



SHICHIRIN & KAMADO

BBQ, ACCESSOIRES, CHARBON DE BOIS PREMIUM

POURQUOI UN KAMADO YAKINIKU®?

- La céramique est fabriquée selon un procédé spécialement mis au point et affinée avec du quartz et de la cordiérite, puis cuite dans un haut fourneau à 1200 °C. Cela confère au Kamado YAKINIKU® une grande stabilité et un meilleur stockage de la chaleur. Cela fait de tous les Kamados YAKINIKU® des cuisinières robustes qui peuvent répondre à toutes les exigences.
- Le YAKINIKU® peut résister à toutes les conditions météorologiques et aux changements de température.
- Les Kamados YAKINIKU® peuvent également être utilisés en hiver sans aucun problème.
- Toutes les pièces métalliques des Kamados YAKINIKU® sont en acier inoxydable 304. C'est le meilleur acier en matière de protection contre la corrosion et de résistance à la chaleur. Il est également compatible avec le lave-vaisselle.
- La roue magrite sur le bas et le haut du YAKINIKU® est également fabriquée en SS 304 et ne rouille pas.
- Le curseur de ventilation en bas est équipé d'unités de mesure. Les modèles MEDIUM, LARGE et XLARGE sont dotés d'une grille supplémentaire pour empêcher le charbon de bois et les étincelles d'entrer.

Les modèles MEDIUM, LARGE, XLARGE et XXLARGE sont équipés d'un feutre en fibre de verre durable. Elle est d'une haute qualité et garantit l'étanchéité totale du Kamado YAKINIKU®. L'alimentation en oxygène du YAKINIKU® est divisée en unités de mesure. De cette manière, l'alimentation en air peut toujours être régulée de manière optimale. En outre, le curseur de ventilation est protégé par une grille qui empêche le charbon de bois incandescent de tomber. L'ouverture de woodchipper YAKINIKU® est idéale pour ajouter plus de bois et plus de saveur pendant la cuisson sans avoir à ouvrir le couvercle. La fermeture est absolument hermétique et doublement isolée. Grâce au système à baïonnette, l'ouverture woodchipper est facile à actionner sans endommager le boîtier en céramique.



MINI
28 cm grill surface



COMPACT
33 cm grill surface



MEDIUM
41 cm grill surface



Compartment de combustion avec pot à feu séparé, collecteur de cendres et divers inserts et options de conception individuelles pour différentes méthodes de grillage dans plusieurs zones.



Un joint en fibre de verre absolument résistant à la chaleur assure la fermeture hermétique du grill.



La connexion à ressort en acier inoxydable maintient le couvercle solide ouvert et le rend facile à ouvrir et à fermer.



Sortie de fumée en acier inoxydable avec protection contre la pluie et réglage du curseur de ventilation pour un réglage précis des températures à l'intérieur du Kamado.



Double ouverture woodchipper isolée pour l'ajout de bois de chauffage afin d'éviter d'avoir à ouvrir le couvercle du Kamado en feu et de maintenir une température stable. Son utilisation est facultative.



Grâce au thermomètre situé dans le couvercle du Kamado, vous pouvez toujours surveiller de près la température. Vous pouvez régler la température à l'aide des curseurs de ventilation.



LARGE
49 cm grilloppervlakte



XLARGE
56 cm grill surface



XXLARGE
61 cm grill surface

LARGE

LE YAKINIKU® COMPRENANT L'OUVERTURE DE WOODCHIPPER, LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE (49 CM), PANIER À CHARBON, CENDRIER ET BOÎTE À FEU.

