



KAMADO PRO

IL FUOCO AL CENTRO

**IL RITORNO DELLA
COTTURA ALLA BRACE**

**SISTEMI DI COTTURA A
FUOCO VIVO PER LA
RISTORAZIONE**

SIAMO SPECIALIZZATI NELLA FORNITURA DI GRIGLIE KAMADO E GRIGLIE KONRO A CARBONE PER LA RISTORAZIONE

Riporta il fuoco al centro, riporta il sapore di brace di questa antica tradizione nel tuo ristorante con i nostri sistemi di cottura a fuoco vivo.

www.kamadopro.it



Ingresso: adulti 20 € / studenti 15 € /
bambini fino a 10 anni 12 €

RISTORANTE AGLI AMICI - UDINE

INDICE DEI CONTENUTI

02

03 __ Perché la brace	10 __ Griglie Konro
04 __ Perché Kamado Pro	11 __ Consulenza
05 __ Le griglie kamado	12 __ Errico Recanati
06 __ Monolith Icon	13 __ Luca Marchini
07 __ Monolith Junior	14 __ Ugo Alciati
08 __ Monolith Classic	15 __ Contatti
09 __ Monolith LeChef	



PERCHE' LA BRACE

03

Una griglia con la cottura alla brace ti dà la possibilità di riscoprire i sapori della tradizione attraverso l'utilizzo di un semplice sistema di cottura con il fuoco.

Una cucina professionale integrata con strumenti di cottura a fuoco vivo, l'abbinamento di tecniche evolute e volte alla finitura di una ricetta con quello che viene definito "colpo di fuoco" portano al raggiungimento di sapori e succulenze altrimenti difficilmente raggiungibili in altra maniera. Il fuoco vivo permette anche di sigillare un prodotto cotto a bassa temperatura regalando aromi e gusti altrimenti non replicabili.

Lasciatevi stregare anche voi dalla magia del fuoco e dalle sue fiamme. Iniziate questo viaggio con noi alla riscoperta dei sapori delle cotture a fuoco vivo.



Ingresso: adulti 20 € / studenti 15 € /
bambini fino a 10 anni 2 €

IL MACELLO DI BOLGHERI - BOLGHERI

Esperienza e competenza. Realizziamo progetti di cottura a fuoco vivo per la ristorazione attraverso la fornitura sistemi di cottura con la brace come le griglie kamado e le griglie konro ma anche sistemi più complessi come camini con griglie, forni a legna, cucine professionali a legna e griglie salie e scendi, il tutto realizzato anche su misura.

Sappiamo che per portare il fuoco vivo in una cucina professionale servono competenze trasversali che vanno dall'attenta scelta del sistema di cottura ideale alla conoscenza delle tecniche di cottura che permettono di analizzare al meglio il menu, una fase indispensabile per scegliere gli strumenti di cottura più adatti.



LE GRIGLIE KAMADO

05

Le griglie kamado sono una soluzione veloce per inserire la cottura alla brace in una cucina professionale visto che non necessitano di una installazione fissa ma solamente devono essere messe sotto cappa. Cotture espresse, cotture combinate, affumicature, finiture, preparazioni alla brace ed anche un utilizzo come forno a carbone rendono questi sistemi di cottura con la brace i più versatili sistemi da utilizzare in una cucina professionale.

Le griglie kamado sono ideali anche per cucine da esterno e servizi di catering.

Per informazioni più dettagliate e tecniche sui modelli potete andare sul nostro sito web www.kamadopro.it



MONOLITH ICON SERIE PRO 2.0

Con un peso di 35 kg il Monolith Kamado Grill modello Icon è la griglia kamado ideale da posizionare su un banco di lavoro nella cucina professionale, naturalmente sotto cappa. Date le sue dimensioni è ideale per piccoli spazi dove si ha bisogno della cottura con il fuoco solamente per cotture espresse, scottature e finiture di alimenti medio piccoli.

