



SHICHIRIN & KAMADO
BBQ, ACCESSOIRES,
PREMIUM HOUTSKOOL

THE STORY OF YAKINIKU®

Het begon allemaal in de Japanse Edo-periode (1603-1867), het begin van een groot gastronomisch tijdperk. De samoerai en rijke kooplieden deden zich te goed aan een uitgebreid menu, waardoor restaurants behoefte hadden aan een groot fornuis.

Dit was het begin van de Kamado. De Kamado speelde dan ook een sleutelrol in de ontwikkeling van de Japanse gastronomie.

Pas na de Tweede Wereldoorlog werden Kamado's bekend in de Westerse wereld, nadat het Amerikaanse leger de barbecuetoestellen hadden opgemerkt bij het Japanse leger.



かまど

1603 - 1868

Edo Period

YAKINIKU® is geboren uit passie voor vuur en grillen. In 2014 begon het allemaal, we konden de ideale Kamado niet vinden in de markt. Vanaf dat moment is langzaam maar zeker YAKINIKU® geboren.

De zoektocht naar de echte originele Kamado bracht ons dus in Japan. We besloten een toestel te ontwikkelen voor de Europese markt.

De YAKINIKU®, wat in het Japans gegrild vlees betekent, is de beste Kamado grill naar traditioneel Japans model. De ovale vorm van de Kamado zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert.

Doordat je zelf op een simpele manier nauwgezet de toevoer van zuurstof kunt regelen, ben jij de baas over de temperatuur in je Kamado. Zo grill je op hoge temperatuur het vlees en laat je het op een lage temperatuur verder garen.





RVS MARGRIETSCHIJF



FIBERGLAS VILT



SOLIDE VEERVERBINDING



FLEXIBILITEIT



THERMOMETER



WOODCHIPPER

VOOR IEDERE LEVENSTIJL OF RUIMTE
HET **PERFECTE MODEL KAMADO**



LUXE AFWERKING

EXTRA DIK KERAMIEK MET CORDIERIET
HET BESTE HITTEBESTENDIGE MATERIAAL

ROESTVAST STAAL

BESTAND TEGEN ALLE WEERSOMSTANDIGHEDEN

VERWIJDER AS EN HOUTSKOOL GEMAKKELIJK MET
DE ASPAN EN KOLENMAND

WOODCHIPPER - ROOKHOUT TOEVOEGEN

ZONDER WARMTE TE VERLIEZEN

LEVENSLANGE GARANTIE

JE KOOPT EEN YAKINIKU® VOOR HET LEVEN

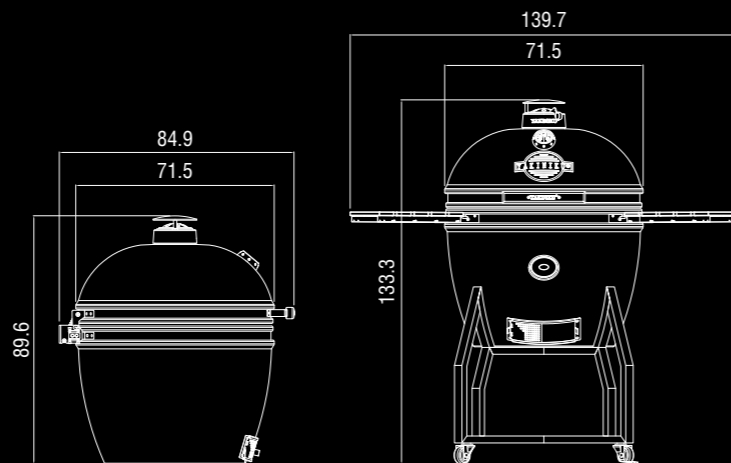
KAMADO XXLARGE

DE GROOTSTE VAN ALLEMAAL!
KOMT PERFECT TOT ZIJN RECHT IN **EEN RESTAURANT,
CATERING BEDRIJF, OF ALS JE VEEL VRIENDEN HEBT**

- RVS GRILLROOSTER (Ø61 CM)
- GESCHIKT VOOR >12 PERSONEN
- INCL. KOLENMAND EN FIRE BOX MET KOLENROOSTER
- MET WOODCHIPPEROPENING, LUCHTDICHT EN DUBBEL GEÏSOLEERD
- OPTIMALE LUCHTDICHTHEID DOOR FIBERGLAS AFDICHTING
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304

OPTIONELE ACCESSOIRES:

pizzasteen, hitteschild, verhoogd rooster, chicken sitter, askrabber, rib racks, meat claws, woodchipper, beschermhoes, vulcano, wokpan, tandooriset, groentepan, grilschaal, drippan, cleaning kit.



