



**Bienvenidos
al mundo kB10**

01

k
B10

 **Historia**

Made
for ever

¿Qué es un kamado?

Es un invento milenario de origen japonés que tiene aproximadamente 2500 años

Se debe partir del barro

Kamado

Debe estar hecho a mano

Ahumador

Cocina

Parrilla

Salamandra

Horno de barro

¿Cómo llega a Alemania?

Un poco de historia

En 1994 comenzamos a trabajar en Argentina con los Kamados japoneses originales hasta que la fábrica japonesa dejó de producir. Como era imposible conseguir kamados de arcilla originales, decidimos desarrollar y fabricar nosotros mismos el método de producción siguiendo la tradición japonesa. Este desarrollo duró unos 10 años.

Con una técnica artesanal madura y 20 años de experiencia en el mercado sudamericano, decidimos establecer la empresa en Alemania para producir aquí nuestros Kamados en un 100%.

A lo largo de 7 años hemos mejorado la producción y todas las materias primas con ingeniería alemana y así hemos conseguido elaborar un producto con excelentes propiedades y ventajas.

¿Cómo llega a Alemania?

Desde 2019 fabricamos Kamados artesanalmente según la tradición japonesa en nuestra fábrica de Ebersbach an der Fils.

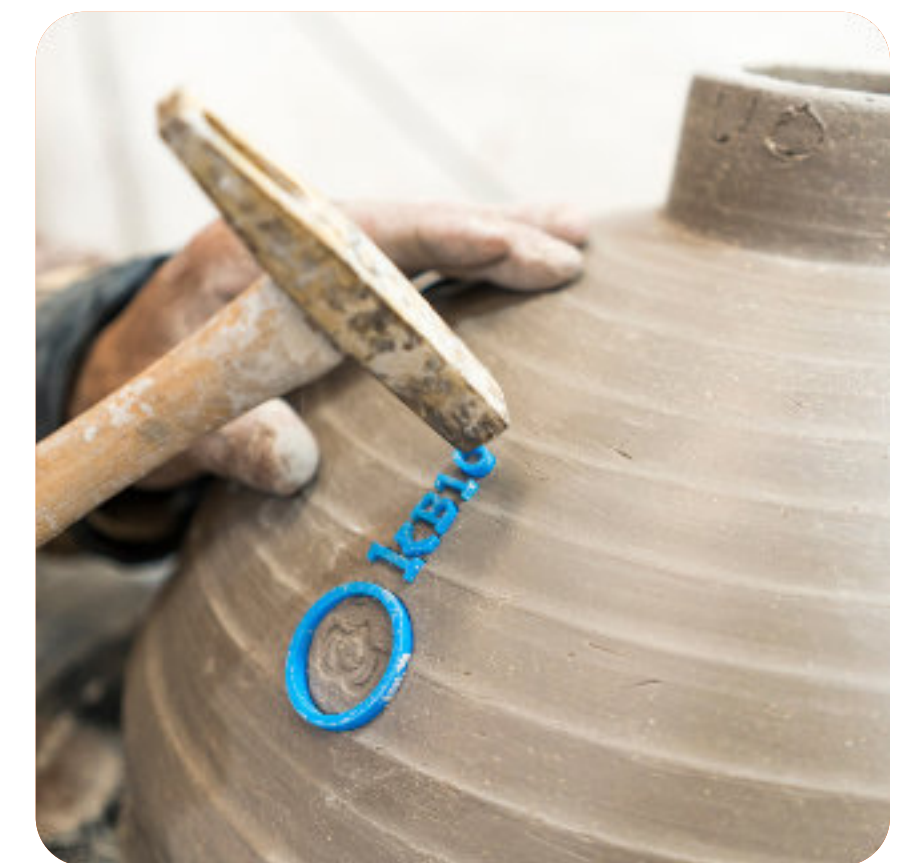
Damos gran importancia a la producción ecológica y responsable con materias primas sostenibles y proveedores locales

**Fabricación
100% artesanal**



historia

100%
handmade



02



Comparaciones

Made
for ever

Diferencias con una parrilla

Parrilla



Kamado B10



VS

Diferencias con una parrilla

Parrilla

- Limpieza ardua
- Gran consumo de carbón. 8 kgs promedio para hacer un asado estándar de 2hs.
- Imposibilidad de controlar la combustión.
- Poca autonomía.
- Grandes emisiones de humo y olor.
- Calor envolvente nulo. Carnes más secas.
- Poco calor húmedo.
- Brasas no contenidas.
- Posibilidad de dispersión.

