



Green Kamado®



Огнедышащий
Kamado для
ГОТОВКИ на свежем
воздухе.

Оглавление



О гриле Green Kamado

- 4 Green Kamado в деталях
- 5 История печей
- 6 Инновации Kamado

Модельный ряд

- 8 Базовые аксессуары
- 10 4 различные модели
- 12 Возможности Green Kamado

Готовим с Green Kamado

- 14 Пицца «Маргарита»
- 16 Свиная шея на медленном огне
- 17 Брауни с мороженым

Полноценная кухня

- 18 Подставки
- 19 Столы
- 20 Древесный уголь
- 22 Аксессуары



Green Kamado® в деталях



Крышка Регулятор

Регулирует воздушный поток и точно контролирует температуру.

Термометр штатный

Помогает отслеживать температуру и процесс приготовления, не открывая печь. Показывает точную температуру внутри.

Купол с дымоходом

Керамический купол легко открывается и закрывается благодаря пружинному механизму. Снаружи керамика имеет защитный слой глазури. Обладая высокими теплоизоляционными свойствами, керамика создает внутренний поток воздуха, обеспечивая равномерное и быстрое приготовление ваших блюд.



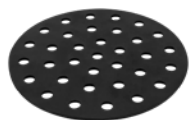
Решетка из нержавеющей стали

Решетка - это основная рабочая поверхность для жарки и запекания продуктов.



Кольцо керамическое

Устанавливается поверх керамической чаши для угля, увеличивая расстояние между решеткой и горящим углем. На кольцо можно также установить теплозащитный экран, переводя печь в режим запекания и томления.



Колосник

Располагается на дне чаши для угля и служит поверхностью для размещения угля. Имеет отверстия для прохождения потока воздуха и выпадения золы вниз для её последующего удаления.



Чаша для угля керамическая

Чаша располагается внизу в основании базы и заполняется древесным углем не выше верхнего края самой чаши. Чаша, имея сложные отверстия, совместно с открытой Заслонкой обеспечивает непрерывный и оптимальный приток воздуха (при открытой Крышке Регуляторе).



База

Сверхмощная толстостенная изолированная керамика имеет защитное покрытие из глазури, которое предотвращает сколы и выцветание.

Заслонка

Совместно с Крышкой Регулятором, регулирует подачу воздуха в зону горения угля, тем самым контролируя температуру. Заслонка позволяет легко удалять скопившуюся золу.

Истоки

Green Kamado своими корнями уходит в прошлое на тысячи лет назад. Ученые-археологи, изучая культуру Восточной Азии, находили древние артефакты (глиняные сосуды), которым было более 3000 лет. Глиняные сосуды представляли собой традиционную глиняную печь на дровах – прообраз Green Kamado. Многим народам в Азии приглянулась эта печь, и ее полюбили, стали активно использовать в быту. Японцы называли ее ласковым именем «камадо», что означает “очаг” или “печь”.

Kamado представлял собой круглый глиняный горшок с куполообразной крышкой, предназначенный для приготовления риса на пару. В прошлом веке, посещая Японию, печь kamado заметили американцы и стали привозить ее домой в качестве сувенира. Так, о чудесных печах Камадо узнали за пределами Восточной Азии, и теперь kamado стало общим термином для этого типа керамических печей.

В Китае древнюю печь kamado также полюбили, и постепенно совершенствовали с использованием доступных современных знаний, технологий, инновационных материалов.

Так и появился уникальный кулинарный прибор - печь Green Kamado, который производится в Китае, в стране с многовековой историей изготовления керамики, что отражается в отличных технологиях производства. Завод сертифицирован по стандарту ISO 9001, продукция Green Kamado проходит чрезвычайно строгий контроль качества перед отправкой.

Инновационная кулинария

Green Kamado претерпела множество важных изменений: появилась крышка регулятор сверху, и заслонка внизу, для лучшего контроля температуры. С дров перешли на древесный уголь в качестве основного топлива, что способствовало превосходному контролю температуры.

Сочетание факторов - первоклассной керамики, хорошо отражающей тепло, равномерной циркуляции потока воздуха внутри печи и точный контроль требуемой температуры – дает превосходный кулинарный результат!

