



SHICHIRIN & KAMADO
GRILLS, ZUBEHÖR,
PREMIUM-GRILLKOHLE

DIE GESCHICHTE VON YAKINIKU®

Alles begann in Japans Edo-Zeit (1603-1867), dem Beginn einer großen gastronomischen Ära. Die Samurai und die wohlhabenden Kaufleute wünschten reichhaltige Menüs, weshalb die Restaurants eine große Kochstelle benötigten.

Dies war die Geburtsstunde des Kamado. Der Kamado spielte somit eine Schlüsselrolle in der Entwicklung der japanischen Gastronomie.

Der Kamado wurde in der westlichen Welt erst nach dem Zweiten Weltkrieg bekannt, als die US-Armee auf die Grillgeräte der japanischen Armee aufmerksam wurde.



かまど

1603 - 1868

Edo Zeit

YAKINIKU® wurde aus der Leidenschaft für Feuer und Grillen geboren. Alles begann im Jahr 2014, als wir auf dem Markt nicht den idealen Kamado finden konnten. So entstand langsam aber sicher YAKINIKU®.

Die Suche nach dem echten Ur-Kamado hat uns schließlich nach Japan geführt. Wir beschlossen, ein Gerät für den europäischen Markt zu entwickeln.

Der YAKINIKU®, was auf Japanisch „gegrilltes Fleisch“ bedeutet, ist der beste Kamado-Grill nach dem traditionellen japanischen Modell. Durch die ovale Form des Kamado kann die heiße Luft optimal zirkulieren.

Durch die einfache und gezielte Steuerung der Sauerstoffzufuhr haben Sie die Kontrolle über die Temperatur in Ihrem Kamado. So grillen Sie Fleisch bei einer hohen Temperatur und lassen es bei einer niedrigen Temperatur weitergaren.





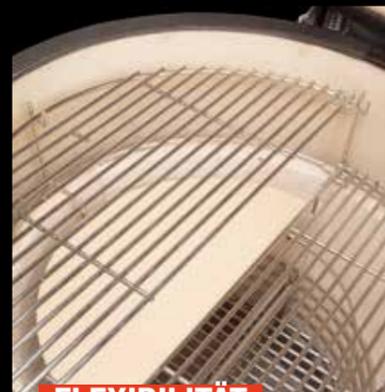
EDELSTAHL
RAUCHABZUG



FIBERGLASDICHTUNG



VORMONTIERTE SCHARNIERE



FLEXIBILITÄT



THERMOMETER



WOODCHIPPER



LUXURIÖSE AUSSTATTUNG

EXTRADICKE CORDIERIT-KERAMIK
DAS HITZEBESTÄNDIGSTE MATERIAL

EDELSTAHL
ALLWETTERTAUGLICH

EINFACHE ENTFERNUNG VON ASCHE UND HOLZKOHLE
DANK ASCHEFACH UND KOHLEKORB

WOODCHIPPER - RÄUCHERHOLZ HINZUFÜGEN
OHNE HITZEVERLUST

LEBENS-LANGE GARANTIE
SIE KAUFEN EINEN YAKINIKU® FÜR DAS GANZE LEBEN

FÜR JEDEN LEBENSSTIL
DAS PERFEKTE KAMADO MODELL

KAMADO XXLARGE

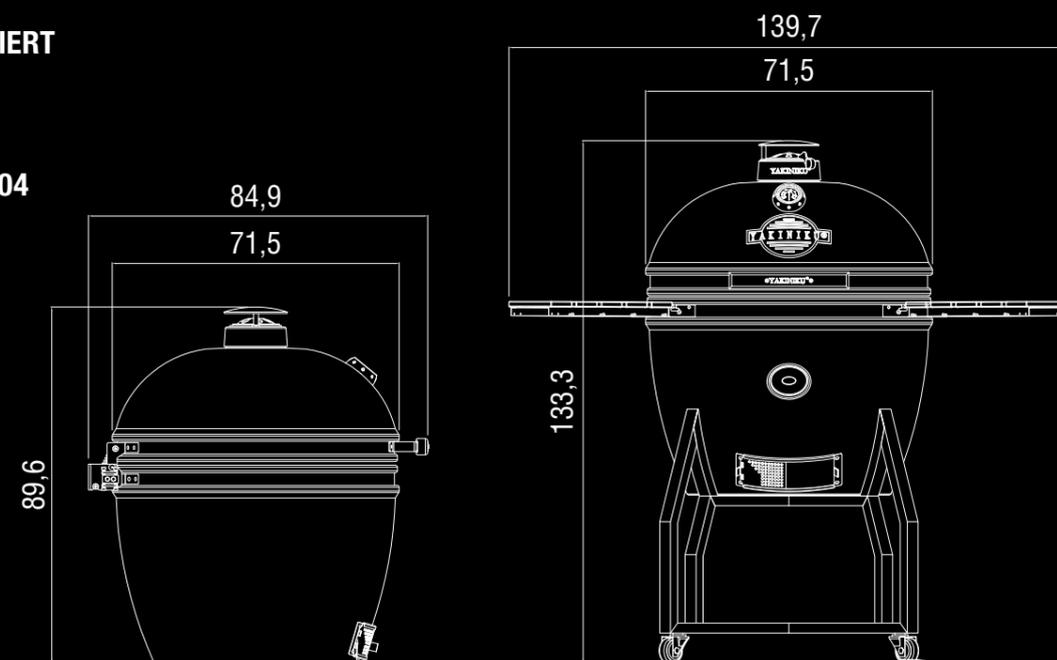
DER **GRÖSSTE** VON ALLEN!
KOMMT PERFEKT ZUR GELTUNG IN EINEM
RESTAURANT, CATERING-UNTERNEHMEN,
ODER FÜR EINEN GROSSEN FREUNDKREIS

- GRILLROST AUS EDELSTAHL (Ø 61 CM)
- GEEIGNET FÜR >12 PERSONEN
- INKL. KOHLEGITTER UND FEUERSCHALE MIT KOHLEROST
- MIT WOODCHIPPER-ÖFFNUNG, LUFTDICHT UND DOPPELT ISOLIERT
- OPTIMAL LUFTDICHT DURCH GLASFASERDICHTUNG
- LUXUSAUSFÜHRUNG AUS EXTRADICKER CORDIERIT-KERAMIK
- EXTREM LANGLEBIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL, TYP 304

OPTIONALES ZUBEHÖR:



Pizzastein, Grillrosterhöhung, Hähnchenhalter,
Aschehaken, Rippchenhalter, Fleischklauen,
Woodchipper, Abdeckhaube, Anzündkamin,
Wokpfanne, Tandoori Set, Gemüsepfanne,
Grillschale, Tropfschale, Reinigungsset.



KOMPLETTSET:

Der XXLARGE wird komplett mit Schutzhülle,
Profi-Set, Gestell und Seitentischen geliefert.

**DAS GRILLZUBEHÖR DER
ANDEREN MODELLE PASST
AUF DIESEN XXLARGE KAMADO**

Art. 240000 **XXLARGE KOMPLETT** mit Gestell und Seitentischen, Edelstahlgrillrost, Kohlegitter und Feuerschale



ZUBEHÖR:



PRO-SET



WOKPFANNE



TANDOORI-SET

KAMADO XLARGE

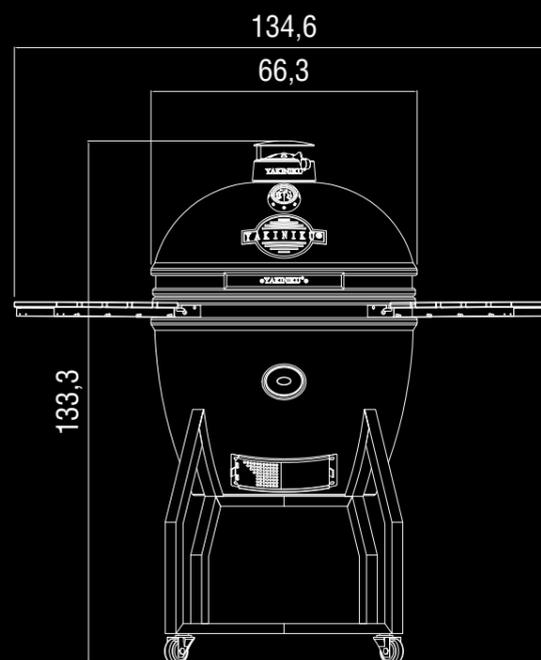
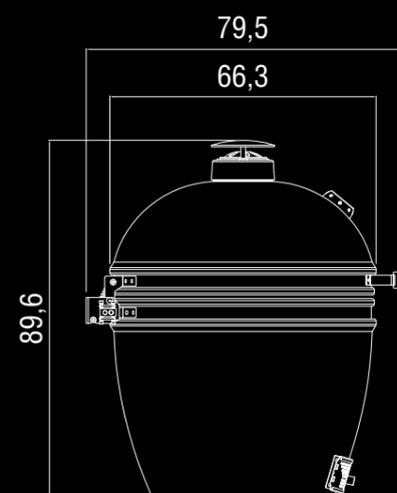
FÜR ECHTE GRILLMEISTER!
MÜHELOS FÜR EINE **GROSSE GESELLSCHAFT**
GRILLEN ODER **GROSSE STÜCKE FISCH**
ODER FLEISCH GRILLEN