COMPLEET:

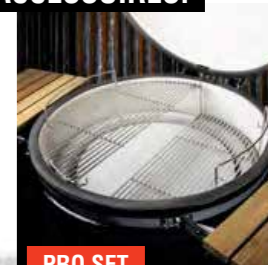
De XXLARGE wordt compleet geleverd met hoes, pro set, onderstel en zijtafels.

**BARBECUE-ACCESSOIRES VAN DE
ANDERE MODELLEN PASSEN OP
DEZE XXLARGE KAMADO**



Art. 240000 **XXLARGE COMPLEET** incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, kolenrooster en fire box

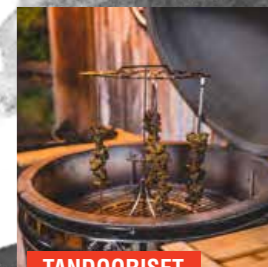
ACCESSOIRES:



PRO SET



WOKPAN



TANDOORISSET

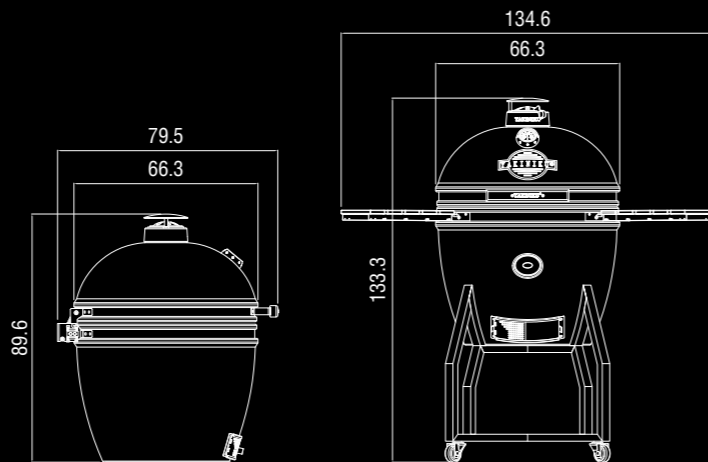
KAMADO XLARGE

VOOR MASTERGRILLERS!
GRIL GEMAKKELIJK VOOR **EEN GROTE GROEP MENSEN**
OF GRIL **ENORME** STUKKEN VIS OF VLEES

- RVS GRILLROOSTER (Ø56 CM)
- GESCHIKT VOOR 8 - 12 PERSONEN
- INCL. KOLENMAND, MEERDELIGE FIRE BOX EN ASPAN
- MET WOODCHIPPEROPENING, LUCHTDICHT EN DUBBEL GEÏSOLEERD
- OPTIMALE LUCHTDICHTHEID DOOR FIBERGLAS AFDICHTING
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304

OPTIONELE ACCESSOIRES:

pro set, RVS tafelnest, extra grillrooster, pizzasteen, hitteschild, verhoogd rooster, halvemaan gietijzeren rooster, chicken sitter, askrabber, multilevel lift, rib racks, meat claws, woodchipper, beschermhoes, pizzamond, rotisserie, teppanyakiplaat, vulcano, wokpan, tandooriset, groentepan, grilschaal, drippan, cleaning kit.



ONZE AANBEVELING PRO SET:

2X HALVEMAAN HITTESCHILD

2X HALVEMAAN GRILLROOSTER

1X MULTILEVEL LIFT

Art. 220000 XLARGE | MET ONDERSTEL incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box

Art. 220001 XLARGE | ZONDER ONDERSTEL incl. RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box

Art. 220018 XLARGE | MET PRO SET EN ONDERSTEL incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box

Art. 220019 XLARGE | MET PRO SET ZONDER ONDERSTEL incl. RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box

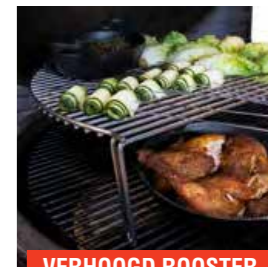
ACCESSOIRES:



PIZZAMOND



GIETIJZEREN ROOSTER



VERHOOGD ROOSTER

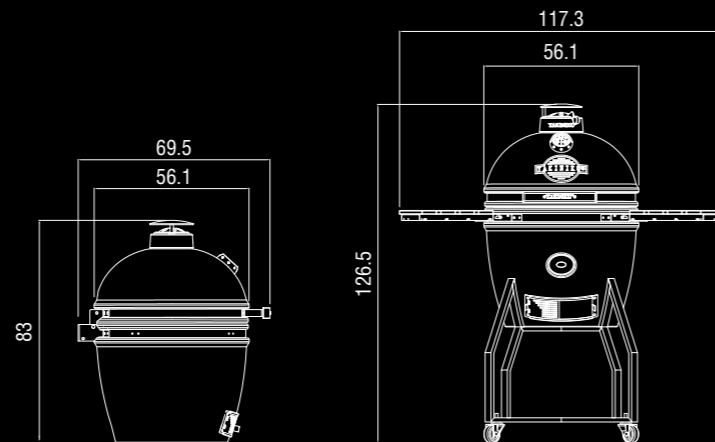
KAMADO LARGE

DE MEEST POPULAIRE VAN ALLEMAAL!
GROOT GRILLOPPERVLAK OM MEERDERE
GERECHTEN TEGELIJK TE BEREIDEN

- RVS GRILLROOSTER (Ø49 CM)
- GESCHIKT VOOR 6 - 8 PERSONEN
- INCL. KOLENMAND, MEERDELIGE FIRE BOX EN ASPAN
- MET WOODCHIPPEROPENING, LUCHTDICHT EN DUBBEL GEÏSOLEERD
- OPTIMALE LUCHTDICHTHEID DOOR FIBERGLAS AFDICHTING
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304

OPTIONELE ACCESSOIRES:

pro set, RVS tafelnest, extra grillrooster, pizzasteen, hitteschild, verhoogd rooster, halvemaaan gietijzeren rooster, gietijzeren rooster, chicken sitter, askrabber, multilevel lift, rib racks, meat claws, woodchipper, beschermhoes, pizzamond, rotisserie, teppanyakiplaat, halvemaaan teppanyakiplaat, vulcano, wokpan, tandooriset, groentepan, grilschaal, drippan, accessoirehouder, cleaning kit.



ONZE AANBEVELING PRO SET:

2X HALVEMAAN HITTESCHILD

2X HALVEMAAN GRILLROOSTER

1X MULTILEVEL LIFT

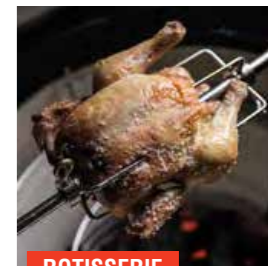
Art. 190000 LARGE | MET ONDERSTEL incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box

Art. 190001 LARGE | ZONDER ONDERSTEL incl. RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box

Art. 190018 LARGE | MET PRO SET EN ONDERSTEL incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box

Art. 190019 LARGE | MET PRO SET ZONDER ONDERSTEL incl. RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box

ACCESSOIRES:



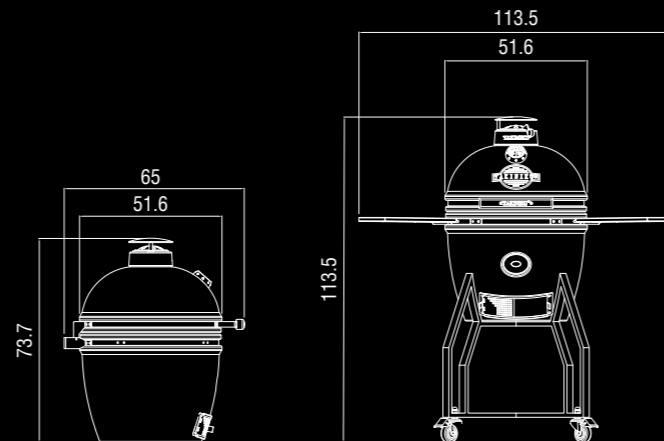
KAMADO MEDIUM

DE PERFECTE KAMADO VOOR IEDEREEN!
MINIMALE RUIMTE EN MAXIMAAL GRILLPLEZIER

- RVS GRILLROOSTER (Ø41 CM)
- GESCHIKT VOOR 5 PERSONEN
- INCL. KOLENMAND, FIRE BOX EN ASPAN
- MET WOODCHIPPEROPENING, LUCHTDICHT EN DUBBEL GEÏSOLEERD
- OPTIMALE LUCHTDICHTHEID DOOR FIBERGLAS AFDICHTING
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304

OPTIONELE ACCESSOIRES:

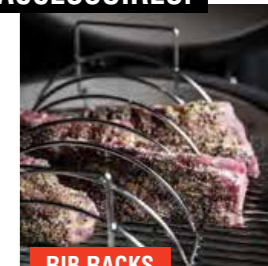
RVS tafelnest, extra grillrooster, pizzasteen, hitteschild, verhoogd rooster, gietijzere rooster, chicken sitter, askrabber, multilevel lift, rib racks, meat claws, woodchipper, beschermhoes, teppanyakiplaat, vulcano, wokpan, tandooriset, groentepan, grilschaal, drippan, accessoirehouder, cleaning kit.



