

DUAL ZONE GATAVOŠANAS SISTĒMA

Kā sagatavot Kamado Bono dažādiem gatavošanas veidiem

KAMADO **BONO**
Easy to be perfect

DUAL ZONE BBQ

Deflektori ir novietoti zemākajā pozīcijā, bet reste – augšējā vai vidējā pozīcijā. Šādi sagatavots Kamado ir piemērots kūpināšanai vai netiešai gatavošanai zemā temperatūrā (0–150 °C).

Ieteicamie ēdieni: ribiņas, plucināta cūkgaļa, stilbs, liellopa krūtiņa, šķiņķis, pīle.



DUAL ZONE INDIRECT

Deflektori ir novietoti uz piederumu turētāja vidējā pozīcijā, bet reste – augšējā pozīcijā. Šādi Kamado ir gatavs netiešai gatavošanai augstā temperatūrā (150–400 °C).

Ieteicamie ēdieni: vesela vista, tītars, gaļas šķēles, vesela zivs, porchetta, gaļas ruletes.



DUAL ZONE PIZZA

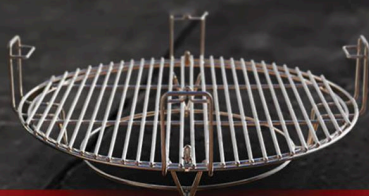
Reste ir novietota augšējā pozīcijā. Uz restes novietojiet deflektorus, virs tiem – piederumu turētāju, bet uz tā – plakano cepšanas akmeni. Šis salikšanas veids ir piemērots netiešai, cepeškrāsnij līdzīgai gatavošanai ļoti augstā temperatūrā (230–400 °C). Ieteicamais ēdiens: pica.



DUAL ZONE GRILL

Deflektori ir izņemti, bet reste novietota augšējā vai vidējā pozīcijā. Tagad Kamado ir gatavs tiešai gatavošanai virs ogļēm augstā temperatūrā (150–300 °C) un īsā laikā (līdz 20 minūtēm).

Populārākie ēdieni: liellopa vai cūkgaļas steiki, garneles, šašliks, desiņas, plov un zupas.



DUAL ZONE OVEN

Novietojiet deflektorus uz piederumu turētāja vidējā pozīcijā. Resti novietojiet augšējā pozīcijā. Uz restes novietojiet plakano cepšanas akmeni. Šis salikšanas veids ir paredzēts netiešai, cepeškrāsnij līdzīgai gatavošanai augstā temperatūrā (150–400 °C). Ko gatavot? Kartupeļu sacepumu, lazanju, tartes, pīrākus, cepumus un maizi.



DUAL ZONE SPLIT

Izņemiet vienu no deflektoriem un novietojiet resti augšējā vai vidējā pozīcijā. Tagad Kamado var izmantot vienlaicīgi netiešai un tiešai gatavošanai, ja vēlaties dažādus ēdienus gatavot atšķirīgās temperatūrās.