Kamado B10

- Limpieza sencilla
- Mínimo consumo. 1,5 kgs en el Grande (dura hasta 17 hrs); 500 grs en el nano (dura entre 9 y 14 hrs).
- Control absoluto sobre la combustión
- Mucha autonomía
- Poca emisión de humo y olor.
- Máximo calor envolvente. Carnes más jugosas.
- Máximo calor húmedo
- Brasas completamente contenidas sin dispersión.

El Kamado B10 tiene lo mejor de una parrilla y lo de un horno de barro, fusionados.

Diferencias con BBQ's Cerámicas

BBQ's Cerámica



Kamado B10



VS

Diferencias con BBQ's Cerámicas

BBQ's Cerámica

- Mayor consumo de carbón.
- Poco control sobre el fuego.
- No podemos cocinar a baja temperatura sin que se apague.
- Poca autonomía.
- Grandes emisiones de humo.
- Difícil de encender.
- Nulo sabor del material.
- Poco calor húmedo.
- Producto Industrializado.
- Vida útil – 6 años aprox.

Kamado B10

- Mínimo consumo de carbón.
- Control absoluto sobre el fuego.
- Cocción a baja temperatura es posible sin que se apague el fuego.
- Mucha autonomía
- Poca emisión de humo y olor.
- Fácil de encender.
- Sabor transmitido por el material.
- Mucho calor húmedo.
- Mayor distancia del fuego a la parrilla.
- Vida útil – Toda la vida.

Diferencias con BBQ's Cerámicas

La clave radica en las propiedades físico-químicas del material



El Kamado B10 tiene una conductividad térmica mucho menor a la de un BBQ Cerámica. Ni hablar de una BBQ metálica. Además, posee una mayor porosidad, lo que le permite al materia “respirar” creando un ecosistema de Aromas donde nada se pierde

Diferencias con BBQ's Cerámicas

¿En qué impactan dichas variables?

Conductividad Térmica (k)

Una baja conductividad térmica nos permite:

- Consumir menos carbón.
- Cocinar a menores temperaturas.
- Mayor autonomía de cocción.
- Prenderlo fácilmente.

Porosidad (E)

Una elevada porosidad nos brinda:

- Transferencia del sabor propio del material.
- Curado del kamado.
Cuanto más uso tiene, más rico cocina.
- Mayor calor húmedo

Está comprobado que cocinar los alimentos por debajo de los 70°C potencia sus propiedades

Diferencias con BBQ's Cerámicas

El triángulo del fuego

Removiendo algún borde del triángulo, el fuego se extingue.



Diferencias con BBQ's Cerámicas

Encendido

El Kamado enciende por convección natural gracias al mismo flujo de aire que se genera como en las chimeneas.

Al encenderlo, como tenemos poco calor, si además no lo retenemos, le costará mucho trabajo encender.

No se forma la convección natural.

A la BBQ Cerámica le cuesta mucho más encender.

Debemos recurrir a resistencias eléctricas, braseros externos, secadores de pelo y sopletes.

Diferencias con BBQ's Cerámicas

Cocción a baja temperatura

Para lograr bajas temperaturas debemos cerrar las aberturas superior e inferior al mínimo (aprox. 5mm).

Esto significa menos oxígeno. **Se debilita el borde inferior.**
Si encima perdemos calor por una alta conductividad térmica, **se debilita el borde izquierdo.**

La BBQ cerámica se apaga.