Art. 160000 MEDIUM | MET ONDERSTEL incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, kolenmand en fire box

Art. 160001 MEDIUM | ZONDER ONDERSTEL incl. RVS grillrooster, kolenmand en fire box

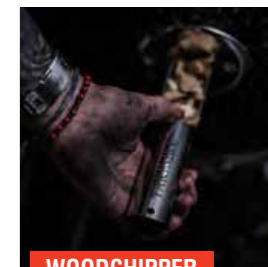
ACCESSOIRES:



RIB RACKS



GROENTEPAN



WOODCHIPPER

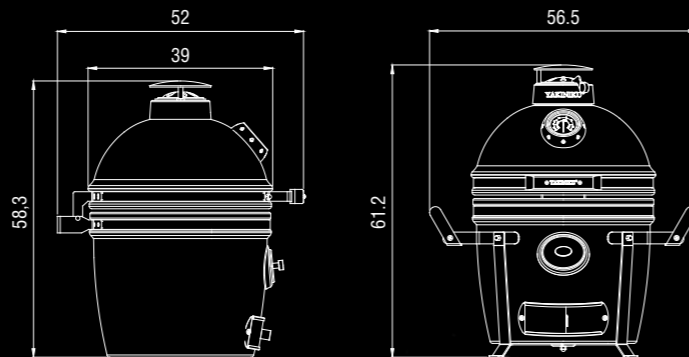
KAMADO COMPACT

HET DRAAIT ALLEMAAL OM **FLEXIBILITEIT!**
GRILLEN IN EEN HANDOMDRAAI
MET **HET OPVOUWBARE FRAME**

- RVS GRILLROOSTER (Ø31 CM)
- GESCHIKT VOOR 4 PERSONEN
- INCL. KOLENROOSTER, FIRE BOX EN ASPAN
- MET WOODCHIPPEROPENING, LUCHTDICHT EN DUBBEL GEÏSOLEERD
- OVERAL TE GEBRUIKEN DANKZIJ HET DRAAGBARE ONDERSTEL
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304

OPTIONELE ACCESSOIRES:

RVS tafelnest, extra grillrooster, pizzasteen, hitteschild, verhoogd rooster, askrabber, meat claws, woodchipper, beschermhoes, teppanyakiplaat, cleaning kit.



ACCESSOIRES:



Art. 130001 COMPACT | MET DRAAGBAAR FRAME incl. draagbaar campingframe, RVS grillrooster, kolenrooster en fire box

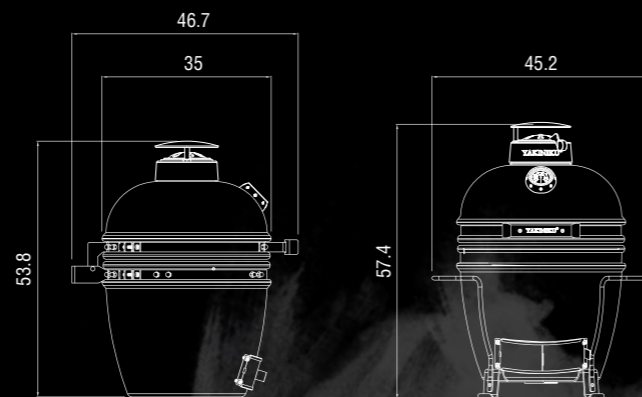
KAMADO MINI

NEEM MIJ **OVERAL MEE NAARTOE!**
GEMAKKELIJK TE VERVOEREN **DANKZIJ HET FORMAAT**

- RVS GRILLROOSTER (Ø28 CM)
- GESCHIKT VOOR 2 PERSONEN
- INCL. KOLENROOSTER EN FIRE BOX
- OVERAL TE GEBRUIKEN DANKZIJ HET DRAAGBARE FRAME
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304

OPTIONELE ACCESSOIRES:

extra grillrooster, pizzasteen, hitteschild, verhoogd rooster, askrabber, meat claws, beschermhoes, cleaning kit.



ACCESSOIRES:



VERHOOGD ROOSTER



HITTESCHILD



PIZZASTEEN

Art. 110001 MINI | MET FRAME incl. draagbaar frame, RVS grillrooster, kolenrooster en fire box

SCAN!
VOOR MEER
GRILL TIPS



LIGHT IT UP!

Start met het vullen van je YAKINIKU® Kamado met houtskool.

Gebruik een brander of verspreid aanmaakblokjes tussen de kolen. Vermijd het gebruik van vloeibare of vaste chemische brandversnellers. Verwarm de houtskool totdat er een vlammetje ontstaat, dit duurt ongeveer 5 minuten. Sluit je YAKINIKU® Kamado en zet de margrietschijf en de ventilatieschuif maximaal open.