Все, кто бы ни пробовал пищу, приготовленную в печи Green Kamado, отмечают ее сочность и ни с чем несравнимый насыщенный вкус. Печи Green Kamado обладают чрезвычайной универсальностью. Их можно использовать не только для гриля или для копчения, но и для выпечки пиццы, хлеба, запекания овощей и фруктов, приготовления пирогов и печенья. Благодаря превосходным свойствам керамики удерживать тепло, достигается высокая температура, которая поддерживается за счет точного регулирования потока воздуха, поступающего через нижнюю заслонку и выходящего через верхний регулятор.

Высокая температура идеально подходит для быстрого приготовления стейков, гамбургеров, колбасок, в то время как низкая температура позволяет готовить большие куски мяса в течение более длительного периода времени в режиме Low & Slow. А если вы добавите немного древесной щепы в ваш Green Kamado, это сделает ваше мясо еще более ароматным.



Керамика высочайшего качества Инновации kamado

Может показаться, что современная печь Green Kamado совсем не отличается от своих предшествующих моделей, но это только на первый взгляд.

Всё потому что мы, сохраняя узнаваемую форму печи, внедрили много технологических инноваций и будем и дальше это делать.

Ведь наша задача - быть самым лучшим производителем керамических печей Камадо, как сейчас, так и в будущем.



Точный контроль
температуры



Сделано в Китае



Керамика
высочайшего качества



Легкий и быстрый
розжиг — готов к работе
уже через 15 минут



Высокотехнологичные
войлочные прокладки,
устойчивые к высоким
температурам



Обновленная Крышка
Регулятор удобная
в использовании.
Опция: защита от дождя



Вы и Green Kamado созданы друг для друга!

Желая приобрести Green Kamado, вы найдете себе надежного друга на многие годы!

В вашем доме появится друг и приятель - высококачественная керамическая печь kamado. Однако Green Kamado – это не просто печь, а полноценная кухня на открытом воздухе с безграничными кулинарными возможностями!

Вы будете использовать Green Kamado как для классического гриллинга, так и для запекания или копчения. Green Kamado превосходно справится с приготовлением и большого отруба мяса, и с нежнейшими морепродуктами. Вы сможет приготовить пиццу, выпечь свой хлеб, запечь овощи или фрукты, приготовить десерт в виде пирога или печенья.

Мы не сомневаемся в том, почему вы хотите Green Kamado, для вас вопрос сейчас в том, какая из 4 моделей лучше всего вам подойдет. Выбор зависит от ваших предпочтений.

Независимо от размера вашей семьи или круга друзей, для вас всегда найдется ваш Green Kamado!



S

Удобный
и компактный

M

Готовьте
с семьёй
или друзьями

L

Самый
универсальный

XL

Для большой
компании

Базовые аксессуары из коллекции Green Kamado®

для начинающих



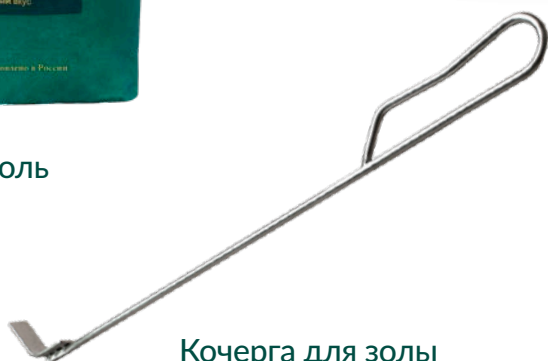
Теплозащитный экран



Перчатка-прихватка защитная



Уголь



Кочерга для золы



Подставка мобильная для печи GREEN KAMADO



S Самая маленькая из семейства Green Kamado модель S, площадь ее рабочей поверхности 33 см. Но не смотря на компактность модели, вы без труда приготовите все, что угодно на 4-6 персон.

Несомненным плюсом этой модели можно назвать вес - 31 кг, что позволит брать печь kamado с собой куда угодно. А благодаря приспособлению для переноски Green Kamado, это будет еще проще!

Характеристики:

Решётка: Ø 33 см

Рабочая поверхность: 935 см²

Вес: 31 кг

Высота: 29 см

В комплекте: Приспособление для переноски

Рекомендуемый Набор Green Kamado

- Печь GREEN KAMADO (вкл. приспособление для переноски)
- Теплозащитный экран
- Уголь 9 кг
- Кочерга
- Термостойкая перчатка



M Модель M создана для уютных посиделок с друзьями или семьей. Эта модель прекрасно подойдет для приготовления блюд на 6-8 персон. Разместив печь kamado у себя в саду, вы легко сможете пригласить на вечеринку родственников или друзей.

