

SISTEMA DI COTTURA DUAL ZONE

Come configurare il tuo Kamado Bono per diversi metodi di cottura

KAMADO **BONO**
Easy to be perfect

DUAL ZONE BBQ

I deflettori sono posizionati al livello più basso, mentre la griglia è posizionata al livello superiore o intermedio. Con questa configurazione, il tuo Kamado è pronto per l'affumicatura o la cottura indiretta a basse temperature (0–150 °C).
Piatti consigliati: costine, pulled pork, stinco, brisket, prosciutto, anatra.



DUAL ZONE INDIRECT

I deflettori sono posizionati sul supporto per accessori al livello intermedio, mentre la griglia è posizionata al livello superiore. Ora il tuo Kamado è pronto per la cottura indiretta ad alte temperature (150–400 °C).
Piatti consigliati: pollo intero, tacchino, fette di carne, pesce intero, porchetta, involtini di carne.



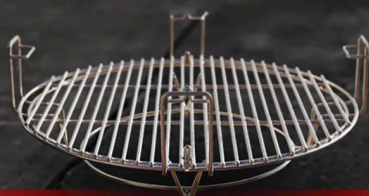
DUAL ZONE PIZZA

La griglia è posizionata al livello superiore. Posiziona i deflettori sulla griglia, appoggia il supporto per accessori sopra i deflettori e, infine, posiziona la pietra refrattaria piatta sul supporto. Utilizza questa configurazione per una cottura indiretta, simile a quella in forno, a temperature molto elevate (230–400 °C).
Piatti da preparare: pizza.



DUAL ZONE GRILL

Con i deflettori rimossi, la griglia è posizionata al livello superiore o intermedio. Ora puoi utilizzare il tuo Kamado per la cottura diretta sopra la carbonella, ad alte temperature (150–300 °C) e per cotture rapide (meno di 20 minuti).
I piatti più popolari includono: bistecche di manzo o di maiale, gamberi, shashlik, salsicce, pilaf e zuppe.



DUAL ZONE OVEN

Posiziona i deflettori sul supporto per accessori al livello intermedio. Posiziona la griglia al livello superiore. La pietra refrattaria piatta va posizionata sulla griglia. Questa configurazione viene utilizzata per una cottura indiretta, simile a quella in forno, ad alte temperature (150–400 °C).
Cosa preparare? Sformato di patate, lasagne, crostate, torte salate, biscotti e pane.



DUAL ZONE SPLIT

Rimuovi uno dei deflettori e posiziona la griglia al livello superiore o intermedio. Ora puoi utilizzare il tuo Kamado contemporaneamente per la cottura indiretta e diretta quando desideri preparare pietanze diverse a temperature differenti.