Wanneer de thermometer de gewenste temperatuur aangeeft (meestal tussen de 150 en 200 °C), dien je de ventilatie te verminderen door de margrietschijf en ventilatieschuif in de juiste stand te zetten. Hoe groter de opening, des te hoger de temperatuur. Dit is ook het moment waarop je je grillrooster en andere accessoires gaat plaatsen.



WIST JE DAT EEN KAMADO

70% MINDER HOUTSKOOL VERBRIJKT

DAN EEN NORMALE BARBECUE?

HIERDOOR KOMT MINDER CO₂ VRIJ.

Met behulp van twee luchtschuiven kun je de temperatuur van jouw YAKINIKU® Kamado instellen en is het mogelijk temperaturen te behalen van 350 °C. Denk aan 30 °C bij koud roken tot 300 °C bij het bereiden van pizza's.

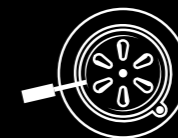
MARGRIETSCHIJF

Met de margrietschijf bovenop je Kamado kun je de fijne instelling van de temperatuur regelen. Wil je de temperatuur iets verhogen? Zet dan de margrietschijf verder open. Wil je de temperatuur verlagen? Zorg dan dat je de margrietschijf (verder) sluit.

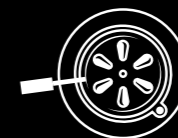
VENTILATIESCHUIF

De ventilatieschuif onderin je Kamado is voorzien met kleine gaten. Deze gebruik je voor de grove instelling van je temperatuur. Hiermee breng je de Kamado bijvoorbeeld naar 100, 150, 200 of 300 °C.

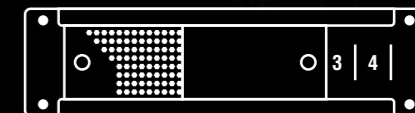
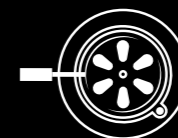
50 - 150 °C



150 - 200 °C



200 - 250 °C



250 - 350 °C



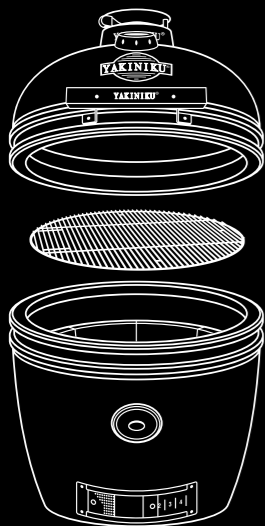
KOOKTECHNIEKEN

ONTDEK DE MOGELIJKHEDEN VAN JOUW YAKINIKU® KAMADO MET DE VERSCHILLENDE KOOKTECHNIEKEN

DIRECTE HITTE

Bij garing met directe hitte is het belangrijk je Kamado goed heet te maken en je ingrediënt kort en hevig aan te schroeien. Zet de ventilatieschuif onderin je YAKINIKU® Kamado volledig open en laat de margrietschijf dicht, met de luchtgaten volledig open.

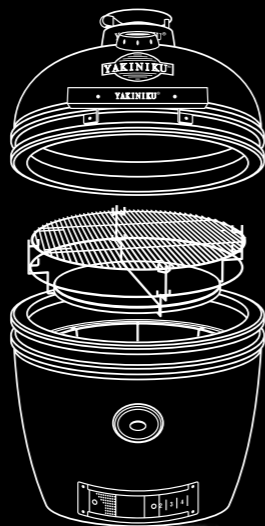
Zorg er steeds voor dat je genoeg houtskool toevoegt om te starten, zo kun je gemakkelijk hitte genereren. Ook je grillrooster moet geruime tijd in de Kamado zitten om op temperatuur te komen. Gebruik geen verhoogd rooster, het is belangrijk dat je ingrediënt zo dicht mogelijk bij de houtskool ligt.



INDIRECTE HITTE

Wanneer je gaat garen met indirecte hitte plaats je een half of volledig hittedeksel tussen je rooster en je brandende kolen. Het hittedeksel zal ervoor zorgen dat je geen rechtstreekse stralingswarmte van de kolen op je ingrediënt krijgt. Het deksel zal ook voorkomen dat olie of vet vlammen zal geven.

Wanneer je indirect gaat garen gebruik je je Kamado meer als oven dan als grill. Je kunt indirect zowel op hoge (bijvoorbeeld pizza) als op lage temperaturen (bijvoorbeeld pulled pork) werken.

