



La Hacienda

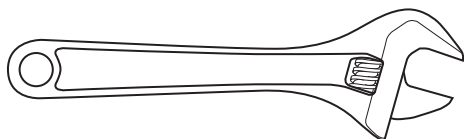
Kamado Ofen und BBQ

Gebrauchsanleitung – Bitte gut aufbewahren

56149
V2.0



Benötigtes Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten)



Gebrauchsanleitung – Bitte gut aufbewahren

WICHTIG: Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, aber heben Sie die Sicherheitsinformationen sorgfältig auf.

Diese Informationen sind Teil des Produkts.

Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise, die in diesen Sicherheitsinformationen aufgeführt wurden.

Die Sicherheitshinweise sollten mit dem Gerät zusammen aufbewahrt werden.

Dieses Gerät ist **ausschließlich** für den Hausgebrauch vorgesehen und sollte nicht für kommerzielle Zwecke oder als Mietgerät genutzt werden.

Produced in China for La Hacienda Ltd
Hangar 27, Site C, Aston Down Airfield, Nr Stroud, Glos, GL6 8HR, UK
www.lahacienda.co.uk

ÜBER IHREN KAMADO

Archäologen haben große Tongefäße entdeckt, die schon vor 4000 Jahren in Gebrauch waren und von denen man annimmt, dass sie eine frühere Form des Kamado Keramikkochers darstellen. Seit dem wurden diese Kochgefäße auf mannigfaltige Art und Weise weiter entwickelt; bewegliche Deckel, eine Entlüftungstür zur besseren Kontrolle der Hitze und der Wechsel von Holz zu Kohle als primärer Brennstoff. In Japan gab es den Mushikamado, einen runden Tontopf mit einem kuppelförmigen, beweglichen Deckel, der zum Reis garen diente. Die Bezeichnung „Kamado“ ist in der Tat das japanische Wort für „Ofen“ oder „Kochbehälter“. Die Amerikaner haben diese Bezeichnung übernommen und es ist jetzt die allgemeine Bezeichnung für diese Art von Keramikkocher.

Kamadokocher sind sehr vielseitig. Sie können zum Grillen oder Räuchern genutzt werden, aber auch Pizza, Brot, Torten und Kekse können in einem Kamado leicht hergestellt werden. Aufgrund der ausgezeichneten Hitzebeständigkeit können durch Kontrolle der Zuluft über die oberen und unteren Belüftungsschlitze sehr hohe Temperaturen erreicht und gehalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal für das Braten von schnell garenden Burgern und Würstchen, während große Fleischstücke auf niedriger Hitze über einen längeren Zeitraum gegart werden. Sie können auch ein wenig Holz unter die Kohle mischen und damit verschiedene Aromen ausprobieren, um Ihrem Fleisch einen ganz einzigartigen Geschmack zu verleihen.

WARNUNG - VORSICHT!

- **Dieses Produkt ist für den Gebrauch DRAUSSEN gedacht. NIEMALS IM HAUS benutzen.**
- **Kinder und Haustiere während der Nutzung IMMER in sicherer Entfernung von dem Ofen halten.**
- **Lassen Sie das brennende Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt.**
- **GEFAHR der Kohlendioxidvergiftung – zünden Sie dieses Gerät daher NIEMALS in geschlossenen Räumen an oder lassen es dort qualmen oder abkühlen.**
- **Benutzen Sie dieses Gerät NIEMALS in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Loft oder auf einem Boot.**
- **Benutzen Sie das Gerät NIEMALS unter einem Dach, Sonnenschirm oder in einer Gartenlaube.**
- **BRANDGEFAHR – es kann heißer Rauch austreten**
- **VORSICHT – benutzen Sie weder Benzin, Brennsprit, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden des Geräts. Nutzen Sie ausschließlich Anzünder, die EN 1860-3 entsprechen.**
- **Es wird empfohlen, dass Sie Kohlebriketts in Ihrem Kamado verwenden. Diese brennt länger und produziert weniger Asche, welche wiederum die Luftzufuhr beeinträchtigen kann.**
- **Betreiben Sie Ihr Gerät nicht mit gewöhnlicher Kohle.**
- **WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.**
- **Befolgen Sie IMMER die GARANWEISUNGEN auf Seite 4 dieser Gebrauchsanleitung.**
- **Betreiben Sie den Kamado NICHT auf Holzdecks oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Sägespänen, Blättern oder Mulch.**
- **Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens einen Abstand von 2 Metern zu brennbaren Stoffen hat.**
- **Benutzen Sie den Kamado NICHT als Kamin.**
- **ACHTUNG: Dieses Produkt wird sehr heiß, bewegen Sie es NICHT, nachdem sie es in Gebrauch genommen haben.**
- **Ziehen Sie IMMER feuerabweisende Schutzhandschuhe an, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochflächen anfassen.**
- **Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.**
- **Untersuchen Sie das Gerät vor Gebrauch auf Spuren von Materialschwäche oder Beschädigungen und tauschen Sie es aus, wenn nötig.**

VORBEHANDLUNG

- Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündhilfen oder Anzündhölzern auf die Kohleplatte (7) unten in den Kamado. Legen Sie dann zwei bis drei Handvoll Briketts auf das Zeitungspapier.
- Benutzen **WEDER** Benzin, Brennsprit, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers.
- Öffnen Sie den Belüftungsschlitz unten und zünden Sie dann das Zeitungspapier mit einem Feueranzünder oder Sicherheitsstreichhölzern an.
- Legen Sie **NICHT** zu viel Brennstoff in das Gerät – wenn das Feuer zu intensiv ist, könnte der Kamado Schaden nehmen.
- Warten Sie, bis der Brennstoff aufgebraucht und erloschen ist.
- Wenn das Feuer zu hoch brennt kann das Siegel beschädigt werden, bevor es richtig schließen konnte.
- Nach dem ersten Gebrauch darauf prüfen, ob alle Verbindungsstücke fest sitzen. Das den Deckel mit dem Körper verbindende Metallband dehnt sich bei Hitze aus und kann sich lösen. Stellen Sie sicher, dass dies nicht der Fall ist und spannen Sie das Band neu falls notwendig.
- Danach können Sie Ihren Kamado normal in Gebrauch nehmen.

