



SHICHIRIN & KAMADO

BBQ, ACCESSOIRES, CHARBON DE BOIS PREMIUM

YAKINIKU® KAMADO

ORIGINAL JAPANESE GRILL

Les Kamados sont une tradition millénaire en Asie et se caractérisent par leur design particulier et leur fonctionnalité. Ils sont parfaitement adaptés à tous les types de cuisson, de la cuisson lente (+ 90° C) à la cuisson à la braise (+ 400° C), ce qui permet de faire mettre les plaques de cuisson et le four dans le jardin. De nombreuses méthodes de cuisson sont possibles, comme la cuisson à basse température, le ragoût, le grillage direct ou indirect, le rôtissage ou la cuisson au four - tout est possible et peut être contrôlé au degré près.

Les Kamados YAKINIKU® sont composés d'un boîtier en céramique solide, d'une arrivée d'air réglable et d'un panier à charbon en dessous pour le combustible. En réglant les glissières de ventilation, vous pouvez créer une circulation d'air parfaite (effet cheminée) pour atteindre et maintenir le niveau de température souhaité.

YAKINIKU® signifie "viande grillée" en japonais, ce qui renvoie à sa fonction première. Mais griller sur un Kamado signifie bien plus. Il s'agit d'un mode de cuisson à usage unique qui produit d'excellentes grillades tout au long de l'année. Grâce à ça céramique de haute qualité, le Kamado YAKINIKU® atteint la température en un rien de temps, conserve et stabilise la chaleur pendant de nombreuses heures. C'est donc à vous de décider si vous voulez faire griller un steak, cuire une pizza croustillante ou cuire un bon morceau de viande avec un peu de fumée "à feu doux".

Grâce à sa construction spéciale et à ses parois en céramique épaisse de haute qualité, le Kamado est extrêmement économe en énergie et en charbon de bois. Le Kamado est également parfait pour une utilisation en hiver car la céramique émaillée protège également de la pluie, de la neige et résiste donc aux intempéries. Avec le woodchipper composés des modèles COMPACT, MEDIUM, LARGE et XLARGE, vous pouvez recharger et ajouter des arômes supplémentaires à tout moment de la cuisson sans interrompre le processus de cuisson et sans ouvrir le couvercle, car comme le dit le dicton : "If You're Lookin' You Ain't Cooking."

CONSEILS POUR BIEN UTILISER LE KAMADO YAKINIKU®:

1. Utilisez toujours du charbon de bois de bonne qualité pour les restaurants. Cela permet à l'oxygène de mieux circuler.
2. Allumez deux ou trois cubes d'allumage naturel (pas de paraffine) et ouvrez complètement le volet de ventilation inférieur. Laissez le couvercle ouvert pendant 10 minutes, puis fermez-le.
3. Ouvrez complètement les volets de ventilation inférieur et supérieur pendant 10 minutes. Ainsi le Kamado YAKINIKU® sera prêt à l'emploi. Vous pouvez régler la température souhaitée en réajustant les glissières de ventilation. Pour la cuisson à basse température 90-120 °C : N'ouvrez que le volet de ventilation inférieur de 2 ou 3 centimètres et légèrement le volet supérieur. Pour les températures moyennes, ouvrez un peu plus les curseurs de ventilation. En particulier en combinaison avec le déflecteur de chaleur (accessoire), vous avez le contrôle total sur une chaleur uniforme.
4. Donnez à vos aliments un goût particulièrement fumé en utilisant le woodchipper (accessoire) et en ajoutant de temps en temps un peu de bois de fumage (accessoire).
5. Vous voulez faire du pain ou de la pizza ? Vous pouvez le faire aussi, sans aucun problème. Ouvrez encore davantage le volet de ventilation inférieur. En règle générale, plus l'air circule et plus il y a de charbon de bois dans la chambre de combustion, plus la température de cuisson est élevée.
6. Vous pouvez lire la température du Kamado YAKINIKU® grâce au thermomètre situé dans le couvercle.
7. Le processus de grillage est-il terminé ? Fermez complètement les deux glissières de ventilation. Le feu sera étouffé par le manque d'oxygène et le Kamado YAKINIKU® s'éteindra. Les charbons restants pourront être réutilisés le jour suivant.



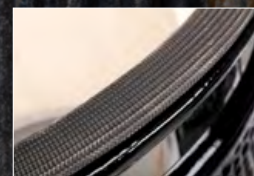
POURQUOI UN KAMADO YAKINIKU®?

- La céramique est fabriquée selon un procédé spécialement mis au point et affinée avec du quartz et de la cordiérite, puis cuite dans un haut fourneau à 1200 °C. Cela confère au Kamado YAKINIKU® une grande stabilité et un meilleur stockage de la chaleur. Cela fait de tous les Kamados YAKINIKU® des cuisinières robustes qui peuvent répondre à toutes les exigences.
- Le YAKINIKU® peut résister à toutes les conditions météorologiques et aux changements de température.
- Les Kamados YAKINIKU® peuvent également être utilisés en hiver sans aucun problème.
- Toutes les pièces métalliques des Kamados YAKINIKU® sont en acier inoxydable 304. C'est le meilleur acier en matière de protection contre la corrosion et de résistance à la chaleur. Il est également compatible avec le lave-vaisselle.
- La roue magrite sur le bas et le haut du YAKINIKU® est également fabriquée en SS 304 et ne rouille pas.
- Le curseur de ventilation en bas est équipé d'unités de mesure. Les modèles MEDIUM, LARGE et XLARGE sont dotés d'une grille supplémentaire pour empêcher le charbon de bois et les étincelles d'entrer.