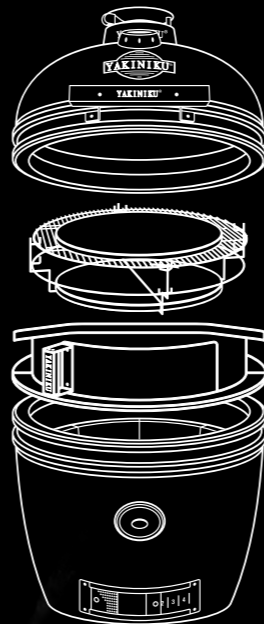


BROOD & PIZZA

Brood en pizza bak je op hoge temperatuur. Om de temperatuur hoog te krijgen, gebruik je een grote hoeveelheid kolen in je YAKINIKU® Kamado. Start pas met bakken als de kolen volledig branden.

Plaats ruim van tevoren je multilevel lift, hittedeksel, standaardrooster en een pizzasteen. Zonder hittedeksel zal de pizzasteen zo heet worden, dat de bodem van je pizza of je brood direct zal verbranden.

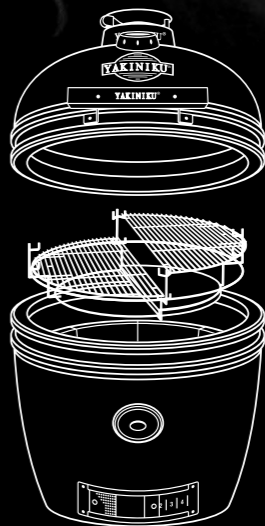
Gebruik eventueel een pizzamonster om eenvoudig je pizza of brood in of uit de Kamado te halen. Zo verliest je Kamado geen warmte bij het openen.



PRO SET

De pro set is een multilevel systeem waarmee jij je Kamado flexibel kunt indelen. Zo kun je eenvoudig op het zelfde moment grillen met directe en indirecte zones. Je split je YAKINIKU® Kamado als het ware in tweeën.

Naast de mogelijkheid om links en rechts in je Kamado met of zonder hittedeksel te werken, kun je in de multilevel lift je halvemaa roosters op verschillende hoogtes plaatsen. Zo kun je de afstand tussen de kolen en je rooster aan beide zijden bepalen en kun je altijd de perfecte garing per ingrediënt realiseren.



SCAN!
BEKIJK ONZE
RECEPTEN



DE GESCHIEDENIS VAN DE SHICHIRIN

De Shichirin zien we al opduiken in huizen aan het begin van de Japanse Edo periode, omstreeks 1603. Tijdens deze periode betaalden ze in Japan met de munteenheid Rin. Koken met de tafelgrill was goedkoop, want je had er maar 7 Rin houtskool voor nodig om er een maaltijd op te koken. 7 Rin wordt ook wel uitgesproken als Shichi Rin.

Het gebruik van deze grill was in eerste instantie alleen weggelegd voor de Samoerai's, mensen van adel en de rijkere burgers. Later veranderde dit en werd de grill gebruikt onder alle lagen van de samenleving. De veelzijdige tafelgrill werd veel gebruikt op feestelijke gelegenheden zoals volksfeesten in de buitenlucht, ook in het koude seizoen. De Shichirin wordt tot op de dag van vandaag ook gebruikt bij theeceremonies, welke heel populair zijn in Japan.



七輪

Vroeger werden Shichirin's uit rivierklei gemaakt. YAKINIKU® maakte de samenstelling complexer. De Shichirin moet een echte krachtpatser voor in de keuken zijn. De samenstelling van keramiek, quartz en corderiet wordt afgebakken op zeer hoge temperatuur en zo wordt de Shichirin zo goed als onverwoestbaar waardoor de grill temperaturen tot wel 1000 °C kan halen.

De geglazuurde laag maakt hem hygienisch en makkelijk in onderhoud. De Japanse bamboe handvatten en RVS frame zijn een voortzetting van de YAKINIKU® kwaliteit.

Het bijzondere aan het grillen met de Shichirin is het gezellige samenzitten rondom het vuur. **Vergelijkbaar met** gourmetten wordt het heerlijke eten op tafel gepresenteerd in kleine porties.

Bij het gebruik van een Shichirin nemen vrienden en familie plaats rond de grill en bereidt iedereen zijn of haar eigen eten naar wens.

Of je nu gebruik maakt van de Shichirin in combinatie met het rooster, de teppanyaki of de yakitori bars; de Shichirin komt het beste tot haar recht met binchotan houtskool.