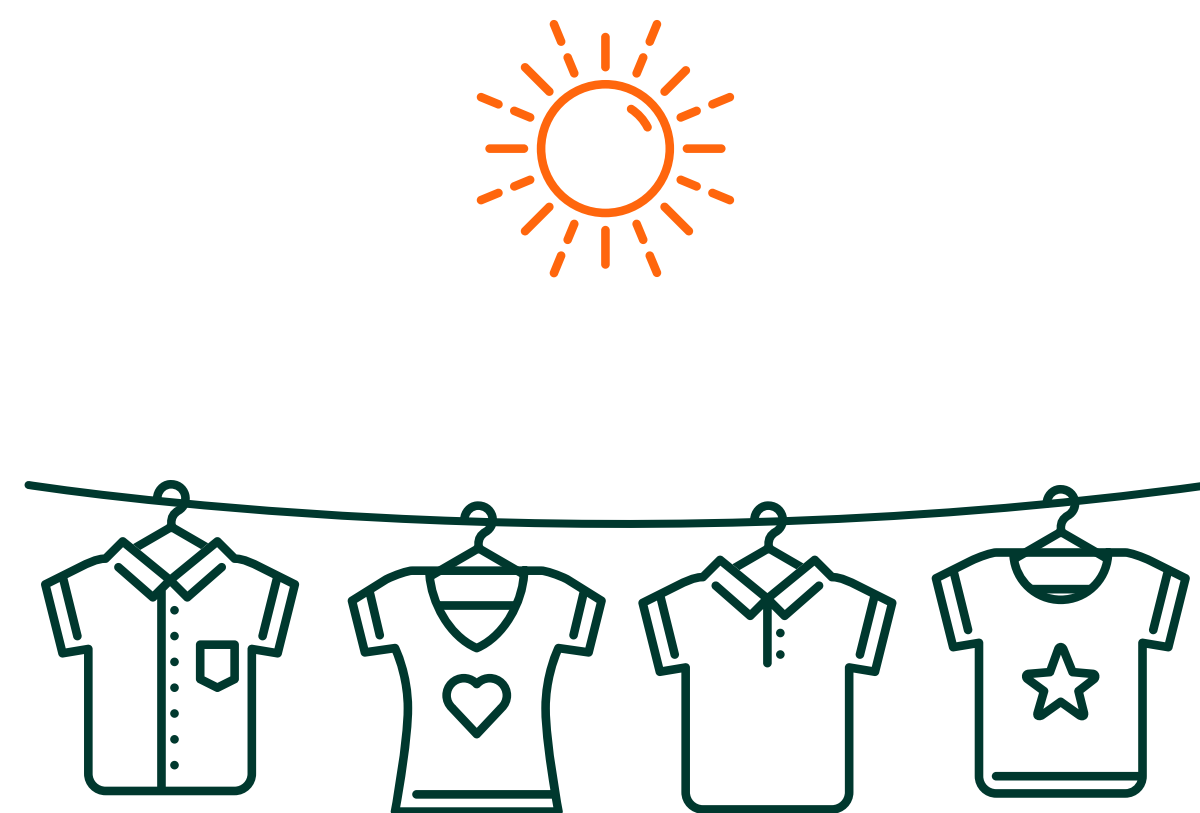
Pasamos de mucho fuego a casi apagarse, sin escalas.
Por eso se necesita un pirómetro

¿Qué es el calor húmedo?

Es cuando cocinamos en un ambiente con **alto contenido de humedad.**

Hace que los alimentos **conserven más los jugos, ya que éstos no pasan a la atmósfera, debido a que la misma contiene mucha humedad.**

¿Qué es el calor húmedo?



Mucha evaporación de líquido



Muy poca evaporación

En nuestro caso, la ropa es nuestro alimento, y el ambiente húmedo es el interior del Kamado B10

¿Qué genera el calor húmedo?

4 factores clave que aportan humedad

- 01** **Reacción de combustión:** Genera agua en fase vapor.
- 02** **Humedad ambiente:** Característica de cada latitud. Una comida en Bilbao tendrá distinto sabor a una cocinada en Baleares.
- 03** **La porosidad del material** es clave para retener la humedad del ambiente. Los poros se comportan como células que retienen la humedad, ayudando a que la misma **no escape**.
- 04** Los alimentos liberan parte de los jugos. Cuanto menor sea este aporte, más jugosa será nuestra comida.

Calor húmedo

Fenómeno del craqueleado

Todos los materiales al calentarse se dilatan. Al enfriarse, se contraen.



La Torre Eiffel en verano mide 15 cm más que en invierno.

Si la pintura no acompaña la velocidad de dilatación / contracción de la cerámica, la pintura se cuartea y se termina descascarando.

Por las fisuras ingresa la humedad, comportándose como un cáncer que comienza a expandirse por toda la cerámica.

Fenómeno del craqueleado



$V_{\text{dil.pintura}} \neq V_{\text{dil.cerámica}}$

Vida útil

Diferencias con hornos de barro

Horno de barro



VS

Kamado B10



Diferencias con hornos de barro

Horno de barro

- Calentamiento y encendido en horas (2 hrs mínimo).
- Consumo de entre 15 a 20 kgs de leña.
- Retiro de 20 kgs de brasa y ¿después qué?
- Imposibilidad de subir o bajar la temperatura.
- Cada horno tendrá su propio sabor.