- GRILLROST AUS EDELSTAHL (Ø 56 CM)
- GEEIGNET FÜR 8-12 PERSONEN
- INKL. KOHLEGITTER, MEHRTEILIGER FEUERSCHALE UND ASCHEFACH
- MIT WOODCHIPPER-ÖFFNUNG, LUFTDICHT UND DOPPELT ISOLIERT
- OPTIMAL LUFTDICHT DURCH GLASFASERDICHTUNG
- LUXUSAUSFÜHRUNG AUS EXTRADICKER CORDIERIT-KERAMIK
- EXTREM LANGLEBIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL, TYP 304

OPTIONALES ZUBEHÖR:



Pro-Set, Edelstahl-Tischnest, zusätzlicher Grillrost, Pizzastein, Hitzedeflektor, Grillrosterhöhung, halbrunder Gussrost, Hähnchenhalter, Aschehaken, Multilevel-Erhöhung, Rippchenhalter, Fleischklauen, Woodchipper, Abdeckhaube, Pizzaschieber, Rotisserie, Teppanyaki-Platte, Anzündkamin, Wokpfanne, Tandoori Set, Gemüsepfanne, Grillschale, Tropfschale, Reinigungsset.



**UNSERE EMPFEHLUNG FÜR
EINEN VIELSEITIGEN EINSATZ**

DAS PRO-SET:

2X HALBMOND HITZEDEFLEKTOR

2X HALBMOND GRILLROST

1X MULTILEVEL-ERHÖHUNG

Art. 220000 XLARGE | MIT GESTELL inkl. Gestell und Seitentischen, Edelstahlgrillrost, Kohlegitter, Aschefach und Feuerschale

Art. 220001 XLARGE | OHNE GESTELL inkl. Edelstahlgrillrost, Kohlegitter, Aschefach und Feuerschale

Art. 220018 XLARGE | MIT PRO-SET OHNE GESTELL inkl. Edelstahlgrillrost, Kohlegitter, Aschefach und Feuerschale

Art. 220019 XLARGE | MIT PRO-SET MIT GESTELL inkl. Gestell und Seitentischen, Edelstahlgrillrost, Kohlegitter, Aschefach und Feuerschale

ZUBEHÖR:



PIZZASCHIEBER



GUSSROST



GRILLROSTERHÖHUNG

KAMADO LARGE

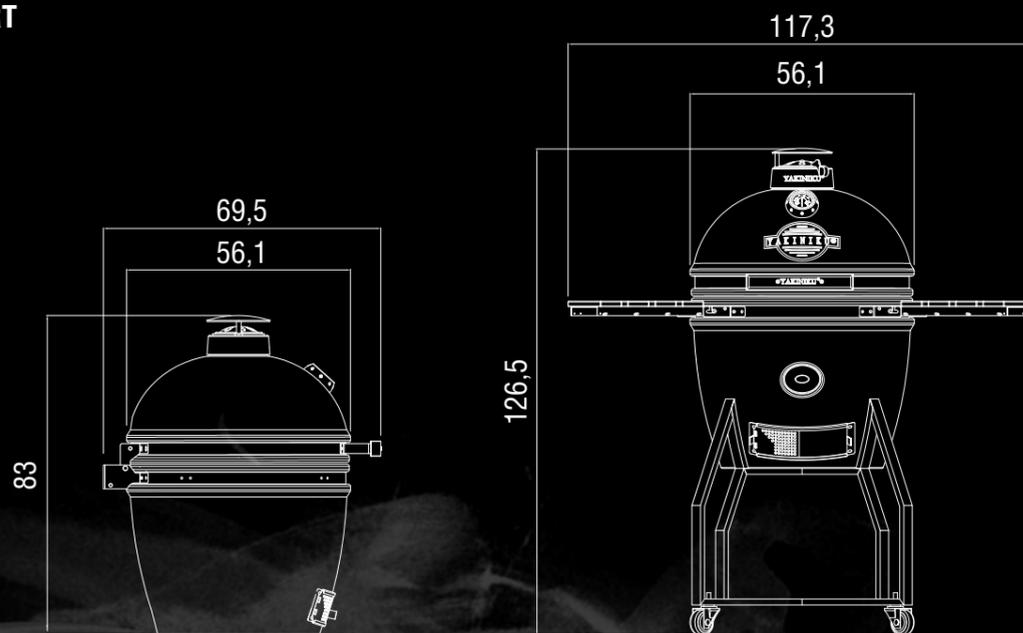
DER **BELIEBTESTE** VON ALLEN!
EINE GROSSE GRILLFLÄCHE ZUR
ZEITGLEICHEN ZUBEREITUNG
MEHRERER GERICHTE

- GRILLROST AUS EDELSTAHL (Ø 49 CM)
- GEEIGNET FÜR 6-8 PERSONEN
- INKL. KOHLEGITTER, MEHRTEILIGER FEUERSCHALE UND ASCHFACH
- MIT WOODCHIPPER-ÖFFNUNG, LUFTDICHT UND DOPPELT ISOLIERT
- OPTIMALE LUFTDICHTHEIT DURCH GLASFASERDICHTUNG
- LUXUSAUSFÜHRUNG AUS EXTRADICKER CORDIERIT-KERAMIK
- EXTREM LANGLEBIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL, TYP 304

OPTIONALES ZUBEHÖR:



Pro-Set, Edelstahl-Tischnest, zusätzlicher Grillrost, Pizzastein, Hitzedeflektor, Grillrosterhöhung, halbrunder Gussrost, Gussrost, Hähnchenhalter, Aschehaken, Multilevel-Erhöhung, Rippchenhalter, Fleischklauen, Woodchipper, Abdeckhaube, Pizzaschieber, Rotisserie, Teppanyaki-Platte, halbrunde Teppanyaki-Platte, Anzündkamin, Wokpfanne, Tandoori Set, Gemüsepfanne, Grillschale, Tropfschale, Zubehörhalter, Reinigungsset.



**UNSERE EMPFEHLUNG FÜR
EINEN VIELSEITIGEN EINSATZ**

DAS PRO-SET:

2X HALBMOND HITZEDEFLEKTOR

2X HALBMOND GRILLROST

1X MULTILEVEL-ERHÖHUNG

Art. 190000 LARGE | MIT GESTELL inkl. Gestell und Seitentischen, EEdelstahlgrillrost, Kohlegitter, Aschefach und Feuerschale

Art. 190001 LARGE | OHNE GESTELL inkl. Edelstahlgrillrost, Kohlegitter, Aschefach und Feuerschale

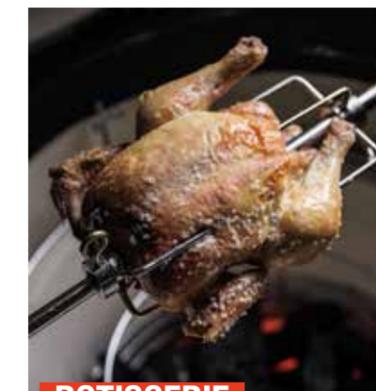
Art. 190018 LARGE | MIT PRO-SET OHNE GESTELL inkl. Edelstahlgrillrost, Kohlegitter, Aschefach und Feuerschale

Art. 190019 LARGE | MIT PRO-SET MIT GESTELL inkl. Gestell und Seitentischen, Edelstahlgrillrost, Kohlegitter, Aschefach und Feuerschale

ZUBEHÖR:



TEPPANYAKI-PLATTE



ROTISSERIE



HÄHNCHENHALTER

KAMADO MEDIUM

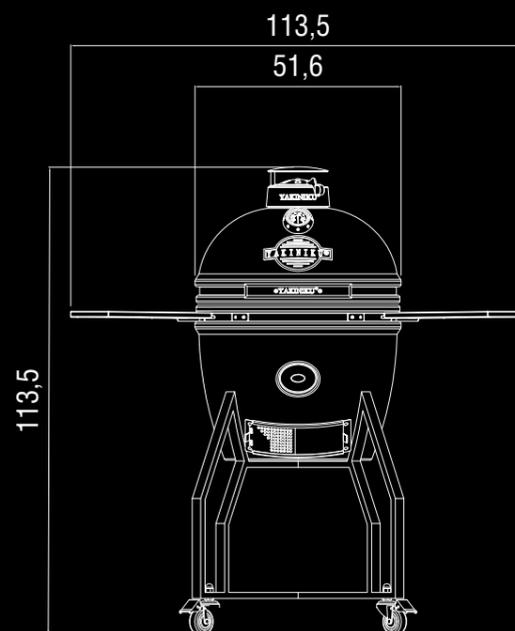
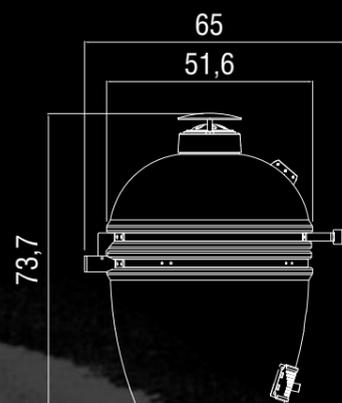
DER PERFEKTE KAMADO FÜR ALLE!
MINIMALER PLATZBEDARF
UND MAXIMALES
GRILLVERGNÜGEN

- GRILLROST AUS EDELSTAHL (Ø 41 CM)
- GEEIGNET FÜR 5 PERSONEN
- INKL. KOHLEGITTER, FEUERSCHALE UND ASCHFACH
- MIT WOODCHIPPER-ÖFFNUNG, LUFTDICHT UND DOPPELT ISOLIERT
- OPTIMALE LUFTDICHTHEIT DURCH GLASFASERDICHTUNG
- LUXUSAUSFÜHRUNG AUS EXTRADICKER CORDIERIT-KERAMIK
- EXTREM LANGLEBIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL, TYP 304

OPTIONALES ZUBEHÖR:



Edelstahl-Tischnest, zusätzlicher Grillrost, Pizzastein, Hitzedeffektor, Grillrosterhöhung, Gussrost, Hähnchenhalter, Aschehaken, Multilevel-Erhöhung, Rippchenhalter, Fleischklauen, Woodchipper, Abdeckhaube, Teppanyaki-Platte, Anzündkamin, Wokpfanne, Tandoori Set, Gemüsepfanne, Grillschale, Tropfschale, Zubehörhalter, Reinigungsset.



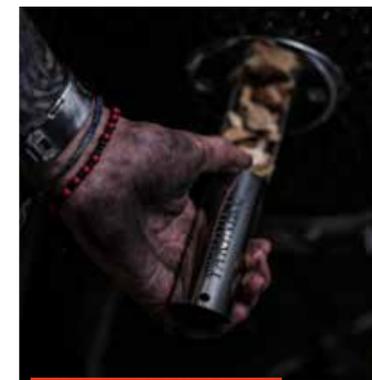
ZUBEHÖR:



RIPPCHENHALTER



GEMÜSEPFANNE



WOODCHIPPER

Art. 160000 MEDIUM I MIT GESTELL inkl. Gestell und Seitentischen, Edelstahlgrillrost, Kohlegitter und Feuerschale

Art. 160001 MEDIUM I OHNE GESTELL inkl. Edelstahlgrillrost, Kohlegitter und Feuerschale

KAMADO COMPACT

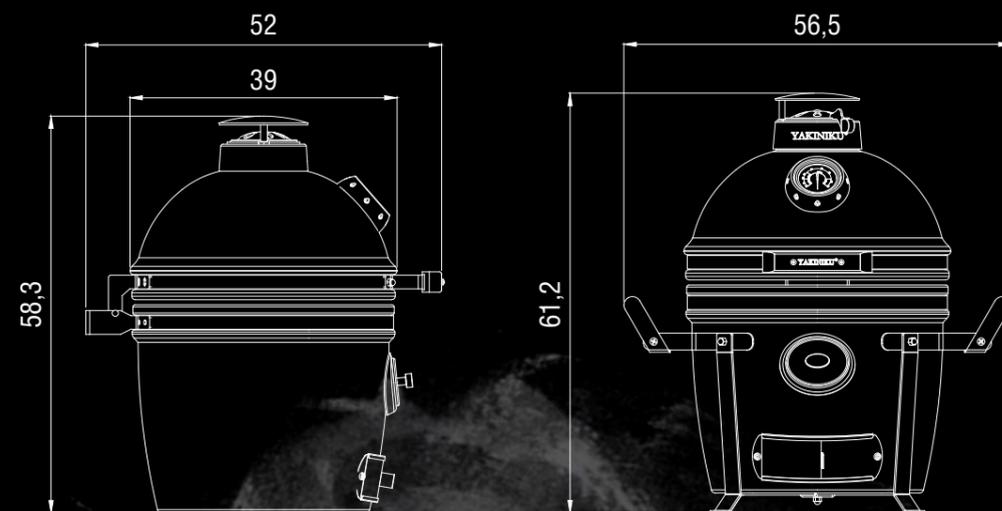
FLEXIBILITÄT IST ALLES!
GRILLEN IM HANDUMDREHEN
MIT FALTBAREM
RAHMEN

- GRILLROST AUS EDELSTAHL (Ø 31 CM)
- GEEIGNET FÜR 4 PERSONEN
- INKL. KOHLEGITTER, FEUERSCHALE UND ASCHFACH
- MIT WOODCHIPPER-ÖFFNUNG, LUFTDICHT UND DOPPELT ISOLIERT
- DANK DES TRAGBAREN GESTELLS ÜBERALL EINSETZBAR
- LUXUSAUSFÜHRUNG AUS EXTRADICKER CORDIERIT-KERAMIK
- EXTREM LANGLEBIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL, TYP 304

OPTIONALES ZUBEHÖR:



Edelstahl-Tischnest, zusätzlicher Grillrost,
Pizzastein, Hitzedeflektor, Grillrosterhöhung,
Aschehaken, Fleischklauen, Woodchipper,
Abdeckhaube, Teppanyaki-Platte,
Reinigungsset.



ZUBEHÖR:



Art. 130001 COMPACT I MIT TRAGBAREM GESTELL inkl. tragbarem Campinggestell, Edelstahlgrillrost, Kohlegitter und Feuerschale

KAMADO MINI

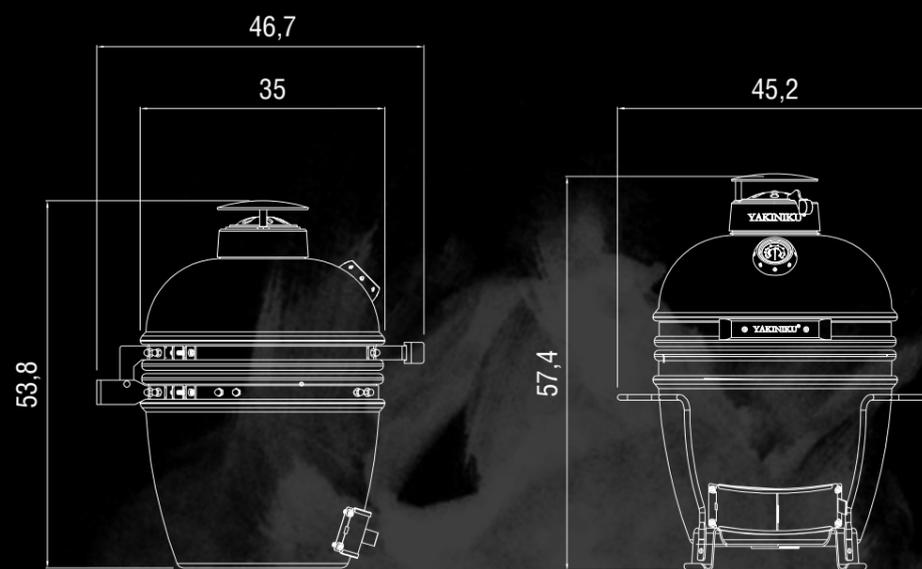
**ÜBERALL HIN MITNEHMEN!
DANK SEINER HANDLICHEN GRÖSSE
LEICHT ZU TRANSPORTIEREN**

- GRILLROST AUS EDELSTAHL (Ø 28 CM)
- GEEIGNET FÜR 2 PERSONEN
- INKL. KOHLEGITTER UND FEUERSCHALE
- DANK DES TRAGBAREN GESTELLS ÜBERALL EINSETZBAR
- LUXUSAUSFÜHRUNG AUS EXTRADICKER CORDIERIT-KERAMIK
- EXTREM LANGLEBIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL, TYP 304



OPTIONALES ZUBEHÖR:

Extra Grillrost, Pizzastein, Hitzedeflektor,
Grillrosterhöhung, Aschehaken, Fleischklauen,
Abdeckhaube, Reinigungsset.



ZUBEHÖR:



GRILLROSTERHÖHUNG



HITZEDEFLEKTOR



PIZZASTEIN

Art. 110001 MINI | MIT GESTELL inkl. tragbarem Campinggestell, Edelstahlgrillrost, Kohlegitter und Feuerschale

SCAN!
FÜR WISSENS-
WERTE GRILL-
TIPPS RUND UM
DEN KAMADO!



