



k[👑]B10



1k
B10

Parrilla, Ahumadoro, Horno de Barro

El kamado B10 es mucho más que una BBQ común. Es un artefacto gourmet para los más exigentes paladares. Su versatilidad y el extraordinario aroma que le aporta a todas sus comidas hacen la diferencia.

Además, cocinar en el KB10 es muy fácil de aprender y muy original. Con él nos podemos remontar a los métodos más antiguos de cocción, como el del horno de barro.



Características destacadas

Experiencia desde 1994

Tenemos una larga experiencia en la producción de Kamados tradicionales de alta calidad

Versatilidad

El kamado B10 da vuelo a las mejores creaciones culinarias como parrilla, horno de barro, ahumadero, wok, paella y mucho más

Hecho totalmente a mano

Somos el único productor en el mundo de los tradicionales kamados japoneses hechos a mano en un torno de alfarero, eso hace de cada KB10 una pieza única

Durabilidad

Nuestro kamado con buenos cuidados lo acompañará toda una vida, por eso ofrecemos una garantía restringida de por vida.





Kamado KB10

El KB10, es sin duda la parrilla más sofisticada, el horno de barro más tecnológico, un gran ahumadero y la forma más eficiente para asar y cocinar con Wok, Paella ó Cacerola.

El termino Kamado se remonta a unos 2.500 años en Japón. Significa "lugar de cocina o un amplio sentido del arte de cocinar". Para ellos el Hibachi (genérico) era un horno de barro que daban múltiples usos: horno de barro, parrilla, cocina, salamandra y ahumadero.

La designación "Kamado", pronunciar Kamadó, según los japoneses está únicamente asociada a estos hornos de barro que se fabricaban y se fabrican actualmente en Argentina partiendo del barro con la técnica manual asociada a ella. Actualmente se industrializaron utilizando "compuestos cerámicos de alta tecnología" con una técnica similar a la utilizada para confeccionar inodoros.

El resultado, si bien su aspecto y terminación son muy buenos, no tienen las cualidades de retención de calor, inercia térmica, sabor transmitido por el material ni bajo consumo de carbón, como el auténtico de barro. Estos no deberían asociarse con los Hornos asociados al concepto de Kamado. También ha surgido una industria aprovechando la fama del kamado Pot, Imperial kamado y kamado B10, donde son confeccionados en metal, con una doble pared. El hierro es un gran conductor del calor y justamente está en las antípodas de las propiedades térmicas del de barro, ni hablar de la transmisión de sabor metálico y su poca durabilidad debido al óxido.





/ El sabor

El sabor del kamado B10 es único e incomparable. A diferencia de una parrilla tradicional, aquí el calor es envolvente, este sella y cauteriza a las carnes o comidas, reteniendo la totalidad de jugos, colores y sabores. También podremos ahumar o aromatizar utilizando distintas maderas y aromáticas. Otro sabor lo proporciona el material. Debido a que se parte del barro, la cerámica resultante tiene poros. Con el uso, por ellos va ingresando, grasitud, jugos y hollín producido por el inicio de la combustión y los ahumados que hacemos con distintas maderas y aromáticas. El resultado es doble; por un lado este "curado" similar a la de una pipa o un mate, trasmite ese sabor propio de las comidas al Kamado o hornos de barro. El otro aporte es térmico. A medida que lo usemos, notaremos como cada vez retiene más el calor. Esta característica nos demandó años de investigación siendo el mismo del legendario Imperial Kamado japonés y nuestro secreto mejor guardado.

/ La practicidad

La practicidad es la simplificación de las variables en el uso. En una parrilla tradicional utilizará 7kgs de carbón. Para controlar la temperatura, aparte de ir haciendo brasa y acomodarla en forma continua deberá subir y bajar la parrilla. El viento y el frío: sus enemigos. En el KB10 utilizará 1,5kg por asado. La temperatura la controlará moviendo solo dos aberturas de ventilación. No deberá agregar carbón, ni será necesaria supervisión alguna, solo deberá mirar su reloj. El viento y frío, quedarán afuera.