Les modèles MEDIUM, LARGE, XLARGE et XXLARGE sont équipés d'un feutre en fibre de verre durable. Elle est d'une haute qualité et garantit l'étanchéité totale du Kamado YAKINIKU®. L'alimentation en oxygène du YAKINIKU® est divisée en unités de mesure. De cette manière, l'alimentation en air peut toujours être régulée de manière optimale. En outre, le curseur de ventilation est protégé par une grille qui empêche le charbon de bois incandescent de tomber. L'ouverture de woodchipper YAKINIKU® est idéale pour ajouter plus de bois et plus de saveur pendant la cuisson sans avoir à ouvrir le couvercle. La fermeture est absolument hermétique et doublement isolée. Grâce au système à baïonnette, l'ouverture woodchipper est facile à actionner sans endommager le boîtier en céramique.



Compartiment de combustion avec pot à feu séparé, collecteur de cendres et divers inserts et options de conception individuelles pour différentes méthodes de grillage dans plusieurs zones.



Un joint en fibre de verre absolument résistant à la chaleur assure la fermeture hermétique du grill.



La connexion à ressort en acier inoxydable maintient le couvercle solide ouvert et le rend facile à ouvrir et à fermer.



Sortie de fumée en acier inoxydable avec protection contre la pluie et réglage du curseur de ventilation pour un réglage précis des températures à l'intérieur du Kamado.



Double ouverture woodchipper isolée pour l'ajout de bois de chauffage afin d'éviter d'avoir à ouvrir le couvercle du Kamado en feu et de maintenir une température stable. Son utilisation est facultative.



Grâce au thermomètre situé dans le couvercle du Kamado, vous pouvez toujours surveiller de près la température. Vous pouvez régler la température à l'aide des curseurs de ventilation.



MINI
28 cm grill surface



COMPACT
33 cm grill surface



MEDIUM
41 cm grill surface



LARGE
49 cm grillpovflakte



XLARGE
56 cm grill surface



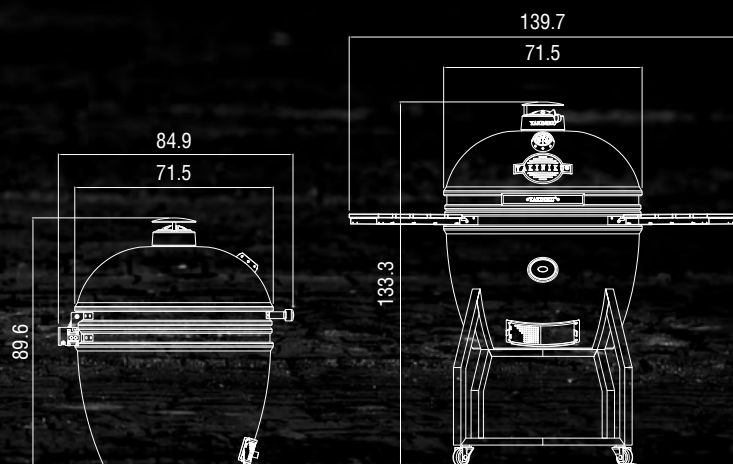
XXLARGE
61 cm grill surface

XXLARGE

LE YAKINIKU® COMPRENANT L'OUVERTURE DE WOODCHIPPER, LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE (61 CM), LA GRILLE À CHARBON ET BOÎTE À FEU.

- Chaque Kamado YAKINIKU® est fabriqué à la main selon un processus spécialement développé. La céramique spéciale est encore affinée avec du quartz et de la cordiérite et cuite dans un fourneau à 1200 °C.
- Tout l'acier inoxydable utilisé dans le YAKINIKU® est de qualité 304 et va au lave-vaisselle.
- La commande de ventilation située sur le dessus du YAKINIKU® est également fabriquée en acier inoxydable 304.
- Le joint du YAKINIKU® est fabriqué en fibre de verre durable.
- L'approvisionnement en oxygène est divisé en unités de mesure.
- Le woodchipper est hermétique et doublement isolée pour que vous puissiez ajouter des copeaux de fumée sans vous brûler les doigts. Grâce au système à baïonnette, l'ouverture pour le woodchipper est facile à utiliser sans endommager le boîtier en céramique.

Le XXLARGE est commercialisé en tant que 1 article, qui est complet avec la couverture, le pro set, la base et les tables d'appoint. Les accessoires tels que la pierre à pizza, le grattoir à cendres, woodchipper et les autres accessoires de barbecue des autres modèles conviennent à ce Kamado XXLARGE.



Art. 240000 XXLARGE | WITH BASE including the frame with wheels and side tables, stainless steel grid, coal grid and fire box

XLARGE

LE YAKINIKU® COMPRENANT L'OUVERTURE DE WOODCHIPPER, LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE (56 CM), PANIER À CHARBON, CENDRIER ET BOÎTE À FEU.