LIGHT IT UP!

Zuerst befüllen Sie Ihren YAKINIKU® Kamado mit Holzkohle.

Verwenden Sie einen Brenner oder streuen Sie Grillanzünder zwischen die Kohle. Vermeiden Sie die Verwendung von flüssigen oder festen chemischen Brandbeschleunigern. Erhitzen Sie die Holzkohle, bis eine Flamme erscheint. Dies dauert etwa 5 Minuten. Schließen Sie Ihren YAKINIKU® Kamado und öffnen Sie das Lüfterrad und das Lüftungsgitter bis zum Anschlag.

Wenn das Thermometer die gewünschte Temperatur anzeigt (in der Regel zwischen 150 und 200 °C), müssen Sie die Belüftung reduzieren, indem Sie den Luftein- und -auslass jeweils in die entsprechende Position drehen. Je größer die Öffnung ist, desto höher ist die Temperatur. Nun können Sie auch den Grillrost und anderes Zubehör einsetzen.



WUSSTEN SIE, DASS EIN KAMADO

70% WENIGER HOLZKOHLE VERBRAUCHT

ALS EIN NORMALER GRILL?

DADURCH WIRD WENIGER CO₂ FREIGESSETZT

Mithilfe von zwei Luftreglern können Sie die Temperatur Ihres YAKINIKU® Kamado steuern, und es ist möglich, Temperaturen von 350 °C zu erreichen. Denkbar sind 30 °C beim Kalträuchern und bis zu 300 °C bei der Zubereitung von Pizzen.

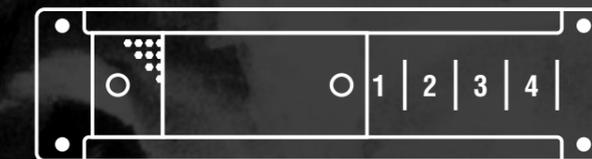
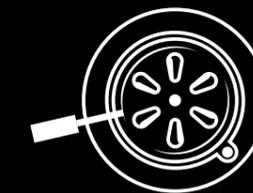
LUFTAUSLASSRAD (DAISY WHEEL)

Mit dem Drehregler an der Oberseite Ihres Kamados können Sie die Feineinstellung der Temperatur steuern. Möchten Sie die Temperatur etwas erhöhen? Dann öffnen Sie das Drehrad weiter. Möchten Sie die Temperatur senken? Dann stellen Sie sicher, dass Sie das Drehrad (weiter) schließen.

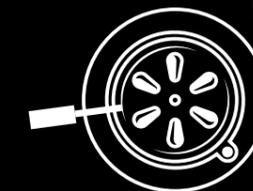
LÜFTUNGSSCHIEBER (VENTILATION SLIDE)

Der Lüftungsschieber an der Unterseite Ihres Kamado hat kleine Löcher. Sie verwenden diese für die grobe Einstellung Ihrer Temperatur. Damit bringen Sie den Kamado z. B. auf 100, 150, 200 oder 300 °C.

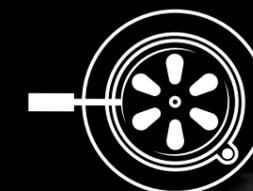
50 - 150 °C



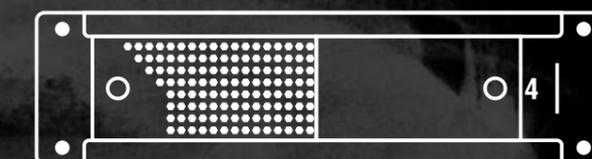
150 - 200 °C



200 - 250 °C



250 - 350 °C



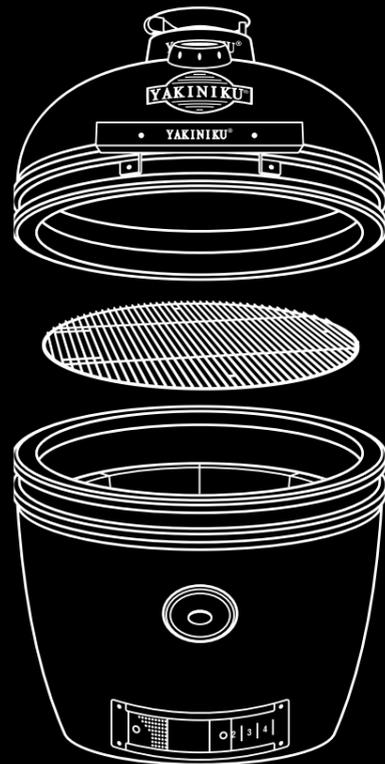
KOCHTECHNIKEN

ENTDECKEN SIE DIE MÖGLICHKEITEN IHRES YAKINIKU® KAMADO MIT VERSCHIEDENEN KOCHTECHNIKEN.

DIREKTE HITZE

Beim Garen mit direkter Hitze ist es wichtig, den Kamado richtig zu erhitzen und die Zutaten kurz und kräftig anzubraten. Öffnen Sie den Lüftungsschieber an der Unterseite Ihres YAKINIKU® Kamado vollständig und lassen Sie das Drehrad geschlossen, wobei die Lüftungsschlitze vollständig geöffnet sind.

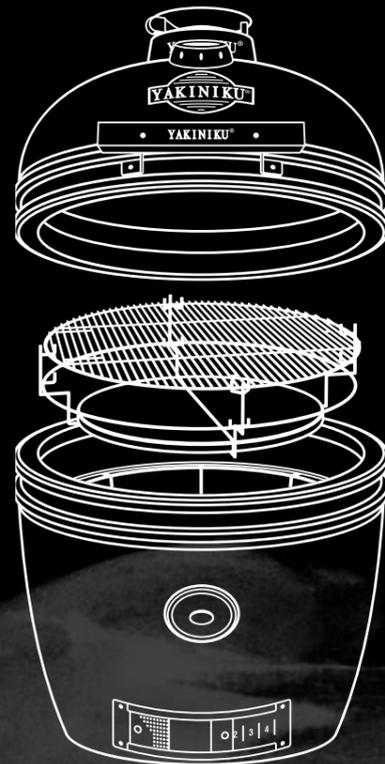
Zu Beginn sollten Sie immer genügend Holzkohle einfüllen, um die Hitzeentwicklung zu erleichtern. Auch der Grillrost muss einige Zeit im Kamado belassen werden, um auf Temperatur zu kommen. Verwenden Sie keine Grillrosterhöhung, da die Zutaten so nah wie möglich an der Holzkohle liegen sollten.



INDIREKTE HITZE

Beim Garen mit indirekter Hitze sollten Sie einen halben oder ganzen Hitzedeflektor zwischen den Rost und die glühenden Kohlen legen. Der Hitzedeflektor sorgt dafür, dass keine direkte Strahlungswärme von der Glut auf die Zutaten gelangt. Der Deflektor verhindert auch, dass sich Öl oder Fett entzündet.

Beim indirekten Garen verwenden Sie Ihren Kamado eher als Ofen und weniger als Grill. Sie können sowohl bei hohen (z. B. Pizza) als auch bei niedrigen Temperaturen (z. B. Pulled Pork) indirekt garen.

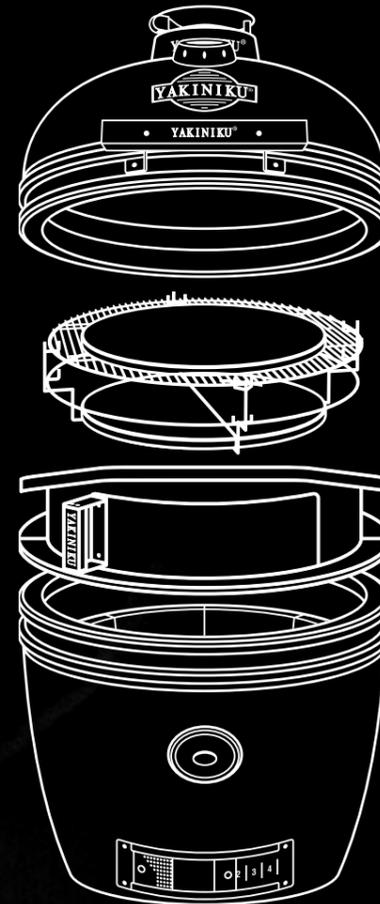


BROT & PIZZA

Brot und Pizza werden bei einer hohen Temperatur gebacken. Um eine hohe Temperatur zu erreichen, verwenden Sie eine große Menge an Kohle in Ihrem YAKINIKU® Kamado. Beginnen Sie erst mit dem Backen, wenn die Kohlen vollständig glühen.

