



GRILLGUIDE

Varför inte testa vår kamadogrill i sommar? En kamadogrill är väldigt mångsidig. De kan användas till grillning och rökning, för pizzabakning och för att grädda bröd med mera. Kamadogrillar är tillverkade i ett keramiskt material, vilket ger grillen en optimal isolering och effektivitet. Förmågan att kunna hålla både mycket höga och mycket låga temperaturer gör dessa grillar perfekta att både grilla och röka i.

TÄND UPP GRILLEN

- 1) Kolla om det är mycket aska i grillen. För att tömma ut askan kan du använda dig av askrakan. Då öppnar man den under ventilen och skrapar ut det. Ju renare grill desto lättare är det att komma upp i hög temperatur.
- 2) **Fyll upp kamadon med vanligt träkol. Man ska inte använda grillbriketter!** Det räcker med att täcka botten med kol för en vanlig grillning, man behöver inte så jättemycket.
- 3) **Använd inte tändvätska i en keramikgrill!** Istället tänd med grilltändaren som använder varmluft för att tända kolet. Du kan blåsa på i cirka 2-3min någon centimeter från kolet.
- 4) Öppna sedan både topp- och bottenventilerna helt och så lämnar du locket öppet i ca 10 minuter eller tills kolet har fått bra fyr. För att öka temperaturen lämnar du ventilerna helt öppna och när grillen börjar närma sig önskad temperatur ställer du ned båda ventilationsöppningarna till c:a en halv till tre fjärdedelar öppna. Detta gör att temperaturökningen minskar i hastighet. När grillen når önskad temperatur stänger du ventilerna ytterligare. Topp- och bottenventilerna fungerar som reglage för att styra temperaturen. Ju mer lufttillförsel desto varmare blir det.

SLÄCKNING

För att släcka grillen stänger du båda ventilerna helt och låter locket vara stängt. Då tillförs inget mer syre och glöden kommer att kvävas.

VAD ÄR DE TVÅ KERAMIKHALVORNA?

Det är så kallade deflektorplattor som man lägger i för att kunna grilla indirekt. Man gör alltså om grillen till en ugn eller rök om man lägger i båda halvorna över glöden. Man kan också använda endast en halva för att kunna grilla direkt över glöden på halva grillen och indirekt på den andra halvan.

SE VIDEOS OCH GRILLTIPS

www.youtube.com/@kamadosumo

Läs mer på kamadosumo.se

VI ÖNSKAR ER EN GOD MÅLTID OCH EN HÄRLIG STUND VID GRILLEN!