LÖSCHEN

- Um die Flamme zu löschen, keinen weiteren Brennstoff zuführen und alle Belüftungsschlitze und den Deckel schließen, damit das Feuer auf natürliche Weise ausgeht.
- Benutzen Sie auf keinen Fall Wasser, um die Briketts zu löschen, da dies die Keramik beschädigen könnte.

AUFBEWAHRUNG

- Falls Sie den Kamado draußen aufbewahren, decken Sie ihn bei Nichtgebrauch vollständig mit einem entsprechenden Regenschutz ab.
- Die mit Chrom überzogene Kochplatte ist **NICHT** Spülmaschinenfest; reinigen Sie diese mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser.
- Sperren Sie die Stopper an den Rädern, damit sich Ihr Kamado nicht bewegen kann, wenn Sie diesen in Gebrauch haben.
- Es wird empfohlen, den Kamado im Winter zum Schutz abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren.

REINIGUNG

- Der Kamado ist selbstreinigend. Erhitzen Sie das Gerät für 30 Minuten auf 260 Grad Celsius, so dass alle Nahrungsreste und Brennstoffrückstände verbrannt werden.
- Reinigen Sie das Innere des Kamados **NIEMALS** mit Wasser oder Reinigungsprodukten. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten, dies kann dazu führen, dass der Kamado springt. Wenn die Rauchrückstände zu viel werden, benutzen Sie eine Drahtbürste oder ein Aschewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), um die verbleibenden Brennrückstände vor der nächsten Nutzung zu entfernen.
- Um den Grill und die Roste zu reinigen verwenden Sie am besten einen nicht kratzenden Reiniger nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Warten Sie bis der Kamado abgekühlt ist, bevor Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen.

WARTUNG

- Ziehen Sie die Ringe und ölen Sie die Scharniere zwei Mal pro Jahr oder öfter, falls notwendig.

ANZÜNDEN, GEBRAUCH UND PFLEGE DES KAMADOS

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer festen, flachen, gleichmäßigen und hitzebeständigen Oberfläche steht, weit entfernt von brennbaren Gegenständen.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado nach oben mindestens 2 Meter Platz und mindestens 2 Meter von anderen Gegenständen in der Umgebung hat.
- Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündhilfen oder Anzündhölzern auf die Kohleplatte (7) unten in den Kamado. Legen Sie dann zwei bis drei Handvoll Briketts auf das Zeitungspapier.
- Benutzen weder **KEIN** Benzin, Brennsprit, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers.
- Öffnen Sie den Belüftungsschlitze unten und zünden Sie dann das Zeitungspapier mit einem Feueranzünder oder Sicherheitsstreichhölzern an. Wenn das Papier brennt, lassen Sie den unteren Belüftungsschlitze und den Deckel für etwa 10 Minuten geöffnet, damit ein Glutbett entsteht.
- Erhitzen Sie die Briketts und lassen Sie diese für mindestens 30 Minuten rot brennen, bevor Sie Gargut in den Topf geben. Beginnen Sie mit dem Garvorgang **NICHT**, bis der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Es wird empfohlen dass Sie die Briketts nicht zerstoßen oder wenden, sobald diese Feuer gefangen haben. So können die Briketts gleichmäßiger und effizienter verbrennen.
- Wenn das Feuer brennt feuerbeständige Handschuhe nutzen, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochoberflächen anfassen müssen.
- Kochanleitungen sind abhängig von Temperatur und Garzeit, siehe unten.

GAREN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

- Zünden Sie die Briketts wie oben beschrieben an. Bewegen oder zerstoßen Sie diese **NICHT**, nachdem sie Feuer gefangen haben.
- Öffnen Sie die Belüftungsschlitze oben vollständig und lassen Sie den Deckel für etwa 10 Minuten geöffnet, damit ein kleines Glutbett entsteht.
- Überwachen Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 4 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.
- Schließen Sie die unteren Belüftungsschlitze komplett, um die Hitze zu erhalten.
- Sie können nun mit dem Garvorgang beginnen.
- **WICHTIG:** wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.
- Befolgen Sie **IMMER** die Anweisungen auf Seite 4 dieser Gebrauchsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.
- Wenn das Feuer brennt feuerbeständige Handschuhe nutzen, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochoberflächen anfassen müssen.

RÄUCHERN

- Folgen Sie vorstehenden Anweisungen für Garen bei niedrigen Temperaturen.
- Überwachen Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 4 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.
- Lassen Sie die unteren Belüftungsschlitze etwas geöffnet.
- Schließen Sie die oberen Belüftungsschlitze und überwachen Sie die Temperatur ein paar Minuten lang.
- Benutzen Sie feuerbeständige Handschuhe und streuen Sie die Holzstücke in einem Kreis über die erhitzten Briketts.
- Sie können den Kamado nun zum Räuchern nutzen.
- Tipp: Weichen Sie Ihre Holzstücke oder Kochbarren vor Gebrauch für 15 Minuten in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.
- **WICHTIG:** wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.
- Befolgen Sie **IMMER** die Anweisungen auf Seite 4 dieser Gebrauchsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.
- Wenn das Feuer brennt feuerbeständige Handschuhe nutzen, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochoberflächen anfassen müssen.

