€ 62,99

LARGE



Cod.art. 1900028

Imballo: 1

€ 53,99



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

€ 113,00

COMPACT



Cod.art. 1900012

Imballo: 1/2/5

€ 85,99



**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

€ 134,00

LARGE



Cod.art. 1900030

Imballo: 1/2/5

€ 124,00

KAMADO



PIETRA REFRATTARIA 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

€ 68,99

LARGE



Cod.art. 1900029

Imballo: 1/2/4

€ 47,99

MINI



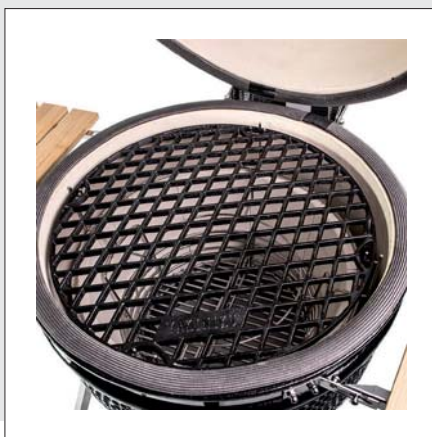
Cod.art. 1900005

Imballo: 1/2/4

€ 29,99



GRIGLIA COTTURA IN GHISA



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.

LARGE



Cod.art. 1900032

Imballo: 1

€ 85,99

MEDIUM



Cod.art. 1900019

Imballo: 1/2/5

€ 55,99

COMPACT



Cod.art. 1900013

Imballo: 1/2/5

€ 42,99



**GRIGLIA COTTURA IN GHISA
MEZZALUNA**



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.

XLARGE



Cod.art. 1900047

Imballo: 1/2/5

€ 64,99

LARGE

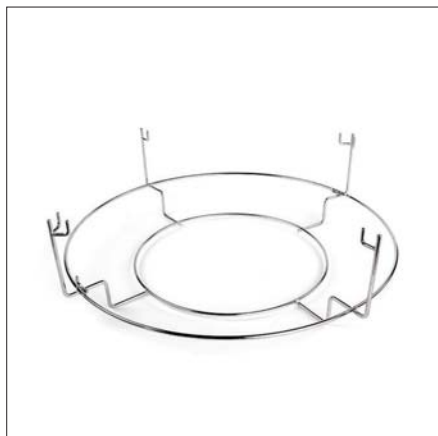


Cod.art. 1900031

Imballo: 1/2/5

€ 42,99

KAMADO



RIALZO MULTILIVELLO



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.

XLARGE



Cod.art. 1900039

Imballo: 1

€ 111,00

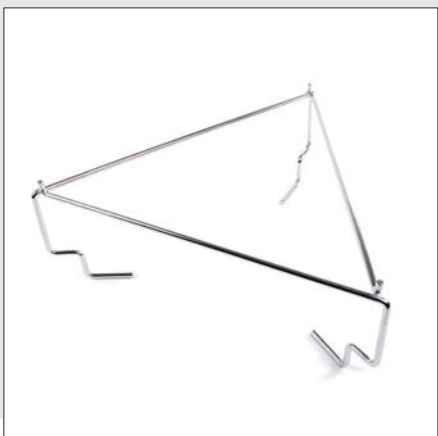
LARGE



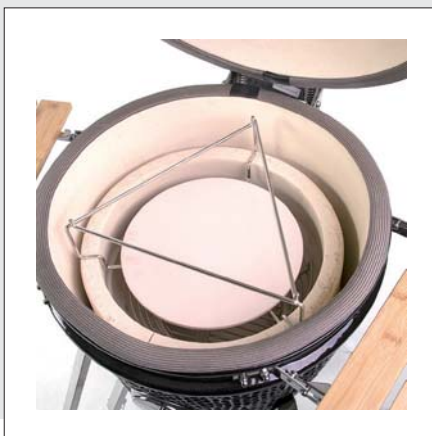
Cod.art. 1900024

Imballo: 1

€ 62,99



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

€ 34,99



**GUARNIZIONE IN FIBRA DI VETRO
PER KAMADO XLARGE, LARGE & MEDIUM**

Cod.art. 1900133

Imballo: 1

€ 70,99



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

€ 58,99

MEDIUM/LARGE



Cod.art. 1900036

Imballo: 1

€ 55,99

Vi siete sempre chiesti dove mettere lo scudo termico, le griglie a mezzaluna, la pietra per pizza e la griglia in ghisa? Con il porta accessori YAKINIKU® avrete sempre a portata di mano gli accessori più importanti.

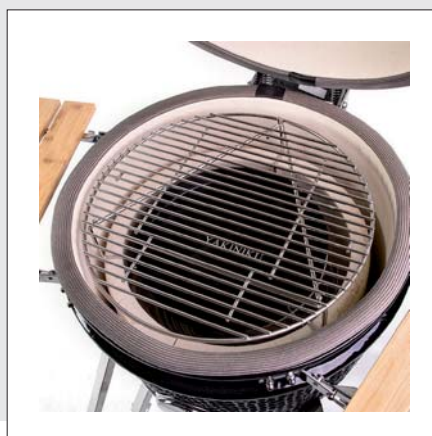


**VASSOIO RACCOGLI-SUCCHI
XXLARGE, XLARGE, LARGE & MEDIUM**

Cod.art. 1900057

Imballo: 1/2/8

€ 29,99



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.



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

Cod.art. 1900056

Imballo: 1/2/8

€ 24,99



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.