Kamado B10

- Encendido en 15'.
- Consumo de 1,5 kgs (Grande), 500 gr (Nano).
- Fácil control de temperatura.

o3



Buenas prácticas

Made
for ever

Prendiendo un kB10



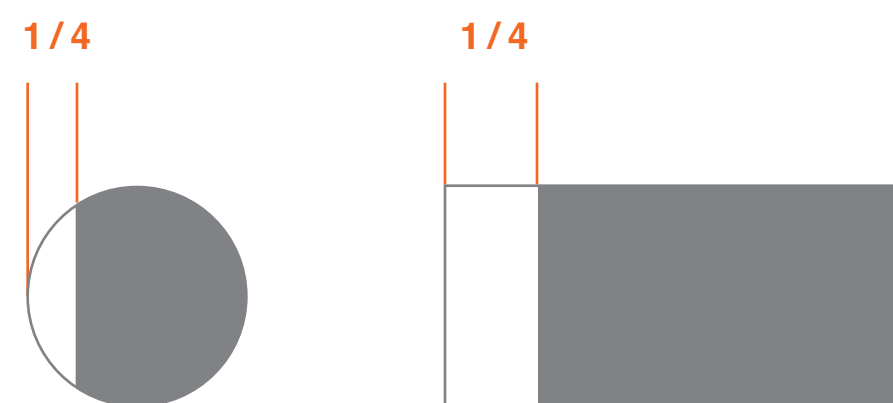
Tabla de temperaturas

Prendiendo un kB10



250°C al máximo.

Abrir completamente todas las aberturas para encender el Kamado ó imprimir mayor calor luego de cocinar por mucho tiempo.



100°C aprox.

Primeros 10 a 15 minutos de un asado, cocción de un lechón, cordero, pollo o pavita.

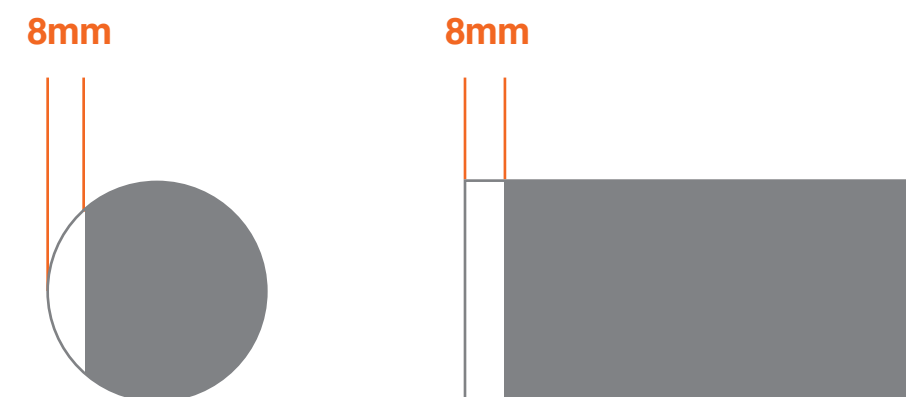


70°C aprox.

Ahumar pescado entre 10 a 27 minutos.
También para ahumar carnes.

Tabla de temperaturas

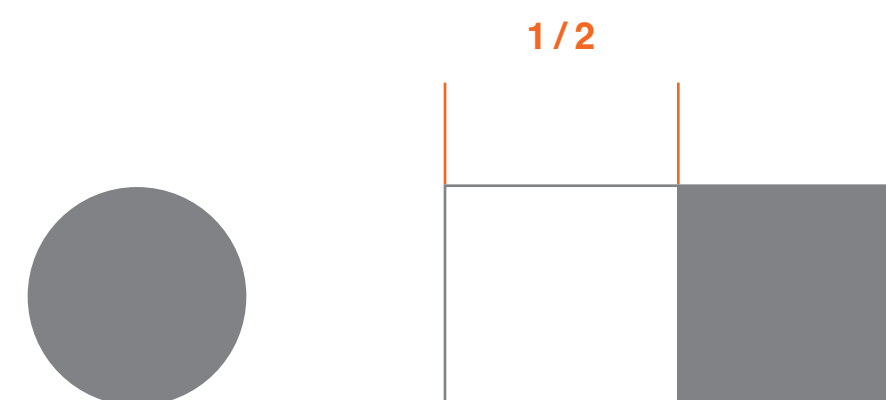
Prendiendo un kB10



80°C aprox.