SHICHIRIN. BY YAKINIKU®



RECHTHOEKIG

2-6 PERSONEN



ROND

2-6 PERSONEN



ZIT ROND DE SHICHIRIN EN GENIET VAN
EEN ZOMERGOURMET MET FAMILIE EN VRIENDEN

MAAK KLEINE VERFIJNDE GERECHTEN MET PRECISIE

ONVERWOESTBAAR! DE SAMENSTELLING VAN
KERAMIEK, KWARTS EN CORDIERIET IS GEGLAZUURD
BIJ ZEER HOGE TEMPERATUREN

DE GEGLAZURDE BUITENKANT MAAKT HET HYGIËNISCH
EN GEMAKKELIJK TE ONDERHOUDEN

DE JAPANESE BAMBOE HANDGREPEN EN HET RVS
ZIJN VAN HOGE KWALITEIT

BINNEN 5 MINUTEN AAN DE SLAG
MET QUICK-KOKO BRIKETTEN

SHICHIRIN GRILL RECHTHOEKIG

EEN **TRADITIONELE JAPANESE** TAFELGRILL
BRENG MENSEN SAMEN, VUL DE TAFEL
MET **LEKKER ETEN** EN GRILLEN MAAR

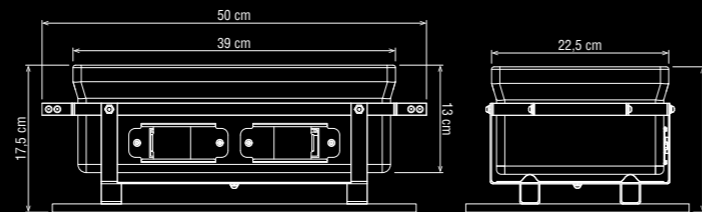
- RVS GRILLROOSTER (35X17,5 CM)
- GESCHIKT VOOR 2 - 6 PERSONEN
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304
- PERFECT VOOR YAKITORI

COMPLEET:

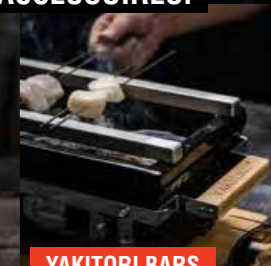
de rechthoekige Shichirin komt compleet met bamboe onderzetter, draagbaar onderstel en RVS grillrooster.

OPTIONELE ACCESSOIRES:

yakitori bars, wegwerproosters, ultradunne BBQ-spiessen, tweezers gebogen of recht, teppanyakiplaat, binchopan.



ACCESSOIRES:



YAKITORI BARS



TEPPANYAKIPLAAT



BINCHOPAN

Art. 800800 SHICHIRIN RECHTHOEKIG incl. bamboe onderzetter, draagbaar onderstel en RVS grillrooster

SHICHIRIN GRILL ROND

GRILLEN OP EEN SHICHIRIN IS NIET ZOMAAR BARBECUEËN
HET IS VERFIJNDER, **ELEGANTER** EN KLEINER

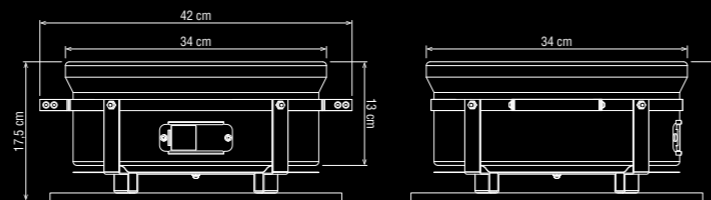
- RVS GRILLROOSTER (Ø30 CM)
- GESCHIKT VOOR 2 - 6 PERSONEN
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304
- PERFECT VOOR YAKITORI EN TEPPANYAKI

COMPLEET:

de ronde Shichirin komt compleet met bamboe onderzetter, draagbaar onderstel en RVS grillrooster.

OPTIONELE ACCESSOIRES:

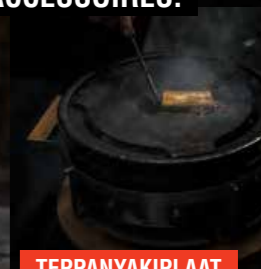
teppanyakiplaat, wegwerproosters, ultradunne BBQ-spiesen, tweezer gebogen of recht, binchopan.



