

KAMADO PRO

SISTEMI DI COTTURA CON LA BRACE PER LA RISTORAZIONE

GRIGLIE YAKITORI RIZZOLI DA BANCO A CARBONE PER LA RISTORAZIONE

YAKITORI AG GRILL: GRIGLIE PROFESSIONALI DA BANCO IN ACCIAIO INOX E CERAMICA REFRATTARIA, PER COTTURE ESPRESSE E FINITURE ALLA BRACE.

Riporta il fuoco vivo al centro della tua cucina e valorizza i piatti con il sapore unico della brace, con l'utilizzo di un sistema di cottura progettato specificatamente per la ristorazione.

www.kamadopro.it



LUCA MARCHINI, CHEF DEL RISTORANTE L'ERBA DEL RE DI MODENA E CHEF AMBASSADOR DI KAMADO PRO

INDICE DEI CONTENUTI

03 __ Perché la brace

04 __ I modelli AG Grill 2027

06 __ AG Grill L

08 __ AG Grill XL

10 __ AG Grill XXL

12 __ Accessori

16 __ Il carbone ideale

18 __ Utilizzo in cucina

19 __ Tipologie di cotture

21 __ Catering e eventi

22 __ Kamado Pro: chi siamo

23 __ Contatti



LA WAGYU IN COTTURA SULLA GRIGLIA AG GRILL L

PERCHE' LA BRACE

Una griglia yakitori per la cottura alla brace come AG Grill ti dà la possibilità di riscoprire i sapori della tradizione attraverso l'utilizzo di un semplice e piccolo sistema di cottura con il fuoco vivo.

Integrare una cucina professionale con sistemi di cottura a fuoco vivo permette di valorizzare gli alimenti sia nelle preparazioni che durante il servizio. L'abbinamento con tecniche di cottura evolute e le finiture sulla brace, attraverso il cosiddetto "colpo di fuoco", conferiscono ai piatti sapori, aromi e succulenze difficilmente ottenibili con altre tecniche.

La brace permette anche di completare un alimento precedentemente cotto a bassa temperatura, sviluppando rapidamente colore, crosta e aromi di grigliatura.

Lasciatevi stregare anche voi dalla magia del fuoco e dalle sue fiamme. Iniziate questo viaggio con noi di Kamado Pro alla riscoperta dei sapori delle cotture con la brace.



LO CHEF MARCHINI CON LA NUOVA GRIGLIA YAKITORI XL 2027

LE GRIGLIE YAKITORI RIZZOLI

Le AG Grill sono griglie professionali da banco ispirate ai sistemi konro giapponesi, progettate e prodotte interamente in Italia. I modelli sono stati studiati e quindi prodotti dalla Rizzoli in collaborazione con Kamado Pro e lo Chef Alfio Ghezzi.

L'idea alla base della realizzazione di queste griglie è quella di avere uno strumento di cottura con la brace versatile per finiture e cotture espresse da utilizzare in una cucina professionale. Le griglie si contraddistinguono per una filosofia costruttiva semplice ma allo stesso tempo molto robusta che mette insieme materiali di grande qualità come la ceramica refrattaria e l'acciaio inox.



LO CHEF MARCHINI ACCENDE IL CARBONE NELLA GRIGLIA AG GRILL L CON L'ACCENDITORE ELETTRICO ULTRA-VELOCE

Le dimensioni contenute delle griglie AG Grill permettono di utilizzare una quantità di carbone proporzionata alle reali esigenze della cucina.

Il modello L è indicato per alimenti già porzionati e preparazioni di piccole dimensioni. I modelli XL e XXL consentono di lavorare anche alimenti di pezzatura medio-grande e di gestire più cotture contemporaneamente.

La vicinanza alla brace permette di sviluppare rapidamente crosta, colore e aromi di grigliatura, limitando la perdita di umidità e il rischio di asciugare eccessivamente soprattutto gli alimenti già porzionati e di piccole dimensioni.

Le AG Grill possono essere utilizzate per cotture espresse, finiture dopo cottura sottovuoto, marcature ma anche preparazioni da effettuare prima del servizio.



LA GRIGLIA YAKITORI AG GRILL XXL

AG GRILL MODELLO L

Il modello AG Grill L è una griglia yakitori le cui dimensioni molto contenute permettono anche di avere un grosso risparmio in termini di utilizzo di carbone.

Le dimensioni della griglia di cottura 15X30 cm permettono di cuocere pezzi già porzionati ma anche molto minuti. In questo modo si valorizza il prodotto senza denaturarlo.

La struttura esterna è completamente in acciaio inox 304 mentre l'interno in ceramica refrattaria per permettere una perfetta combustione del carbone. La piastrafiltra cenere è in acciaio inox refrattario da 1 cm.

