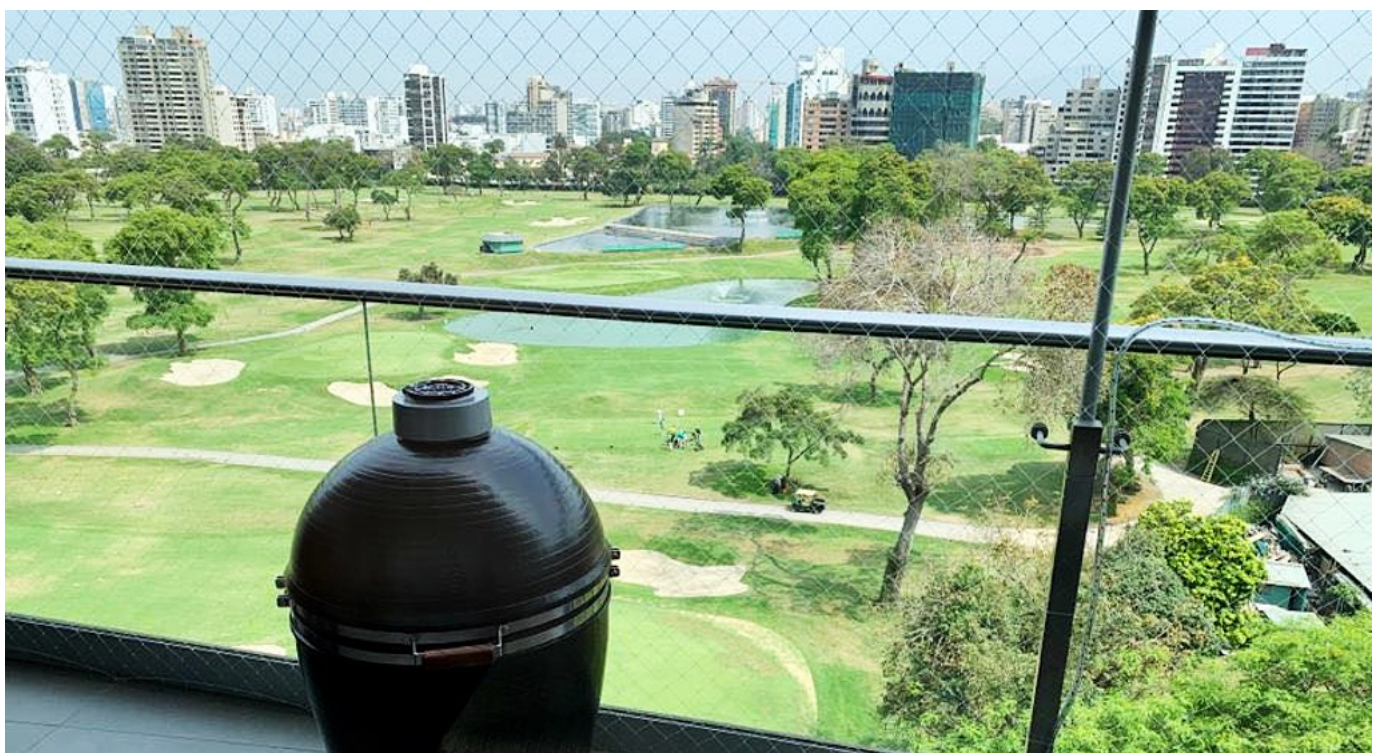


Indice

Historia del Kamado B10	2
Diferencias del KB10 con BBQ cerámicas y metálicas	3
Cualidades	4
Fabricación	8
Pintura	9
Ficha técnica	10
Productos	
■ KB10 grande negro	12
■ KB10 grande marfil	13
■ KB10 grande Art	14
■ Nano KB10	15
Accesorios y repuestos	16
Experiencia	17
Asesoría y recetas	18
Contacto	18



Historia del Kamado B10

El término Kamado (pronunciar Kamadó) se remonta a unos 2,500 años en Japón. Su significado es muy amplio, pero podría traducirse como “lugar de cocina” o “el amplio arte de cocinar”. También el japonés designaba así al artefacto que construían en la cocina de carácter fijo. Kamado en este sentido significaría todos los usos que le daban: Horno de barro, parrilla, cocina, salamandra y ahumadero.



Tradicional kamado en un museo japonés

Para tener la designación de “Kamado” es imperativo que sea fabricado a partir del barro con una técnica manual distintiva. Esto da características únicas de sabor y cocción a carnes y comidas, teniendo una cualidad especial en la retención del calor.