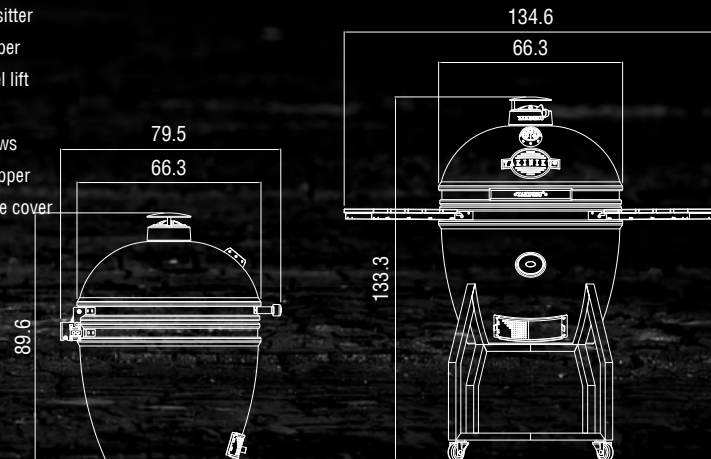
- Chaque Kamado YAKINIKU® est fabriqué à la main selon un processus spécialement développé. La céramique spéciale est encore affinée avec du quartz et de la cordiérite et cuite dans un fourneau à 1200 °C.
- Tout l'acier inoxydable utilisé dans le YAKINIKU® est de l'acier inoxydable 304 de qualité qui va au lave-vaisselle.
- La commande de ventilation située sur le dessus du YAKINIKU® est également fabriquée en acier inoxydable 304.
- Le compartiment à cendres du YAKINIKU® est très spacieux, ce qui permet de stocker plus de cendres que dans un Kamado ordinaire.
- Le joint d'étanchéité du YAKINIKU® est fabriqué en fibre de verre durable.
- L'alimentation en oxygène est divisée en unités de mesure.
- Le woodchipper est étanche à l'air et doublement isolé pour que vous puissiez recharger les copeaux de fumée sans vous brûler les doigts. Grâce au système de baïonnette, l'ouverture du woodchipper est facile à utiliser sans endommager le boîtier en céramique.
- La coque du feu se compose de plusieurs parties, avec un collecteur de cendres et un panier à charbon avec distributeur de charbon.

ACCESSOIRES EN OPTION:

stainless steel table nest
extra grill grid
pizza stone
heat deflector
raised grid
chicken sitter
ash scraper
multilevel lift
rib racks
meat claws
woodchipper
protective cover

NOTRE RECOMMANDATION: PRO SET

2x half moon heat deflectors
2x half moon grill grid
1x multilevel lift



Art. 220001
XLARGE | WITHOUT BASE

Art. 220000 XLARGE | WITH BASE including the frame with wheels and side tables, stainless steel grid, coal basket, ashtray and fire box

LARGE

LE YAKINIKU® COMPRENANT L'OUVERTURE DE WOODCHIPPER, LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE (49 CM), PANIER À CHARBON, CENDRIER ET BOÎTE À FEU.

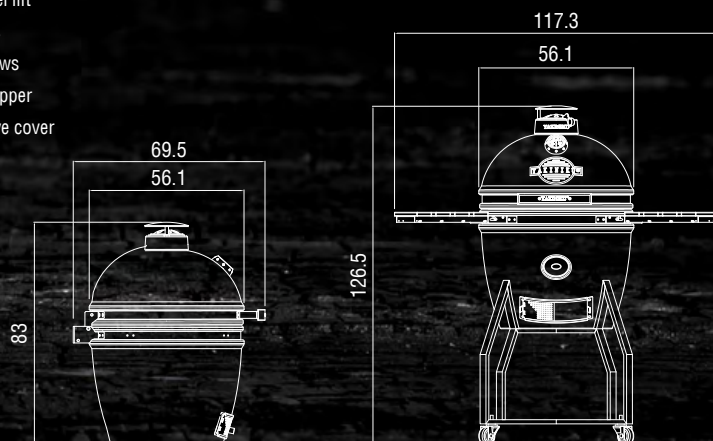
- Chaque Kamado YAKINIKU® est fabriqué à la main selon un processus spécialement développé. La céramique spéciale est encore affinée avec du quartz et de la cordiérite et cuite dans un fourneau à 1200 °C.
- Tout l'acier inoxydable utilisé dans le YAKINIKU® est de l'acier inoxydable 304 de qualité qui va au lave-vaisselle.
- La commande de ventilation située sur le dessus du YAKINIKU® est également fabriquée en acier inoxydable 304.
- Le compartiment à cendres du YAKINIKU® est très spacieux, ce qui permet de stocker plus de cendres que dans un Kamado ordinaire.
- Le joint d'étanchéité du YAKINIKU® est fabriqué en fibre de verre durable.
- L'alimentation en oxygène est divisée en unités de mesure.
- Le woodchipper est étanche à l'air et doublement isolé pour que vous puissiez recharger les copeaux de fumée sans vous brûler les doigts. Grâce au système de baïonnette, l'ouverture du woodchipper est facile à utiliser sans endommager le boîtier en céramique.

ACCESSOIRES EN OPTION:

stainless steel table nest
extra grill grid
pizza stone
heat deflector
raised grid
chicken sitter
ash scraper
multilevel lift
rib racks
meat claws
woodchipper
protective cover

NOTRE RECOMMANDATION: PRO SET

2x half moon heat deflectors
2x half moon grill grid
1x multilevel lift



Art. 190001
LARGE | WITHOUT BASE



Art. 190000 LARGE | WITH BASE including the frame with wheels and side tables, stainless steel grill grid, coal basket, ashtray and fire box

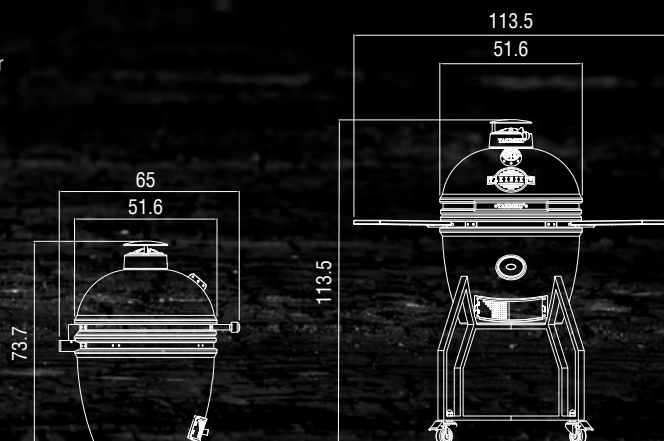
MEDIUM

LE YAKINIKU® COMPRENANT L'OUVERTURE DE WOODCHIPPER, LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE (41 CM), PANIER À CHARBON ET BÔÎTE À FEU.