Con una griglia di cottura di 33 cm di diametro molto vicina alla brace e utilizzabile in una sola posizione, il modello Icon è ideale per cotture dirette espresse o per cotture combinate tipo una cottura in forno oppure per donare all'alimento il sapore di brace dopo una cottura sous-vide.



Il Monolith Kamado Grill Junior Pro Serie 2.0 è il modello perfetto da appoggio su ogni piano di lavoro in una cucina professionale, naturalmente sotto cappa. Ma è anche ideale per essere incassato in un piano e quindi avere la griglia all'altezza dei fuochi.

10 cm più alto del modello Icon, ha la stessa griglia di cottura di 33 cm di diametro posizionabile anche su 3 livelli. Questo gli permette di avere le stesse funzionalità dei modelli più grandi essendo utilizzabile per grigliare direttamente sulla brace oppure, inserendo il disco deflettore in ceramica tra la brace e la griglia di cottura, come forno a carbone ed affumicatore quindi sia per cotture dirette che indirette.



I MODELLI DA APPOGGIO O CON CARRELO

08

KAMADO JOE CLASSIC SERIE III

Con una griglia di cottura di 46 cm di diametro ed un peso di 110 Kg, il modello Classic soddisfa tutte le tipologie di cottura sia espresse che combinate per esempio dopo una cottura sottovuoto oltre ad essere un perfetto affumicatore.

La griglia kamado Classic III si adatta a ristoranti sia piccoli che grandi, sia in interno che in esterno. Può essere inserito sia in appoggio oppure con il suo carrello standard oppure per servizi di catering con un carrello con ruote.



KAMADO JOE BIG JOE III

Con un peso di 210 kg ed una griglia di cottura di 61 cm di diametro è il kamado barbecue in ceramica ideale per grandi carichi di lavoro, sia prima che durante il servizio.

Ideale anche per ristoranti con dehors o per chi ama cucinare a vista sulla griglia e per servizi di catering.

Per servizi di ristorazione in esterno, catering e banqueting, lo si può montare sul suo carrello, anche realizzato su misura per poterlo movimentare facilmente.



MOBILI SU MISURA PER GRIGLIE KAMADO APPOGGIO O CON CARRELO

08

Le griglie kamado stanno diventando sempre più popolari nei ristoranti di tutto il mondo. Per questo motivo abbiamo sviluppato una specializzazione nel creare mobili su misura personalizzati in acciaio inox progettati appositamente per ospitare queste griglie kamado.

Grazie alla nostra esperienza e competenza, siamo in grado di realizzare mobili su misura che si adattano perfettamente alle griglie kamado prescelte, garantendo stabilità, sicurezza ed efficienza nella cucina professionale.



GRIGLIE DA BANCO KONRO

RIZZOLI CUCINE

10

AG GRILL MODELLO L 2024

Le griglie konro sono un altro sistema di cottura di origine giapponese che occupando poco spazio e trovano largo utilizzo nelle cucine professionali sia per finire alimenti per esempio prima cotti, abbattuti e rigenerati con altri sistemi di cottura tipo forno o sous-vide dando quel profumo di brace in più di cui ogni piatto avrebbe bisogno prima di portarli in tavola, oppure semplicemente per realizzare cotture espresse direttamente sulla brace.

Il modello AG Grill L 2024 ha una griglia di cottura di 20x30cm ed è ideale per alimenti già porzionati o semi porzionati.



AG GRILL MODELLO XL 2024

Con una superficie di cottura di 20×40 cm permette di cuocere sulla brace alimenti lunghi per esempio pesci ma anche da utilizzare per le preparazioni prima del servizio.

La griglia Konro AG Grill XL 2024 permette di ottenere una cottura perfetta dei cibi, mantenendo intatti i sapori e la succulenza. Il carbone fornisce una fonte di calore intensa e diretta, creando una crosticina croccante esterna e una consistenza succosa interna.

Ciò è particolarmente importante nell'utilizzo della griglia per finiture e cotture dopo il sottovuoto, in cui la temperatura accurata è fondamentale per preservare le caratteristiche del cibo.