GAREN BEI HOHEN TEMPERATUREN

- Zünden Sie die Briketts wie auf Seite 3 beschrieben an.
- Öffnen Sie die Belüftungsschlitze oben und unten vollständig und lassen Sie den Deckel geöffnet.
- Überwachen Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Auf Seite 4 finden Sie eine Anleitung über Gartemperaturen.
- Schließen Sie die oberen Belüftungsschlitze halb und überwachen Sie die Temperaturen für einige Minuten.
- Sie können nun mit dem Garvorgang beginnen.
- **WICHTIG:** wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Kamado eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.
- Befolgen Sie **IMMER** die Anweisungen auf Seite 4 dieser Gebrauchsanleitung hinsichtlich der Garzeiten.
- Wenn das Feuer brennt feuerbeständige Handschuhe nutzen, wenn Sie heiße Keramikbehälter oder Kochoberflächen anfassen müssen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

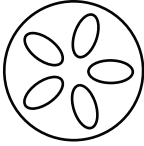
- Beginnen Sie mit dem Garvorgang erst dann, wenn der Brennstoff eine Ascheschicht hat.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Anweisungen, wenn Sie mit Ihrem Kamado garen.
- Waschen Sie Ihre Hände bevor und nachdem Sie rohes Fleisch anfassen und vor den Mahlzeiten.
- Bewahren Sie rohes Fleisch getrennt von gegartem Fleisch und anderen Lebensmitteln auf.
- Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass Die Grilloberflächen und Kochutensilien sauber und frei von Lebensmittelmittelrückständen sind.
- Benutzen Sie unterschiedliche Utensilien für die Bearbeitung von gekochten und ungekochten Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist.
- **ACHTUNG** – der Verzehr von rohem oder nicht vollständig gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z.B. durch Bakterienstämme wie E.coli).
- Um das Risiko von nicht ausreichend gegartem Fleisch zu reduzieren, schneiden Sie das Fleischstück auf.
- **ACHTUNG:** wenn das Fleisch ausreichend lang gegart wurde sollte der Bratensaft entfernt werden und es sollten keine Anzeichen von rosa oder rotem Fleischsaft oder am Fleisch zu sehen sein.
- Es wird empfohlen, größere Fleischstücke vorzugaren, bevor Sie diese auf den Grill legen.
- Nach Gebrauch Ihres Kamados die Grillplatte und die Kochutensilien immer sorgfältig reinigen.

NACHFÜLLEN VON BRENNSTOFF

- Bei geschlossenen Belüftungsschlitzen hält der Kamado die Hitze über mehrere Stunden. Sollten Sie eine längere Garzeit benötigen (zum Beispiel bei Braten oder langsamen Räuchervorgängen) kann es notwendig werden, mehr Briketts nachzulegen. Legen Sie einfach weitere Briketts auf und verfahren Sie wie oben beschrieben.

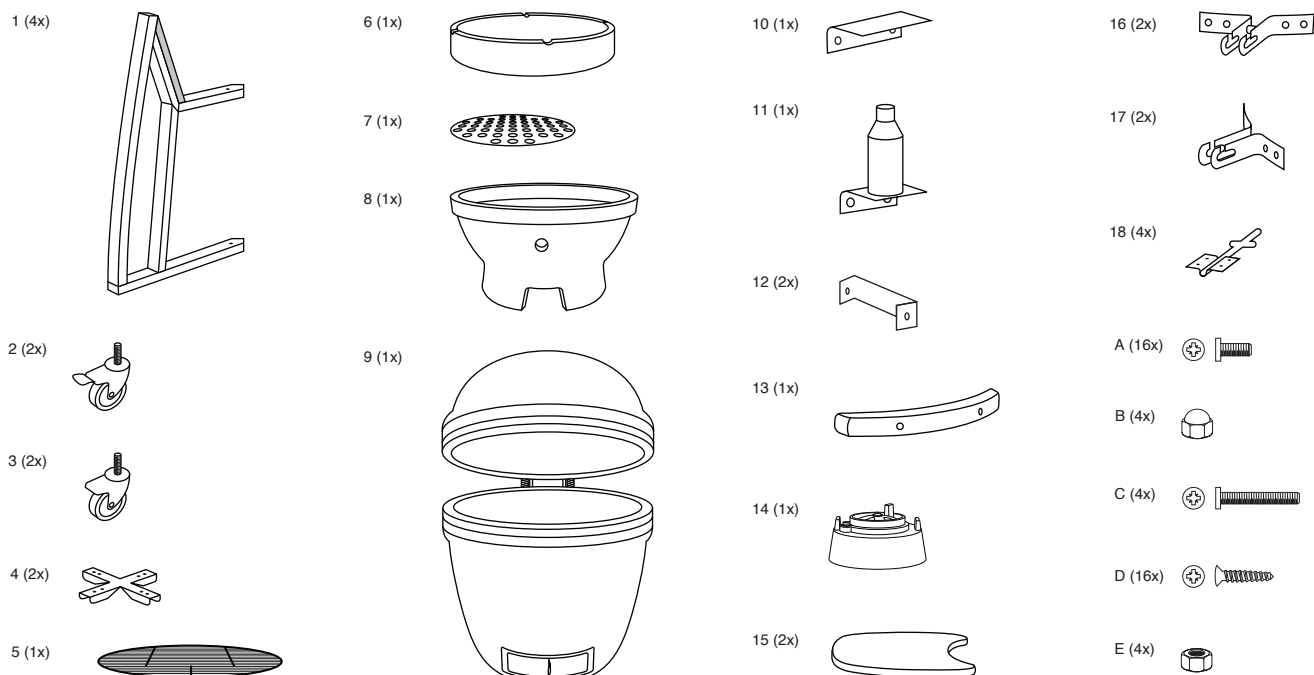
Garen bei niedrigen Temperaturen/Räuchern (110° C - 135° C)		Oberer Belüftungsschlitz	Unterer Belüftungsschlitz
Rinderbruststück	2 Std./Pfund		
Schwein	2 Std./Pfund		
Ganzes Brathähnchen	3-4 Std.		
Rippchen	3-5 Std.		
Braten	9+ Std.		