- Chaque Kamado YAKINIKU® est fabriqué à la main selon un processus spécialement développé. La céramique spéciale est encore affinée avec du quartz et de la cordiérite et cuite dans un fourneau à 1200 °C.
- Tout l'acier inoxydable utilisé dans le YAKINIKU® est de qualité 304 et va au lave-vaisselle.
- La commande de ventilation située sur le dessus du YAKINIKU® est également fabriquée en acier inoxydable 304.
- Le cendrier du YAKINIKU® est très spacieux et peut contenir plus de cendres que le Kamado moyen.
- Le joint du YAKINIKU® est fabriqué en fibre de verre durable.
- L'approvisionnement en oxygène est divisé en unités de mesure.
- Le woodchipper est hermétique et doublement isolée pour que vous puissiez ajouter des copeaux de fumée sans vous brûler les doigts. Grâce au système à baïonnette, l'ouverture pour le woodchipper est facile à utiliser sans endommager le boîtier en céramique.

ACCESSOIRES EN OPTION:

stainless steel table nest
extra grill grid
pizza stone
heat deflector
raised grid
chicken sitter
ash scraper
multilevel lift
rib racks
meat claws
woodchipper
protective cover



Art. 160001
MEDIUM | WITHOUT BASE



Art. 160000 MEDIUM | WITH BASE including the frame with wheels and side tables, stainless steel grill grid, coal basket and fire box

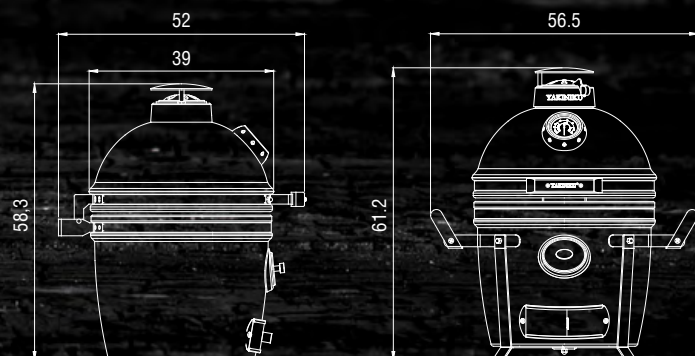
COMPACT

LE YAKINIKU® COMPRENANT L'OUVERTURE DE WOODCHIPPER, LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE (31 CM), LA GRILLE À CHARBON ET LA BOÎTE À FEU.

- Chaque Kamado YAKINIKU® est fabriqué à la main selon un processus spécialement développé. La céramique spéciale est ensuite raffinée avec du quartz et de la cordiérite et cuite dans le haut fourneau à 1200 °C.
- Tout l'acier inoxydable utilisé dans le YAKINIKU® est de qualité 304 et va au lave-vaisselle.
- La commande de ventilation située sur le dessus du YAKINIKU® est également fabriquée en acier inoxydable 304.
- Le sceau du YAKINIKU® est fait de feutre résistant à la chaleur.
- Le woodchipper est hermétique et doublement isolé pour que vous puissiez ajouter des copeaux de fumée sans vous brûler les doigts. Grâce au système à baïonnette, l'ouverture pour le woodchipper est facile à utiliser sans endommager le boîtier en céramique.
- Le cadre portable vous permet d'utiliser ce YAKINIKU® partout.

ACCESSOIRES EN OPTION:

stainless steel table nest
extra grill grid
pizza stone
heat deflector
raised grid
chicken sitter
ash scraper
rib racks
meat claws
woodchipper
protective cover



Art. 130001 COMPACT | WITH PORTABLE FRAME including camping frame, stainless steel grill grid, coal grid and fire box

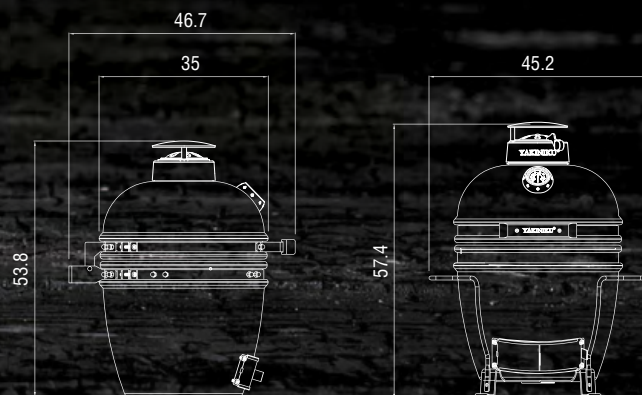
MINI

LE YAKINIKU® COMPREND UNE GRILLE EN ACIER INOXYDABLE (29 CM), UNE GRILLE À CHARBON ET UNE BOÎTE À FEU.

- Chaque Kamado YAKINIKU® est fabriqué à la main selon un processus spécialement développé. La céramique spéciale est encore affinée avec du quartz et de la cordiérite et cuite dans un fourneau à 1200 °C.
- Tout l'acier inoxydable utilisé dans le YAKINIKU® est de qualité 304 et va au lave-vaisselle.
- La commande de ventilation située sur le dessus du YAKINIKU® est également fabriquée en acier inoxydable 304.
- Le joint du YAKINIKU® est fait de feutre en fibre de verre résistant à la chaleur.
- Le cadre portable vous permet d'utiliser ce YAKINIKU® partout.