Introducidos en los años 50’ y 60’ a los Estados Unidos por pilotos del US Air Force con la marca Hibachi Pot, que después mutó a Kamado Pot y finalmente a Imperial Kamado, del cual fuimos representantes exclusivos entre 1994 a 2001, fecha que cerraron la fábrica.

Se fabrica actualmente en Argentina, partiendo del barro con una técnica manual. El diseño del Kamado B10 se basa en nuestra experiencia de cocinar profesionalmente desde 1994, la sugerencia de nuestros clientes poseedores de Kamado, investigación de productos similares en otras latitudes, el gusto argentino de cocinar a bajas temperaturas y en nuestra meta de mejorar sus cualidades térmicas, mecánicas y estéticas, manteniendo el gusto y legado japonés. Recientemente Kamado B10 comenzó a fabricarse también en Santiago de Chile y en Stuttgart, Alemania.

Diferencias del KB10 con BBQ cerámicas y metálicas

Debido al éxito de los Kamado originales, muchos fabricantes y comerciantes se apropiaron en forma indebida del vocablo “Kamado” para vender sus productos. ¿Cuál es la diferencia con los originales? En todos los casos están industrializados. Se fabrican con las mismas técnicas que se utilizan para hacer inodoros. Si bien el aspecto es similar, su material es de matriz compacta y dura. Esto provoca una excesiva pérdida de calor y al ser el material de celda cerrada, no se cura, por lo que no trasmite el sabor propio del horno de barro o del original Kamado.

¿En qué influye la pérdida de calor? En dos momentos: Cuando se encienden, requieren de braseros externos, secadores de pelo o sopletes, algo que los originales no requieren. Para comprender esto, pensemos en el “triángulo de fuego” y los tres elementos de la combustión: combustible (el carbón), oxígeno y calor. Si falta alguno, no tendremos combustión. Los originales cumplen con esto, prendiendo el fuego en el interior sin preámbulos. Pero a las BBQ cerámicas y metálicas, esto les cuesta.

Lo más determinante es no poder asar ni cocinar por debajo de los 110°C, pues debido a la pérdida de calor, se apagan. La excesiva cantidad de calor que éstas BBQ producen, hace necesario muchos accesorios, como piedras cerámicas difusoras de calor o pirómetros, para ver que no caiga la temperatura y se apaguen. El Kamado B10 está pensado para ahumar y asar desde los 42°C, siendo lo ideal para asar entre los 64 y 70°C, al gusto argentino. De esta manera, dependiendo de la calidad del carbón, un KB10 podrá estar funcionando unas 16 horas o incluso más.

¿Son mejores o peores que los Kamado B10? Nos gusta pensar que son distintas especies, como las cebras y los caballos. Las BBQ cerámicas están diseñadas para la comida a la flama en poco tiempo, los Kamado para cocinar a bajas temperaturas.

Es importante llamarlas por su nombre. BBQ cerámicas hay muchísimas marcas y calidades, las más comunes de encontrar son las low cost chinas.

Cualidades

El sabor

El sabor del Kamado B10 es único e incomparable. A diferencia de una parrilla tradicional argentina, aquí el calor es envolvente; éste 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 van ingresando grasas, 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" trasmite ese sabor propio de las comidas al Kamado. 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.

Practicidad

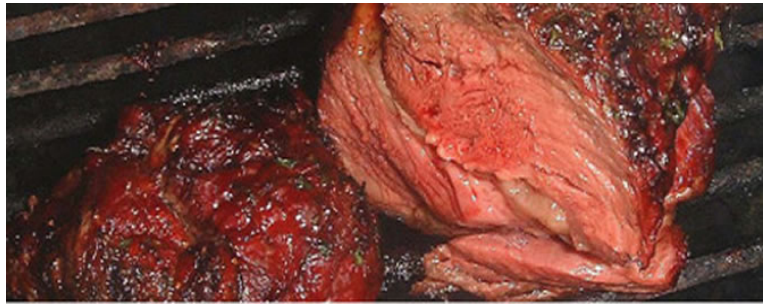
La practicidad es la simplificación de las variables en el uso. En una parrilla tradicional utilizará 7 kg de carbón. Para controlar la temperatura, aparte de ir



haciendo brasa y acomodarla en forma continua, deberá subir y bajar la parrilla. El viento y el frío: sus enemigos. En el KB10 utilizará 1,5 kg 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 el 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 o 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 podemos afirmar, luego de estar al frente de tantas degustaciones y servicios de catering que algo con buen aspecto, necesariamente es muy rico y viceversa. Una comparación muy válida sería exprimir una naranja y luego comerla (carne a la parrilla tradicional). La carne del Kamado B10 es comer la naranja con la totalidad del jugo.