Grillen/Rösten (160° C - 180° C)		Oberer Belüftungsschlitz	Unterer Belüftungsschlitz
Fisch	15-20 Min.		
Schwein, Lendenstück	15-30 Min.		
Hühnchen, Stücke	30-45 Min.		
Ganzes Brathähnchen	1-1.5 Std.		
Lammkeule	3-4 Std.		
Truthahn	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		

Anbraten (260° C - 370° C)		Oberer Belüftungsschlitz	Unterer Belüftungsschlitz
Steak	5-8 Min.		
Kotelett	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Würstchen	6-10 Min.		

Offen  geschlossen 

Liste Teile



Bevor Sie den Kamado zusammensetzen lesen Sie bitte die Bauanleitung sorgfältig durch. Vergleichen Sie die vorhandenen Teile mit der Liste.

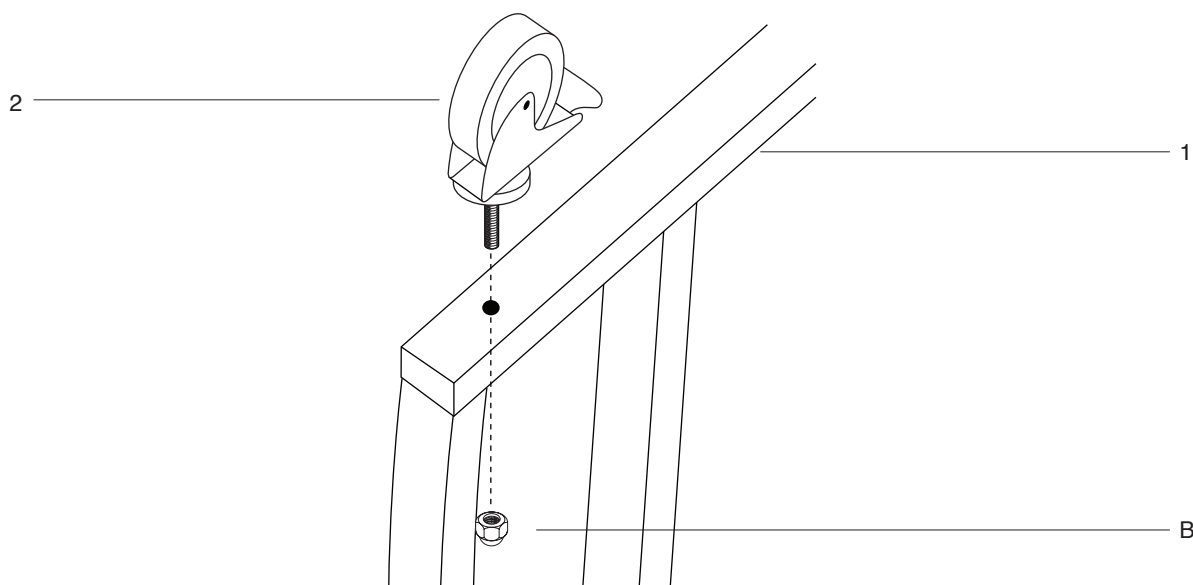
Bauen Sie den Kamado auf einer weichen Oberfläche zusammen und vermeiden Sie ein Zerkratzen der Farbe. Bitte bewahren Sie diese Anleitung auf.

Ziehen Sie die Schrauben zunächst nicht komplett an, sondern warten Sie, bis das Gerät vollständig zusammengesetzt wurde.

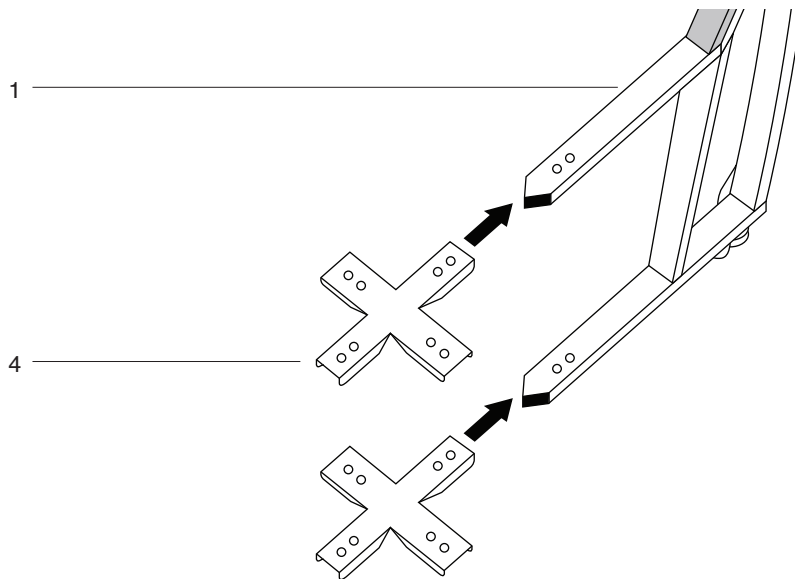
WARNUNG: überdrehen Sie die Schrauben nicht, ziehen Sie diese nur mit mittlerer Spannung an und vermeiden Sie es Schrauben oder Komponenten des Kamado Grills zu beschädigen.

Bauanleitung

WICHTIG - Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, aber heben Sie die Sicherheitsinformationen sorgfältig auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor dem Zusammensetzen geschlossen ist.