KAMADO



PORTELLO PER PIZZA



XLARGE



Cod.art. 1900049

Imballo: 1

€ 457,00

LARGE



Cod.art. 1900034

Imballo: 1

€ 411,00



Anche tu desideri sfornare facilmente le tue pizze? Il portello per pizza trattiene il calore del vostro Kamado rendendolo un forno perfetto per la pizza. Usalo in combinazione con il rialzo multivello e uno scudo termico e posiziona una pietra per la pizza in superficie per ottenere una crosta cotta alla perfezione.



**PINZA BBQ
CM 44**

Cod.art. 1900135

Imballo: 2/4/20

€ 19,99



Questa pinza BBQ è indispensabile per le vostre grigliate. Si può usare per girare pesce, carne e verdure in modo facile e veloce. Queste pinze hanno una comoda impugnatura 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

€ 114,00

LARGE



Cod.art. 1900033

Imballo: 1

€ 85,99

MEDIUM



Cod.art. 1900020

Imballo: 1

€ 82,99

COMPACT



Cod.art. 1900014

Imballo: 1

€ 71,99

MINI



Cod.art. 1900006

Imballo: 1

€ 50,99

KAMADO



**GANCIO PER CENERE CON LEVACAPSULE
CM 42**

Cod.art. **1900007**

Imballo: 1

€ 21,99



**GANCIO PER CENERE CON LEVACAPSULE
CM 54**

Cod.art. **1900050**

Imballo: 1

€ 24,99



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

Cod.art. **1900054**

Imballo: 1

€ 25,99



**CASSETTO RACCOGLI CENERE
CM 28**

Cod.art. **1900021**

Imballo: 1

€ 21,99



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

Cod.art. **1900035**

Imballo: 1

€ 64,99



SOLLEVATORE PER GRIGLIE COTTURA

Cod.art. **1900059**

Imballo: 2/6/12

€ 41,99



**NIDO DA TAVOLO PER KAMADO MEDIUM,
LARGE E XLARGE**

Cod.art. **1900154**

Imballo: 1/2

€ 118,00



KIT PULIZIA PER KAMADO, 6 PEZZI

Cod.art. **1900053**

Imballo: 1

€ 69,99



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.



PINZA 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. Queste pinzette curve sono fatte di materiale in acciaio inossidabile extra forte.



TOVAGLIETTA ALL'AMERICANA
RETTANGOLARE, CONFEZIONE 4 PEZZI

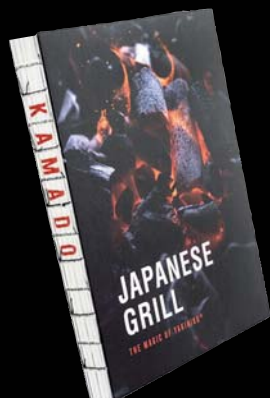
Cod.art. **1900058**

Imballo: 2/5/10

€ 105,00



BOOKS



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

Cod.art. **1900086**

Imballo: 1/2/8

€ 32,99



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

Cod.art. **1900087**

Imballo: 1/2/8

€ 32,99



SHICHIRIN



**PIASTRA TEPPANYAKI TONDA
PER SHICHIRIN**

Cod.art. **1900092**

Imballo: 1/2/5

€ 96,99



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**

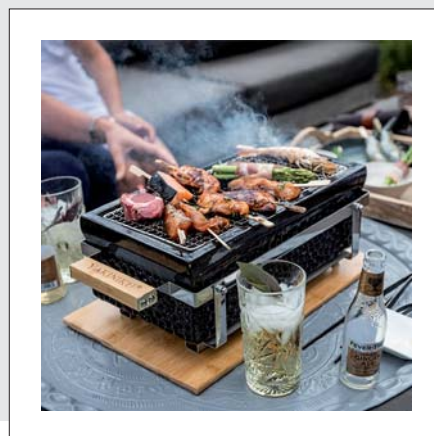
Cod.art. **1900096**

Imballo: 1/2/8

€ 96,99



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

€ 68,99

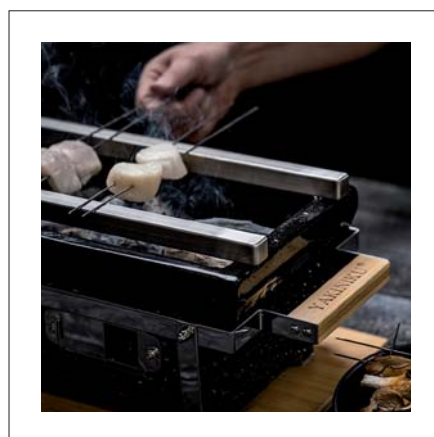


**BARRA YAKITORI PER SHICHIRIN LARGE
RETTANGOLARE, CONFEZIONE 2 PEZZI**

Cod.art. **1900150**

Imballo: 1

€ 112,00



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®.

SHICHIRIN



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

Cod.art. **1900136**

Imballo: 2/5/10

€ 16,99

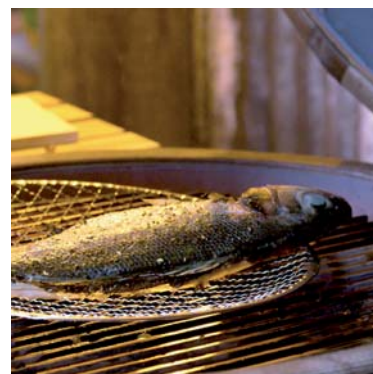


GRIGLIA COTTURA USA E GETTA PER SHICHIRIN RETTANGOLARE, CONFEZIONE 10 PEZZI

Cod.art. **1900138**

Imballo: 2/5/10

€ 16,99



SOLLEVATORE GRIGLIE COTTURA PER SHICHIRIN

Cod.art. **1900097**

Imballo: 2/4/20

€ 32,99



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 griglie in ghisa e altri oggetti caldi.