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 combi-



nación 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 éste, pasará a ser uno de los miles que se sorprenden por las bondades de las cocinas cerámicas.

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 brasa, aún cuando haga un lechón en 4 a 5 horas.



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 brasa, aún cuando haga un lechón en 4 a 5 horas.

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.



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.

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.



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 cuanto tiempo lo



uses, la vez siguiente encontrarás hasta un 50% del carbón sin consumir que podrá ser reutilizado. Una parrilla tradicional argentina consume 7 kgs de carbón por vez (Dato de Locos por el Asado); un chulengo 4 kgs 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. Al nivel actual, en el 2045 se habrán perdido todos los bosques en México. Sé ecológico, consume poco carbón.

Limpieza

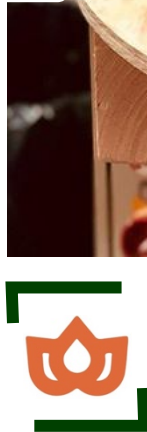
Cada dos usos, deberá retirar las cenizas con el atizador provisto. Otra forma es hacerlo con una aspiradora.



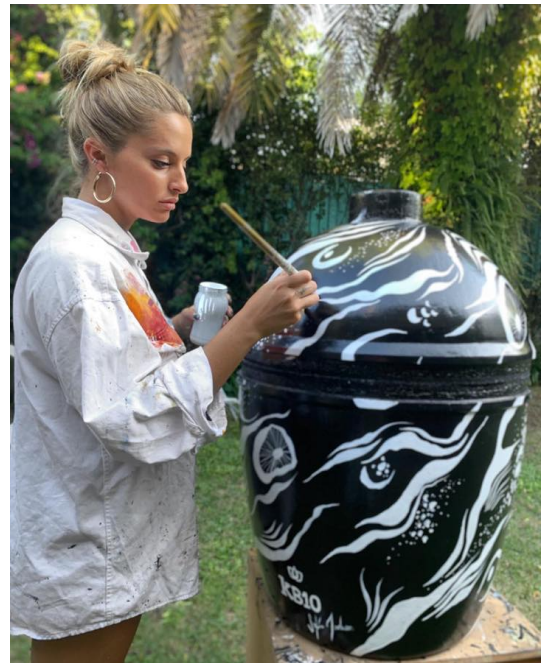
La parrilla la podrá lavar en la

cocina. Su interior no se limpia. No chorreará grasa ni jugos. Los pisos y cielorrasos no se manchan.

Fabricación



Pintura



Ficha técnica



Material

Barro cocido (cerámica). Herrajes en acero inoxidable.



Terminación superficial

Pintura altamente resistente a rayos UV, 20 años de garantía al sol. No se decolora y no pierde el brillo, aún estando a la intemperie. Se limpia con trapo húmedo.



Construcción

Doble pared, con cámara de aire, similar a un termo.



Origen

Japón. Fabricado en Argentina, Chile y Alemania.



Particularidad

El material utilizado ha sido reformulado en Argentina para cocinar a bajas temperaturas con un mínimo de carbón.



Dimensiones

KB10 grande: Altura 90 cm sin carro, 115 cm con carro / Ø ext. 60 cm, Ø int. 51 cm.

Nano KB10: Altura 60 cm sin carro, Ø ext. 40 cm, Ø int. 33 cm.



Peso

KB10 grande: 100 kg / Nano KB10: 36 kg



Sistema de cocción

Calor envolvente. Esto cauteriza y dora las carnes, reteniendo la totalidad de jugos, colores y sabores.



Material de combustión

Carbón o briquetas, 1.3 a 1.5 kg.



Control de temperatura

Regulando una ventilación inferior y otra superior.



Material para ahumados

Romero, laurel, astillas de maderas de árboles frutales.



Ubicación

Por su poca emanación de humo, es ideal para patios, galerías, cocinas y balcones.



Durabilidad

Con buenos cuidados, varias generaciones.



Recetario e instrucciones

En español.



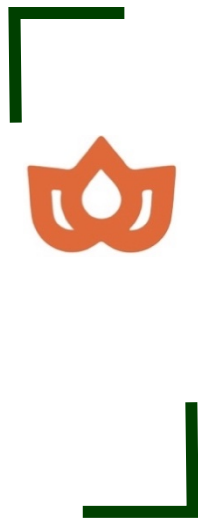
Capacidad

KB10 grande: Destinado para 10 a 12 personas, aunque según lo que se haga, puede ser para más. Ejm.: Si se usa el volumen de la bóveda y tapa semi-abierta, con un costillar de 7,5kg comen en forma efectiva 20 personas.