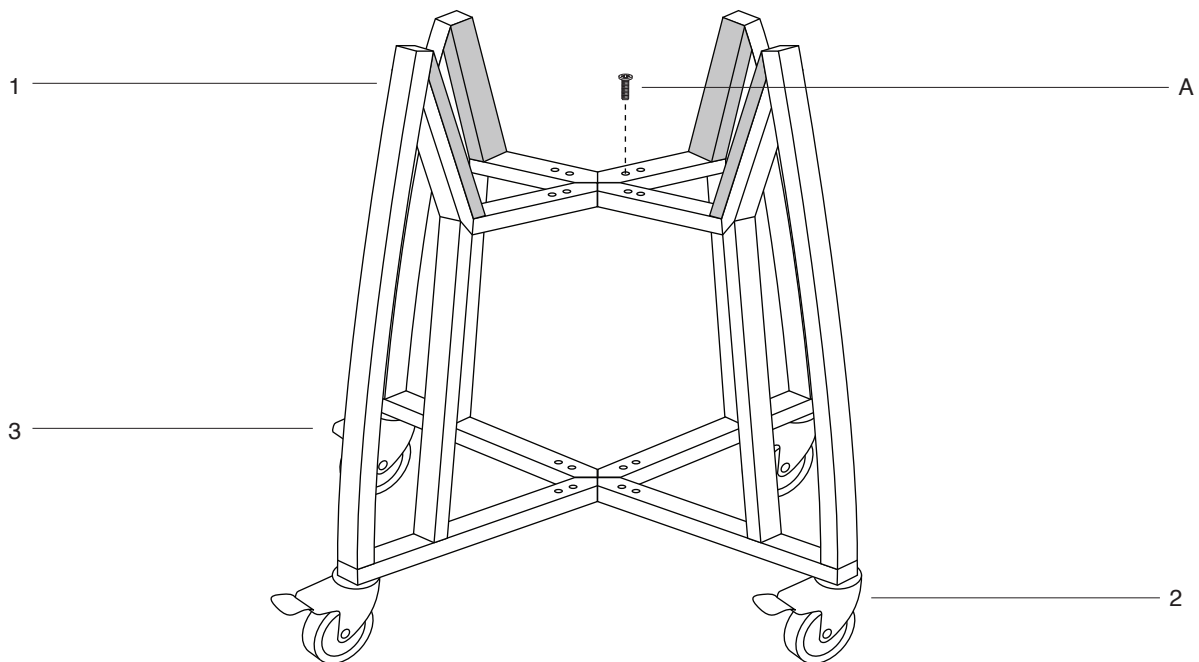


SCHRITT 1 – Befestigen Sie die vier Rollen (2 & 3) an den vier Rahmen (1), indem Sie diese durch die Löcher drücken. Schrauben Sie diese mit einem Schraubenzieher und einer Mutter (B) fest.



SCHRITT 2 – Um den Wagen zusammenzubauen befestigen Sie die beiden Kreuzteile (4) an den vier Rahmen (1), sowohl von oben, als auch von unten.

SCHRITT 3 – Verfahren Sie mit den anderen 3 Kreuzteilen (4) ebenso in Bezug auf die anderen 3 Rahmen (1).

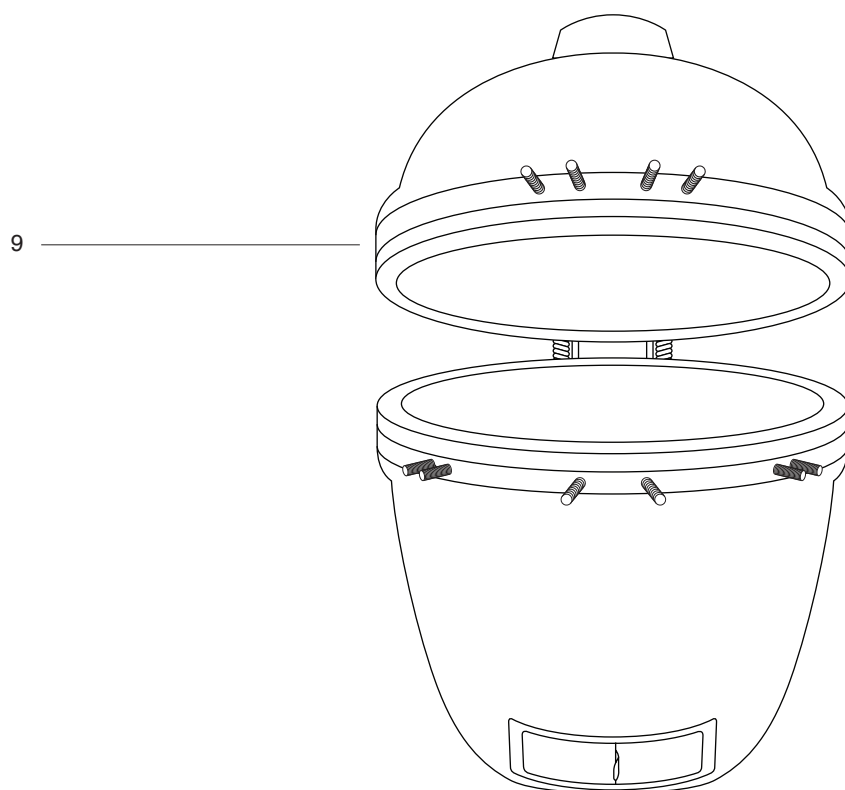
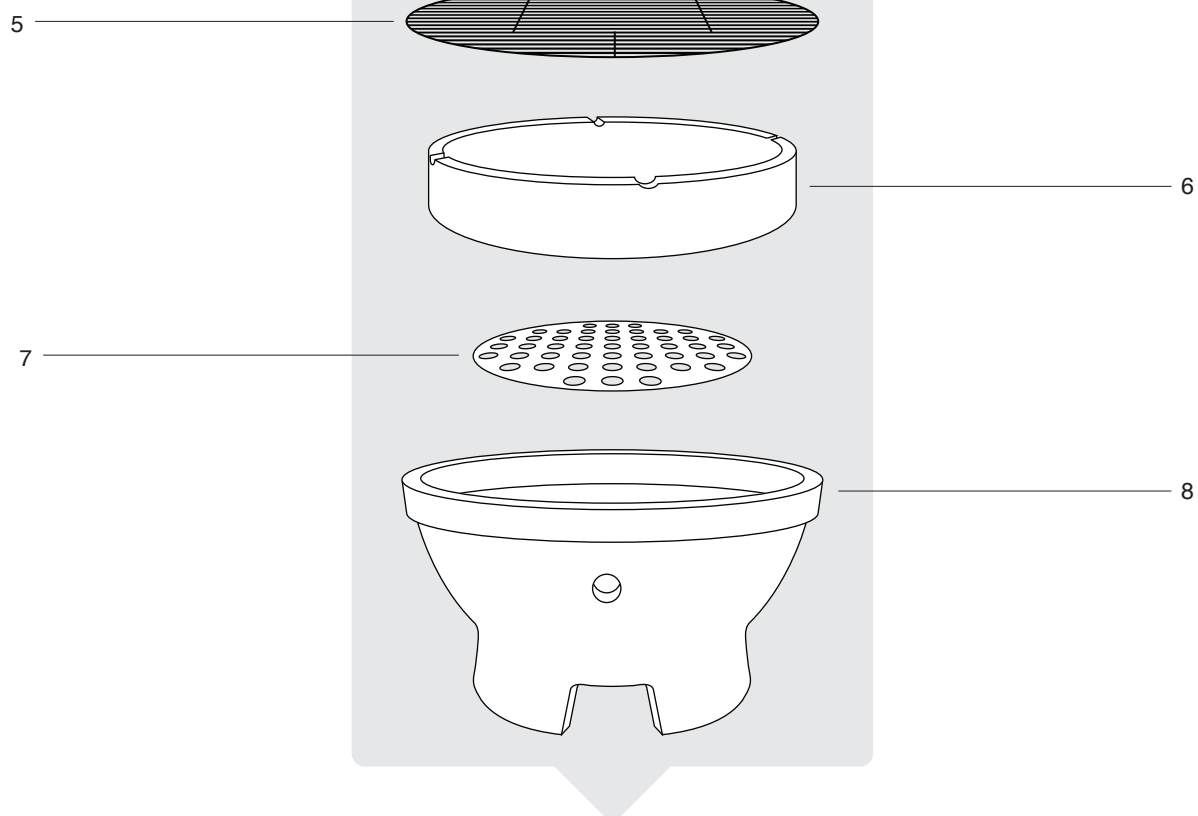