ACCESSOIRES EN OPTION:

- extra grill grid
- pizza stone
- heat deflector
- raised grid
- chicken sitter
- ash scraper
- rib racks
- meat claws



Art. 110001 **MINI | WITH FRAME** including portable frame, stainless steel grill grid, coal grid and fire box

SHICHIRIN - GRIL DE TABLE UNIQUE BASÉ SUR LA TRADITION JAPONAISE

La particularité des grillades avec le Shichirin, c'est la convivialité autour du feu. Comparable à celle des gourmets, vous chercherez en vain le maître du grill qui est responsable. Lors de l'utilisation d'un Shichirin, les amis et la famille prennent place autour du grill et chacun prépare sa propre nourriture comme il le souhaite.

Un Shichirin est un grill de table compact et polyvalent que vous pouvez facilement emporter avec vous ou déplacer à tout moment. Avec ce grill, nous pouvons profiter de l'intimité autour de la table à manger.

Par ailleurs, nous connaissons le grill Shichirin grâce à l'histoire de la période japonaise Edo en 1603. À cette époque, ces grills de table sont devenus très populaires et étaient utilisés quotidiennement comme appareils de cuisine. Au début, l'utilisation de ce grill était réservée aux samouraïs, aux personnes de la noblesse et aux citoyens les plus riches. Plus tard, la situation changera et le grill sera utilisé par toutes les classes sociales. Le grill de table polyvalent était largement utilisé lors des occasions festives telles que les festivals folkloriques en plein air, même pendant la saison froide. Un plat classique de l'automne japonais est, par exemple, le jacquier du Pacifique. Mais le Shichirin est également utilisé à ce jour dans les cérémonies de thé, qui sont très populaires au Japon.

Que vous utilisiez le Shichirin en combinaison avec le grill, le Teppanyaki ou les bars Yakitori, le Shichirin donne le meilleur de lui-même avec le charbon de bois Binchotan.



GRIL SHICHIRIN ROND



GRIL SHICHIRIN, ROND (31 CM)

La culture japonaise du grill de table signifie réunir les amis et la famille pour un repas spécial. Une douce soirée d'été, la table à manger richement garnie de mets frais, avec peut-être une bonne bouteille de vin ou une bière fraîche. Profitez d'une soirée complète de divertissement pour les jeunes et les moins jeunes dans un cadre unique et détendu. Avec le Shichirin, vous ferez un voyage culinaire avec vos amis ou votre famille, encore et encore.

Grâce à la haute qualité de la céramique, le YAKINIKU® Shichirin est parmi les meilleurs des meilleurs.

La céramique est affinée avec du quartz et de la cordiérite et cuite à 1200 °C selon un procédé spécialement développé. Cela en fait un véritable concentré de puissance et le grill répond aux exigences de chacun. Le grill a des finitions en bambou et en acier inoxydable et facile à nettoyer grâce à son extérieur vitrifié.

En plus d'être utilisé comme un grill Yakitori (brochettes), vous pouvez également obtenir une plaque Teppanyaki comme accessoire sur le grill rond, qui est livré en standard avec une grille.

ACCESSOIRES EN OPTION:

- pinces à griller noires, droites ou courbes
- plaque Teppanyaki
- Binchotan, charbon de bois et briquettes

CONVIENT POUR 4-6 PERSONNES



Art. 800700 SHICHIRIN ROUND including bamboo coaster, portable base and stainless steel grill grid



GRIL SHICHIRIN RECTANGLE



GRIL SHICHIRIN, RECTANGLE (39X21 CM)

Vous souhaitez cuire un délicieux morceau de bœuf, d'agneau ou de porc sur le grill à la température parfaite? Ou bien le menu du jour est-il composé de poisson frais, de homard, de crevettes ou d'autres crustacés? Ou encore vous avez prévu un dîner végétarien et souhaitez servir des légumes croquants? Oui, pourquoi pas un peu de tout ?

Les grillades avec des brochettes Yakitori sont également très populaires. Pour cela, des légumes, des morceaux de poulet ou de poisson sont embrochés sur de longues et fines aiguilles. En utilisant les barres de Yakitori en acier inoxydable, vous les placez ensuite au-dessus du feu vif (900-950 °C) dans le Shichirin.

Le revêtement émaillé rend le grill très facile à nettoyer après utilisation. Le grill à des finitions en bambou et en acier inoxydable. Nous recommandons d'utiliser le Shichirin en extérieur uniquement avec des briquettes, du charbon de bois ou du Binchotan.

Pendant le grillage sur le Shichirin, on utilise des pinces. Celles-ci sont une tradition séculaire. À table, vous choisissez un maître du grill, qui travaillera avec la pince droite (celle-ci ne peut être utilisée que pour ramasser la viande crue). Toutes les autres personnes présentes à la table reçoivent des pinces courbes avec lesquelles elles peuvent ramasser la viande grillée du Shichirin. Ceci afin d'éviter toute contamination croisée!

ACCESSOIRES EN OPTION:

- pinces à griller noires, droites ou courbes
- Barres et aiguilles à Yakitori en acier inoxydable
- Binchotan, charbon de bois et briquettes

CONVIENT POUR 4-6 PERSONNES



Art. 800700 SHICHIRIN RECTANGULAR including bamboo coaster, portable base and stainless steel grill grid





ACCESSOIRES KAMADO & SHICHIRIN

Les caractéristiques particulières du Kamado YAKINIKU® sont la grillade multizone et la chaleur indirecte pour une cuisson lente. Une large gamme d'accessoires permet d'adapter le Kamado à vos besoins. Le Shichirin est un grill de table raffiné qui fait entrer le monde des plats Yakitori et Teppanyaki dans votre maison.