Именно поэтому модель M очень популярна. Установите в нее тепловой экран или камень для выпечки и Green Kamado M превратится в печь для приготовления вкуснейшей пиццы.

Характеристики:

Решётка: Ø 38 см

Рабочая поверхность: 1.152 см²

Вес: 62 кг

Высота: 78 см

Рекомендуемый Набор Green Kamado

- Печь GREEN KAMADO
- Теплозащитный экран
- Уголь 9 кг
- Подставка мобильная для печи GREEN KAMADO
- Кочерга
- Термостойкая перчатка

L L – самая универсальная модель в семействе печей Green Kamado. Диаметр решетки 46 см, позволит без труда приготовить любимые блюда и для ваших гостей.

Располагая таким пространством, вы легко приготовите полноценное меню из трех блюд. Используйте Green Kamado размера L по максимуму.

Возможности этой универсальной модели действительно велики, ведь для размера L доступно множество аксессуаров.

Характеристики:

Решётка: Ø 46 см

Вес: 86 кг

Рабочая поверхность: 1.662 см²

Высота: 83 см

Рекомендуемый Набор Green Kamado

- Печь GREEN KAMADO
- Подставка мобильная для печи GREEN KAMADO
- Теплозащитный экран
- Кочерга
- Уголь 9 кг
- Термостойкая перчатка

XL

Создана для большой компании или семьи, идеально подойдет для кейтеринга. Создавайте свои шедевры на Green Kamado размера XL. С ее помощью вы сможете порадовать вкуснейшими блюдами

большое количество гостей. Диаметр решетки 57 см, поэтому вы без труда приготовите большие куски мяса, рыбы или несколько пицц. Если же вам нужно еще больше поверхности для приготовления, расширьте ее с помощью набора многоуровневых стальных решеток, которые значительно увеличат функционал вашей печи kamado.

Характеристики:

Решётка: Ø 57 см

Вес: 114 кг

Рабочая поверхность: 2.552 см²

Высота: 90 см

Рекомендуемый Набор Green Kamado

- Печь GREEN KAMADO
- Подставка мобильная для печи GREEN KAMADO
- Теплозащитный экран
- Кочерга
- Уголь 9 кг
- Термостойкая перчатка



Возможности Green Kamado®

Наслаждайтесь Green Kamado

Green Kamado работает при температуре 80-350°C, это позволяет использовать различные техники приготовления, такие как: копчение, запекание, тушение, приготовление на пару или на прямом огне. В Green Kamado вы можете приготовить сочный стейк рибай или закоптить говяжьи ребра, потушить ароматное рагу или же испечь киш с лососем и брокколи.

Приготовьте устрицы на пару или морепродукты. Ну а если вы любитель азиатской кухни, приготовьте ВОК с креветками. Ваши фантазии безграничны и любой ваш рецепт будет великолепен! Насладитесь неповторимым вкусом и ароматом, который придает Green Kamado вашим блюдам. Раскройте свои кулинарные таланты и удивите себя и гостей. Дайте волю творчеству и получайте наслаждение!

...Круглый год!

Готовьте на Green Kamado круглый год, неважно, какая сейчас погода за окном.

Благодаря уникальной теплоизоляционной керамике Green Kamado будет работать даже в лютые морозы. Температура в Green Kamado всегда стабильна, и неважно, идет ли дождь или снег, поэтому вы можете наслаждаться вашим Green Kamado круглогодично.





Наслаждайтесь неповторимым вкусом с любимыми

Green Kamado будет служить вам на протяжении долгих лет. Поэтому вы можете экспериментировать с ингредиентами и блюдами и наслаждаться их невероятным вкусом. Собирайтесь с семьей, друзьями и любимыми и пробуйте самые вкусные блюда. Готовьте на Green Kamado свои любимые блюда или создавайте шедевры.

Возможности этого гриля безграничны: используйте их ! Приготовьте сочный кусок мяса, нежнейшую рыбу, ароматную пиццу или же потрясающий десерт. С чего начнете?