AG Grill L è una griglia perfetta per riportare le cotture con la brace in pochissimo posto.



DIMENSIONI AG GRILL L

- Altezza 20 cm
- Larghezza da maniglia a maniglia 44 cm
- Larghezza corpo 37 cm
- Profondità 22 cm
- Peso 18 Kg con tutti i componenti
- Dimensione griglia di cottura 15 X 30 cm
- Consumo Carbone Marabù Cubano circa 0,8 Kg per 3 ore

DOTAZIONE

Nella dotazione di base della griglia AG Grill L troverete due griglie di cottura per poterle alternare e cuocere tipologie di alimenti differenti e un manico solleva-griglia, utilizzabile anche come attizzatoio grazie alla lunghezza di 30 cm.

Prezzo 490,00 Euro più IVA



CHEF FEDERICO SGORBINI / RISTORANTE DAMA / CASTELLO DI SAN GAUDENZIO

AG GRILL MODELLO XL 2027

Completamente rinnovato rispetto al modello precedente con una superficie di cottura di 20×40 cm questo modello permette di cuocere sulla brace alimenti molto più lunghi e larghi rispetto al modello L per esempio pesci o costate e può essere utilizzato anche per le preparazioni prima del servizio.

La griglia yakitori AG Grill XL è adatta per qualsiasi tipo di cottura, consentendo di preparare una vasta gamma di piatti. È indicata per le cotture espresse e per le finiture successive alla cottura sottovuoto.

L'ampia superficie di cottura permette di cucinare più alimenti contemporaneamente, ottimizzando i tempi di preparazione, e di creare due zone con intensità di calore differenti.



DIMENSIONI AG GRILL XL

- Altezza con base in acciaio 21 cm
- Larghezza da maniglia a maniglia 54 cm
- Larghezza corpo 47 cm
- Profondità 30 cm
- Peso 25 Kg con tutti i componenti
- Dimensione griglia di cottura 20 X 40 cm
- Ceramica refrattaria da 3 cm di spessore
- Consumo Carbone Marabù Cubano circa 1,5 Kg per 3 ore

DOTAZIONE

Nella dotazione di base della griglia AG Grill XL troverete **due griglie di cottura** per poterle alternare e cuocere tipologie di alimenti differenti e **un manico rimuovi griglia** da utilizzare anche come attizzatoio visto il manico di 30 cm.

Prezzo 620,00 Euro più IVA



IL NUOVISSIMO CASSETTO ESTRAIBILE PER LA RACCOLTA DELLA CENERE NEL MODELLO XL

AG GRILL MODELLO XXL 2027

Con una superficie di cottura di 40 × 40 cm, AG Grill XXL permette di cuocere e rifinire alla brace alimenti di diverse pezzature. La griglia yakitori AG Grill XXL di Rizzoli è la griglia professionale per cotture e finiture alla brace pensata per ristoranti con alti volumi, alimenti di medie grandi dimensioni da finire o cuocere sulla brace.

Precisa, robusta e scenografica: la griglia yakitori AG Grill XXL diventerà il cuore vivo della tua cucina a fuoco vivo.

La griglia Konro AG Grill XXL ha in dotazione l'alzata multilivello e quindi diventa adatta per qualsiasi tipo di cottura, consentendo di preparare una vasta gamma di piatti. Dalle cotture espresse alle finiture dopo le cotture sotto vuoto.



DIMENSIONI AG GRILL XXL

- Altezza con base in acciaio 21 cm
- Larghezza corpo 47 x 51 cm
- Peso 50 Kg con tutti i componenti
- Dimensione griglia di cottura 40 X 40 cm
- Cassetto per la cenere estraibile indipendente
- Ceramica refrattaria da 3 cm di spessore
- Consumo Carbone Marabù Cubano circa 0,8 Kg per 3 ore

DOTAZIONE

La dotazione di base della griglia AG Grill XXL comprende cinque griglie di cottura, utilizzabili anche con l'alzata multilivello, e un manico solleva-griglia lungo 32 cm, utilizzabile anche come attizzatoio.

Prezzo 1.550,00 Euro più IVA



ACCESSORI AG GRILL

Sono disponibili diversi accessori che rendono l'utilizzo delle griglie AG Grill ancora più funzionale e permettono di adattarle alle diverse esigenze della cucina professionale.

Tra questi troviamo lo smorzafiamma per chiudere la griglia al termine del servizio, il coperchio per affumicare e gli spiedini a sezione piatta, progettati per mantenere gli alimenti fermi durante la rotazione e favorire una cottura uniforme.

