

KamadoChef – Használata



Mi is a kamado?

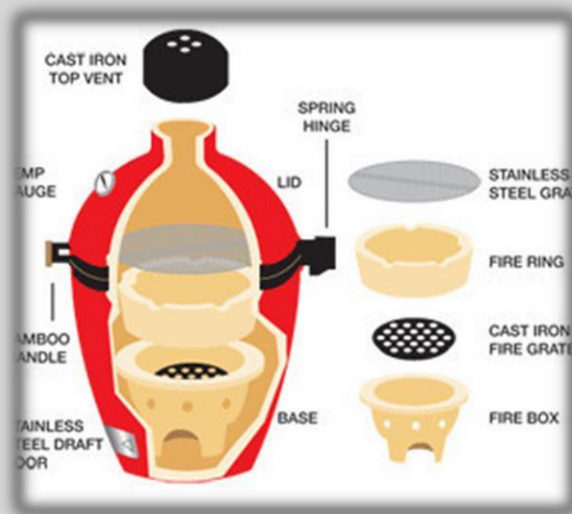
Grillezésben, BBQzásban az a csodálatos, hogy... szóval minden a grillezés egy fantasztikus dolog, hiszen nemcsak remek ételeket készítünk, hanem összehozza az embereket. Ha grillekről beszélgetünk, azonnal megszűnnek az előítéletek, feloldódnak a gátlások. Férfiak szemében ott a gyermeki csillogás, a hölgyek is megkönnyebbülnek, hogy végre ők is lazíthatnak vasárnaponként. A grillezés nemcsak sütés ez többről szól, van, akinek társadalmi tevékenység, van, akinek menekülés a hétköznap elől, más csak egyszerűen a tökéletes ételre vágyik. Többféle eszközön süthetünk, de az egyik legkomplexebb partnerünk a sütésben a kamado grill lehet. Ezek a grillek BBQzás vitathatatlan királyai, népszerűségük világszerte növekszik. De hogyan működik? Mindennek titka a tojásforma és hő keringetés, a meleg levegő felfele áramlik és csukott tető esetén beindul a légkeverés, mely során a faszénből direkt hő és kamado faláról indirekt hő áramlik ételreinkre. A sütési rendszernek köszönhetően ételreink hihetetlen zamatosak lesznek.

Vastag, tartós kerámiából készült sütőtőjások, közepén grillráccsal, alul-felül szellőzővel. Hőtartó és hőszabályozási képességük egészen különleges. A precizitásnak olyan fokát lehet velük elérni BBQ-sütésnél, amely más eszközöknél elképzelhetetlen. Emellett direkt grillezésnél is a minőség egy magasabb szintje ismerhető meg általuk. Mivel a tojások csukva vannak sütés közben, a keringetett hő minden oldalról egyenletesen éri a sült húst (kemencés grill jelleggel, a tandoori kemencéhez hasonló hő keringetéssel.)



Első lépések...

amennyiben készen összeszerelt állapotban került leszállításra, csak annyi a dolgunk, hogy megtaláljuk a megfelelő helyet új szerzeményünknek. Lehetőleg a füst elvezetése meg legyen oldva a területnek és legyen megfelelő védelem is nem a grillnek van szüksége erre, hanem nekünk használóknak. Figyeljünk oda a világitásra is, hisz ha éjszakába nyúló grillezésbe kezdünk fontos, hogy mi legyünk a fény az éjszakában. Kamado asztal vásárlása esetén legyen az fém vagy fa érdemes fedett helyen tárolni. Dobozos szállítás esetén sincs dolgunk, szinte egyértelmű az összerakás, de a papír támasztékokat is szedjük ki. Különösen figyeljünk, a belső sütőtér alján található kartonpapírra ezt mindig vegyük ki. A másik fontos dolog, amire figyeljünk, hogy a kis levegőnyílás az mindig a szellőző rács felé nézzen.



A lábakat össze kell szerelni és érdemes határozott mozdulattal ráhúzni. Ezután a távtartó szivacsokat helyezük fel. A kamadónkat a lábánál fogva tudjuk a legkönnyebben mozgatni. Tegyük bele a kamadó testet és már szinte készen is vagyunk.

Begyújtás...

