



AVELLANA
DESIGNED IN NETHERLANDS

Guía para el Uso del Carbón en una Parrilla Kamado

Introducción

El carbón es el combustible esencial para una parrilla Kamado Avellana, conocido por su capacidad para proporcionar calor consistente y duradero. Utilizar el carbón de manera adecuada es crucial para maximizar el rendimiento de tu parrilla Avellana kamado y lograr los mejores resultados en tus comidas. Esta guía te proporcionará toda la información necesaria para manejar el carbón de forma eficiente en tu parrilla kamado.

****1. Tipos de Carbón****

1. Carbón Vegetal (Carbón de Madera):

- Descripción: Hecho a partir de madera que ha sido carbonizada, este tipo de carbón es conocido por su capacidad para producir un calor intenso y duradero.
- Ventajas: Quema a altas temperaturas, ideal para cocción a altas temperaturas y para lograr un buen sellado de los alimentos. Produce menos cenizas que otros tipos de carbón.

2. Carbón Briqueta

- Descripción: Fabricado a partir de una mezcla de carbón vegetal, aglutinantes y otros aditivos. Las briquetas tienen una forma uniforme y se encienden de manera más uniforme.
- ****Ventajas:**** Quema durante más tiempo de manera constante y proporciona una temperatura estable. Puede producir más cenizas. La briqueta no es lo más recomendable para un Kamado Avellana, afectan el sabor de la comida, son difíciles de reutilizar y generan mayor ceniza y restos de aditivos.

3. ****Chips de Madera:****

- ****Descripción:**** Hecho a partir de trozos de madera, este tipo de carbón puede aportar sabores únicos a los alimentos.
- ****Ventajas:**** Ideal para añadir sabores ahumados específicos. Varía en tamaño y forma.

****2. Preparación del Carbón****

1. ****Llenado de la Parrilla:****



AVELLANA

DESIGNED IN NETHERLANDS

- Carbón en el Fondo: Coloca el carbón en el fondo de la parrilla, distribuyéndolo de manera uniforme. Si estás planeando una cocción indirecta, crea un área libre de carbón para colocar el deflector de calor. Debe llenarse de acuerdo al tipo de fuego que se espera crear, fuegos altos requieren llenar un 75% de la caja de fuego, fuegos bajos y cortos pueden usar el 50% o menos

2. Encendido del Carbón:

- Método del Encendedor de Chimenea: Usa un encendedor de chimenea para encender el carbón de manera eficiente. Coloca el carbón en el encendedor y enciende una bolsa de papel o un iniciador debajo. Deja que el carbón se encienda hasta que esté cubierto de ceniza grisácea antes de volcarlo en la parrilla.
- Método de Pastillas o Líquido Encendedor: No se recomienda el uso de líquidos encendedores, pueden dañar el Kamado Avellana
- Puedes utilizar el encendedor eléctrico Kamado Avellana, con el tendrás un fuego en 2 minutos.

3. Control del Fuego y la Temperatura

1. Regulación del Flujo de Aire:

- Ventilación Inferior (Entrada de Aire): Controla la cantidad de oxígeno que llega al carbón ajustando la ventilación inferior. Abre la ventilación para aumentar la temperatura y ciérrala para reducirla.
- Ventilación Superior (Salida de Aire): Ajusta la ventilación superior para regular el flujo de aire caliente y el humo. Mantén la ventilación superior parcialmente abierta para mantener una temperatura estable.

2. Añadir Carbón Durante la Cocción:

- Método de Añadido: Para una cocción prolongada, añade carbón adicional a través de la ventilación superior mientras la parrilla está en uso. Utiliza pinzas largas o una pala para añadir el carbón sin interrumpir demasiado la cocción.



AVELLANA
DESIGNED IN NETHERLANDS

4. Manejo de Cenizas

1. Eliminación de Cenizas:

- Después de Cada Uso: Una vez que la parrilla se haya enfriado completamente, retira las cenizas acumuladas del fondo de la parrilla usando una herramienta para ceniza, un cepillo suave o una aspiradora especial para cenizas.
- Importancia: El exceso de cenizas puede obstruir el flujo de aire y afectar la eficiencia de la parrilla. Mantén el área de combustión limpia para asegurar un rendimiento óptimo.

5. Consejos Adicionales

1. Carbón de Alta Calidad:

- Utiliza carbón de alta calidad para obtener un mejor rendimiento y menos residuos. El carbón de buena calidad se enciende más fácilmente y produce menos humo.

2. Manejo Seguro:

- Siempre maneja el carbón con cuidado, utilizando guantes resistentes al calor y herramientas adecuadas para evitar quemaduras o accidentes.

3. Prueba y Ajusta:

- La cocción en una parrilla kamado puede requerir ajustes continuos del flujo de aire y del carbón. Prueba diferentes métodos y ajusta según tus necesidades para lograr los mejores resultados.

El uso correcto del carbón en una parrilla kamado es fundamental para obtener un control preciso de la temperatura y resultados culinarios óptimos. Conocer los diferentes tipos de carbón, preparar adecuadamente, controlar el fuego y manejar las cenizas te permitirá aprovechar al máximo tu parrilla kamado y disfrutar de comidas deliciosas.

¡Feliz parrillada y buen provecho!