GRIGLIA COTTURA IN GHISA TONDA PER SHICHIRIN

Cod.art. **1900093**

Imballo: 1/2/5

€ 40,99



Il vostro Shichirin non è completo senza questa griglia in ghisa. Un must assoluto per ottenere molto di più dal vostro Shichirin. Usa la griglia di ghisa per imprimere accattivanti "grill marks" a forma di diamante sulla tua pietanza ed ottenere 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

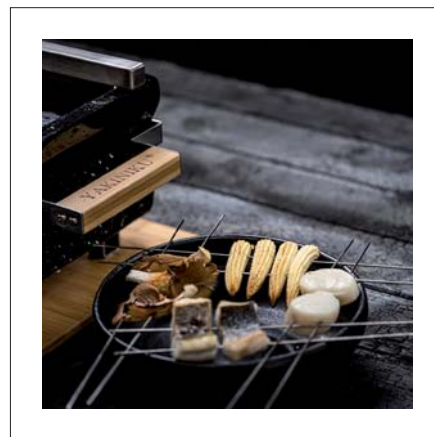
Cod.art. **1900062**

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.

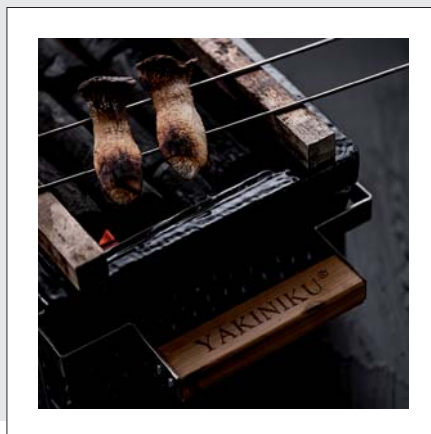


SPIEDINI YAKITORI (1,5 MM) CONFEZIONE 10 PEZZI

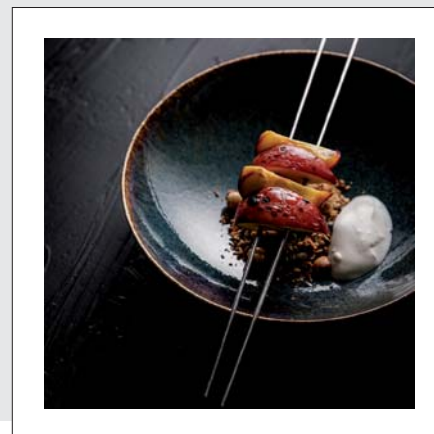
Cod.art. **1900063**

Imballo: 2/4/20

€ 16,99



Questi spiedini BBQ di YAKINIKU® in acciaio inossidabile sono sottili. 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.

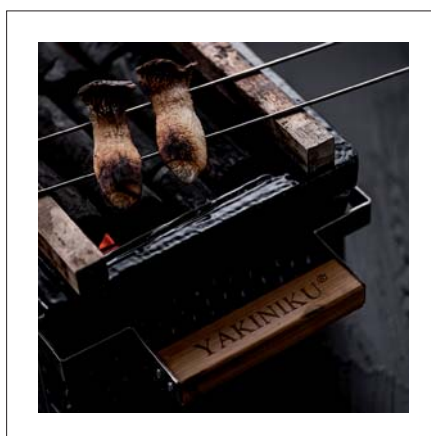


SPIEDINI YAKITORI (2,5 MM) CONFEZIONE 10 PEZZI

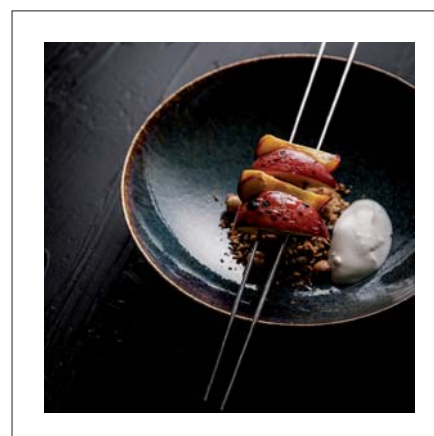
Cod.art. **1900064**

Imballo: 2/4/20

€ 19,99



Questi spiedini BBQ di YAKINIKU® in acciaio inossidabile sono sottili. 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

€ 58,99



Con l'autentica ascia YAKINIKU®, potrete facilmente tagliare a metà grandi pezzi di carne come un vero master griller. L'ascia è resistente ed è fatta dei migliori materiali. Tagliare pezzi di carne non è mai stato così facile. 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, è possibile oliare l'acciaio dopo la pulizia.



**FORCHETTA PER PULLED PORK „2.0“
CONFEZIONE 2 PEZZI**

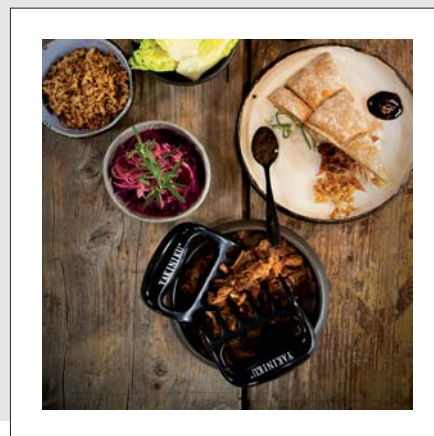
Cod.art. **1900069**

Imballo: 1/2/5

€ 8,99



Gli artigli sono in plastica e presentano il logo YAKINIKU®. Possono essere utilizzati anche per tenere in mano pezzi (grandi) di frutta o verdura, in modo da poterli tagliare più facilmente. Sono lavabili in lavastoviglie e la pulizia è facile e veloce. Gli artigli per la carne 2.0 di YAKINIKU sono un vero e proprio must in cucina e anche un bel regalo!