A kamadó formának köszönhetően gazdaságos lesz a működés a „hideg” állapotú grillünk első használatra mindig kicsit több faszent igényel mérettől függően 1,3-1,7kg faszén (22” esetén ez már 3-4kg). Érdemes begyújtó folyadékokat mellőzni, hisz a kerámia test felveszi ezeket az anyagokat és több órán át megmarad a pórusaiban. Mindenféleképpen természetes alapanyagú begyújtót használjunk. Mérettől függően (persze a külső hőmérséklettől függően is) kb 1 óra alatt üzem kész lesz a grillünk, egy adag faszénnel kb 4-5 órát tudunk grillezni. A tapasztalat azt mutatja, hogy amint a faszén ereje csökken, akkor a kamado tömegének köszönhetően melyben hőt tárolt azt elkezd visszaadni. Ez a tulajdonság kifejezetten jól jön hosszabbtávú sütésnél. Begyújtás után nyissuk ki az alsó és felső szabályzókat így elegendő levegőt kap a tojásunk. ezen szabályzó nyílásoknak köszönhetően tudjuk a grillt megfelelő hőfokra beállítani (minél jobban nyitva van, annál több levegőt kap és annál melegebb lesz).

TIPP: a faszén legyen jó minőségű a bevásárló központokban ritkán kapni jó fűtőértékű faszenet vásárolni, javasolt a BOKSA, faszének, KEG faszén használata, esetleg kókuszfaszén is szóba jöhet.

TIPP: begyújtáshoz a legjobb a Looftlighter melyet menet közben is használhatunk.

<https://www.youtube.com/watch?v=1S6SPG3s-JM>

Sütés...

A kamadok a kiegészítőknek köszönhetően többféle sütési eljárásra képesek.

1. Direkt sütés: ennek lényege, hogy a parázs felet intenzív hőhatásnak tesszük ki az ételeket, ilyen formán történik a steaksütés többek között érdemes ezt az eljárást a sütés elején használni, amikor magasabb a hőmérséklet.



2. Féлиндirekt sütés: ilyenkor megváltoznak a légáramlatok egy terelő kő segítségével. Ezt az eljárást alkalmazzuk hosszútávú sütéseknél. Érdemes megjegyezni, hogy akár vizes edény közbe iktatása is lehetséges, magasabb páratartalmat érünk el, de zsírosabb húsoknál erre nincs szükség ilyenkor az edényt akár egy teli sós edényre vagy kvarchomokkal feltöltött edénnyel tudjuk helyettesíteni, így módon a grillünk nem fog tocsogni a zsírtól.



3. Indirekt sütés: így tudunk füstölni is, vagy akár süteményt sütni, ilyenkor grill kemenceként viselkedik a terelőlapra itt is tehetünk különböző tálcákat.



Alapvetően bármit tudunk sütni, grillezni csak a képzeletünk szab határt. Kis segítséget kapunk a grillreceptek.hu oldalon, érdemes rátekinteni.

Érdemes maghőmérséklettel dolgozni, hiszen minden egyes hús más és más, de az elérhető belső hőmérséklet az állandó, egy két általános példa:

Marhasült, véres maghőmérséklet: 52-54 C

Marhasült, közepesen sütvé maghőmérséklet: 60-65 C

Marhasült átsütvé maghőmérséklet: 70-80 C

Sertéssült maghőmérséklet: 70-85 C

Báránysült halványrózsaszín maghőmérséklet: 70-85 C

Báránysült átsütvé maghőmérséklet: 80-85 C

Liba, kacsa, csirke maghőmérséklet: 85-90 C

Hal maghőmérséklet: 60-70 C

Takarítás...

A leírás legkellemetlenebb része gondolhatnánk pedig nem. a takarítás végtelen egyszerű hisz a rácsokat akár mosogatógépben is moshatjuk, a kerámia test belsejének nincs szüksége tisztításra.

De akkor hogyan tisztul a grill? Amikor begyűjtjük akkor olyan magas hő éri belső felületet, hogy a baktériumok elégnek, kerámia pólusai kitágulnak és kiégnek belőle a zsíradék anyagok az előző sütésből. A belseje szépen elkezd majd idővel patinásodni és feketedni. Amennyiben szeretnénk, egy durva szivaccsal át dörzsölhetjük, de ezt akkor kell csinálnunk, ha véletlen egy padlizsánt felrobbantunk benne, ritka eseteke egyike, de előfordulhat. Az oldalpolcok bambuszból vannak, így szagot nem vesznek fel, érdemes nedves ronggyal áttörölni. Pár havonta egy kis olajjal megkenni, nehogy kifakuljon. A KamadoChef külső felülete könnyed mozdulatokkal és minimális tisztító szerrel töröljük át (ez akár lehet grilltisztító is de sima ablaktisztító is).



Készítette: Szemán Gábor

[Tel:+36306432621](tel:+36306432621)