CARBONE PER RISTORAZIONE DI MARABU' CUBANO

10

Questo carbone è ricavato dai rami e dai fusti di una pianta diffusa chiamata in spagnolo Marabù. La pianta cresce rapidamente e raggiunge un'altezza di dieci metri ed è per questo motivo che le piante vengono spesso diradate in modo controllato e con i rami viene prodotto il carbone. Da qui la sua caratteristica forma a bastoncino.

Quando è acceso non fa scintille, fumo e non "scoppietta" donando ai cibi solamente il sapore vero della brace. ideale sia che si abbia bisogno di caramellare, scottare, cuocere in modo espresso un alimento.

Kamado Pro può fornire il carbone in via continuativa.



Non solo vendita e progettazione ma anche consulenza e formazione grazie alla collaborazione con Chef specializzati in cotture a fuoco vivo come Errico Recanati. Sulla base della filosofia di ristorazione del cliente, possiamo sviluppare l'idea della cucina a fuoco vivo attraverso piatti o menu studiati specificatamente, siano questi basati sulla tradizione locale oppure nazionali o internazionali.

La formazione può avvenire su specifici sistemi di cottura come per esempio il kamado, fornendo le basi per un utilizzo completo dell'attrezzatura, che per formare sulle tecniche di cottura a fuoco vivo dei piatti.



LOMBATA DI CERVO ALLA BRACE, IL FONDO DI SELVAGGINA
E LE VERDURE DI STAGIONE. CHEF GIUSEPPE PAVESI / OSTRERIA PAVESI

ERRICO RECANATI

CHEF E MAESTRO DI BRACE

Una cucina a fuoco vivo sia per portare avanti la tradizione della nonna Andreina ma anche per recuperare gusti e sapori dimenticati. “L’intreccio tra tradizione e innovazione” porta Errico a creare piatti difficili da spiegare a parole, infatti sono caratterizzati da sapori profondi che li fanno rimanere impressi nel palato.

Solo visitando il ristorante si può capire come Errico utilizzi la brace per estrarre sapori che sarebbero impossibili da far risaltare con altri metodi di cottura. Errico sposa la brace con cibi che nessuno aveva mai contemplato, come gli spaghetti “Cacio e 7 pepi”.

Errico è un consulente Kamado Pro.



CHEF LUCA MARCHINI

13

KAMADO PRO AMABASSADOR E CONSULENTE

Una cucina solida come poche ma anche versatile e non puntigliosa, dove il kamado ha trovato lo spazio per dare quel tocco in più ad alcuni piatti che lo Chef voleva realizzare solo ed esclusivamente con il fuoco.

“Il kamado è una griglia che ti permette di raggiungere degli obiettivi che probabilmente in altri casi non sarebbe possibile, cucinando sia in modo diretto che in modo indiretto anche affumicando, in modo tale da ottenere una grigliatura il cui sapore inebria i clienti”.

Luca è un consulente Kamado Pro.



KAMADO PRO AMBASSADOR

La storia della cucina Piemontese che partendo da Castigliole con la mamma Lidia, è arrivata nella Tenuta di Fontanafredda a Serralunga d'Alba con Ugo. Una cucina sempre ancorata alle radici della tradizione difficilmente trovabile in altri luoghi visto che non solo è stata tramandata, ma è stata ancora prima impressa nel DNA di famiglia.

“Quello che del kamado mi ha affascinato da subito è stata la gestione del fuoco, semplice ed immediata che mi permette di ottenere delle cotture che fanno riscoprire i sapori della tradizione, quelli che solo con la brace si possono ottenere.”



Kamado Pro è un'azienda specializzata nella fornitura di sistemi di cottura a fuoco vivo per la ristorazione.

Kamado Pro

Via Palladio, 14 / 42013 / Casalgrande (RE)

Tel. +39 376 13 28 517

email: info@kamadopro.it

WWW.KAMADOPRO.IT





KAMADO PRO

IL FUOCO AL CENTRO

Via Palladio, 14 | 42013 Casalgrande | Re

Tel. 376 13 28 517

info@kamadopro.it | www.kamadopro.it