**PIASTRA SALE „HIMALAYAN“
CON SUPPORTO**

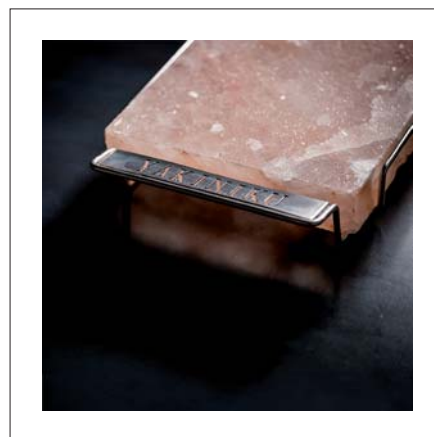
Cod.art. **1900075**

Imballo: 1/3

€ 53,99



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

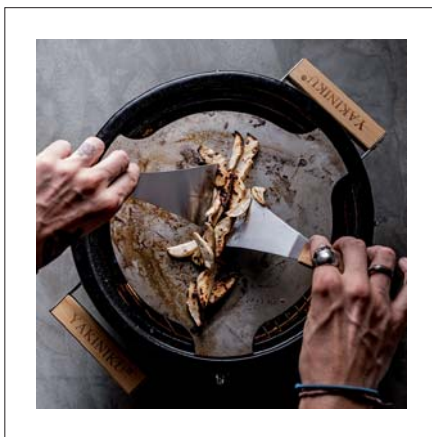


**SPATOLA BBQ/TEPPANYAKI,
CONFEZIONE 2 PEZZI**

Cod.art. **1900084**

Imballo: 2/5/10

€ 17,99



Queste spatole da barbecue sono ideali per girare o spostare gli ingredienti. Molto comode da usare sulla piastra Teppanyaki per una preparazione rapida. Queste spatole rendono anche facile raschiare i residui incrostati.

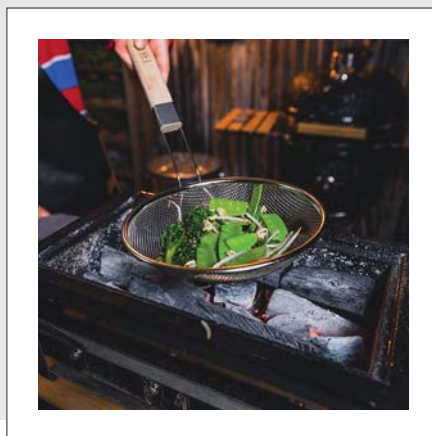


SETACCIO BBQ PER SHICHIRIN

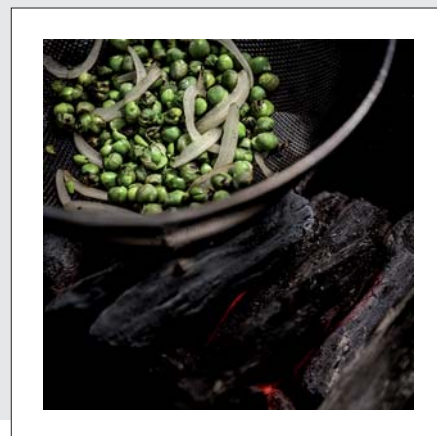
Cod.art. **1900079**

Imballo: 2/5/10

€ 17,99



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.

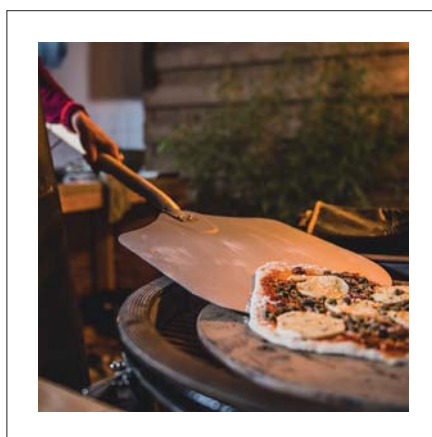


PALA PER PIZZA

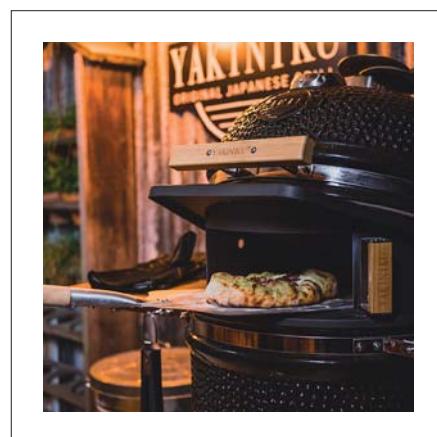
Cod.art. **1900072**

Imballo: 1/2/5

€ 45,99



Usate una pala per la pizza per inserire e rimuovere la vostra pizza dal Kamado rapidamente e facilmente, senza bruciarvi 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

€ 24,99



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 TRACCOLLA
CROSS-BODY REGOLABILE**