Smorza Fiamma AG Grill L Euro 80,00 più Iva
Smorza Fiamma AG Grill XL Euro 90,00 più Iva
Smorza Fiamma AG Grill XXL Euro 190,00 più Iva



LO SMORZA FIAMMA PER IL FINE SERVIZIO DISPONIBILE PER TUTTI I MODELLI

Coperchio per affumicare AG Grill L Euro 80,00 più Iva
Coperchio per affumicare AG Grill XL Euro 105,00 più Iva



Kit 6 spiedini Euro 20,00 più Iva



LANGOSTERIA BISTROT / CARABINEROS GORDO DI GALIZIA ALLA GRIGLIA

L’ALZATA MULTILIVELLO PER AG GRILL L, XL E XXL

L’alzata multilivello permette di regolare la distanza della griglia dalla brace, modulando l’intensità del calore in base all’alimento e alla fase di cottura.

I livelli inferiori favoriscono cotture rapide e intense, mentre quelli superiori consentono cotture più delicate e graduali, oltre a brevi fasi di riposo lontano dal calore diretto.

Nella versione XXL l’alzata è in dotazione mentre nei modelli L e XL è un accessorio da acquistare a parte.

Alzata multilivello per AG Grill L e XL Euro 130,00 più IVA



LO CHEF LUCA MARCHINI UTILIZZA L’ALZATA MULTILIVELLO

MANICO SOLLEVA GRIGLIA E ATTIZZATOIO

Il manico solleva griglia è un accessorio semplice che velocizza la rimozione della griglia di cottura per cambiarla durante il servizio.

Il manico, con la sua lunghezza di 32 cm, ha anche la funzione di attizzatoio per sistemare il carbone durante il servizio in caso di bisogno.

Il manico è in dotazione in tutti i nuovi modelli AG Grill Rizzoli.

Manico solleva griglia di cottura Euro 25,00 più IVA



IL MANICO SOLLEVA GRIGLIA

IL CARBONE IDEALE

Carbone di Marabù Cubano

Il **Marabù Cubano** ha una forma a bastoncino, ideale per bruciare correttamente all'interno delle griglie. Ma non solo, è un carbone che non scoppietta, non fa fumo e che quindi non altera il sapore della materia prima ma dona solamente quel profumo di brace, di cenere, quella nota di affumicato che va ad esaltare il sapore dell'alimento stesso.

Con un "pieno" di carbone Marabù che è di 0,900 Kg nel modello L mentre di 1,5 Kg nel modello XL si effettua comodamente un servizio intero senza dover inserire ulteriore carbone.

Sacco di carbone da 15 Kg Euro 29,00 più Iva



IL CARBONE DI MARABU' CUBANO PRONTO PER CUOCERE

Carbone di Vera Venezuelano

Il carbone per ristorazione Vera Venezuelano offre calore intenso, combustione prolungata e accensione rapida.

Assorbe poca umidità, non scoppietta e dona agli alimenti un sapore di legno e brace più marcato rispetto al Marabù Cubano, particolarmente adatto alla carne.

Una carica può coprire circa tre ore di servizio, riducendo rabbocchi e consumi. Adatto a kamado, konro, griglie sali e scendi e forni a carbone.

Puro al 100%, senza additivi chimici o altri carboni tropicali.

Sacco di carbone da 15 Kg Euro 30,00 più Iva



Carbone di legni misti tedeschi Monolith

Il carbone Monolith ha un’accensione rapidissima, in 10 minuti è pronto per il servizio. Questo carbone è uno dei carboni più ecologici che esistano al mondo. È prodotto in uno stabilimento all'avanguardia in Germania.

Lo consigliamo per i servizi in quei giorni con poca affluenza dove non si vuole accendere la griglia fin dall’inizio ma solo in caso venisse ordinato un piatto a menu che ha la necessità di essere grigliato.

Lo consigliamo anche per accendere il Marabù Cubano o il Vera facendo un letto di Monolith e poi sopra si mette il Marabù così da accorciare i tempi dell’operatore.

Sacco di carbone da 8 Kg Euro 21,50 più Iva



IL CARBONE MONOLITH PRONTO IN 10 MINUTI

UTILIZZO IN UNA CUCINA PROFESSIONALE

Le AG Grill permettono di introdurre un sistema di cottura alla brace anche nelle cucine professionali in cui lo spazio operativo è limitato.

Le dimensioni compatte consentono di collocarle sul banco di lavoro e sotto un sistema di aspirazione correttamente dimensionato.

La regolazione dell'aria avviene attraverso l'apertura frontale e permette di intervenire sull'intensità della combustione.

Le AG Grill possono essere impiegate anche nei servizi di catering, nella banchettistica e nella ristorazione in esterno, dove permettono di effettuare cotture alla brace a vista davanti agli ospiti.