SCHRITT 4 – Sichern Sie die Rahmen (1) mit den Kreuzstücken (4) mittels der 16x Schrauben (A). Stellen Sie sicher, dass der Wagen fest verschraubt ist und alle Schrauben festgezogen wurden, bevor Sie den Kamadogrill (9) einsetzen.

SCHRITT 5 – Um den Kamadogrill (9) in den Wagen zu setzen müssen Sie zunächst alle Teile in dem Grill entfernen, um das Gewicht zu reduzieren.

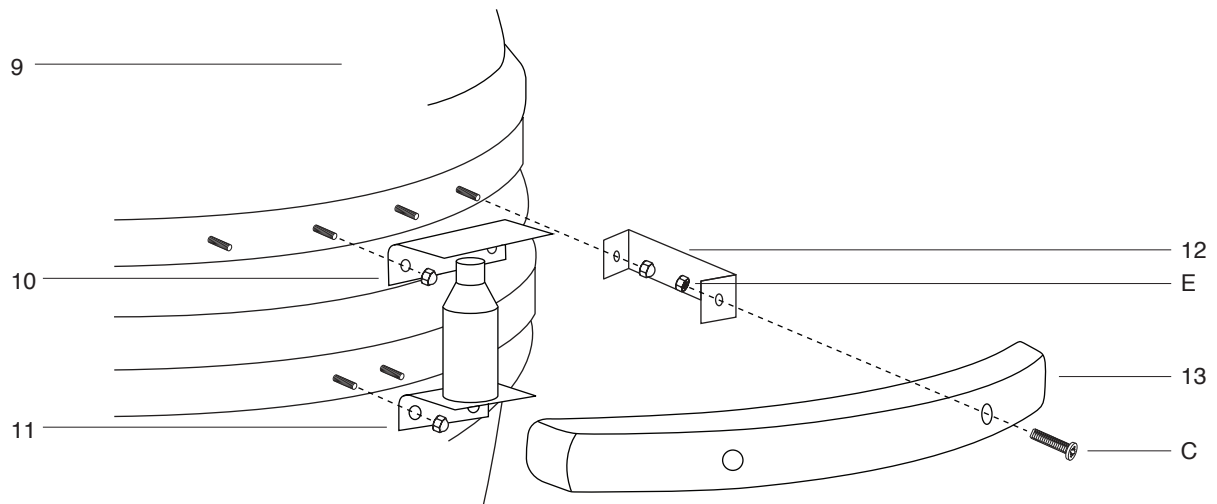
SCHRITT 6 – Heben Sie den Kamadogrill mit mindestens 2 Personen auf den Wagen. Legen Sie eine Hand auf die unteren Belüftungsschlitze und die andere unter den Grill. Heben an den Scharnieren oder seitlichen Flächen könnte zu Verletzungen bei Ihnen und Beschädigungen des Geräts führen.

SCHRITT 7 – Heben Sie den Kamadogrill auf den Wagen, so dass der untere Belüftungsschlitze auf dem Wagen nach vorne zeigt, so dass dieser ohne Probleme geöffnet und geschlossen werden kann.



SCHRITT 8 – Wenn der Grill sicher auf dem Wagen sitzt können Sie den Feuerbehälter (8), die Kohleplatte (7) und den oberen Ring (6) im Kamado wie auf der Abbildung ersichtlich befestigen.

SCHRITT 9 – Drücken Sie die Kastorhebel (2) nach unten und blockieren Sie die Räder, damit sich der Kamado während dem Gebrauch nicht bewegt.