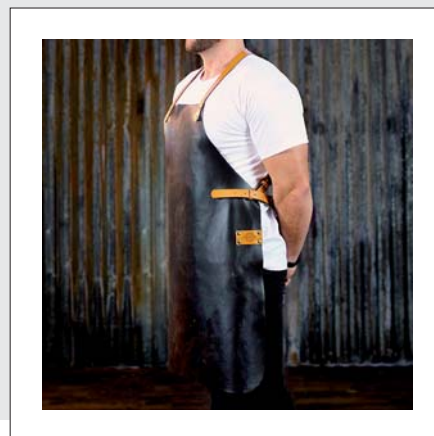
Cod.art. **1900067**

Imballo: 1/2/8

€ 107,00



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“**

Cod.art. **1900066**

Imballo: 2/5/10

€ 14,99

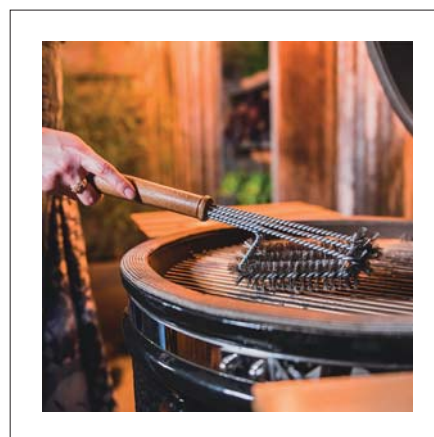


**SPAZZOLA PER PULIRE LA GRIGLIA
CM 28**

Cod.art. **1900070**

Imballo: 1/2/5

€ 13,99



ACCESSORI BBQ

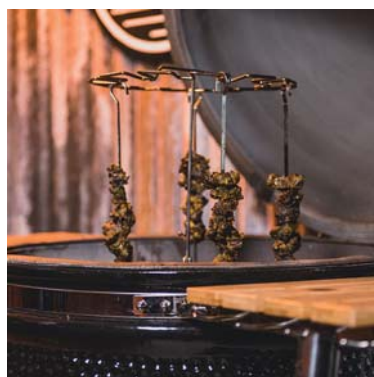


SET TANDOORI, 13 PEZZI

Cod.art. **1900076**

Imballo: 1/2/6

€ 42,99



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, con una cottura uniforme. 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 ROSTICCERIA PER KIT SPIEDO GIRAARROSTO

Cod.art. **1900077**

Imballo:

€ 90,99



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 GIRAARROSTO

Cod.art. **1900078**

Imballo: 1

€ 141,00



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

€ 32,99



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
IN FERRO CM 30**

Cod.art. **1900090**

Imballo: 2/5/10

€ 26,99



Questa padella è ideale per cucinare le verdure nel vostro barbecue e preparare deliziosi contorni in modo veloce. I fori attireranno il calore e il fumo nel vostro piatto e per ottenere un delizioso sapore di barbecue. La padella è perfetta anche per grigliare piccole verdure e castagne!

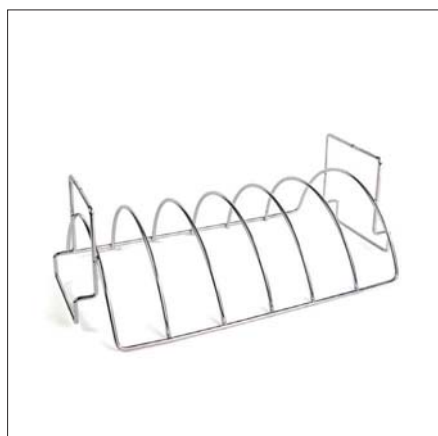


**PADELLA FORATA PER VERDURE
CM 28**

Cod.art. **1900089**

Imballo: 2/5/10

€ 25,99



PORTACOSTINE, ADATTO PER 6 COSTINE

Cod.art. **1900060**

Imballo: 1

€ 29,99



**TAGLIERE RETTANGOLARE
CON SCANALATURA**

Cod.art. **1900071**

Imballo: 1/2/6

€ 58,99



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

€ 58,99



Con il vulcano, si può facilmente grigliare con calore diretto per sigillare rapidamente la carne e conservarne i succhi e il sapore. 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. Posiziona il wok sul vulcano non appena i carboni ardono. Per mantenere un buon apporto di ossigeno, non riempire il vulcano fino all'orlo.



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

Cod.art. **1900081**

Imballo: 1/2/4

€ 73,99



Con il vulcano, si può facilmente grigliare con calore diretto per sigillare rapidamente la carne e conservarne i succhi e il sapore. 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. Posiziona il wok sul vulcano non appena i carboni ardono. Per mantenere un buon apporto di ossigeno, non riempire il vulcano fino all'orlo.



CUOCIPOLLO BBQ „CHICKEN SITTER„

Cod.art. **1900082**

Imballo: 2/6/12

€ 18,99



FLAMBADOU

Cod.art. **1900080**

Imballo: 1/2/4

€ 60,99



Il Flambadou offre un'esperienza spettacolare e una vera sensazione di gusto. Riscaldare il flambadou mettendolo direttamente sui carboni ardenti. Non appena è incandescente, potrete inserirvi il tipo di grasso prescelto. Grazie alla forma ad imbuto, il grasso fuso colerà perfettamente sugli ingredienti, donando una bella crosta croccante e un sapore unico. L'uso del flambadou fornisce un'esperienza spettacolare attraverso la combinazione dei carboni meravigliosamente ardenti e il grasso gocciolante che prende fuoco mentre sfrigola. Il flambadou è realizzato in acciaio inossidabile e può essere usato nel kamado per una serata BBQ indimenticabile.



CANNELLO

Cod.art. 1900083

Imballo: 2/4/12

€ 42,99



Soffiando aria sul vostro carbone ardente, il cannello YAKINIKU® ti permetterà di risvegliare facilmente il fuoco nel tuo Kamado. La parte inferiore del cannello è più stretta della parte superiore per permettere 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, molto importante quando si accende il Kamado. Potrai 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

€ 5,99



VENTAGLIO PER BRACI

Cod.art. 1900074

Imballo: 2/5/10

€ 28,99



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



**SIRINGA DA INIEZIONE BBQ
CON 2 AGHI RIMOVIBILI**

Cod.art. 1900139

Imballo: 1/5/10

€ 43,99



Aggiungete il tocco finale alla preparazione della carne con questa siringa da iniezione in acciaio inox. Non solo darete alla carne un sapore intenso, ma vi assicurerete anche che rimanga succosa e tenera. Iniettate semplicemente la vostra carne con un delizioso rub, una marinata o un'altra ricetta a base di erbe. Questo set è composto da una siringa da iniezione e 2 aghi rimovibili in acciaio inossidabile con una lunghezza di 6,5 cm.