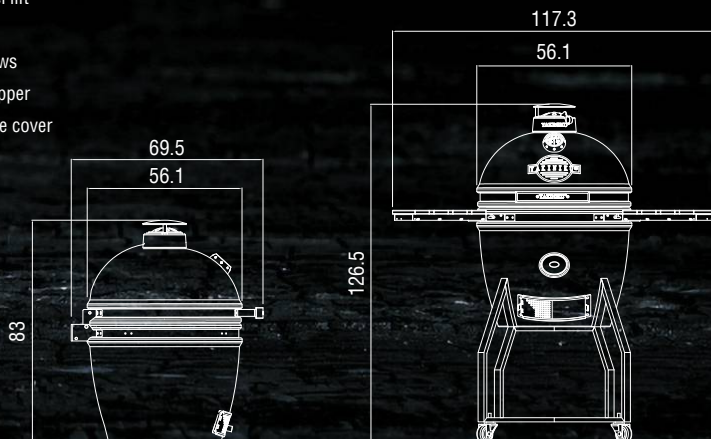
- Chaque Kamado YAKINIKU® est fabriqué à la main selon un processus spécialement développé. La céramique spéciale est encore affinée avec du quartz et de la cordiélite et cuite dans un fourneau à 1200 °C.
- Tout l'acier inoxydable utilisé dans le YAKINIKU® est de l'acier inoxydable 304 de qualité qui va au lave-vaisselle.
- La commande de ventilation située sur le dessus du YAKINIKU® est également fabriquée en acier inoxydable 304.
- Le compartiment à cendres du YAKINIKU® est très spacieux, ce qui permet de stocker plus de cendres que dans un Kamado ordinaire.
- Le joint d'étanchéité du YAKINIKU® est fabriqué en fibre de verre durable.
- L'alimentation en oxygène est divisée en unités de mesure.
- Le woodchipper est étanche à l'air et doublement isolé pour que vous puissiez recharger les copeaux de fumée sans vous brûler les doigts. Grâce au système de baïonnette, l'ouverture du woodchipper est facile à utiliser sans endommager le boîtier en céramique.

ACCESSOIRES EN OPTION:

stainless steel table nest
extra grill grid
pizza stone
heat deflector
raised grid
chicken sitter
ash scraper
multilevel lift
rib racks
meat claws
woodchipper
protective cover

NOTRE RECOMMANDATION: PRO SET

2x half moon heat deflectors
2x half moon grill grid
1x multilevel lift





Art. 190001
LARGE | WITHOUT BASE



Art. 190000 **LARGE | WITH BASE** including the frame with wheels and side tables, stainless steel grill grid, coal basket, ashtray and fire box

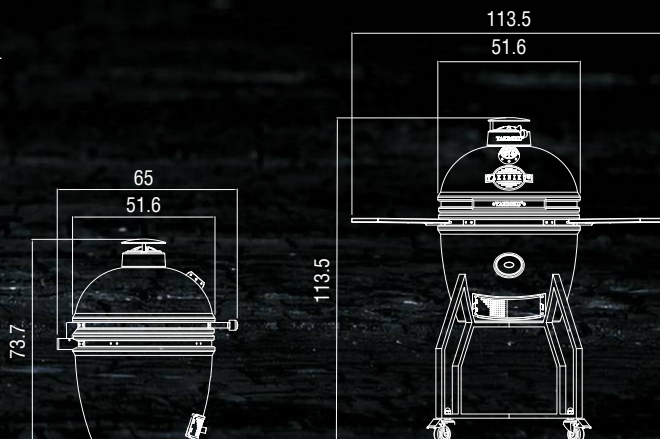
MEDIUM

LE YAKINIKU® COMPRENANT L'OUVERTURE DE WOODCHIPPER, LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE (41 CM), PANIER À CHARBON ET BÔÎTE À FEU.

- Chaque Kamado YAKINIKU® est fabriqué à la main selon un processus spécialement développé. La céramique spéciale est encore affinée avec du quartz et de la cordiélite et cuite dans un fourneau à 1200 °C.
- Tout l'acier inoxydable utilisé dans le YAKINIKU® est de qualité 304 et va au lave-vaisselle.
- La commande de ventilation située sur le dessus du YAKINIKU® est également fabriquée en acier inoxydable 304.
- Le cendrier du YAKINIKU® est très spacieux et peut contenir plus de cendres que le Kamado moyen.
- Le joint du YAKINIKU® est fabriqué en fibre de verre durable.
- L'approvisionnement en oxygène est divisé en unités de mesure.
- Le woodchipper est hermétique et doublement isolée pour que vous puissiez ajouter des copeaux de fumée sans vous brûler les doigts. Grâce au système à baïonnette, l'ouverture pour le woodchipper est facile à utiliser sans endommager le boîtier en céramique.

ACCESSOIRES EN OPTION:

stainless steel table nest
extra grill grid
pizza stone
heat deflector
raised grid
chicken sitter
ash scraper
multilevel lift
rib racks
meat claws
woodchipper
protective cover





Art. 160001
MEDIUM | WITHOUT BASE



Art. 160000 **MEDIUM | WITH BASE** including the frame with wheels and side tables, stainless steel grill grid, coal basket and fire box