

Merk: **Barbecook**
Model: BC-PRO-035**€ 999,00**

Omschrijving

Op zoek naar een trendy barbecue die echt alles kan en bovendien extra gebruiksvriendelijk is? Dan is de Kamal kamado BBQ echt iets voor jou! Deze houtskool BBQ is, anders dan een gewone, gemaakt uit keramiek en dat zorgt ervoor dat de hitte extra goed en lang wordt vastgehouden. De kamado BBQ werkt als het ware als een oven, want door de keramische kuip en deksel kan je de temperatuur dus langer vasthouden en constant houden. Deze keramische houtskool BBQ is beschikbaar in meerdere maten en afwerkingen: twee modellen met een glanzend zwarte afwerking, waarvan eentje met een grilloppervlak van 46 cm, de ander met een grilloppervlak van 53 cm. Daarnaast is deze kamado BBQ ook verkrijgbaar in een mat zwarte afwerking met een grilloppervlak van 53 cm. Naast een prachtig design, zijn er talloze andere voordelen verbonden aan de Kamal kamado BBQ. Vier pijlers staan centraal bij deze keramische BBQ: easy start, easy cook, easy upgrade en easy clean.

Hoe werkt de Kamal kamado BBQ?

Een eerste belangrijke eigenschap van de Kamal kamado BBQ is dat je er uiterst gemakkelijk mee van start kan gaan. Dankzij de vier stevige wielen rol je de kamado BBQ gemakkelijk van de opbergruimte naar het terras. Vervolgens maak je de houtskool BBQ heel eenvoudig aan door het houtskoolmandje voor de helft met houtskool te vullen en aan te maken met een drietal aanmaakblokjes of aanmaak houtwollen. De luchttoevoer onderaan moet volledig openstaan en het deksel dient opengezet te worden. Het keramieken omhulsel rond het mandje (vuurpot) houdt de warmte perfect vast en zorgt dat de vlam er snel in zit. Eenmaal er een laagje grijze as op de kolen ligt, kan het barbecueën beginnen. Zoals hierboven al vermeld, kan de Kamal kamado BBQ de hitte zeer goed reguleren en vasthouden. Dit komt doordat deze houtskool BBQ volledig uit keramiek op basis van mulliet is gemaakt. Dit materiaal houdt de warmte goed binnen, zorgt ervoor dat de kolen aanblijven en dat de juiste temperatuur behouden wordt. Daarnaast is deze keramische houtskool BBQ voorzien van een deksel met 100% luchtdichte afsluiting dankzij de flexibele, duurzame wire mesh afdichting en de vier uiterst stevige veren uit roestvaststaal. Dat wil zeggen dat er geen lucht binnen kan en dat de gecreëerde hitte, de rook en de heerlijke smaak erin blijft. Koken met de Kamal kamado BBQ is

dus lekker relax en eenvoudig. Tijdens het barbecueën kan je de temperatuur eenvoudig regelen door te spelen met de luchttoevoer. De temperatuur verhogen en verlagen doe je door de luchttoevoer onderaan en het topventiel bovenaan meer te openen of te sluiten.

Je Kamal kamado BBQ upgraden

Standaard is de Kamal kamado BBQ uitgerust met een roestvaststalen rooster. Hierop kan je heel diverse bereidingen klaarmaken. Je kan deze keramische BBQ echter ook uiterst gemakkelijk upgraden. Verschillende accessoires kunnen worden bevestigd in de kamado BBQ om de mogelijkheden uit te breiden. In de Kamal keramische houtskool BBQ zit een speciale houder waarin twee halve cirkels uit keramiek (plate setters) geplaatst kunnen worden. Deze vormen een soort barrière tussen de directe hitte van de houtskool en je bereiding en worden dus gebruikt om 'indirect' te grillen. Ze zijn bijvoorbeeld ideaal wanneer je je bereiding traag wilt laten garen. Haal je de plate setters uit je kamado BBQ, dan komt je bereiding rechtstreeks met de houtskoolhitte in contact en ben je dus 'direct' aan het grillen. Daarnaast kan je een flexibel kookstelsel in je keramische BBQ bevestigen waarmee je twee halve roosters elk op een verschillende hoogte kan plaatsen en zo je kooktechniek kan aanpassen naargelang de te bereiden ingrediënten. Naast roestvaststalen roosters kan zelfs gebruik gemaakt worden van (halve) gietijzeren roosters. Verder is het ook mogelijk om met deze kamado BBQ ingrediënten te roken, sudderpotjes te maken of zelfs pizza's te bereiden. Mogelijkheden genoeg!

Hoe reinig je de Kamal kamado BBQ?

Ook het schoonmaken van de Kamal kamado BBQ is uiterst gemakkelijk. Om het grove vuil te verwijderen verwarm je je toestel nog eens een goeie 30 minuten op 260 °C, waardoor de aangekoekte etensresten en het overige afval gemakkelijk verbranden. Vervolgens borstel je de binnenkant met een zachte borstel, maak je de asopvangpot leeg en steek je je roestvaststalen rooster simpelweg in de vaatwasmachine. De buitenkant van je keramische BBQ maak je eenvoudig proper met een vochtig doekje. Vervolgens droog je het toestel grondig af en trek je er de hoes voor de Kamal kamado BBQ overheen.

Specificaties van de kamado BBQ Kamal 60

De kamado BBQ Kamal 60 heeft een glanzend zwarte afwerking met een prachtig bladrelief. Deze houtskool BBQ heeft een werkhogte van 80 cm en beschikt over een vaatwasbestendig grillrooster uit roestvaststaal met een diameter van 53 cm. Met deze keramische BBQ kan je barbecueën voor 12 personen. De Kamal 60 weegt 106 kg (netto) en is gemakkelijk te verplaatsen door de stevige zwenkwielen en de twee remmen. Bovendien kan je de twee zijtafels gebruiken als werkoppervlak om nadien terug in te klappen bij het opbergen. Deze keramische BBQ beschikt ook over een ingebouwde thermometer die de temperatuur weergeeft in °C en °F, en kan tot boven de 1000°C gaan. Het is een echte alleskunner. Kiezen voor onze kamado BBQ Kamal is kiezen voor een langetermijninvestering!

- KERAMIEK OP BASIS VAN MULLIET: KAN GEBRUIKT WORDEN BOVEN DE 1000°C, SLIJTVAST EN STERK MATERIAAL, WEINIG HITTEGELEIDING.
- EXTRA GOEDE SLUITING DOOR FLEXIBELE EN DUURZAME DICHTING.
- TOPVENTIEL IN GEGOTEN ALUMINIUM.
- HITTESCHILD VOOR INDIRECT GRILLEN.
- HOUTSKOOLMAND EN ASOPVANGPOT VAN HOGE KWALITEIT IN ROESTVAST STAAL.

Specificaties