TUTTI I DETTAGLI SULLA CARBONELLA NEL KAMADO

Parliamo della carbonella comunemente utilizzata nelle griglie Kamado, come il Marabu, l'Acacia e le bricchette di cocco, concentrandoci su diversi aspetti, quali la qualità, la composizione, il tempo di combustione e altre proprietà specifiche che influiscono sulle prestazioni di una griglia Kamado. Se sei alla ricerca della migliore carbonella per il Kamado YAKINIKU®, puoi considerare diverse opzioni:

Carbone Marabu BBQ Flavour: il carbone Marabu è naturale al 100% e brucia dalle 14 alle 24 ore a seconda della temperatura a cui si griglia. Inoltre, il 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. Bruciando a lungo, il Marabu è ideale per sessioni di cottura prolungate. Tra i piatti che potete preparare ci sono le spare ribs, il pulled pork e perfino i dolci, come una torta di mele.

Carbone di acacia BBQ Flavour: il carbone di acacia è ideale da usare se si vuole grigliare in modo rapido a temperature elevate. Questo perché l'acacia è in grado di raggiungere un calore notevole in poco tempo. Inoltre, l'acacia non scoppietta ed è estremamente economica. Poiché è possibile raggiungere temperature così elevate, il carbone di acacia è ideale per preparare bistecche, hamburger, verdure e gamberetti o pesce alla griglia. Con questa carbonella, l'esterno di questi prodotti diventa croccante e l'interno rimane succoso.

Bricchette EldurApi Cocos: Queste bricchette di cocco sono molto popolari per la loro natura ecologica e per l'uniformità nella cottura: queste bricchette sono infatti prodotte con noci di cocco raccolte in modo sostenibile, che vengono prima carbonizzate e poi pressate. Le bricchette di cocco forniscono un calore costante, ideale per la cottura sul Kamado. La linea 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 grigliare "caveman style", posizionando gli ingredienti direttamente sui carboni roventi. Scopri le nostre ricette per la zucca soffiata o i porri arrostiti.

Bricchette BBQ Flavour Hexagon: queste bricchette di carbone sono realizzati con segatura compressa, bruciano a lungo e in modo costante. Forniamo queste bricchette a molti ristoranti (stellati), che le utilizzano nelle loro griglie aperte o Shichirin. Questi bricchetti non reagiscono all'ossigeno e quindi possono bruciare molto a lungo. Questo carbone rappresenta una scelta molto attenta all'ambiente, poiché è prodotto con segatura, cioè un materiale di scarto. Questa particolarità rende le 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 varia in funzione di 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 il barbecue di carbonella fino a poco meno del bordo del cesto per il carbone.

Quando si preparano piatti che richiedono tempi di cottura più lunghi, come quelli “low and slow”, potrebbe essere necessario utilizzare una quantità maggiore di carbonella. È inoltre molto importante regolare le bocchette per il flusso d'aria nel Kamado per controllare la temperatura desiderata. Una maggiore quantità di carbonella può generare una temperatura più elevata, mentre aggiungendo una minore quantità di carbonella potrai gestire più facilmente il calore e trovare la quantità ideale per il tuo stile di cottura.

Quale carbonella fa per voi?

Quando si sceglie la carbonella per Kamado più adatta, è importante considerare anche quali sono le tue preferenze personali in questo campo e qual è il tuo stile di cottura. Nella scelta della carbonella vanno tenuti presenti alcuni fattori:

- **Tempo di combustione:** alcuni carboni 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.
- **Potere calorifico:** diversi tipi di carbonella producono livelli di calore diversi. Se si desidera cucinare piatti ad alte temperature, occorre scegliere una carbonella con un elevato potere calorifico, come la carbonella di Acacia.
- **Profilo aromatico:** Ogni tipo di carbonella ha un aroma unico che può aggiungere sapore ai tuoi piatti. Alcuni tipi di carbone, come il 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 tue esigenze di cottura e dal tipo di cibo che vuoi cucinare.

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

Come si accende il Kamado?

Per prima cosa, riempi il cesto per il carbone per circa il 75-80%. Crea delle aperture nel letto di carbone e collocavi la lana di legno. Accendi la lana di legno e attendi qualche minuto affinché i carboni circostanti prendano fuoco. Ora è possibile chiudere il coperchio del Kamado. Assicurati che le prese d'aria siano completamente aperte in modo che il fuoco possa assorbire ossigeno a sufficienza per far aumentare la sua temperatura. Vuoi scoprire qual è il modo migliore per controllare la temperatura del Kamado? Leggi il nostro blog: [Come controllare la temperatura](#).

È possibile accendere la carbonella anche utilizzando il Binchopan. Questo camino è composto da tre parti: un coperchio, un corpo centrale e un fondo. Inizia riempiendo il corpo centrale con la carbonella. Attenzione! Non utilizzare mai il Binchotan nel Kamado, poiché le temperature che questo carbone sviluppa raggiungono livelli troppo elevati e il Kamado non è in grado di gestirle. Ora potete posizionare il fondo con il logo verso il basso su una superficie ignifuga. Posiziona 2-3 balle di lana di legno e accendile. Posiziona immediatamente il corpo centrale sopra di esso. Dopo 15-30 minuti, la carbonella si sarà accesa e potrai riempire il Kamado.