Legen Sie Ihre Multilevelerhöhung, den Hitzedeflektor, den Standardrost und einen Pizzastein rechtzeitig auf. Ohne Hitzedeflektor wird der Pizzastein so heiß, dass der Boden Ihrer Pizza oder Ihres Brotes sofort verbrennt.

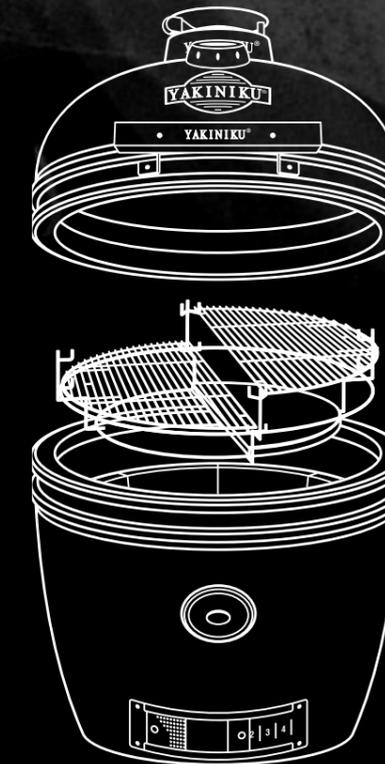
Benutzen Sie bei Bedarf einen Pizzaschieber, um Ihre Pizza oder Ihr Brot leicht in den oder aus dem Kamado zu bekommen. Auf diese Weise verliert Ihr Kamado beim Öffnen nicht an Hitze.



PRO-SET

Das Pro-Set ist ein mehrstufiges System, mit dem Sie Ihren Kamado flexibel einrichten können. So können Sie problemlos gleichzeitig mit direkten und indirekten Zonen grillen. Sie teilen Ihren YAKINIKU® Kamado sozusagen in zwei Hälften.

Neben der Möglichkeit, auf der linken und rechten Seite Ihres Kamados mit oder ohne Hitzedeflektor zu arbeiten, können Sie Ihre halbmondförmigen Roste auf verschiedenen Höhen der Multilevelerhöhung platzieren. So können Sie den Abstand zwischen der Kohle und dem Rost auf beiden Seiten anpassen und immer den perfekten Garpunkt je Zutat erreichen.



SCAN!
HIER SIND
UNSERE
LECKERSTEN
REZEPTE!

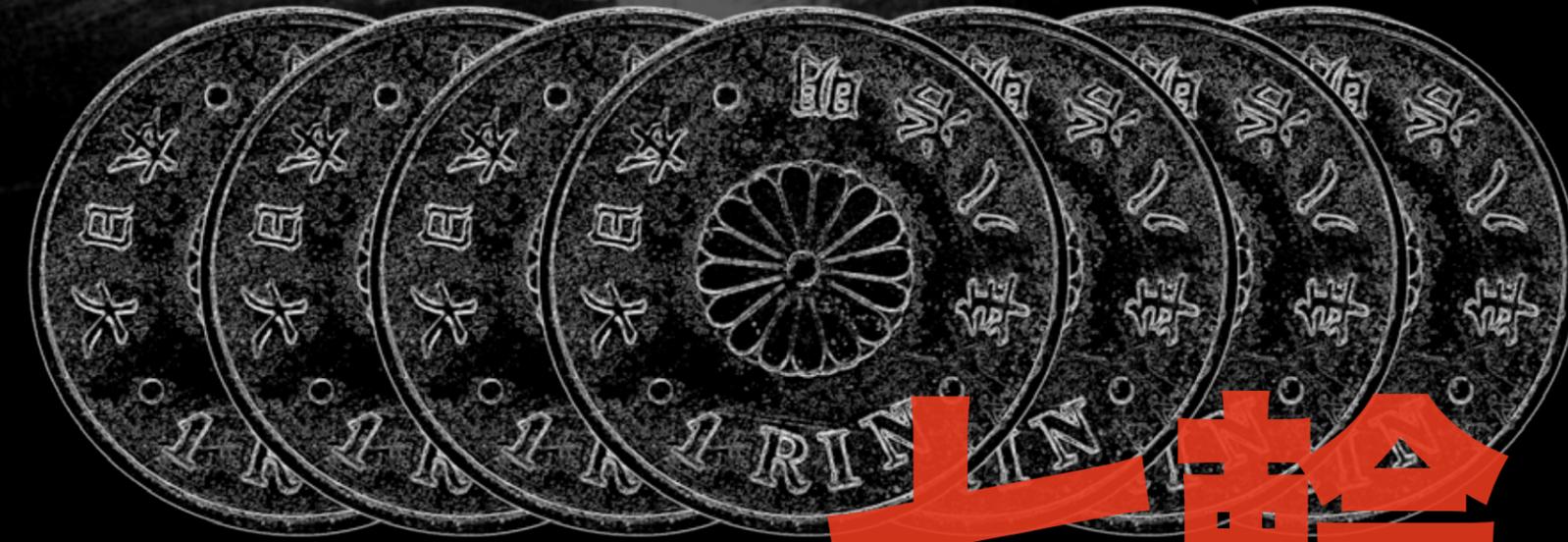


DIE GESCHICHTE DES SHICHIRIN

Der Shichirin taucht bereits zu Beginn der japanischen Edo-Zeit, um 1603, in den Häusern auf. In dieser Zeit bezahlte man in Japan mit der Währung Rin. Das Kochen mit dem Tischgrill war billig, denn man brauchte nur 7 Rin für Holzkohle, um eine Mahlzeit darauf zuzubereiten. 7 Rin wird auch als Shichi Rin ausgesprochen.

Ursprünglich war die Verwendung dieses Grills den Samurai, dem Adel und den wohlhabenderen Bürgern vorbehalten. Später änderte sich dies und der Grill wurde in allen Gesellschaftsschichten verwendet. Der vielseitige Tischgrill wurde häufig bei festlichen Anlässen, wie Volksfesten, im Freien verwendet, auch in der kalten Jahreszeit. Bis heute wird der Shichirin auch bei Teezeremonien verwendet, die in Japan sehr beliebt sind.

Ein Shichirin wurde früher aus Flusston hergestellt. YAKINIKU® machte die Zusammensetzung komplexer. Der Shichirin ist ein wahres Kraftpaket für die Küche. Die Zusammensetzung aus Keramik, Quarz und Cordierit wird bei sehr hohen Temperaturen gebrannt, was den Shichirin praktisch unzerstörbar macht und es dem Grill ermöglicht, Temperaturen von bis zu 1.000 °C zu erreichen.



七輪

Die glasierte Beschichtung macht ihn hygienisch und pflegeleicht. Die Griffe aus japanischem Bambus und der Rahmen aus rostfreiem Stahl sind eine Weiterentwicklung der YAKINIKU®-Qualität.

Das Besondere am Grillen mit dem Shichirin ist das gemütliche Zusammensitzen um das Feuer. Ähnlich wie beim Raclette wird das leckere Essen in kleinen Portionen am Tisch serviert. Bei einem Shichirin nehmen Freunde und Familie um den Grill herum Platz und jeder bereitet sein eigenes Essen nach Belieben zu.

Egal, ob Sie den Shichirin in Kombination mit dem Grillrost, der Teppanyaki-Platte oder dem Yakitori-System verwenden; der Shichirin erzielt die besten Ergebnisse mit Binchotan Holzkohle.

SHICHIRIN. BY YAKINIKU®



RECHTECKIG

2-6 PERSONEN



RUND

2-6 PERSONEN



UM DEN SHICHIRIN SITZEN UND AN EINEM SOMMERABEND
MIT FAMILIE UND FREUNDEN EIN ABENDESSEN GENIESSEN

KLEINE RAFFINIERTE GERICHTE MIT PRÄZISION ZUBEREITEN

NAHEZU UNZERSTÖRBAR! DIE ZUSAMMENSETZUNG AUS
KERAMIK, QUARZ UND CORDIERIT WIRD BEI
SEHR HOHEN TEMPERATUREN GEBRANNT

DIE GLATTE AUSSENSEITE IST HYGIENISCH
UND LEICHT ZU PFLEGEN

DIE JAPANISCHEN BAMBUSGRIFFE UND DER EDELSTAHL
SIND VON HOHER QUALITÄT

BEREIT IN NUR 5 MINUTEN
MIT SCHNELLZÜNDENDEN KOKOS-BRIKETTS

SHICHIRIN GRILL RECHTECKIG

EIN **TRADITIONELLER JAPANISCHER** TISCHGRILL
MENSCHEN ZUSAMMENBRINGEN,
GUTES ESSEN AUF DEN TISCH BRINGEN
UND GRILLEN

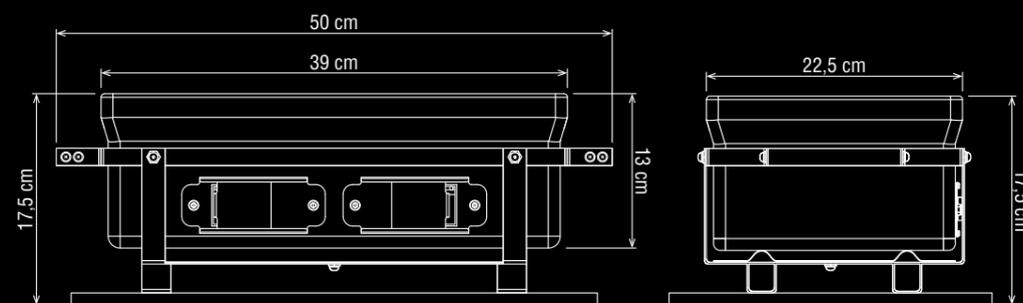
- GRILLROST AUS EDELSTAHL (35 X 17,5 CM)
- GEEIGNET FÜR 2-6 PERSONEN
- LUXUSAUSFÜHRUNG AUS EXTRADICKER CORDIERIT-KERAMIK
- EXTREM LANGLEBIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL, TYP 304
- PERFEKT FÜR YAKITORI

KOMPLETTSET:

Der rechteckige Shichirin wird komplett mit einem Bambusuntersetzer, einem tragbaren Gestell und einem Edelstahlrost geliefert.