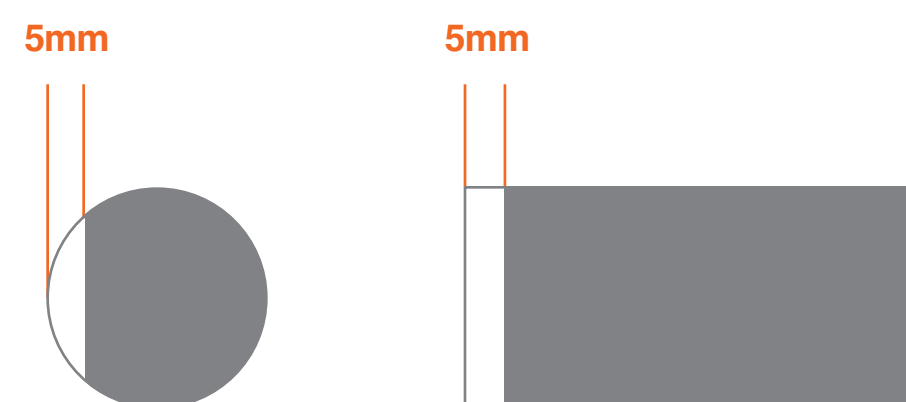
Asados, lechones, chivitos, corderos, pavitas, jamones, panes, pucheros, matambre, hamburguesas.

Aberturas indicadas para mantener en stand-by al Kamado sin tener nada adentro.



42°C aprox.

Para ahumar muy lentamente carnes y pescados.

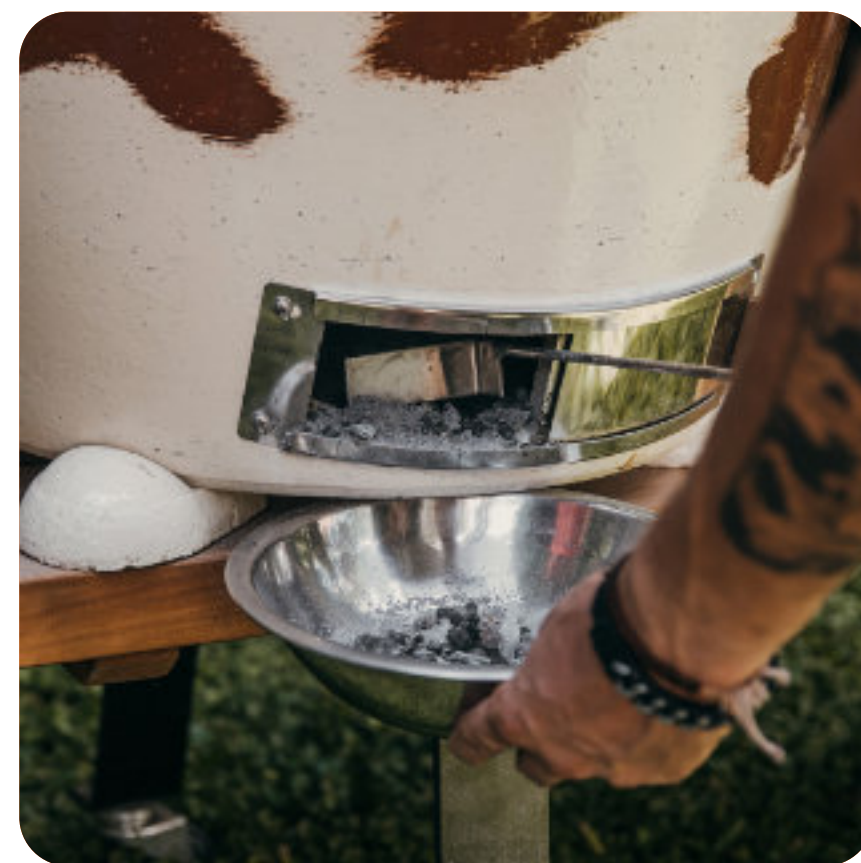


Posición stand-by

No se apaga. Consume poco carbón.

No se excede de temperatura.