Nano KB10: Destinado para 4 a 5 personas. Si se usa el volumen de la bóveda, se pueden poner 2,4 kg de ribs y 2,5kg de tira de asado, comen 8 personas.

Productos

KB10 grande negro (Ø interno 51 cm)



KB10 grande marfil (Ø interno 51 cm)



KB10 grande Art (Ø interno 51 cm)



Consúltanos por los diseños disponibles a kamadob10@aleato.com.pe

Nano KB10 (Ø interno 33 cm)

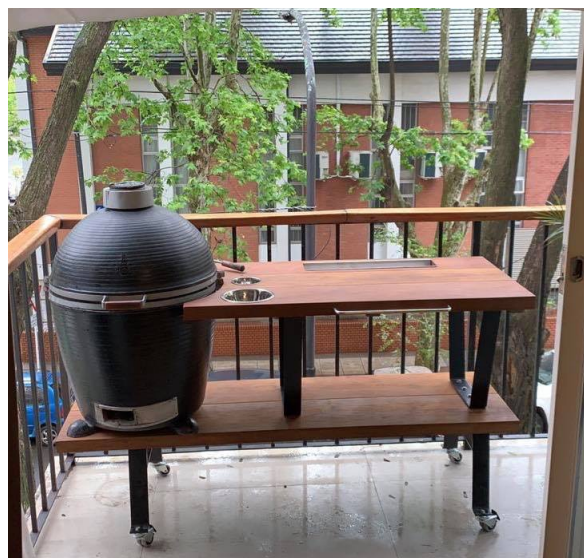
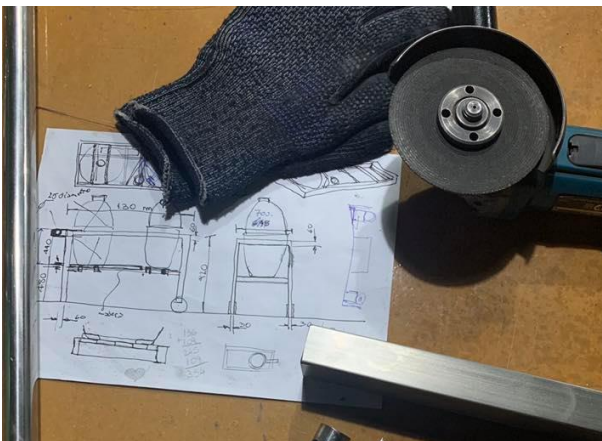


Accesorios y repuestos

Incluidos en el Kamado

- Atizador para acomodar las brazas y retirar cenizas a través de la ventilación inferior. Material acero inoxidable.
- Manija para parrilla, apropiada para retirar la parrilla cuando se encuentra al fuego y está caliente. Material aluminio.
- Carro montado sobre ruedas, indicado para trasladarlo en un balcón o terraza.

Muebles a pedido



Además poseemos todos los repuestos. Envíenos un correo detallando la pieza que necesita para su cotización y forma de envío.

Experiencia

La frase “Comer y soñar” resume la sublime experiencia que tendrás al adquirir un Kamado B10. Al comprar uno de nuestros Kamados, coordinamos una fecha en la que comerás y soñarás con nosotros. Reúne a tu familia o a tu grupo de amigos, llevamos el Kamado del “trago loco”, algo para tomar mientras te explicamos el uso, en lo posible sin alcohol. Lo sentimos: No podemos dejar el Kamado B10 si no cumples con este ritual.



Asesoría y recetas

Martín Beraud, creador del Kamado B10, siempre está atento a tus inquietudes en **Fanáticos del Kamado** de Facebook. “Come y sueña” con las recetas y tips de Martín y de sus 60,000 seguidores.



Contacto

En el Perú estamos a tu disposición:

-  www.kamadob10.com.ar
-  [kamadob10](https://www.facebook.com/kamadob10)
-  [kamadob10peru](https://www.facebook.com/kamadob10peru)
-  [Fanáticos del Kamado](https://www.facebook.com/FanaticosdelKamado)
-  [kamadob10](https://www.instagram.com/kamadob10)
-  [kamadob10peru](https://www.instagram.com/kamadob10peru)
-  [#fanaticosdelkamado](https://www.instagram.com/#fanaticosdelkamado)
-  kamadob10@aleato.com.pe
-  998 314 406
-  ++51 (1) 459 5700