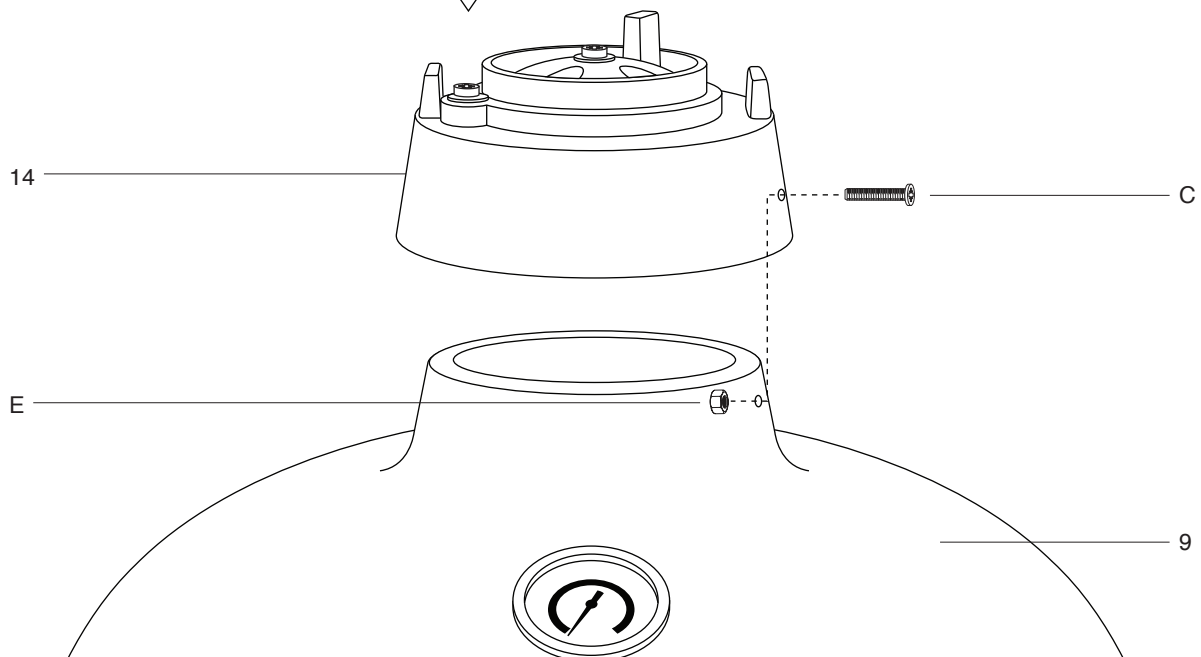


SCHRITT 10 – Befestigen Sie die Platte zum Abdämpfen des Deckels (10) am Deckel des Kamadogrills (9) mithilfe der 2x vorgeschraubten Schrauben und Muttern.

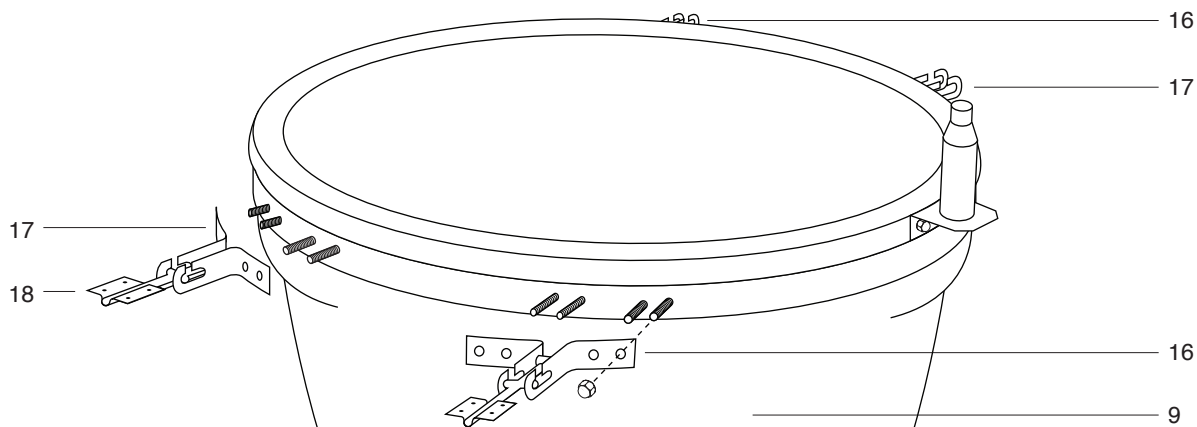
SCHRITT 11 – Befestigen Sie die Deckeldämpfung (11) am Kamadogrill (9) mithilfe der 2x vorgeschraubten Schrauben und Muttern.

SCHRITT 12 – Zur Befestigung der Griffe (13) am Deckel des Kamadogrills (9) befestigen Sie zunächst 2x die Handklammern (12), mittels der 2x vorgeschraubten Schrauben und Muttern. Befestigen Sie die Halterung (13) an den Klammern (12) mithilfe der 2x Schrauben (C) und Muttern (E).

Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsschlitze oben links liegen.