Limpieza y mante- nimiento



Reglas de oro

¿Cómo cuidar a tu Kamado B10?

- 01** Limpiarlo antes de volver a prenderlo.
Clave remover las cenizas.
- 02** Colocar 1,5 kgs. / 500 gr. de carbón según el modelo.
- 03** Prenderlo en tiempo y forma. No excederse de los 10 – 15 min en caso del nano, 15 a 18 min en el modelo grande.
Usar temporizador es lo ideal.
- 04** Siempre debemos poder tocarlo. La máxima temperatura externa en la tapa debe ser de 70°C (aproximadamente unos 3 segundos).
- 05** No dejar que una persona sin conocimiento previo utilice un kB10.

Las 5 reglas
de oro

Reglas de oro

Errores más comunes

- 01** **No limpiarlo.** Al kamado le costará más trabajo de lo normal encender.
- 02** **Excederse con el carbón.** Genera exceso de temperatura. Piezas internas rajadas, fieltro consumido.
- 03** **Prenderlo en un tiempo superior a los 20 min.** El kamado nuevamente se excede de temperatura. Tapa y piezas internas rajadas. Fieltro consumido.
- 04** **Superficie externa mayor a 80°C** (no se cumple la regla de los 3 segs). El kamado está operando con una temperatura excesiva.
- 05** **No dejar que una persona sin conocimiento previo utilice un kB10.** Estamos a merced de que todos los errores anteriores se den en simultaneo!

Consecuencias de no respetar las reglas de oro

Consecuencias de no respetar las reglas de oro



Piezas internas blancas. Hollín sinterizado, pasa a color blanco.



Made
for ever

¿Hace mucho humo?

NO

¿Dónde lo puedo tener?

En cualquier lado

¿Lo puedo tener en el balcón?

SI

El 80% de los Kamados B10 se instalan en balcones y terrazas en departamentos.

A menos que esté **expresamente prohibida** la instalación de un Kamado en el reglamento de co-propiedad, siempre se lo puede poner.

Un kamado no es una parrilla.

Ni el viento ni el frío son un problema. Tenemos una atmósfera de cocción completamente controlada.

¡No se escapan las brasas!

Es ideal pues no ocupa mucho espacio.

¿Y dentro de la casa?

SI

Es recomendable instalar una campana de extracción

para remover el poco humo generado.

¡Funciona perfecto!

¿Genera mucho olor?

NO

Gracias al **calor envolvente**, la superficie total de los alimentos se sella.

Esto hace que haya una mayor concentración de los jugos en los alimentos y no caigan al fuego.

Los jugos, al no caer sobre el fuego, **no generan exceso de humo ni olor.**

¿Cuántas personas pueden comer?



kB10 Grande
15 / 20 personas



kB10 MiDi
6 / 15 personas



kB10 Nano
4 / 6 personas

¿Qué podemos cocinar?

¡De todo!



Pizzas, calzones, empanadas

¿Qué podemos cocinar?

¡De todo!



Woks, salteados, discos

¿Qué podemos cocinar?