OPTIONALES ZUBEHÖR:

Yakitori-System, Einwegroste, ultradünne BBQ-Spieße, Pinzette gebogen oder gerade, Teppanyaki-Platte, Binchopan.



ZUBEHÖR:



YAKITORI-SYSTEM



TEPPANYAKI-PLATTE



BINCHOPAN

Art. 800800 SHICHIRIN RECHTECKIG inkl. Bambusuntersetzer, tragbarem Gestell und Edelstahlrost

SHICHIRIN GRILL RUND

GRILLEN AUF EINEM SHICHIRIN
IST NICHT NUR GRILLEN,
ES IST RAFFINIERTER, ELEGANTER
UND KOMPAKTER

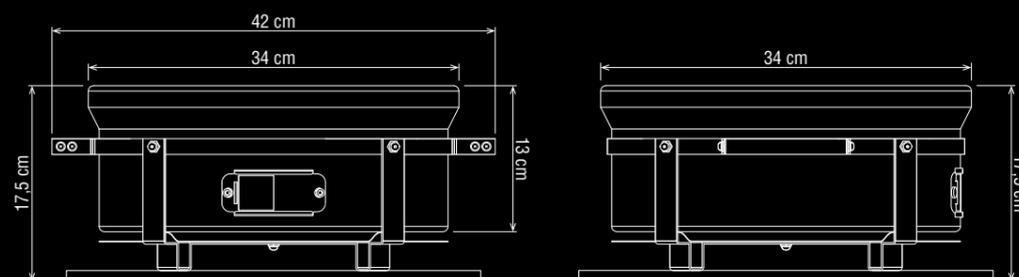
- GRILLROST AUS EDELSTAHL (Ø 30 CM)
- GEEIGNET FÜR 2-6 PERSONEN
- LUXUSAUSFÜHRUNG AUS EXTRADICKER CORDIERIT-KERAMIK
- EXTREM LANGLEBIG AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL, TYP 304
- PERFEKT FÜR YAKITORI UND TEPPANYAKI

KOMPLETTSET:

Der runde Shichirin wird komplett mit einem Bambusuntersetzer, einem tragbaren Gestell und einem Edelstahlrost geliefert.

OPTIONALES ZUBEHÖR:

Teppanyaki-Platte, Einwegroste, ultradünne BBQ-Spieße, Pinzette gebogen oder gerade, Teppanyaki-Platte, Binchopan.



YAKINIKU® GRILLS FINDET MAN
IN VIELEN RESTAURANTS AUF DER GANZEN WELT
KÖCHE JEDEN NIVEAUS
VERFOLGEN MIT UNSEREN GRILLS DAS ZIEL DER PERFEKTION

Art. 800700 SHICHIRIN RUND inkl. Bambusuntersetzer, tragbarem Gestell und Edelstahlrost

ZUBEHÖR:



TEPPANYAKI-PLATTE



PINZETTE



YAKITORI-SPIESSE

GEGRILDE AVOCADO MAKREEL

Ingrediënten:

3 avocado's
1 makreel, gefileerd
100 gr verse mayonaise
1 limoen
neutrale olie

Benodigheden:

Kamado
2 halve maan roosters
1 half hittedschild
multilevel lift
1 ijzeren kom met ijs
wood chips

Kamado set up:

multilevel

Breng de Kamado met een middelgrote hoeveelheid houtskool op 180 °C en plaats de multilevel lift met 1 halve maan rooster op de laagste stand en 1 halve maan rooster op de hoogste stand met daaronder een half hittedschild.

Schil 1 van de avocado's en snijd het vruchtvlies in stukken. Meng met de mayonaise, kruid met zout en vers limoensap en mix met een staafmixer tot een gladde crème en doe in een spuitzak. Snijd met een scherp mes de makreelfilet in plakjes van ongeveer een halve cm dik en leg ze trapsgewijs op elkaar per portie.

Snijdt de andere 2 avocado's doormidden en verwijder de pit, maar laat de schil zitten. Maak met een mes enkele inkepingen in het vruchtvlies.

Wrijf het snijvlak in met neutrale olie en kruid met zout. Rooster de avocado's op de snijkant op het laagste rooster tot ze beginnen te kleuren. Zodra de snijkant gegrild is, leg je de avocado's op het hoge rooster boven het hittedschild.

Leg de gesneden makreel op het ijs en zet de kom op het hoogste rooster. Voeg nu een schep droge wood chips toe. In tegenstelling tot de bereiding van de hele gerookte makreel (pag. 45) willen we hier de rauwe textuur bewaren, vandaar het ijs. Met de rook gaan we enkel een accent leggen, ook de avocado zal de rook slechts subtiel opnemen.

Haal na 1 minuut de makreel en de avocado uit de Kamado. Spuit wat van de avocado-crème in de holte van de geroosterde avocado en beleg met de gerookte makreel.



THE MAGIC OF YAKINIKU®

Der YAKINIKU® Kamado ist ein vielseitiges Präzisionsgerät, mit dem man praktisch einen Backofen und einen Herd zum Kochen in den Garten holt. Ihren Ursprung haben die Keramikgrills in der gastronomischen Hochkultur Südostasiens. Das Kamado Buch von YAKINIKU® umfasst ihre traditionsreiche Geschichte, die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten und eine Rezeptsammlung mit raffinierten Köstlichkeiten aus aller Welt.

Das Shichirin Kochbuch von YAKINIKU® erörtert zahlreiche Kochtechniken und Rezepte, die dieser beliebte japanische Tischgrill bietet. Lernen Sie die faszinierende Vielseitigkeit kennen und werden Sie mit ein wenig Übung zu einem echten Grillmeister auf dem japanischen Kultgrill.

Übrigens, rund um einen YAKINIKU® Shichirin geschieht dabei noch viel mehr. Bei einem guten Gläschen verbringen Sie mit Ihren Liebsten ein paar gemeinsame Stunden und der Tischgrill fungiert dabei als ein schönes Bindeglied für die Kommunikation. Ein Shichirin ist ein Garant für Quality Time, in der hochwertigen Essen, Trinken und Beisammensein im Mittelpunkt stehen.

KAMADO



JAPANISCHER GRILL
THE MAGIC OF YAKINIKU®
KAMADO
Art. 500553 DEUTSCH

SHICHIRIN



JAPANISCHER GRILL
THE MAGIC OF YAKINIKU®
SHICHIRIN
Art. 500525 DEUTSCH



YAKINIKU® LUXURIÖSE OUTDOOR-KÜCHEN

Wenn Sie den Kamado ausgewählt haben, der am besten zu Ihnen passt, verdient er natürlich einen besonderen Platz in Ihrem Garten oder auf Ihrer Terrasse. Sie können Ihren Kamado auf ein mobiles Gestell stellen, aber eine (mobile) Outdoor-Küche ist natürlich die bessere Wahl! Mit einer Outdoor-Küche von YAKINIKU® kommt Ihr Kamado voll zur Geltung und Ihr Garten strahlt sofort eine gemütliche Atmosphäre aus.

Unsere Outdoor-Küchen sind aus hochwertigen Materialien gefertigt und geben Ihrem Kamado einen schönen und würdigen Platz in Ihrem Garten. Außerdem bietet eine Outdoor-Küche genügend Platz, um mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, und natürlich können Sie Ihr gesamtes Zubehör einfach und trocken lagern.