IL CARBONE MARABU DURA DA 14 A 24 ORE!

CARBONE E BRICCHETTE



CARBONELLA MARABU, SACCO DA 10 KG

cm 40x28x60

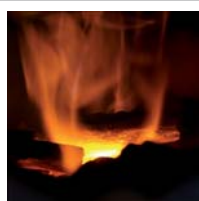


Cod.art. **1900099**

Imballo: 1/5/75

€ 29,99

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

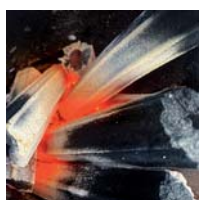


Cod.art. **1900098**

Imballo: 1/2/5

€ 22,99

La **carbonella di acacia** è realizzata di legno duro ed è estremamente adatta per una grigliata veloce e ad alta temperatura. Questo carbone 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, il che la rende perfetta sia per grigliate veloci che per sessioni di affumicatura prolungate.



**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 l'**Hexagon** nei loro Kamado o Shichirin. Queste bricchette non reagiscono all'ossigeno e possono quindi bruciare molto 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 grigliata pulita e piacevole.



**BRICCHETTI „QUICK-KOKO“ TONDI
CONFEZIONE 4 PEZZI**

cm Ø13



Cod.art. **1900105**

Imballo: 2/5/10

€ 9,95

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



CARBONE E BRICCHETTE



BRICCHETTI „COCONUT„, SACCO DA 3 KG

cm 24x14x37



Cod.art. 1900107

Imballo: 1/2/6

€ 8,99

Le **bricchette Coconut** sono realizzate a partire da gusci di noce di cocco naturali e purificate al 100%. Queste bricchette bruciano molto a lungo senza odore. Gamma di temperatura: 300°C



**BRICCHETTI DI COCCO CON CASCARA
CONFEZIONE DA 3 KG**

cm 22,5x12x36



Cod.art. 1900145

Imballo: 3/6/12

€ 9,99

Le **bricchetti di EldurApi** sono 100% naturali e bruciano fino a 3 volte più a lungo rispetto al carbone classico. Grazie all'aggiunta di bacche di caffè essiccate, questi bricchetti danno un sapore esotico ai vostri ingredienti. Gamma di temperatura: 300°C



**BRICCHETTI DI COCCO CON ERBE
CONFEZIONE DA 3 KG**

cm 22,5x12x36



Cod.art. 1900146

Imballo: 3/6/12

€ 9,99

Le **bricchetti di EldurApi** sono 100% naturali e bruciano fino a 3 volte più a lungo rispetto al carbone classico. Grazie all'aggiunta di erbe, questi bricchetti doneranno un delizioso sapore sottile ai vostri ingredienti. Gamma di temperatura: 300°C



CIMINIERA D'ACCENSIONE „BINCHOPAN“

cm Ø18x24



Cod.art. 1900137

Imballo: 1/3

€ 118,00

Con il camino „Binchopan“ è possibile accendere il carbone Binchotan in modo rapido. Questo accessorio è composto da tre parti: 1 coperchio, 1 contenitore e 1 base. Il Binchotan è la scelta più sostenibile per grigliare e con il Binchopan potrai accendere il carbone Binchotan in modo rapido. Posizionando il Binchotan in posizione verticale nel camino, si crea un calore concentrato che permette al carbone di ardere rapidamente. Il Binchopan ha anche un coperchio, col quale è facile estinguere e riutilizzare facilmente il Binchotan.

ACCESSORI



ACCENDIGRILL „FIRE LIGHTERS“, CONFEZIONE 12 PEZZI

cm 16,5x1,8x7

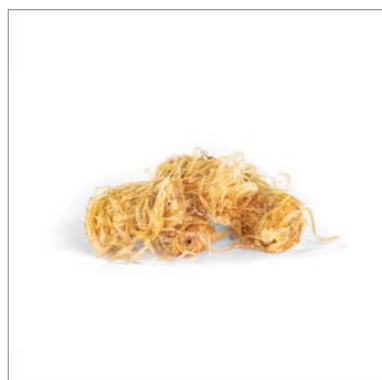


Cod.art. **1900106**

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. 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 viene 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.



CONTENITORE DI SCORTA PER CARBONE 80 LITRI

cm Ø46,7x60,5

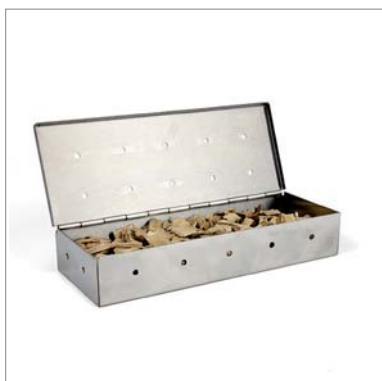


Cod.art. **1900134**

Imballo: 1/2/6

€ 55,99

Vuoi tenere in ordine il tuo garage o mantenere il carbone al riparo dall'umidità? 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

€ 16,99

L'utilizzo di una smoking box è molto semplice. Apri il box, inserisci alcuni trucioli di legno, chiudi il coperchio e posiziona la 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 la legna per affumicare, l'affumicatura sarà più lunga e il sapore più intenso. Se la legna per affumicare viene messa a secco nel box, 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.

ACCESSORI



BASE IN FAGGIO PER AFFUMICATURA CONFEZIONE 2 PEZZI

cm 30x15x2,5



Cod.art. **1900126**

Imballo: 2/5/10

€ 18,99

Le tavolette per affumicare in legno di faggio sono indispensabili per i veri amanti del barbecue e del Kamado. Immergile in acqua per almeno 30 minuti prima dell'uso e posizionale sulla griglia del barbecue, su calore diretto o indiretto. Se utilizzi un deflettore di calore, grigli con calore indiretto e la base per affumicare resisterà a lungo. Quando si griglia a calore diretto, si griglia direttamente sulla carbonella e si ottiene quindi un sapore di fumo più intenso, ma la base si consumerà più rapidamente. La base per affumicare conferisce ai piatti un sapore di fumo unico e delizioso ed evita che la carne o il pesce si secchino.