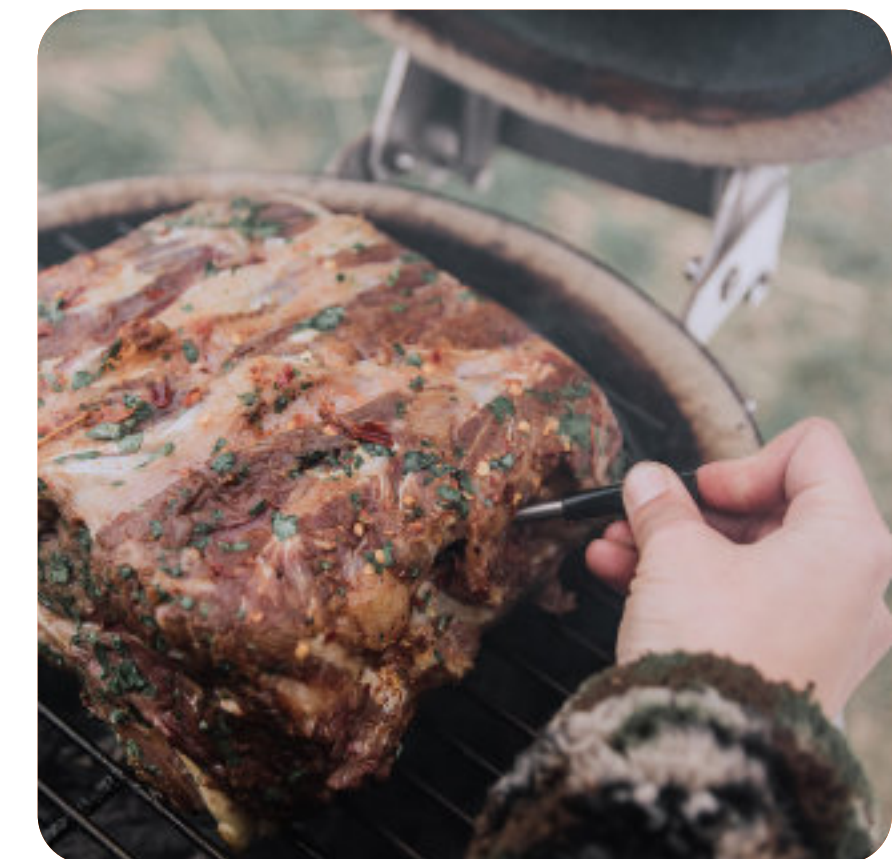
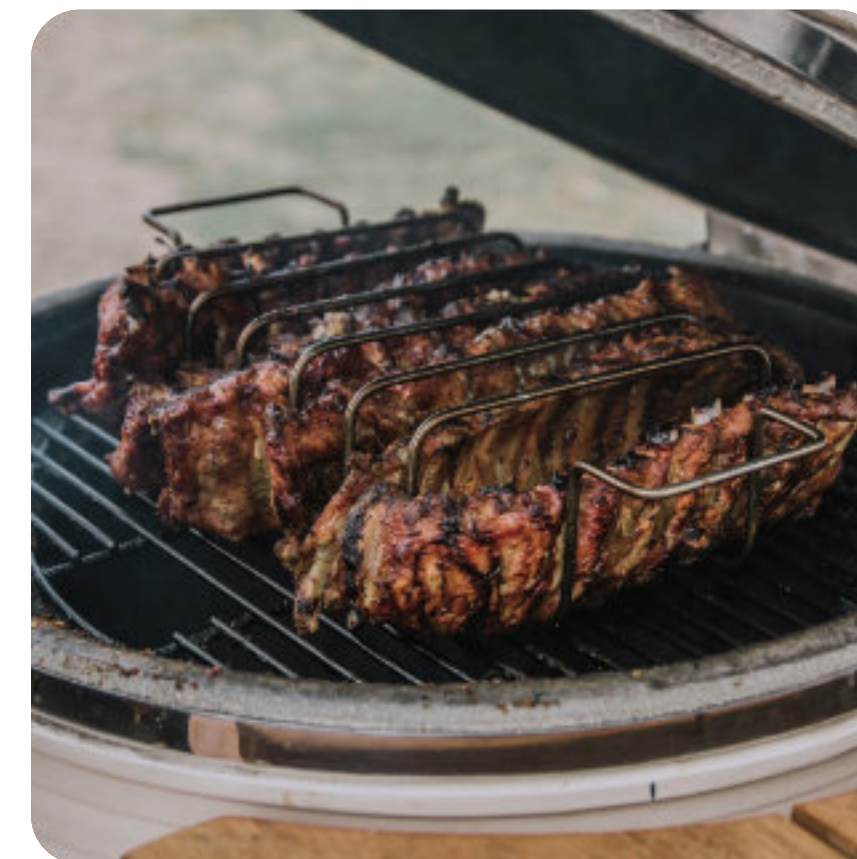
¡De todo!



Paellas, cazuelas, sopas

¿Qué podemos cocinar?