Необходимые аксессуары



Камень керамический
для выпекания



Решетка из
нержавеющей стали



Теплозащитный
экран

Керамический теплозащитный экран Green Kamado отсекает поступление прямого жара от угля к еде, таким образом Green Kamado превращается в настоящую печь.

В сочетании с камнем для выпекания, можно приготовить вкуснейшую пиццу с настоящей хрустящей корочкой.

Количество:
2 пиццы (Ø 25-30 см)

Пицца «Маргарита»

Ингредиенты

Тесто

500 г муки (предпочтительно типа '00')
+дополнительно для посыпки

4 г сухих дрожжей

250 мл холодной воды

1 ст. л. оливкового масла
+ дополнительно для смазывания

15 г сахара

7 г соли

Необходимые аксессуары

Экран теплозащитный Green Kamado

Камень керамический для выпекания

Лопатка для пиццы деревянная

Томатный соус

Томаты в собственном соку 400 г

Соль, перец по вкусу

2 ст. л. оливкового масла

Орегано по вкусу

Начинка

2 шарика моцареллы по 125 г каждый

10 свежих листьев базилика

2 ст. л. оливкового масла

Подготовка

1. Для теста смешайте муку с дрожжами, сахаром и солью в миске. Добавьте холодную воду, оливковое масло и тщательно замешайте тесто. Легче будет сделать это с помощью миксера или кухонного комбайна.
2. Выложите тесто на столешницу и замесите его вручную еще минуту. Скатайте тесто в шарик и положите в смазанную маслом миску. Накройте миску чистым влажным полотенцем и оставьте тесто подниматься на 2 часа.
3. Тем временем подготовьте томатный соус. Измельчите томаты в собственном соку, добавьте орегано, соль, перец по вкусу и оливковое масло.

Приготовление

1. Добавьте уголь в Green Kamado и разожгите его. Установите теплозащитный экран, решетку и камень для выпекания. Установите температуру 250-300°C. Разделите тесто на 2 равные части. Посыпьте тесто для пиццы мукой и тонко раскатайте первый шарик скалкой.
2. Насыпьте муку на лопатку для пиццы и поместите на нее тесто. С помощью ложки распределите половину томатного соуса по всему раскатанному тесту. Оставьте небольшое пространство между соусом и внешним краем. Разделите 1 шарик моцареллы на куски и распределите по пицце.
3. Используйте лопатку для того, чтобы переложить пиццу на камень для выпекания, закройте купол гриля и выпекайте пиццу 3-5 минут до готовности.
4. Достаньте пиццу из гриля. Распределите половину базилика по пицце и полейте оливковым маслом.

И наслаждайтесь!



Совет:
попробуйте также испечь
хлеб, торт или брауни.

ГОТОВИМ.. на медленном огне



Ингредиенты:

3 кг свиной шеи
10 зубчиков чеснока
5 веточек розмарина
30 мл соевого соуса
50 г горчицы
соль, перец по вкусу

Приготовленная на медленном огне свиная шея

Эта техника приготовления очень проста: Green Kamado сделает все за вас. При медленном приготовлении, используйте Теплозащитный экран, он защитит ваше блюдо от прямого жара.

Аксессуары

Теплозащитный экран

Беспроводной дистанционный
термометр с 2 щупами

Подготовка

Смешайте горчицу, соевый соус и натрите свиную шею. Посолите и поперчите по вкусу. Сделайте надрезы и вставьте в них зубчики чеснока. Затем положите на мясо веточки розмарина.

Перевяжите свиную шею кулинарной нитью и оставьте мясо мариноваться часа на 3-4, а лучше на ночь.

Приготовление

Разожгите Green Kamado, установите:

Теплозащитный экран, одноразовый поддон для сбора жира и затем решетку из нержавеющей стали.

Положите свиную шею на решетку и запекайте 4 часа при температуре 160 °С. Температура внутри мяса должна быть 80 °С.

Готовое мясо нарежьте на кусочки и подавайте с вашим любимым соусом.

СОВЕТ: для тонкого дымного аромата и вкуса, добавьте на угли древесную щепу.

Десерт в Green Kamado? Легко!



