

KAMADO JOE GRILLI KASUTAMINE

Keraamiline Kamado grill töötab samal põhimõttel kui kuppelgrillidki, aga võimaldab hoida stabiilsemat temperatuuri.

SÖED JA ÕHUVOOL

1. Ehitage söest koonus, mis algab tulekasti küljes olevate aukude alt ja nii, et koonuse tipp jääb tulerõnga ülaosast allapoole.
2. Ehitage koonus nii, et suuremad tükid on põhjas ja väiksemad pealpool. Siis ei kuku väikesed tükid tulekoldesse ega ummista tuleresti õhuavasid, mis võiks takistada õige grillimistemperatuuri saavutamist.
3. Sütt saab küpsetamiseks kasutada 2-3 korda. Segage kasutatud puusütt tuhatööriistaga, nii et tuhk langeb läbi tuleresti. Lisage olemasolevale puusöele 1/3 uut sütt ja ehitage uus koonus. See sobib hästi röstimise ja grillimise puhul. Suitsetamise ja praadimise temperatuuridel on soovitatav kasutada ainult värsket sütt täis tulekambrit. Söevihje: sütt ei saa olla liiga palju, kuid võib olla liiga vähe.

SÜÜTAMINE

1. Vajadusel tühjendage tuhasahtel. Avage alumine tõmbeluuk ja jätke kuppel täiesti üles.
2. Süüdake süsi süütekuubiku või kahega, kaminasüütajaga, elektrisüütajaga või muul viisil.
3. Oodake 8-10 minutit, kuni sütele moodustub õhuke tuhakiht.
4. Sulgege kuppel, avage täielikult ülemine õhutusava ja reguleerige õhuvoolu vastavalt vajadusele, kui olete sihttemperatuuri lähedal. süütamisinõuanne: Ärge kunagi kasutage süütevedelikku ega muud põlevat vedelikku.

TÄHELEPANU! Ärge kasutage süütevedelikku, bensiini ega muid põlevaid vedelikke. Vedelad kemikaalid on tuleohtlikud ning immutavad keraamilist materjali ja annavad toidule soovimatu maitse. Ärge kasutage "Instant Light" brikette, sest need annavad soovimatu maitse. Ära kasuta söebrikette, sest selle temperatuur ei ületa 260 °C ja see ei paku tõelist söe maitset.

TEMPERATUURI HOIDMINE

Kamado Joe grilliga on lihtne saavutada ja püsivana hoida nii 400°C kui ka 110°C temperatuuri. Madalat temperatuuri on võimalik sütt lisamata hoida kuni 12 tundi.

1. Sule kuppel ja ava täielikult kupli tipus olev õhuava
2. Kui oled 30°C kaugusel soovitus temperatuurist, sulge kupli õhuava nii, et avatuks jääks umbes 1/4
3. Oota üks minut ja sulge või avakupli õhuava, et temperatuuri langetada või tõsta. Avamine/sulgumine 1/4 võrra võib muuta temperatuuri kuni 30°C. Temperatuurinõuanne: kasuta kõrgel temperatuuril praadimiseks ainult värsket sütt.

MADALA TEMPERATUURI SAAVUTAMINE

1. Aeglaselt küpsetamiseks vajaliku madala temperatuuri (nt 110 °C) soovi korral alusta väga väikese tulega ühes söe piirkonnas.
2. Sulge kuppel ja lase temperatuuril aeglaselt tõusta, kui tõmbeuks on alguses avatud 5 cm ja kupli õhuava on avatud 1/2 ning ümmargused augud on täielikult avatud. Reguleeri avasid vastavalt temperatuuri tõusule.
3. Selle meetodiga võib soovitud temperatuuri saavutamiseks kuluda 30–45 minutit, kuid see tagab võimaluse aeglaselt küpsetada. Madala temperatuuri näpunäide: temperatuuri on lihtne tõsta, kuid väga raske alandada, kui olete soovitud temperatuuri ületanud.

PEALE GRILLIMIST

Palun sulgege kuppel, õhuavad ja luugid, et grill välja lülitada ja söed järgmist grillimist ootama jätta.

Selliselt me toimime loodussõbralikult ja jätkusuutlikult. Aitäh!

Loe rohkem kodulehelt www.kamadojoe.com või lae alla kasutusjuhise [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
Beef, Lamb, Veal Chops, Roasts & Steaks	120°F	125°F	135°F	145°F	155°F
Beef, Lamb, Veal Ground Meat	–	–	140°F	150°F	160°F
Pork Chops, Roasts & Steaks	125°F	130°F	140°F	150°F	155°F
Pork Ground Meat	–	–	140°F	150°F	160°F
Pork Ham (Fresh)	Use smoking or roasting temperatures.				140°F
Pork Ham (Precooked)	Use smoking or roasting temperatures.				135°F
Pork Shoulder (Boston Butt)	Use smoking temperatures.				200°F
Poultry* Whole & Pieces	Use smoking, roasting or grilling temperatures.				160°F
Seafood Fin Fish	Cook until flesh is opaque, firm and separates easily with a fork.				
Seafood Crab, Lobster & Shrimp	Cook until flesh is opaque and pearl white.				
Seafood Clams & Oysters	Cook until shells open during cooking.				
Seafood 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