KAMADO



PROTECTIVE COVER for Kamado grill

XLARGE Art. 22020
LARGE Art. 190200
MEDIUM Art. 160200
COMPACT Art. 130200
MINI Art. 110200



SET BASE AND SIDETABLES
 (Kamado not included)

XLARGE Art. 220004
LARGE Art. 190004
MEDIUM Art. 160004



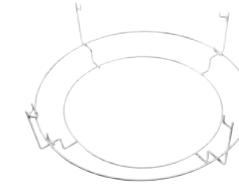
TABLE NEST stainless steel,
 for a secure stand on furniture etc.

XLARGE, LARGE, MEDIUM Art. 190011



HALF MOON GRID combine with a
 multilevel lift for extra grill height, 2 pcs

XLARGE Art. 220024
LARGE Art. 190024



MULTILEVEL LIFT
 stainless steel, extra grill height

XLARGE Art. 220023
LARGE Art. 190023
MEDIUM Art. 160021



*only for use with multilevel lift

HALF MOON HEAT DEFLECTOR
 perfect voor indirect cooking, 2 pcs

XLARGE Art. 220031
LARGE Art. 190031



ALL ROUND BASE

XLARGE Art. 220071
LARGE Art. 190071



HEAT DEFLECTOR perfect voor indirect
 cooking

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



GRILL GRID stainless steel

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



* product may differ from picture

TEPPANYAKI PLATE stainless steel, used
 for baking and Japanese Teppanyaki dishes

XLARGE Art. 220051
LARGE Art. 190051
MEDIUM Art. 160051
COMPACT Art. 130051



ASH CLEANING TOOL with bottle opener

XLARGE, LARGE, MEDIUM Art. 221916
COMPACT, MINI Art. 115100



NOTCH GRILL CLEANER with bottle opener

Art. 500250



EXTRA RAISED GRID
 stainless steel, extra grill surface

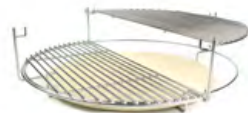
XLARGE Art. 220020
LARGE Art. 190020
MEDIUM Art. 160020
COMPACT Art. 130020
MINI Art. 110020



*fits the XLARGE, LARGE and MEDIUM, only in
 combination with multilevellift and heat deflector

PIZZA STEEN shock-resistant ceramic
 stone for even heat distribution

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



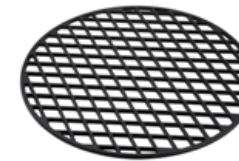
PRO SET 1 multilevel lift, 2 half moon
 heat deflectors, 2 half moon grids

XLARGE Art. 220033
LARGE Art. 190033



PIZZA SCOOP

Art. 500521



CAST IRON GRID full

LARGE Art. 190060
MEDIUM Art. 160060



WOODCHIPPER easily add smoke wood
 without opening the lid, fits

XLARGE, LARGE, MEDIUM Art. 191500



RIB RACK 4 fits 4 ribs,
stainless steel, dishwasher safe

Art. 500501



RIB RACK 6 fits 6 ribs,
stainless steel, dishwasher safe

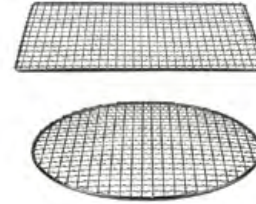
Art. 500502



CHICKEN SITTER fits chicken up to 1 kg,
stainless steel, foldable

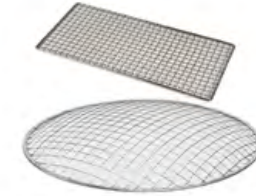
Art. 500500

SHICHIRIN



SHICHIRIN GRID
stainless steel

RECTANGULAR 400x200mm Art. 800803
ROUND Ø300 mm Art. 800703



DISPOSABLE

SHICHIRIN GRID stainless steel,
disposable, 10 pcs

RECTANGULAR 400x200mm Art. 800806
ROUND Ø300 mm Art. 800706



HAND FIRE FAN to fan the fire or cool
down on hot days

Art. 500510



BAMBOO HAND FIRE FAN to fan the fire
or cool down on hot days

Art. 500526



FIBER GLASS FELT heat resistant

Art. 500101



YAKITORI BARS stainless steel, support
for Yakitori, combine with Yakitori skewers

Art. 800801



STRAIGHT TWEEZERS use for Yakitori,
straight, to put raw meat on the grill

Art. 500504



BENDED TWEEZERS use for Yakitori,
bended, to put raw meat on the grill

Art. 500505



CLEANING SET
consists of:

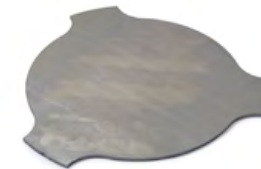
stainless steel cleaner, 250 ml
Kamado cleaner, 500 ml
grill cleaner, 500 ml
microfibre cloth
XL stainless steel sponge
ash bucket with lid

