



AVELLANA
DESIGNED IN NETHERLANDS

Guía para Controlar la Temperatura en una Parrilla Kamado

Introducción

Las parrillas kamado Avellana son conocidas por su capacidad para mantener temperaturas constantes y cocinar de manera uniforme, gracias a su construcción cerámica y sistema de ventilación. Sin embargo, dominar el control de la temperatura puede requerir algo de práctica. Esta guía te proporcionará información detallada sobre cómo controlar la temperatura en tu parrilla kamado para obtener los mejores resultados en tus comidas.

1. Entender los Principios Básicos

Las parrillas kamado funcionan mediante la regulación del flujo de aire. El calor se controla abriendo o cerrando las ventilaciones de entrada y salida, lo que afecta la cantidad de oxígeno que llega al carbón y, por ende, la intensidad del fuego.

- Ventilación Inferior (Entrada de Aire): Regula la cantidad de aire fresco que entra en la parrilla y alimenta el carbón. Es crucial para ajustar la temperatura en niveles bajos o medios.
- Ventilación Superior (Salida de Aire): Permite la salida del aire caliente y humo. Ayuda a mantener el flujo de aire adecuado y a estabilizar la temperatura en la parrilla.

2. Controlar la Temperatura en Diferentes Rangos

1. Temperaturas Bajas (100°C a 120°C / 210°F a 250°F):

- Preparación: Usa una pequeña cantidad de carbón y distribúyelo de manera uniforme en el fondo de la parrilla.
- Ventilación Inferior: Mantén la ventilación inferior casi completamente cerrada, dejando solo un pequeño espacio abierto para permitir el ingreso mínimo de aire.
- Ventilación Superior: Mantén la ventilación superior ligeramente abierta para permitir la salida del aire caliente y el humo.

2. Temperaturas Medias (150°C a 180°C / 300°F a 350°F):

- Preparación: Usa una cantidad moderada de carbón y distribúyelo de manera más extendida.



AVELLANA
DESIGNED IN NETHERLANDS

- Ventilación Inferior: Abre la ventilación inferior alrededor de un cuarto a la mitad de su capacidad. Ajusta según sea necesario para alcanzar la temperatura deseada.
- Ventilación Superior: Mantén la ventilación superior ligeramente abierta para permitir la salida de humo y mantener una temperatura estable.

3. Temperaturas Altas (200°C a 250°C / 400°F a 475°F):

- Preparación: Llena la parrilla con una cantidad generosa de carbón y asegúrate de que esté bien distribuido para un calor uniforme.
- Ventilación Inferior: Abre la ventilación inferior casi completamente para permitir un alto flujo de aire y aumentar la temperatura.
- Ventilación Superior: Abre la ventilación superior de manera más amplia para asegurar que el calor y el humo se escapen adecuadamente.

3. Ajustar la Temperatura Durante la Cocción

1. Incrementar la Temperatura:

- Aumenta el Flujo de Aire: Abre gradualmente ambas ventilaciones (inferior y superior) para permitir más aire y aumentar la temperatura.
- ****Añade Carbón:**** Si es necesario, agrega carbón adicional para elevar la temperatura. Asegúrate de que el nuevo carbón se encienda adecuadamente antes de ajustar la ventilación.

2. Reducir la Temperatura:

- Disminuye el Flujo de Aire: Cierra gradualmente la ventilación inferior y superior para reducir la cantidad de oxígeno y, por ende, la temperatura.
- Controla el Carbón: Si la temperatura sigue siendo alta, puedes sofocar el fuego cubriendo el carbón parcialmente con cenizas.

4. Uso de Termómetros

1. Termómetros Integrados:

- La mayoría de las parrillas kamado vienen con un termómetro integrado en la tapa. Utilízalo para monitorear la temperatura interna de la parrilla y hacer ajustes según sea necesario.

2. Termómetros de Sonda:



AVELLANA
DESIGNED IN NETHERLANDS

- Para una medición más precisa, considera usar un termómetro de sonda. Inserta la sonda en el centro del área de cocción para obtener una lectura exacta de la temperatura.

5. Consejos Adicionales

- *Precalienta la Parrilla: Siempre precalienta tu parrilla kamado antes de comenzar a cocinar. Esto permite que el carbón alcance una temperatura estable y uniforme.
- Cierra la Tapa: Mantén la tapa cerrada tanto como sea posible durante la cocción para conservar el calor y mantener la temperatura estable.
- Controla los Vientos: Las condiciones climáticas pueden afectar la temperatura de tu parrilla. En días ventosos, considera usar un cortavientos o ajustar las ventilaciones para mantener una temperatura constante.

Controlar la temperatura en una parrilla kamado requiere una combinación de ajustes de ventilación y manejo del carbón. Con práctica y paciencia, podrás dominar el arte de cocinar a la temperatura deseada, logrando resultados deliciosos y consistentes. Experimenta con diferentes configuraciones y observa cómo responden para perfeccionar tus habilidades de cocción en tu parrilla kamado.

¡Disfruta de tus parrilladas con la temperatura perfecta!