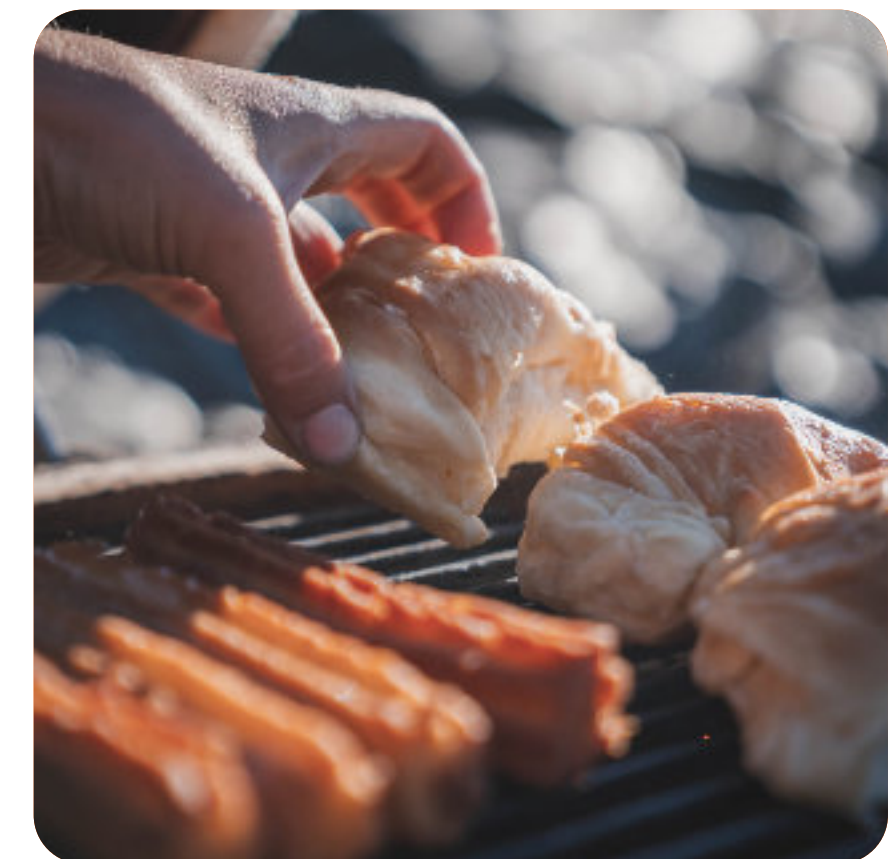
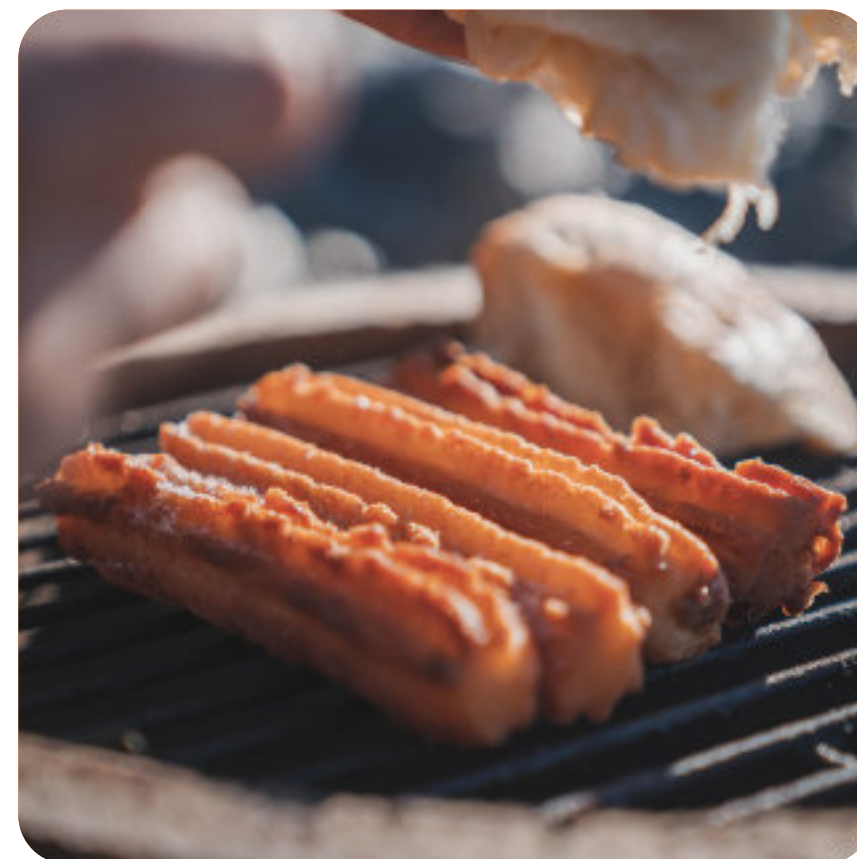
¡De todo!



Barbacoa tradicional

¿Qué podemos cocinar?

¡De todo!



Incluso dulces

Muchas gracias