WRAPS DI LEGNO „WOOD WRAPS“ CONFEZIONE 9 PEZZI

cm 19,5x19,5



Cod.art. **1900129**

Imballo: 2/5/10

€ 23,99

La tecnica di preparazione con gli involucri è nota da secoli. In Asia si usano spesso foglie di banano, che vengono avvolte intorno al cibo. Gli involucri 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 conferiscono un sapore molto delicato, dolce e muschiato, molto adatto al pollame, all'anguilla e al salmone.



BINCHOTAN - L'ORO NERO DEL GIAPPONE

Rispetto al carbone Marabu, il Binchotan presenta caratteristiche particolari.

Non scoppietta, 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 cenere è di circa l'1,8%. Il 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 prodotto in Giappone secondo tradizione, 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. 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 forniscono il 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



8 720364 491093

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 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 EUCALYPTUS“, CONFEZIONE DA 5 KG

cm 37x22x21



8 720364 491116

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 EUCALYPTUS“, CONFEZIONE DA 1 KG

cm 32,5x14,5x8,5



8 720364 498979

Cod.art. **1900144**

Imballo: 2/5/10

€ 19,99

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



8 720364 491086

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 pezzi 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, noce americano, mela, albicocca e faggio. Lasciatevi incantare dai ricchi aromi e sapori che questi legni aggiungono ai vostri piatti preferiti.

Perché scegliere i nostri Chunks?

1. Diversità di sapori: I nostri Chunks offrono 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 (noce americano) per la carne di manzo, abbiamo tutto.
2. 100% naturale e sostenibile: noi di BBQ Flavour crediamo nel potere della natura. I nostri Chunks 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 Chunks sono selezionati con cura per garantire che ogni pezzo di legno contribuisca alla riuscita del vostro barbecue.
4. Facile da usare: potete rendere il barbecue più difficile o più facile a vostro piacimento. I nostri Chunks sono pensati per ogni master griller. Aggiungete la quantità desiderata di Chunks al barbecue e lasciate che la magia abbia inizio. Se siete dei grillatori esperti, potete anche immergere prima i Chunks 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 essere usato 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 essere usato 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 essere usato 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 essere usato 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 essere usato 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 essere usato 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 essere usato 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 essere usato 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 essere usato 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 essere usato 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 legno 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. Il legno da ardere può essere usato bagnato o asciutto. 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 forte, puoi scegliere di bagnare 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

€ 8,99

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. Il legno da ardere può essere usato bagnato o asciutto. 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 forte, puoi scegliere di bagnare 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. Il legno da ardere può essere usato bagnato o asciutto. 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 forte, puoi scegliere di bagnare il legno da affumicatura prima. Di conseguenza, il vapore si svilupperà prima e la temperatura nel vostro barbecue si abbasserà.



CHIPS DA AFFUMICATURA "ACACIA"

100307



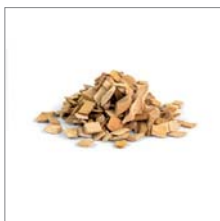
Cod.art. 1900114

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. Il legno da ardere può essere usato bagnato o asciutto. 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 forte, puoi scegliere di bagnare 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

€ 8,99

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. Il legno da ardere può essere usato bagnato o asciutto. 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 forte, puoi scegliere di bagnare 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 Melo conferisce un aroma di fumo delicato e fruttato e colorano i tuoi ingredienti di marrone scuro. **Ideale per pollame, agnello e maiale.**

Il legno da affumicatura può anche essere messo direttamente sulla carbonella o nell'apposita scatola di affumicatura BBQ Flavour. Il legno da ardere può essere usato bagnato o asciutto. 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 forte, puoi scegliere di bagnare 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 "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. Il legno da ardere può essere usato bagnato o asciutto. 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 forte, puoi scegliere di bagnare il legno da affumicatura prima. Di conseguenza, il vapore si svilupperà prima e la temperatura nel vostro barbecue si abbasserà.



CHIPS DA AFFUMICATURA "CILIEGIA"

100304



Cod.art. 1900111

Imballo: 2/6/18

€ 5,99

L'affumicatura di ciliegio ha un sapore più forte, è dolce e fruttato e colora i tuoi ingredienti di rosa. **Il legno di ciliegio 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. Il legno da ardere può essere usato bagnato o asciutto. 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 forte, puoi scegliere di bagnare il legno da affumicatura prima. Di conseguenza, il vapore si svilupperà prima e la temperatura nel vostro barbecue si abbasserà.



CHIPS DA AFFUMICATURA "HICKORY"

100303



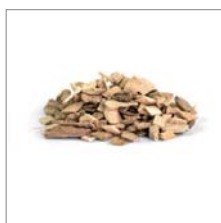
Cod.art. 1900110

Imballo: 2/6/18

€ 8,99

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. Il legno da ardere può essere usato bagnato o asciutto. 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 forte, puoi scegliere di bagnare 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

€ 8,99

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. Il legno da ardere può essere usato bagnato o asciutto. 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 forte, puoi scegliere di bagnare il legno da affumicatura prima. Di conseguenza, il vapore si svilupperà prima e la temperatura nel vostro barbecue si abbasserà.







SCHÖNHUBER SpA

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

Il vostro rivenditore **YAKINIKU** di fiducia: