



Gefeliciteerd! Je bent nu in het bezit van één van de leukste barbecues ter wereld: een **Auplex kamado** van Buitenkado.

Hoewel je waarschijnlijk staat te springen om te beginnen met bakken, vragen we je naast de montagehandleiding ook onderstaande instructies goed door te lezen. Door deze tips op te volgen, beleef je zo veel mogelijk plezier aan je kamado!

Aanwijzingen vóór gebruik:

- Allereerst een tip over de schroeven. De kamado heeft een lange reis gemaakt voordat hij in jouw tuin terecht kwam. Van het binnenland van China met de vrachtwagen naar de haven, met de boot naar Rotterdam, vanuit daar door naar het magazijn van Buitenkado en als laatste de rit naar zijn huidige locatie. Tijdens deze reis is het heel goed mogelijk dat er iets is losgetrild. Controleer daarom zorgvuldig of alle schroeven vast zitten voordat je de kamado in gebruik neemt.
- De margrietschijf van je kamado is gemaakt van gietijzer. Eén van de eigenschappen van gietijzer is dat het, ondanks de toegepaste coating, door een combinatie van vocht en hitte kan gaan roesten. Gelukkig is roest eenvoudig te voorkomen door de margrietschijf in te vetten met plantaardige olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie). Vet de schijf regelmatig in om hem in de beste conditie te houden.
- Ook de RVS onderdelen van je kamado, bijvoorbeeld scharnieren en veren, vinden het prettig als je ze goed onderhoudt. Smeer ze daarom regelmatig in met lichte machineolie of WD40.
- Als gevolg van hitte kunnen de RVS onderdelen uitzetten en krimpen. Het is daarom heel belangrijk om bouten regelmatig, bij voorkeur voor ieder gebruik, te controleren en zonodig aan te draaien. Dit is vooral van belang bij de bouten in de buurt van de veren, aan de achterkant van je kamado. Het niet tijdig aandraaien van deze bouten kan resulteren in schade aan (de glazuurlaag van) je kamado.

Snelgids voor het eerste gebruik:

- Je kamado is gemaakt van keramiek. Dit materiaal moet wennen aan hoge temperaturen. We snappen dat je het liefst meteen volle bak wil gaan met je kamado, maar om het risico op beschadigingen te verkleinen en de levensduur van de kamado te verlengen, raden we je aan de kamado goed in te branden. De beste manier om dit te doen is:

eerste gebruik 1 uur op 100 graden – volledig laten afkoelen

tweede gebruik 1 uur op 100 graden – volledig laten afkoelen

derde gebruik 1 uur op 150 graden – volledig laten afkoelen

vierde gebruik 1 uur op 150 graden – daarna opstoken tot maximaal 250 graden

Pas na 7-10 keer gebruik is de kamado klaar om op te stoken tot hoge temperaturen (350-400 graden). Als je dit schema aanhoudt, is de kans op problemen nihil.

- Een kamado stook je op houtskool of kokosbriketten, niet op traditionele briketten. Het beste resultaat geeft goede kwaliteit houtskool met grote stukken, of grote kokosbriketten zonder vulmiddelen.

- De houtskool of kokosbriketten steek je bij voorkeur aan met een aansteker. Als je aanmaakblokjes wilt gebruiken, kies dan voor blokjes van natuurlijk materiaal. Gebruik nooit chemische aanmaakblokjes of vloeibare aanmaakvloeistof/spiritus!

Zoek eventueel op Youtube naar filmpjes met tips hoe je de kamado het beste kunt aansteken.

- Met een kamado kan je koken op verschillende temperaturen. Afstellen van de temperatuur doe je met de luchtschuif aan de onderkant en de margrietschijf bovenop. Hoe minder lucht, hoe lager de temperatuur. Hoe verder je de schuiven open zet, hoe hoger de temperatuur zal worden. De enige manier om de temperatuurbeheersing onder de knie te krijgen, is heel veel proberen. Je merkt dan vanzelf hoe het werkt. Gebruik de ingebouwde thermometer en eventueel een losse kernthermometer, bijvoorbeeld Fantast van Ikea.

- De kamado is niet geschikt om 'open', als een gewone barbecue, te gebruiken. Open de deksel alleen als je bijvoorbeeld iets wilt omdraaien of bedruipen.

- Bij het openen van het deksel op hoge temperaturen dien je voorzichtig te werk te gaan! Til het deksel een klein stukje omhoog en wacht even, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnenkomen. Doe je dit niet dan bestaat er een risico op back draft of steekvlammen die kunnen leiden tot letsel.

- Ben je klaar met barbecueën, sluit dan alle luchtschuiven af. De kolen zullen door het gebrek aan zuurstof langzaam gaan doven en na enkele uren afgekoeld zijn. Het is niet nodig de kolen weg te gooien, je kunt deze de volgende keer gewoon opnieuw gebruiken. Gooi geen water over de kolen om ze te doven, dit kan schade veroorzaken aan je kamado.


buitenkado