Ингредиенты:

200 г темный шоколад

3 шт яйцо

130 г мука

100 г сахар

щепотка соли

Брауни с мороженым

Аксессуары

Теплозащитный экран

Керамический камень
для выпекания

Подготовка

Разожгите древесный уголь в Green Kamado, установите Теплозащитный экран и решетку из нержавеющей стали. Отрегулируйте температуру с помощью верхней Крышки Регулятора и нижней Заслонки до 200°C.

На решетку установите кастрюлю и растопите в ней шоколад и масло, постоянно помешивая. Растопленную смесь остудите. Закройте купол гриля и приступите к замешиванию теста. В миске взбейте яйца, сахар и соль. Во взбитую смесь влейте растопленный шоколад с маслом. Далее всыпьте муку и перемешайте до однородной консистенции. Тесто готово.

Приготовление

Установите температуру в Green Kamado 180°C. Смажьте форму для запекания маслом, вылейте в нее тесто.

Поставьте форму на решетку из нержавеющей стали, закройте купол и выпекайте 25-30 минут.

Готовый брауни достаньте из гриля. Правильно приготовленный брауни должен быть влажным внутри.

Разрежьте брауни на кусочки и подавайте с шариком ванильного мороженого.

От мангала к полноценной кухне на открытом воздухе



Керамическая печь Green Kamado заслуживает наилучших условий содержания. Вам надо защитить ее от непогоды. Не перемещать без надобности, а если потребуется, то делать это крайне аккуратно.

Выбрав вашу модель печи kamado, начинайте сразу обустраивать свое рабочее кулинарное пространство. Подумайте о пространстве вокруг печи, необходимой рабочей зоне, месте для хранения аксессуаров. Ваша идеальная кухня на открытом воздухе в ваших руках!



Портативная подставка для печи kamado S, высокая

Собираетесь на природу? На рыбалку или на пляжную вечеринку? Сделайте это стильно! Вам достаточно взять с собой гриль S в портативной подставке, которая легко складывается, а потом также легко убирается. При этом ваш гриль будет стоять на удобной высоте для готовки (высота 60 см!).

S - 222571



Тележка мобильная с боковыми столиками, металлическая

Здесь мы следуем принципу «два в одном»! Мобильная тележка с боковыми столиками соединились в единое чудесное творение. Прочная и устойчивая тележка позволяет безопасно перемещать ваш гриль и организовать рабочее пространство и хранение аксессуаров.

L - 222561



Мобильная подставка

Мобильная подставка – это идеальный дом для печи kamado. Если вы поставите свой гриль на эту подставку, то увидите, как он приподнялся, оказавшись на удобной для вас высоте! Подставка изготовлена из стали с порошковым покрытием и оснащена четырьмя прочными поворотными колесами для удобного перемещения.

M 222567

L 222568

XL 222569

Ножки для установки на стол

Эти ножки необходимы для установки гриля на стол. Они разработаны специально для поддержки гриля и защиты стола или другой кухонной мебели от нагрева.

Нельзя ставить печь kamado непосредственно на поверхность. Вы можете повредить как поверхность, так и саму печь.

M 222558

L 222559

XL 222560



Складные столики для печи kamado, 2 шт.

Идеальные складные столики к грилю для организации рабочего пространства и хранения кухонных аксессуаров. Легко раскладываются, жаростойкие. Простые в установке.

M/L 222565

XL 222566



Стол деревянный для печи kamado

Этот стол ручной работы сделан из массивных досок, что придает ему естественный рисунок и уникальные цветовые оттенки. Стол позволяет организовать полноценную кухню на открытом воздухе, где достаточно места для инструментов и блюд. При установке печи kamado в стол, обязательно используйте ножки для установки, чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха.

M 222562 160x80x80 см

L 222563 160x80x80 см

XL 222564 160x80x80 см



Стол модульный в комплекте

Крепкий и надежный стол для печи kamado позволит вам организовать ваше рабочее место с максимальным комфортом. При этом у вас будет достаточно места для хранения нужных и полезных для вас аксессуаров.

L 222570 152x76x86 см



Защитный чехол

Независимо от погоды, благодаря защитному чехлу ваш Green Kamado всегда будет как новый. Защитный чехол легко надевается и снимается на гриль в комбинации с мобильной подставкой. Вентилируемое защитное покрытие чехла обладает высочайшим качеством и предохраняет вашу печь kamado от любых погодных неурядиц.

S - L -

M - XL -



Древесный уголь Green Kamado: Выберите свой вкус



Для вкуса ваших блюд ключевое значение играет использование древесного угля наивысшего качества. Это - фундамент всего процесса готовки, это ваш секретный ингредиент, отвечающий за бесподобный вкус ваших блюд!

Наш органический кусковой древесный уголь премиум-класса Green Kamado — это 100% натуральный дубовый уголь.

Этот на 100% экологически чистый уголь (без химических компонентов, ароматических и вкусовых добавок) быстро достигает высокой температуры и удерживает ее в течение долгого времени. Большие куски угля тлеют дольше и, в отличие от многих других сортов древесного угля, оставляют очень мало золы и тонкий аромат копчения. Одной загрузки древесного угля вам хватит примерно на 8 часов работы при постоянной температуре.

Не терпится начать? В таком случае используйте Стартер-фен для розжига угля. Он позволит вам разжечь уголь всего за несколько минут.



Стартер-фен для розжига углей, электрический.

Прибор для каждого пользователя гриля Green Kamado. Стартер-фен - это мощное сочетание регулируемого стартера и электро-фена. Он позволит вам разжечь угли всего за пару минут. Быстрый, простой в использовании и безопасный стартер-фен для розжига.

222555



Уголь древесный органический премиум-класса

Приготовление блюда всегда начинается с правильного подбора угля. Наш на 100% натуральный органический кусковой уголь премиум-класса — это то, что вам нужно.

Древесный уголь Green Kamado производится из дуба, быстро достигает высокой температуры и удерживает ее в течение долгого времени. Древесный уголь Green Kamado упакован в мешки по 9 и 4,5 кг.

9 кг -

4,5 кг -



Наши аксессуары вам всегда помогут!



Green Kamado – это ваш надежный друг и приятель. Чем чаще вы будете его использовать, тем в большем восторге вы будете от его возможностей и своих кулинарных достижений и радости ваших гостей. Вы можете достичь большего! Расширьте свое рабочее пространство, упростите процесс приготовления, используя наши многочисленные аксессуары.

Перчатка-прихватка защитная силиконовая



Всегда защищайте ваши руки и предплечье от огня и жара! Удлиненная перчатка Green Kamado выдерживает температуру до 246°C и подходит как для правой, так и для левой руки.

Подкладка изготовлена из мягкого хлопка, а лицевая сторона – из огнеупорных волокон. Силиконовое покрытие обеспечит превосходный захват.

Один размер 222534



Набор инструментов из нержавеющей стали: вилка, лопатка, щетка, щипцы

Набор 222539

Захват для решетки



Этот зажим обеспечивает крепкий захват решетки Green Kamado.

С помощью захвата вы можете легко поднять решетку, даже если она очень горячая. Это удобный инструмент для различных манипуляций, с ним ваши руки останутся чистыми и невредимыми.

222554

Ваш Green Kamado прослужит вам долгую жизнь. Если вы будете правильно за ним ухаживать и обслуживать, он подарит массу прекрасных моментов. Указанные ниже аксессуары сделают за вас всю тяжелую работу, а на нашем сайте вы найдете полезные советы по уходу. Берегите себя!



Кочерга для золы

Кочерга имеет два применения: с ее помощью вы сможете с легкостью выгребать золу из Green Kamado и распределять уголь перед розжигом kamado.

Золу удобно убирать, используя кочергу в паре с совком.

222532



Совок для удаления золы

Древесный уголь оставляет после себя золу, которую регулярно нужно удалять для поддержания циркуляции воздуха. В этом вам помогут кочерга и совок.

Поступление кислорода и циркуляция воздуха необходимы для быстрого нагрева kamado до нужной температуры и ее поддержания на заданном вами уровне.

222527



Щетка для чистки решеток, паровая

Готовка в Green Kamado – просто удовольствие, но после приготовления на решетке остаются следы жира и подгоревшие остатки пищи. Использует силу пара для очистки жесткой запекшейся пищи и жира во время чистки.

Специально разработанные щетинки из нержавеющей стали очищают промежутки между решетками гриля и поверхностями. С помощью этой щетки вы быстро все очистите. А благодаря удлиненной ручке щетки вам не придется ждать пока печь kamado и решетка остынут.

222536



Держатель для птицы вертикальный керамический



Как сделать можно так, чтобы вкусная курица стала настоящим объединением? Надо запечь целую курицу или индейку на вертикальную керамическую подставку! И вы получите хрустящую золотистую корочку снаружи и вкуснейшее сочное мясо внутри.

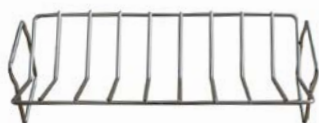
Вы можете придать блюду незабываемый аромат, наполнив керамический держатель пивом, вином и/или пряностями.

Идеальная дичь без сверхусилий. Подставка подходит для печей kamado XL, L, M.

Курица 222522

Индейка 222523

Подставка для ребрышек

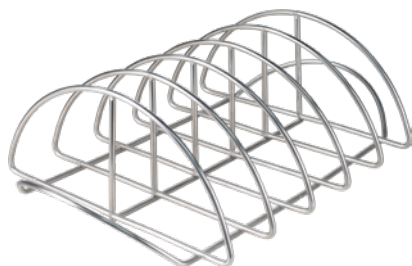


Эта V-образная мультифункциональная подставка для ребрышек и мяса идеально подходит для запекания. Запекайте на медленном огне крупные куски мяса или (фаршированную) птицу.

А в перевернув ее, решетка подойдет для свиных ребрышек. Воздух постоянно циркулирует вокруг подставки для ребрышек и мяса, давая превосходный результат. Каждый мясоед должен иметь этот аксессуар.

S/M 222519 7 секций

L/XL 222520 9 секций



Новинка!

Подставка для ребрышек

Новая подставка для ребрышек позволит вам удобно запекать ребра разного размера. Благодаря постоянной циркуляции воздуха вокруг подставки для ребрышек, ребра запекаются равномерно.

Также в процессе приготовления вам будет удобно наносить глазурь, придавая конечному продукту привлекательно вкусный цвет.

L/XL 222521 5 секций



Набор многоуровневых стальных решеток дает вам безграничные возможности для кулинарного творчества.



Набор многоуровневых стальных решеток

Дайте волю своему кулинарному творчеству благодаря этому набору из 6 частей. Вы сможете готовить стейки в ковбойском стиле, печь пиццу, томить мясо на низкой температуре, разместить в печи небольшой казан. Вам будет под силу одновременно готовить на прямом и косвенном жаре.

А расширенное пространство позволит вам готовить несколько блюд одновременно для большой компании.

В комплект входит:

Универсальная кулинарная решетка - 1 шт.

Решетка кольцо из нержавеющей стали - 1 шт.

Полукруглая стальная решетка - 2 шт.

Полукруглый камень для выпекания - 2 шт.

M 222524

L 222525

XL 222526

Варианты различных комбинаций
установки решеток и камней:





Экран теплозащитный

Теплозащитный керамический экран создает естественный барьер между блюдами и жаром от углей. Green Kamado превращается в настоящую печь, благодаря этому экрану, пропускающему не прямое тепло. Конструкция экрана обеспечивает хорошую циркуляцию воздуха и отличную теплопроводность. Экран идеально подходит для приготовления продуктов на медленном огне.

S	222528	L	222530
M	222529	XL	222531

Камень керамический для выпекания



Вы хотите сами готовить пиццу, ароматный хлеб или аппетитный яблочный пирог? Камнем для выпекания поможет вам устроить дома собственную пекарню. Положите камень на решетку и выпекайте хлеб с аппетитной корочкой или пиццу с хрустящей основой.

S	-	L	222541
M	222540	XL	222542

Подставка универсальная под камень для выпекания, стальная



Эта универсальная стальная подставка позволит вам удобно расположить внутри печи kamado керамический камень для выпекания.

S	-	L	222548
M	222547	XL	-

Решетка чугунная



Будете готовить стейки? Тогда вам не обойтись без чугунной решетки! Единственный способ создать великолепный узор из полосок — это готовить на решетке из чугуна. Это не только украсит стейк, но и добавит ему гораздо дополнительный аромат, цвет и вкус. Чугун издавна применяется разными народами для приготовления блюд, так как он легче и быстрее поглощает тепло, дольше его сохраняет и, главное, равномерно отдает тепло продукту.

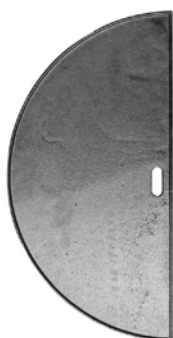
S	222543	L	222545
M	222544	XL	222546



Чугунная решетка полукруглая

Решетка чугунная полукруглая для печи. Если нет необходимости использовать чугунную решетку целиком, вы можете готовить на полукруглой чугунной решетке. Также вы можете комбинировать ее с другими полукруглыми аксессуарами. На чугунной решетке ваши стейки, овощи или рыба приобретут аппетитный рисунок и неповторимый аромат и цвет.

М 222551 L 222552



Полукруглая сковорода планча

Чугунная двусторонняя сковорода: рифленая сторона для нежных или мелких ингредиентов. А гладкая сторона идеально подходит для блинов, оладий или яичницы. И еще остается половина рабочей поверхности. Разве нужно что-то еще?

L 222553



Духовка голландская

Эта универсальная голландская чугунная духовка с крышкой прослужит вам на всех фронтах. Духовка идеально готовит тушеные блюда, овощи для пюре, супы, жаркое. Благодаря своим свойствам, чугун распределяет тепло по всему котелку, а тяжелая крышка удерживает влагу внутри.

А если готовить без крышки, то ваши блюда приобретут характерный аромат копчения. В любом случае тушеное мясо получится невероятно сочным и нежным.

М 222556 L 222557



Чаша для угля с разделителем

Новая чаша для угля из нержавеющей стали, благодаря разделителю, позволит вам иметь две зоны. Также вам будет проще провести очистку печи kamado, извлекая холодную чашу с не сгоревшим углем из печи. Теперь можно легко извлечь золу.

L 222538

XL -





ТОЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ОБЕСПЕЧИВАЕТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ВКУС

Мы составили для вас список средних значений температуры в толще продукта.

Термометр моментальный кулинарный с открывалкой для бутылок



Моментальный термометр — это ваше надежное оружие в борьбе с недодержанными и передержанными блюдами. За 3-4 секунды он определит точную температуру в толще мяса, рыбы и птицы.

Этот удобный прибор также послужит вам открывалкой для бутылки пива. Вы его заслужили.

Термометр беспроводной дистанционный с 2 щупами



Семь раз отмерь, один — отрежь. С помощью этого беспроводного дистанционного термометра вы сможете с точностью до градуса измерить температуру блюда и температуру внутри Green Kamado. Термометр имеет два щупа и приемник с радиусом действия **100 м**.

По достижении нужной температуры внутри блюда приемник (который находится у вас) автоматически подает сигнал.

222537

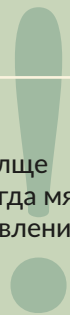
Говядина прожарки medium	52/54 °C
Ягненок прожарки medium	60/62 °C
Олень прожарки medium	52/55 °C
Свиное филе	70 °C
Птица	72/75 °C
Белая рыба	65 °C
Лосось	50/52 °C

Всегда измеряйте температуру в самой толстой части мяса или рыбы

Следите за тем, чтобы не проткнуть кость, там может быть другая температура

Учитывайте, что температура в толще продукта поднимется на 2-3°C, когда мясо будет отстаиваться после приготовления

Советы:



Лопатка для пиццы деревянная



Настоящего пиццайоло видно по уверенным движениям и профессиональным инструментам.

У него непременно должна быть деревянная лопатка для пиццы, которой он аккуратно поддевает пиццу, чтобы та соскользнула на горячий камень для выпекания, установленный в Green Kamado.

222550

Нож для пиццы, полумесяц, деревянная ручка



Еда вкуснее, когда делишься ею с друзьями. Особенно если это пицца. Но как поделить ее поровну аккуратно и безопасно? В этом вам поможет нож для пиццы.

Этот профессиональный нож оборудован деревянной рукоятью, которую удобно держать в руке, уверенно контролируя нарезку пиццы. Угощайтесь.

222535

Коготь для разделывания мяса



Коготь для мяса позволит разобрать на волокна приготовленную на медленном огне свинину, говядину или курицу в два счета.

С помощью когтя для разделывания мяса, вы не хуже профессионального повара приготовите мясную начинку для сэндвичей. Коготь идеально подходит для работы с большими кусками мяса.





**Green
Kamado®**



greenkamado.ru