Art. 400000



BBQ SKEWERS in tube, 20 st

1,0 mm Art. 500506
1,5 mm Art. 500507
2,5 mm Art. 500508



SHICHIRIN TEPPANYAKI stainless steel,
for baking and Japanese Teppanyaki dishes

ROUND Art. 800707



SHICHIRIN ASH BRUSH use to clean
the Shichirin

Art. 500523

BBQ ACCESSORIES



SAUCE MOP om de saus gelijkmatig te verdelen over het vlees

Art. 500513



AXE

Art. 500516



GRILL CLEANING BRUSH

Art. 500518



MEAT CLAWS galvanized steel and bamboo, for preparing pulled pork and more

Art. 500503



MEAT CLAWS 2.0 for preparing pulled pork, pulled chicken and more

Art. 500517



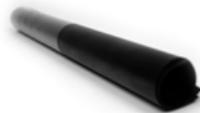
CUTTING BOARD

Art. 500519



LEATHER GLOVES heat resistant, one size

Art. 500600



BAKING MATS

Art. 500520



JAPANESE SZECHUAN PEPPER

Art. 100501

JAPANESE SMOKED SALT

Art. 100502

BOOKS



COOK BOOK SHICHIRIN

Japanese grill - The Magic of YAKINIKU®

NL Art. 500524
DE Art. 500525



COOK BOOK KAMADO

Japanese grill - The Magic of YAKINIKU®

NL Art. 500552
DE Art. 500553



MERCHANDISE



TSHIRT PREMIUM white

S Art. 600601S
M Art. 600601M
L Art. 600601L
XL Art. 600601XL



GENTLEMAN POLO
Premium Light Graphite

S Art. 600602S
M Art. 600602M
L Art. 600602L
XL Art. 600602XL



HOODED SWEATER
with zipper, Light Graphite

S Art. 600603S
M Art. 600603M
L Art. 600603L
XL Art. 600603XL

NEW PRODUCTS



CAST IRON GRID
with meatmarker

MEDIUM Art. 160061
COMPACT Art. 130061



HALF CAST IRON GRID
with meatmarker

XLARGE Art. 220061
LARGE Art. 190061



YAKINIKU® incl. base, side tables and pro set

XLARGE Art. 220019
LARGE Art. 190019



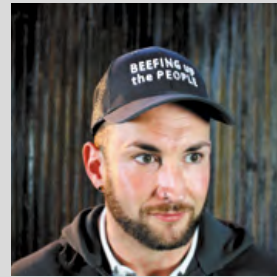
CLASSIC SOFT SHELL JACKET
black, man

S Art. 600604S
M Art. 600604M
L Art. 600604L
XL Art. 600604XL



CLASSIC SOFT SHELL JACKET
black, women

S Art. 600605S
M Art. 600605M
L Art. 600605L
XL Art. 600605XL



YAKINIKU CAP one size

Art. 500511



TEPPANYAKI PLATE stainless steel

XLARGE Art. 220051
LARGE Art. 190051



HIMALAYAN SALTSTONE

with holder Art. 500527
without holder Art. 500528



HALF EXTRA RAISED GRID
for pro set

XLARGE Art. 220028
LARGE Art. 190028



KEYCHAIN artificial leather

Art. 600606



PLACEMAT artificial leather, 4 pcs

Art. 500515



HALTER APRON artificial leather

Art. 500514



FLAMBADOU

Art. 500543



ACCESSORIE HOLDER

XLARGE Art. 220035
LARGE, MEDIUM Art. 191635



BBQ SPATULA, 2 pcs

Art. 500557



VEGETABLE PAN

Art. 750040



TANDOORI SET incl. 6 Foodhooks and 6 Skewers

Art. 500532



PIZZA MOUTH

XLARGE Art. 220500
LARGE Art. 190500



SHICHIRIN ELECTRIC ACCESSORY
rectangular

Art. 800840



FLOORMAT KAMADO
110x70cm

Art. 500540



TABLE PROTECTOR SHICHIRIN
70x50cm

Art. 500541



ROTISSERIE SPIT incl. motor

Art. 500536



ROTISSERIE BASKET

Art. 500533



BENTOBOX

Art. 500537



SIEVE

Art. 500542



BAMBOO STEAMER

Art. 750043



WOKPAN

L Ø40cm Art. 750041
S Ø30cm Art. 750042



BOTTLE

Art. 500539



LUXURY LEATHER GLOVES

Art. 500554



SHICHIRIN ELECTRIC ACCESSORY
round

Art. 800740



VULCANO

XLARGE, LARGE Art. 500544
MEDIUM Art. 500522



DRIPPAN half moon

XLARGE, LARGE Art. 500545



DRIPPAN round, medium

MEDIUM Art. 500546



HALF MOON BAKING MATS for half moon drippan, 6 st

XLARGE, LARGE Art. 500547



ROUND BAKING MATS for round drippan, 4 st

MEDIUM Art. 500548



GRID LIFTER

Art. 500555



CAST IRON GRID SHICHIRIN with meatmarker

Art. 800761



BINCHOPAN cast iron

Art. 800750



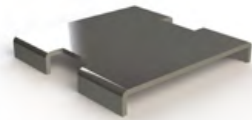
CHICKEN SITTER 2.0

Art. 500549



BLOWPIPE

Art. 500550



SHICHIRIN TEPPANYAKI rectangular

Art. 800807



GRID GRABBER for Shichirin Teppanyaki

Art. 800901



NAPKINS 100 st

Art. 500551



DUTCH OVAL high, cast iron

L Art. 750015
M Art. 750016
S Art. 750017



DUTCH OVAL low, cast iron

L Art. 750025
M Art. 750026
S Art. 750027



DUTCH OVAL GRILL low, cast iron

Art. 750028

LA CUISINE D'EXTÉRIEUR

La cuisine d'extérieur YAKINIKU® peut être adaptée à vos besoins. Les différentes tailles de cadre vous permettent d'adapter la taille de la cuisine d'extérieur à votre jardin ou à votre terrasse. Choisissez un plateau assorti et décidez si vous souhaitez un plan de travail ou un espace pour un évier et un robinet.