SCAN!
MEHR INFOS ZUR
OUTDOOR-KÜCHE
GIBT ES HIER:

DIE PERFEKTE OUTDOOR-KÜCHE KOMBINIEREN UND GESTALTEN

DER STAHL IST GALVANISIERT
UND PULVERBESCHICHTET

DIE PLATTE IST AUS SINTERSTEIN

DIE MODELLE SIND MODULAR
AUFGEBAUT
UND KÖNNEN KOMBINIERT WERDEN

MÖGLICHKEIT ZUR PERSONALISIERUNG
DER KÜCHEN BEI GROSSAUFTRÄGEN



LUXURIÖSE
OUTDOOR-KÜCHE
KORPUS 120 x 70 CM
MIT 19" AUSSPARUNG
Art. 900017



LUXURIÖSE
OUTDOOR-KÜCHE
KORPUS 120 x 70 CM
Art. 900016



KAMADO BLOCK 80 x 80 cm
Art. 900020



LUXURIÖSE
OUTDOOR-KÜCHE
KORPUS 80 x 70 cm
MIT 19" AUSSPARUNG
Art. 900018



LUXURIÖSE
OUTDOOR-KÜCHE
KORPUS 80 x 70 cm
Art. 900019



OUTDOOR-KÜCHE
ROLLEN
Art. 900003

KAMADO ZUBEHÖR

Vor allem das Garen in mehreren Zonen und die indirekte Hitze für langsames Garen sind die besonderen Merkmale des YAKINIKU®. Eine große Auswahl an Zubehör ermöglicht es, den Kamado ganz auf Ihre Bedürfnisse abzustimmen.



GESTELL MIT SEITENTISCHEN
Art. 220004 XLARGE
Art. 190004 LARGE
Art. 160004 MEDIUM



ABDECKHAUBE
Art. 220200 XLARGE
Art. 190200 LARGE
Art. 160200 MEDIUM
Art. 130200 COMPACT
Art. 110200 MINI



PRO-GASTROGESTELL
Art. 220071 XLARGE
Art. 190071 LARGE



TRANSPORTWAGEN
Art. 190072



WOODCHIPPER
Art. 191500



TISCHNEST
aus Edelstahl
Art. 190011



ASCHEHAKEN
Art. 221916 XXLARGE
XLARGE
LARGE
MEDIUM
COMPACT
MINI
Art. 115100



FEUERMACHER
Art. 500550



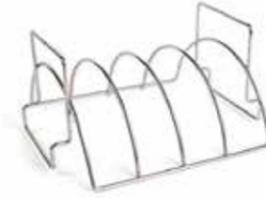
WOK-PFANNE
Art. 750041 LARGE Ø 40 cm
Art. 750042 MEDIUM Ø 30 cm



WOK-KAMIN
Art. 500544 XXLARGE
XLARGE
LARGE
MEDIUM
COMPACT
Art. 500522



UNIVERSALHALTERUNG
Art. 220035 XLARGE
Art. 191635 LARGE
 MEDIUM



RIPPCHENHALTER
 für 4 Ripchen
Art. 500501



RIPPCHENHALTER
 für 6 Ripchen
Art. 500502



HÄHNCHENHALTER
Art. 500549



KAMADO BODENMATTE
Art. 500540 110 x 70 cm



BAMBUS DÄMPFER
Art. 750043



FLEISCHKLAUEN
Art. 500503



FLEISCHKLAUEN 2.0
Art. 500517



GRILLSCHALE
Art. 500559



TANDOORI-SET
 inkl. 6 Haken und 6 Spießen
Art. 500532



GEMÜSEPFANNE
Art. 750040



FLAMBADOU
Art. 500543



HIMALAYA-SALZSTEIN
Art. 500527 MIT HALTER
Art. 500528 OHNE HALTER



BACKMATTE 2 Stk.
Art. 500520



REINIGUNGSSET
Art. 400000
 250 ML EDELSTAHLREINIGER,
 500 ML KERAMIKREINIGER,
 500 ML GRILLREINIGER,
 MIKROFASERTUCH,
 XL STAHLSCHWAMM,
 ASCHEIMER MIT DECKEL



FIBERGLASDICHTUNG
Art. 500101 XXLARGE
 XLARGE
 LARGE
 MEDIUM



FILZDICHTUNG
Art. 500100 COMPACT
 MINI



EMAILLE-AUSBESSERUNGSSET
Art. 00100061

KAMADO
WARTUNG

YAKINIKU® PIZZA MOUTH

Backen Sie auch gerne Pizza und es kann Ihnen nicht schnell genug gehen? Mit dem Pizza Mouth bewahren Sie die Hitze in Ihrem Kamado. So wird Ihr Kamado zum perfekten Pizzaofen. Verwenden Sie diesen Pizza Mouth in Kombination mit der Multilevel-Erhöhung, dem Pizzastein und einem Hitzedeflektor für die perfekte knusprige Pizza.

Der Pizza Mouth ist komplett aus hochwertigem Edelstahl Typ 304 gefertigt. Die starke Pulverbeschichtung verleiht der Öffnung ein luxuriöses Aussehen und verhindert Kratzer. Diese Materialien machen den Pizzaofen extrem hitzebeständig und wetterfest.



PIZZA MOUTH
Art. 220500 XLARGE
Art. 190500 LARGE



PIZZASCHIEBER
Art. 500521



PIZZA STEIN
Art. 220040 XLARGE*
Art. 190040 LARGE*
Art. 160040 MEDIUM*
Art. 130040 COMPACT**
Art. 110040 MINI**



ROTISSERIE***
Drehspieß inkl. Motor
Art. 500536



ROTISSERIEKORB****
Art. 500533



TROPFSCHALE RUND
Art. 500546 MEDIUM



RUNDE BACKMATTE
4 Stk.
Art. 500548 MEDIUM

*in Kombination mit Erhöhung und Hitzedeflektor

**in Kombination mit Hitzedeflektor

***kann nur zusammen mit dem Pizza Mouth verwendet werden

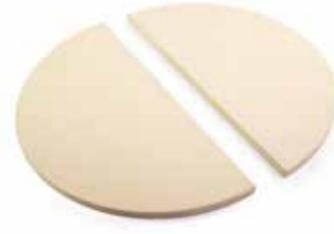
****kann nur zusammen mit Pizza Mouth und Rotisseriespieß verwendet werden



MULTILEVELERHÖHUNG
Edelstahl
Art. 220023 **XLARGE**
Art. 190023 **LARGE**



HALBMONDGITTER
2 Stk.
Art. 220024 **XLARGE***
Art. 190024 **LARGE***



HALBMOND-HITZEFLEKTOREN
2 Stk.
Art. 220031 **XLARGE***
Art. 190031 **LARGE***



PRO-SET***
Art. 220033 **XLARGE**
Art. 190033 **LARGE**



HITZEFLEKTOR
Art. 160030 **MEDIUM***
Art. 130030 **COMPACT**
Art. 110030 **MINI**



**HALBRUNDE
GRILLROSTERHÖHUNG**
Edelstahl
Art. 220028 **XLARGE**
Art. 190028 **LARGE**



HALBRUNDE BACKMATTE
6 Stk.
Art. 500547 **XXLARGE**
XLARGE
LARGE



HALBRUNDE TROPFSCHALE
Art. 500545 **XXLARGE**
XLARGE
LARGE



GRILLROSTREINIGER
Art. 500250



GRILLROSTHEBER
Art. 500555



GRILLERHÖHUNG
Edelstahl
Art. 160021 **MEDIUM**



GRILLROST
Edelstahl
Art. 220025 **XLARGE**
Art. 190025 **LARGE**
Art. 160025 **MEDIUM**
Art. 130025 **COMPACT**
Art. 110025 **MINI**



GRILLROSTERHÖHUNG
Edelstahl
Art. 220020 **XLARGE**
Art. 190020 **LARGE**
Art. 160020 **MEDIUM**
Art. 130020 **COMPACT**
Art. 110020 **MINI**



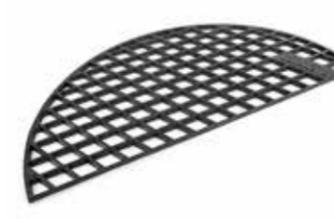
TEPPANYAKI-PLATTE**
Edelstahl
Art. 190051 **LARGE***
Art. 160051 **MEDIUM***
Art. 130051 **COMPACT***



**HALBRUNDE
TEPPANYAKI-PLATTE**
Edelstahl
Art. 220051 **XLARGE***
Art. 190052 **LARGE***



GUSSROST
Art. 190062 **LARGE**
Art. 160061 **MEDIUM**
Art. 130061 **COMPACT**



HALBRUNDER GUSSROST
Art. 220061 **XLARGE***
Art. 190061 **LARGE***



**REINIGUNGSSET FÜR
GUSSEISEN**
Art. 951000



GRILLREINIGUNGSBÜRSTE
Art. 500518

*kann nur zusammen mit Erhöhung verwendet werden

**Produkt kann von Abbildung abweichen

***besteht aus 1 Multilevel-Erhöhung, 2 Hitzedeflektoren, 2 Halbmondgittern

**ROSTE
UND ZUBEHÖR**

SHICHIRIN ZUBEHÖR

Grillen auf einem Shichirin ist nicht einfach nur Grillen, es ist raffinierter, eleganter und kompakter. Bei einem Shichirin sitzen Freunde und Familie um den Grill herum und jeder bereitet sein eigenes Essen nach seinem Geschmack zu. Um dieses tolle Erlebnis noch einzigartiger zu machen, haben wir von YAKINIKU® ein komplettes Sortiment an Shichirin Zubehör zusammengestellt.



