

## KAMADO JOE GRILLIN KÄYTTÖ

### HIILI- JA ILMAVIRTA

1. Rakenna puuhiilistä kumpu, mikä alkaa heti tulipesän sivussa olevien reikien alapuolelta, ja kummun huipun tulisi olla juuri tulirenkaan yläosan alapuolella.
2. Laita isommat palat pohjustukseksi ja pienemmät päälle. Se on tärkeä, sillä hiilipesän tyhjentymisen palolaatikkoon antaa pienille paloille mahdollisuuden tukkia paloreiän ilmakehää, mikä saattaa estää sinua saavuttamasta oikeata lämpötilaa.
3. Hiiltä voidaan käyttää usean ruoanlaittoon, ainakin 2-3 kertaa. Sekoita käytetty puuhiili tuhkatyökälulla, jotta tuhka putoaa palosäleikön läpi. Lisää 1/3 uutta hiiltä olemassa olevaan puuhiileen ja rakenna uusi kumpu. Tämä toimii hyvin paahtamisen ja grillin lämpötiloissa. Savustus- tai polttolämpötiloissa suositellaan täyttää palolaatikkoon vain tuoreesta hiilestä. Hiilivihje: Sinulla ei voi olla liikaa hiiltä, mutta voi olla liian vähän.

### SYTYTTÄMINEN

1. Sytytä puuhiili käynnistyskuutiolla tai kahdella, savupiipun käynnistimellä, sähkökäynnistimellä tai muulla menetelmällä.
2. Avaa alempi vetoluukku ja jätä kupoli ylös.
3. Odota 8-10 minuuttia, kunnes puuhiileen muodostuu pieni hiilloskerros.
4. Sulje kupu, avaa yläilman tuuletusaukko kokonaan ja säädä ilmavirta tarpeen mukaan lähellä tavoitelämpötilaa. Sytytysvinkki: Älä koskaan käytä sytytysnestettä tai muuta palavaa nestettä.

**VAROITUS!** Älä käytä sytyttimiä, kaasuja tai muita palavia nesteitä. Nestemäiset kemikaalit ovat palovaara, ja ne kyllästävät keraamisen materiaalin ja antavat ruoalle toivomattoman maun. Älä käytä "Instant Light" -brikettejä. Sekin antaa toivomattoman maun. Älä käytä brikettihiiltä. Tämän tyyppinen hiili ei voi saavuttaa yli 260° C: n lämpötilaa, eikä se anna todellista hiilen makua.

## OIKEAN LÄMPÖTILAN HALLINTA

Kamado Joe Grillillä on helppoa saavuttaa tasainen lämpötila jopa 400° C tai jopa 110° C. Itse asiassa voit pitää alhaista lämpötilaa jopa 12 tunnin ajan, lisäämättä hiiltä.

## LÄMPÖTILAN SÄÄTÖ

1. Sulje kupoli ja avaa yläaukko kokonaan.
  2. Kun 30° C puuttuu tavoitelämpötilasta, sulje ylempi tuuletusaukko jättäen 1/4 auki.
  3. Odota minuutti ja sulje tai avaa ylempi tuuletusaukko lämpötilan laskemiseksi tai nostamiseksi. 1/4 tuumaa voi muuttaa lämpötilaa jopa 30° C verran.
- Lämpötilavinkki: Polttamiseen korkealla lämpötilalla käytä ainoastaan tuoretta hiiltä.

## MATALOIDEN LÄMPÖTILOJEN SAAVUTTAMINEN

1. Alhaisilla ja hitailla lämpötiloilla, kuten 110° C, aloita hyvin pienellä tulella vain hiilen yhdellä alueella.
2. Sulje kupoli ja anna lämpötilan nousta hitaasti, kun vetoluukku on auki 2 tuumaa ja yläaukko auki ½ tuumaa ja päivänkakkara-pyörän reiät täysin auki.
3. Tämä menetelmä voi kestää 30 - 45 minuuttia tavoitelämpötilan saavuttamiseksi, mutta se varmistaa pitkän ja hitaan kypsennysajan. Matalan lämpötilan vinkki: Lämpötilan nostaminen on helppoa, mutta lämpötilan laskeminen on erittäin vaikeaa, jos kerran ylität tavoitelämpötilan.

## GRILLAUKSEN LOPUTTUA

Ole hyvä ja sulje kupoli sekä ilmareiät ja vetoluukku, jotta grilli sammuisi ja hiilet jäisi odottamaan seuraavaa grillauskertaa.

Näin toimit myös ympäristöystävällisesti. Kiitos!

Katso lisää: [www.kamadojoe.com](http://www.kamadojoe.com) tai lataa [USER MANUAL](#)



## COOKING TEMPERATURE GUIDE

### Grill Temperature Ranges

Smoking	Baking/Roasting	Grilling	Searing
225-275°F	275-350°F	350-500°F	500-750°F

### Internal Temperatures for Food

Meat Type	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well
<b>Beef, Lamb, Veal</b> Chops, Roasts & Steaks	120°F	125°F	135°F	145°F	155°F
<b>Beef, Lamb, Veal</b> Ground Meat	–	–	140°F	150°F	160°F
<b>Pork</b> Chops, Roasts & Steaks	125°F	130°F	140°F	150°F	155°F
<b>Pork</b> Ground Meat	–	–	140°F	150°F	160°F
<b>Pork</b> Ham (Fresh)	Use smoking or roasting temperatures.				140°F
<b>Pork</b> Ham (Precooked)	Use smoking or roasting temperatures.				135°F
<b>Pork</b> Shoulder (Boston Butt)	Use smoking temperatures.				200°F
<b>Poultry*</b> Whole & Pieces	Use smoking, roasting or grilling temperatures.				160°F
<b>Seafood</b> Fin Fish	Cook until flesh is opaque, firm and separates easily with a fork.				
<b>Seafood</b> Crab, Lobster & Shrimp	Cook until flesh is opaque and pearl white.				
<b>Seafood</b> Clams & Oysters	Cook until shells open during cooking.				
<b>Seafood</b> Scallops	Cook until flesh is milky white, opaque and firm.				

\* Includes: chicken, duck, goose, turkey and all other fowl.

**To download (°F) and (°C) PDF versions of this guide:**

[www.kamadojoe.com/download\\_info.html](http://www.kamadojoe.com/download_info.html)