LO CHEF MATTIA TRABETTI CON LA GRIGLIA AG GRILL L

TIPOLOGIE DI COTTURE

Nate in Giappone principalmente per cuocere sulla brace gli spiedini yakitori, le griglie konro con il tempo sono diventate utili per altri scopi come per donare il sapore di brace e per caramellare l'esterno degli alimenti. La vicinanza della superficie di cottura alla brace fa sì che una griglia yakitori possa essere utilizzata per rendere velocemente croccante l'esterno degli alimenti.

Cotture espresse, finiture, cotture combinate con altri sistemi di cottura presenti in cucina per finire e dare quel sapore di brace in più come per esempio dopo una cottura sottovuoto, dopo aver rigenerato un alimento e averlo portato alla giusta temperatura, oppure dopo un passaggio in padella o anche dopo la cottura in forno e poi servire direttamente al tavolo.



FILETTO COTTO ESPRESSO ALLA GRIGLIA, ACCOMPAGNATO DA DIVERSE VERDURE COTTE SEPARATAMENTE SULLA BRACE.

Preparazioni prima del servizio

Non solo cotture espresse e finiture, con le griglie yakitori si possono anche effettuare tante preparazioni che richiederebbero tempi lunghi durante il servizio. Ideale per cuocere alimenti per esempio che poi necessitano di successivi passaggi di cottura come ad esempio una carne grigliata poi cotta sottovuoto oppure mettere alimenti a cuocere nella cenere della griglia.

La griglia diventa fondamentale in tutti quei piatti in cui vogliamo aggiungere almeno un ingrediente che sappia di brace anche donando sfumature di grigliata, senza che siano troppo invasive.



SPAGHETTI, PARMIGIANO REGGIANO, LIMONE E PANCETTA GRIGLIATA
CHEF LUCA MARCHINI

CATERING E EVENTI

Grazie alle dimensioni compatte, alla facilità di trasporto e alla versatilità di utilizzo, le griglie yakitori AG Grill di Rizzoli sono ideali per il catering, la banchettistica e gli eventi gastronomici con cotture a vista.

Permettono agli chef di realizzare cotture espresse, grigliature e finiture direttamente davanti agli ospiti, valorizzando ogni preparazione con il sapore unico della brace e gli aromi del fuoco vivo.

Una soluzione pratica per portare la qualità delle cotture alla brace della cucina professionale anche nella ristorazione in esterno e negli eventi gastronomici.



AG GRILL IN CUCINA

Scopri alcuni Chef e Ristoratori che hanno scelto **Kamado Pro** e le griglie yakitori Rizzoli per integrare le cotture con la brace nella propria cucina.

- The St. Regis / Venezia
- Da Vittorio / Brusaporto
- Orti Villa dorata / Noto
- Arnolfo / Colle Val d'Elsa
- Patrizia / Modena
- La Brisla / Parma
- Alto / Fiorano Modenese
- Accademia Niko Romito / Castel di Sangro
- Langosteria / Milano
- Ciau del Tornavento / Treiso
- Osteria del turbine / Mogliano Veneto



LA GRIGLIA YAKITORI AG GRILL XL NELLA CUCINA DEL RISTORANTE DA VITTORIO A BRUSAPORTO

KAMADO PRO: CHI SIAMO

Kamado Pro è un'azienda specializzata nella fornitura di sistemi di cottura con la brace e la legna per la ristorazione. Oltre alle griglie AG Grill, siamo inoltre rivenditori delle **cucine professionali a legna e delle griglie Salie Scendi della** Rizzoli, delle **griglie kamado** della ditta Monolith, Big Green Egg e Kamado Joe e dei **forni professionali a legna** MAM Forni di Modena, ed infine realizziamo camini e **griglie per la ristorazione su misura.**

Riteniamo che per portare la brace in una cucina professionale servano competenze trasversali che vanno dall'attenta scelta del sistema di cottura ideale alla conoscenza delle tecniche di cottura abbinate.

Kamado Pro è vendita, progettazione, installazione, avviamento, formazione e assistenza.

Vai sul nostro sito e scopri tutti i nostri prodotti **www.kamadopro.it**



LO CHEF LUCA MARCHINI CON IL FONDATORE DI KAMADO PRO DANIELE BINCO

CONTATTI

Kamado Pro è un'azienda specializzata nella fornitura di sistemi di cottura con la legna e con la brace per la ristorazione.

Kamado Pro

Via Palladio, 14 / 42013 / Casalgrande (Re)

Tel. +39 376 13 28 517

email: ***info@kamadopro.it***

WWW.KAMADOPRO.IT



LO CHEF DI PINTO CON LA GRIGLIA KAMADO DA BANCO
RISTORANTE SINE BY DI PINTO / MILANO



KAMADO PRO

SISTEMI DI COTTURA CON LA
BRACE PER LA RISTORAZIONE

Via Palladio, 14 | 42013 Casalgrande | Re
Tel. 376 13 28 517

info@kamadopro.it | www.kamadopro.it