FRAMES

Art. 900001 **OUTDOOR KITCHEN FRAME** 120x70

Art. 900002 **OUTDOOR KITCHEN FRAME** 80x70

Art. 900005 **OUTDOOR KITCHEN FRAME** 80x80

Art. 900010 **OUTDOOR KITCHEN TOP 120X70** Sintered stone top

Art. 900011 **OUTDOOR KITCHEN TOP 120X70** Sintered stone top with hole for sink and tap

Art. 900012 **OUTDOOR KITCHEN TOP 120X70** Sintered stone top with hole for the LARGE Kamado

Art. 900013 **OUTDOOR KITCHEN TOP 80X70** Sintered stone top

Art. 900014 **OUTDOOR KITCHEN TOP 80X70** Sintered stone top with hole for sink and tap

Art. 900015 **OUTDOOR KITCHEN TOP 80X70** Sintered stone top with hole for the LARGE Kamado



La cuisine extérieure telle qu'elle est présentée sur la photo se compose des éléments suivants:
900001 Frame 120x70cm; 900010 Sintered top for frame 120x70cm;
900002 Frame 80x70cm; 900013 Sintered top for frame 80x70cm;
900005 Frame 80x80cm; 190011 Table nest; 190001 YAKINIKU® LARGE Kamado;



BINCHOTAN - L'OR NOIR

Traditionnellement, le Binchotan est utilisé avec un grill Shichirin ou un grill japonais Kamado. Ce charbon de bois spécial (également appelé charbon de bois blanc) est un produit unique originaire du Japon. Le binchotan est l'un des meilleurs combustibles naturels au monde. Ce charbon de bois spécial de qualité supérieure atteint des températures allant jusqu'à 1000 - 1200°C et a un pourcentage moyen de carbone de 95 - 98%. Il est toujours fabriqué à la main à partir d'essences de bois telles que le litchi, le maïtiew, le konia ou l'eucalyptus. Ce processus dure plus de 9 jours et le résultat est un charbon de bois de qualité supérieure dont la structure ressemble à celle de la céramique. Une fois enflammé, il brûle extrêmement longtemps et développe peu d'odeur et de cendres.

La température de cuisson extrêmement élevée atteinte par le charbon de bois vous permet d'obtenir de meilleurs résultats avec des aliments qui restent délicieusement juteux à l'intérieur. Une petite quantité de Binchotan suffit à faire fonctionner le Shichirin pendant des heures.

Le Binchotan est aussi dur que le fer et ne s'effrite pas. Sa structure interne ressemble à un labyrinthe de pores connectés, chacun ayant une superficie de 250 m² par gramme. Dans la cuisine japonaise, le Binchotan renforce l'arôme et le goût des aliments.



MORE INFO



BRIQUETTES QUICK KOKO
round, 4 pcs
Art. 100207



**HEXAGON SAWDUST
BRIQUETTES** 10 kg
Art. 100206



**COCONUT CILINDER
BRIQUETTES** 10 kg
Art. 100213



COCONUT BRIQUETTES 3 kg
Art. 100211



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



CHARCOAL Marabú
5 kg Art. 100201
10 kg Art. 100200



CHARCOAL Acacia
5 kg Art. 100101
10 kg Art. 100102



FIRE LIGHTERS
Art. 100209



WOODWOOL
Art. 100326



WATER PURIFICATION
Art. 100250



SMOKING BOARD
Art. 100319



WOOD WRAPS Alder
Art. 100325



SMOKER BOX
Art. 100323



GLOVES
Art. 100322



MEAT SKEWERS
Art. 100321



CHARCOAL STORAGE BOX
Art. 500531



CHUNKS Maple

Art. 100312



CHUNKS Oak

Art. 100315



CHUNKS Pear

Art. 100311



SMOKE WOOD Maple, chips, 500gr

Art. 100308



SMOKE WOOD Oak, chips, 500gr

Art. 100301



SMOKE WOOD Pear, chips, 500gr

Art. 100310



CHUNKS Acacia

Art. 100314



CHUNKS Alder

Art. 100313



CHUNKS Apple

Art. 100318



SMOKE WOOD Acacia, chips, 500gr

Art. 100307



SMOKE WOOD Alder, chips, 500gr

Art. 100305



SMOKE WOOD Apple, chips, 500gr

Art. 100306



CHUNKS Apricot

Art. 100324



CHUNKS Cherry

Art. 100316



CHUNKS Hickory

Art. 100317



CHUNKS Beech

Art. 100327



SMOKE WOOD Apricot, chips, 500gr

Art. 100309



SMOKE WOOD Cherry, chips, 500gr

Art. 100304



SMOKE WOOD Hickory, chips, 500gr

Art. 100303



SMOKE WOOD Beech, chips, 500gr

Art. 100302





YAKINIKU®
Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
the Netherlands
+31 (0)88 688 0600

YAKINIKUGRILL.COM

Partner

En raison de l'évolution permanente, nous nous réservons le droit de modifier l'étendue de la livraison en termes de forme, de couleur, de technologie et d'équipement. Sous réserve de la livraison des produits individuels. Tous les prix de vente sont des prix de détail recommandés incluant une TVA de 21% ou de 9%. Malgré tout le soin que nous avons apporté, les illustrations peuvent différer de la réalité. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les erreurs d'impression. Aucune revendication ne peut être tirée des données et des images figurant dans le catalogue et la liste de prix.

Copyright © 2021 YAKINIKU®, Pieter D'Hoop Photography, Mark Neelemans Photography.