YAKITORI-SYSTEM
Edelstahl
Art. 800801



PINZETTE
gerade
Art. 500504



PINZETTE
gebogen
Art. 500505



GUSSROST
Art. 800761



ANZÜNDKAMIN
Binchopan, Gusseisen
Art. 800750



GRILLROST
Edelstahl, rechteckig,
Art. 800803



GRILLROST
Edelstahl, rund
Art. 800703



EINWEGARTIKEL

GRILLROST
Edelstahl, rechteckig, Einweg
Art. 800806 10 STK.
Art. 800804 100 STK.

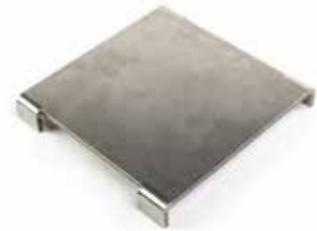


EINWEGARTIKEL

GRILLROST
Edelstahl, rund, Einweg
Art. 800706 10 STK.
Art. 800704 100 STK.



TEPPANYAKI-PLATTE
Edelstahl, rund
Art. 800707



TEPPANYAKI-PLATTE
Edelstahl, rechteckig
Art. 800807



GRILLROSTHEBER
Art. 800901



ASCHEBÜRSTE
Art. 500523



GRILLPINSEL
Art. 500513



KÜCHENBEIL
Art. 500516



BBQ SPATEL
2 Stk.
Art. 500557



SIEB
Art. 500542



SCHNEIDBRETT
Holz
Art. 500519



YAKITORI-SPIESSE
20 Stk.
Art. 500506 Ø 1,0 MM
Art. 500507 Ø 1,5 MM
Art. 500508 Ø 2,5 MM



TISCHSCHUTZ
Art. 500541 70 X 50 CM



**JAPANISCHER
SZECHUAN PFEFFER**
Art. 100501

**JAPANISCHES
SMOKED SALZ**
Art. 100502



**BINCHOTAN
WASSERREINIGER**
Art. 951003

**SONSTIGES
ZUBEHÖR**



T-SHIRT PREMIUM weiß,
Logo auf Ärmel und Rücken
Art. 600601XL XLARGE
Art. 600601L LARGE
Art. 600601M MEDIUM
Art. 600601S SMALL



HERREN-POLOSHIRT PREMIUM hellgraphit,
Logo auf Ärmel und Rücken
Art. 600602XL XLARGE
Art. 600602L LARGE
Art. 600602M MEDIUM
Art. 600602S SMALL



HOODIE
Reißverschluss, hellgraphit,
Logo auf Ärmel und Rücken
Art. 600603XL XLARGE
Art. 600603L LARGE
Art. 600603M MEDIUM
Art. 600603S SMALL



SCHÜRZE
aus Kunstleder
Art. 500514



HOCHWERTIGE LEDERHANDSCHUHE
hitzebeständig, Kevlar,
Einheitsgröße
Art. 500554



LEDERHANDSCHUHE
hitzebeständig, Einheitsgröße
Art. 500600



SCHLÜSSELANHÄNGER
Kunstleder
Art. 600606



PLATZSETS
Leder, 4 Stk.
Art. 500560



SERVIETTEN
100 Stk.
Art. 500551



JAPANISCHE LATERNE
Art. 600607



KLASSISCHE SOFTSHELLJACKE
schwarz, Herren,
Logo auf Ärmel und Rücken
Art. 600604XL XLARGE
Art. 600604L LARGE
Art. 600604M MEDIUM
Art. 600604S SMALL



KLASSISCHE SOFTSHELLJACKE
schwarz, Damen,
Logo auf Ärmel und Rücken
Art. 600605XL XLARGE
Art. 600605L LARGE
Art. 600605M MEDIUM
Art. 600605S SMALL



CAP
Einheitsgröße
Art. 500511



BENTO-BOX
Art. 500537



TRINKFLASCHE
Art. 500539



HANDFEUERFÄCHER
Bambus
Art. 500526



HANDFEUERFÄCHER
Art. 500510



BADGE
Art. 600608



FASS
200 Liter
Art. 600500

YAKINIKU®
MERCHANDISE

BINCHOTAN. **JAPANS SCHWARZES GOLD**

BINCHOTAN IST EIN WICHTIGER TEIL
DES ALLTAGS **IN JAPAN**

JAPANER NUTZEN SIE **ZUM REINIGEN VON WASSER,**
VERWENDEN SIE BEIM REISKOCHEN,
IN DER DUSCHE ODER AUF PFLANZEN



MIT BINCHOTAN KÖNNEN SIE **EXTREM HOHE**
TEMPERATUREN ERREICHEN, BIS ZU 1000 °C

BINCHOTAN HAT **EINE EXTREM LANGE** BRENNDAUER
VON 4 BIS 6 STUNDEN. SIE BRENNT BEI **KONSTANTER TEMPERATUR:**
PERFEKT FÜR DIE VERWENDUNG IM YAKINIKU® SHICHIRIN



WEITERE INFOS



BBQ FLAVOUR
HOLZKOHLE & RÄUCHERHOLZ



BINCHOTAN WHITE MAITIEW
5 kg
Art. 100204



BINCHOTAN WHITE KONIA
7 kg
Art. 100203



BINCHOTAN WHITE EUCALYPTUS
5 kg
Art. 100202



BINCHOTAN WHITE LYCHEE
5 kg
Art. 100205



HOLZKOHLE AKAZIE
Art. 100101 5 kg
Art. 100102 10 kg



HOLZWOLLE
Art. 100326



GRILLANZÜNDER
Art. 100209



GRILLZANGE
Art. 500558



RÄUCHERBRETT
Art. 100319



BRIKETTS KOKOS
rund, 4 Stk.
Art. 100207



BRIKETTS
Hexagon, 10 kg
Art. 100206



BRIKETTS
Kokos, Zylinderform, 10 kg
Art. 100213



BRIKETTS
Kokos, 3 kg
Art. 100211



HOLZKOHLE MARABU
Art. 100201 5 kg
Art. 100200 10 kg



HOLZWRAPS
Erlenholz, 9 Stück
Art. 100325



RÄUCHERBOX
Art. 100323



HANDSCHUHE
Art. 100322



FLEISCHNADELN
Art. 100321



VORRATSBEHÄLTER
Art. 500531



CHUNKS AHORN
Art. 100312



CHUNKS EICHE
Art. 100315



CHUNKS AKAZIE
Art. 100314



CHUNKS BIRNE
Art. 100311



CHUNKS ERLE
Art. 100313



RÄUCHERCHIPS AHORN
500 g
Art. 100308



RÄUCHERCHIPS EICHE
500 g
Art. 100301



RÄUCHERCHIPS AKAZIE
500 g
Art. 100307



RÄUCHERCHIPS BIRNE
500 g
Art. 100310



RÄUCHERCHIPS ERLE
500 g
Art. 100305



CHUNKS APFEL
Art. 100318



CHUNKS APRIKOSE
Art. 100324



CHUNKS KIRSCH
Art. 100316



CHUNKS HICKORY
Art. 100317



CHUNKS BUCHE
Art. 100327



RÄUCHERCHIPS APFEL
500 g
Art. 100306



RÄUCHERCHIPS APRIKOSE
500 g
Art. 100309



RÄUCHERCHIPS KIRSCH
500 g
Art. 100304



RÄUCHERCHIPS HICKORY
500 g
Art. 100303



RÄUCHERCHIPS BUCHE
500 g
Art. 100302



montargo

montargo GmbH
Dörnbergstraße 27-29 | 34233 Fulda
Fon: +49 (0) 561 / 9 81 86 - 0
Fax: +49 (0) 561 / 9 81 86 - 26

info@montargo.de | www.montargo.de

Ihr Yakiniku Handelspartner

Durch ständige Weiterentwicklungen behalten wir uns Änderungen des Lieferumfangs in Form, Farbe, Technik und Ausstattung vor. Aus Angaben und Abbildungen in Katalog und Preisliste können deshalb keine Ansprüche abgeleitet werden. Lieferfähigkeit einzelner Produkte vorbehalten. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

Copyright © 2023 YAKINIKU®, Pieter D'Hoop Photography, Mark Neelemans Photography.