

KAKSIVYÖHYKKEINEN GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

Kamado Bono -grillin kokoaminen erilaisiin kypsennysmenetelmiin

KAMADO **BONO**
Easy to be perfect

KAKSIVYÖHYKKEINEN BBQ

Deflektorit asetetaan alatasolle ja ritilä ylä- tai keskitasolle. Näin koottuna Kamado-grilli on valmis savustamiseen tai epäsuoraan kypsennykseen. Kypsennys matalissa lämpötiloissa (0-150 °C).

Nautittavat ruoat: ribsit, nyhtöpossu, potka, naudanrinta, kinkku ja ankka.



KAKSIVYÖHYKKEINEN EPÄSUORA KYSENNYS

Lisätelineen deflektorit asetetaan keskitasolle ja ritilä ylätasolle. Näin Kamado-grilli on valmis epäsuoraan kypsennykseen korkeissa lämpötiloissa (150-400 °C).

Nautittavat ruoat: kokonainen kana, kalkkuna, lihaviipaleet, kokonaiset kalat, porchetta ja lihakäärleet.



KAKSIVYÖHYKKEINEN PIZZA

Ritilä asetetaan ylätasolle. Aseta deflektorit ritilälle, peitä ritilä lisätelineellä ja aseta sitten paistokivi telineen päälle. Voit käyttää tätä kokoonpanoa epäsuoraan uuninomaiseen kypsennykseen erittäin korkeissa lämpötiloissa (230-400 °C).

Kypsennettävät ruoat: pizza.



KAKSIVYÖHYKKEINEN GRILLAUS

Deflektorit poistetaan ja ritilä on ylä- tai keskitasolla. Nyt olet valmis käyttämään Kamado-grilliä suoraan kypsennykseen hiilien yllä korkeissa lämpötiloissa (150-400 °C) ja nopeasti (alle 20 min).

Suosituimpia ruokia ovat muun muassa: naudan- tai porsaanlihapihvit, katkarapu, saslikki, makkarat, pilahvi ja keitot.



KAKSIVYÖHYKKEINEN UUNI

Aseta deflektorit keskitasolle lisätelineen päälle. Aseta ritilä ylätasolle. Paistokivi asetetaan ritilän päälle. Tätä kokoonpanoa voi käyttää epäsuoraan uuninomaiseen kypsennykseen korkeissa lämpötiloissa (150-400 °C).

Mitä voit kypsentää? Perunavanukas, lasagne, tortut, piirakat, keksit ja leipä.



KAKSIVYÖHYKKEINEN JAETTU KYSENNYS

Irrota yksi deflektori ja aseta ritilä ylä- tai keskitasolle. Nyt voit käyttää Kamado-grilliä samanaikaisesti epäsuoraan ja suoraan kypsennykseen, kun haluat kypsentää eri ruokia eri lämpötiloissa.