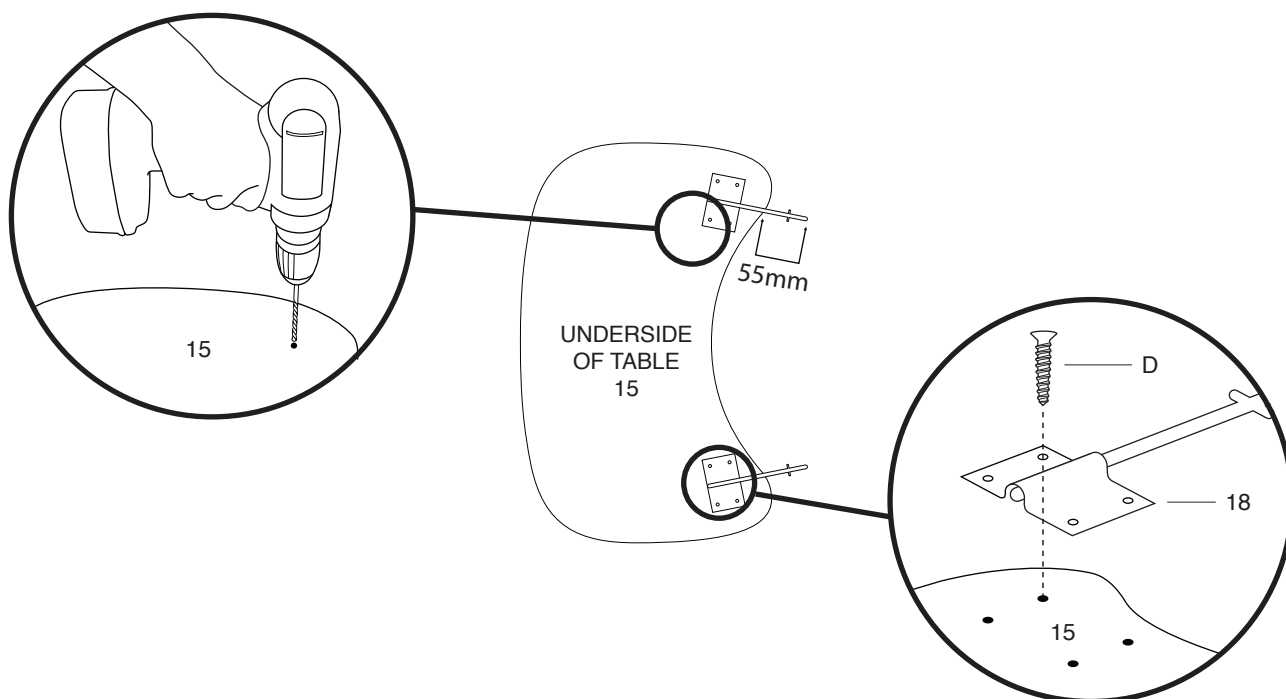
SCHRITT 13 – Zum Befestigen des oberen Belüftungsschlitzes (14) an den Kamadogrill (9), legen Sie diese oben auf die Schraublöcher auf. Sichern Sie diese Position mit 2x Schrauben (C) und Muttern (E). Stellen Sie sicher, dass der obere Belüftungsschlitze links liegt.



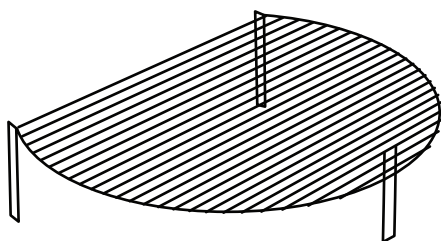
SCHRITT 14 – Befestigen Sie die 2x Plattenklammern (16) am Kamadogrill (9) mit den 4x vorgeschraubten Schrauben und Muttern pro Klammer.

SCHRITT 15 - Befestigen Sie die 2x Plattenklammern (17) am Kamadogrill (9) mit den 4x vorgeschraubten Schrauben und Muttern pro Klammer.

SCHRITT 16 – Legen Sie die 4x Plattenscharniere (18) an den vorderen und hinteren Plattenklammern (16 & 17) an. Gehen Sie dabei nacheinander vor, so dass die Platte (15) in der Mitte zwischen den Plattenscharnieren (18) zu liegen kommt und die Krümmung parallel zu der Krümmung des Kamadogrills (9) verläuft. Stellen Sie sicher, dass die Plattenkante (15) etwa 55 mm vom Ende der Plattenscharniere (18) sitzt. Mithilfe einer zweiten Person können Sie die 4 Löcher in den Plattenscharnieren (18) jeweils mit einem Stift markieren, so dass diese der Unterseite der Platte (15) entsprechen.

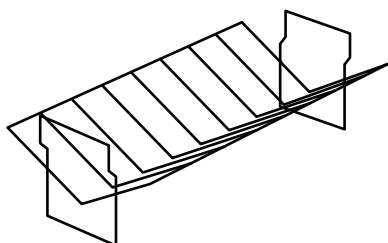


SCHRITT 17 – Sie benötigen einen 3 mm Holzbohrer, um diesen Schritt zu vervollständigen. Bohren Sie vorsichtig 8 Löcher in die Platte (15), nicht tiefer als 7 mm. Entfernen Sie dann die Plattenscharniere (18), legen Sie diese auf die vorgebohrten Löcher und befestigen Sie die Platte (15) mit 8x Holzschrauben (D). Wiederholen Sie diesen Vorgang mit der anderen Platte.



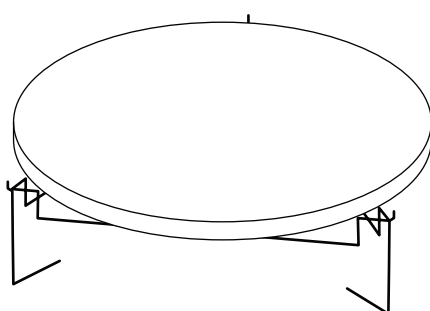
Erhöhtes Garrost

Edelstahlrost für weiteren Platz



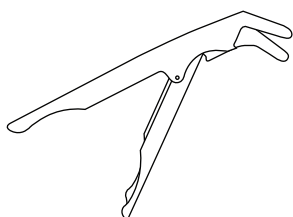
Rippchenrost

Dieses Rost aus Edelstahl ist ideal für das Garen von perfekten Rippchen.



Pizzastein mit Halterung

Notwendiges Zubehör zum gleichmäßigen Backen von knuspriger Pizza, Fladenbrote und anderen Köstlichkeiten.



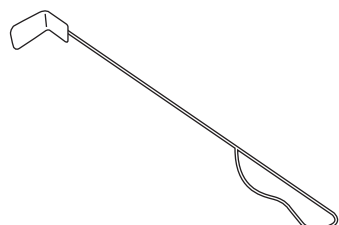
Befestigung

Damit können Sie den Pizzastein oder die Roste bewegen, wenn diese zu heiß zum Anfassen sind.



Regenabdeckung

Nach Abkühlung können Sie Ihren Kamado unter dieser Regenabdeckung aufbewahren, um diesen vor Witterung zu schützen.



Aschewerkzeug

Nach Abbrennen der Brennstoffe und Abkühlung des Grills können Sie die Asche mit diesem Werkzeug vom Boden des Grills entfernen.