/ Aspecto de las carnes y comidas

Desde 1994 nos preguntan: "¿El aspecto es como el de la parrilla?". Respuesta: Definitivamente No. Es mejor. El jugo de la carne es el portador de los pigmentos que dan color. Cuando la carne ó vegetal se calientan, sus jugos migran hacia el exterior, concentrándose en la corteza, así resultan más coloridas y escenográficas. Otra cualidad notoria en los vegetales, es que mantienen tanto el color como el volumen de crudos. Finalmente puedo afirmar, luego de estar al frente de tantas degustaciones y servicios de catering que algo con buen aspecto, necesariamente es muy rico y vice-versa. Una comparación muy válida sería exprimir una naranja y luego comerla (carne a la parrilla tradicional). Comer la naranja con la totalidad del jugo (carne al kamado B10).

/ El uso

Regulará las aberturas (superior e inferior) de acuerdo al tipo de carne ó a su gusto, logrando que su Kamado trabaje como una parrilla, horno de barro, ahumadero, cocina, o como la combinación de todas... así será posible hacer una pizza ahumada en romero o un asado con sabor a madera de manzano. Luego de poner la carne y regular las aberturas (incluidas en el recetario) solo deberá tener un buen reloj para controlar el tiempo. Cumplido este pasará a ser uno de los miles que se sorprenden por las bondades de las cocinas cerámicas.

/ El encendido del fuego

Se enciende en el interior y sin preámbulos. Simplemente con dos hojas de papel diario, un iniciador de combustión, o una resistencia eléctrica. En 20 minutos el fuego está listo. No hace falta estar al lado del Kamado. No es necesario agregar braza aun cuando haga un lechón en 4 a 5 horas.

/ La ubicación

Idealmente el más cercano al lugar donde vamos a comer. Es muy apropiado para balcones, pues es la única forma probada de hacer asados sin ahumar a su vecino, además que no existe la posibilidad de que brazas salgan volando. Un lugar techado al aire libre es lo óptimo. También se puede tener en una cocina con un sistema de extracción.



/ La estética

Acordará con nosotros que una parrilla no responde a los cánones más básicos de la belleza; sin embargo, el KB10 con sus estudiadas proporciones, materiales inalterables y superficie de trabajo ocultas, se integrará en forma perfecta a su espacio.

/ La ecología

Con solo 1,5 kgs de carbón harás un asado, un lechón en 4 a 5 horas o cocciones de hasta 16 horas sin necesidad de agregar carbón. De acuerdo a cuánto tiempo lo uses a la vez siguiente encontraras hasta un 50% del carbón sin consumir que podrá ser reutilizado. Una parrilla tradicional consume 7 kgs de carbón por vez aproximadamente; y un Kamado un promedio de 1 Kg. En 12 años de uso de asado semanal, una parrilla tradicional argentina será responsable de la tala de 60 árboles, un chulengo de 30 y un Kamado B10 solo de 6. Se moderno, consumí poco carbón.

/ La limpieza

Cada dos usos, deberá retirar las cenizas con el atizador provisto Otra forma es hacerlo con una aspiradora. La parrilla la podrá lavar en la cocina. Su interior no se limpia, es como una pipa. No chorrera grasa ni jugos. Los cielorrasos no se manchan.





Ficha técnica



Modelo	KB10
Material	Barro cocido (cerámica). Herrajes en acero inoxidable.
Terminación Superficial	Pintura Alta temperatura resistente rayos UV 20 años de garantía al Sol; no se decolora, no pierde el brillo aún estando a la intemperie. Se limpia con un trapo húmedo.
Construcción	Doble pared de material con cámara de aire, similar a un termo.
Altura	90 centímetros (sin carro)
Diámetro exterior	60 centímetros
Diámetro interior	51 centímetros
Peso	100 kilogramos
Sistema de Cocción	Calor envolvente, esto cauteriza y dora las carnes reteniendo la totalidad de jugos, colores y sabores
Control de la Temperatura	Como una salamandra, regulando una ventilación inferior y otra superior
Material de Combustión	Carbón ó briquetas. 1,3ks.
Material para Ahumados	Romero, laurel, astillas de madera de árboles frutales.
Capacidad	Destinado para unas 10 personas, aunque según lo que se haga puede llegar a muchísimas más
Ubicación	Por su poca emanación de humo es ideal para patios, galerías, cocinas y balcones
Durabilidad	Con buenos cuidados varias generaciones
Particularidad	El material utilizado ha sido reformulado para poder cocinar a bajas temperaturas con un mínimo de carbón. El kamado B10 soporta altas temperaturas sin rajarse
Recetario e Instrucciones	En español



kamado KB10

Distribuido por Brunetti Hermanos SL
Carrer de Pallars, 85, Piso 3 Oficina 6, Barcelona, España
+34 670 88 32 56
www.brunettihermanos.es