**YAKINIKU® GRILLS ZIJN TE VINDEN IN
VELE RESTAURANTS OVER DE HELE WERELD
CHEFS VAN ALLE NIVEAUS GEBRUIKEN
ONZE GRILLS IN HUN STREVEN NAAR PERFECTIE**

Art. 800700 SHICHIRIN ROND incl. bamboe onderzetter, draagbaar onderstel en RVS grillrooster

ACCESSOIRES:



TEPPANYAKIPLAAT



TWEEZER



BBO-SPIESEN

GEGRILDE AVOCADO MAKREEL

Ingrediënten:

3 avocado's
1 makreel, defilard
100 gr verse mayonaise
1 limoen
neutrale olie

Benodigdheden:

Kamado
2 halve maan roosters
1 half hitteschild
multilevel lift
1 ijzeren kom met ijs
wood chips

Kamado set up:

multilevel

Wrijf het snijvlak in met neutrale olie en kruid met zout. Rooster de avocado's op de snijkant op het laagste rooster tot ze beginnen te kleuren. Zodra de snijkant gegrild is, leg je de avocado's op het hoge rooster boven het hitteschild.

Leg de gesneden makreel op het ijs en zet de kom op het hoogste rooster. Voeg nu een schep droge wood chips toe. In tegenstelling tot de bereiding van de hele gerookte makreel (pag. 45) willen we hier de rauwe textuur bewaren, vandaar het ijs. Met de rook gaan we enkel een accent leggen, ook de avocado zal de Haal na 1 minuut de makreel en de avocado uit de Kamado.

Spuut wat van de avocado-crème in de holte van de geroosterde avocado en beleg met de gerookte makreel.

Bring de Kamado met een middelgrote hoefveestheid houtskool op 180 °C en plaats de multilevel lift met 1 halve maan rooster op de laagste stand en 1 halve maan rooster op de hoogste stand met daaronder een half hitteschild.

Schil 1 van de avocado's en snijd het vruchtvlees in stukken. Meng met de mayonaise, kruid met zout en vers limoensap en mix met een staafmixer tot een gladde crème en doe in een spuitzak. Snijd met een scherp mes de makreelflat in plakjes van ongeveer een halve cm dik en leg ze trapsgewijs op elkaar per portie.

Snijdt de andere 2 avocado's doormidden en verwijder de pit, maar laat de schil zitten. Maak met een mes enkele inkepingen in het vruchtvlees.



THE MAGIC OF YAKINIKU®

Onder het genot van een Japans drankje in onze YAKINIKU® Mancave hebben we twee uitgebreide Japanse kookboeken samengesteld met heerlijke barbecue-recepten; één Shichirin kookboek en één Kamado kookboek.

Alle BBQ recepten zijn tot stand gekomen na uitgebreid onderzoek naar de mogelijke gaartechnieken en een unieke samenwerking met chefkoks Thomas van de Weyer en Bart Huybrechts. Dankzij de culinaire invloeden van deze chefkoks word je met de YAKINIKU® Japanse grillboeken een echte Japanse grillmaster. The Magic of YAKINIKU®.



**JAPANESE GRILL
THE MAGIC OF YAKINIKU®
KAMADO**
Art. 500552 NEDERLANDS
Art. 500553 DUIJS
Art. 500563 ENGELS



**JAPANESE GRILL
THE MAGIC OF YAKINIKU®
SHICHIRIN**
Art. 500524 NEDERLANDS
Art. 500525 DUIJS
Art. 500564 ENGELS



YAKINIKU® LUXE BUITENKEUKENS

Als je een Kamado hebt gekozen die het beste bij jou past, verdient deze natuurlijk een prominente plek in jouw tuin of overkapping. Je kan er voor kiezen om je Kamado op een verrijdbaar onderstel te plaatsen maar een (verrijdbare) buitenkeuken is natuurlijk het betere werk! Met een buitenkeuken van YAKINIKU® komt je Kamado meer tot zijn recht en straalt je tuin gelijk een gezellige sfeer uit.

Onze buitenkeukens worden gemaakt van hoogwaardig materiaal en geven je Kamado een mooie en aanwezige plek in je tuin. Daarnaast heb je met een buitenkeuken genoeg plek om meerdere gerechten tegelijkertijd te bereiden én kan je natuurlijk al je accessoires gemakkelijk en droog opbergen.



SCAN!
DOWNLOAD HIER
DE BROCHURE

COMBINEER EN CREËER DE PERFECTE BUITENKEUKEN

HET STAAL IS GEGALVANISEERD
EN GEPOEDERCOAT

HET BLAD IS GEMAAKT VAN GESINTERDE STEEN

DE MODELLEN ZIJN MODULAIR EN KUNNEN
MET ELKAAR GECOMBINEERD WORDEN

BIJ GROTE AFNAME DE MOGELIJKHEID OM
DE KEUKENS TE PERSONALISEREN



LUXE BUITENKEUKEN
FRAME 120 X 70CM MET
19" GAT
Art. 900017



LUXE BUITENKEUKEN
FRAME 120 X 70CM
Art. 900016



KAMADO BOK 80 X 80CM
Art. 900020



LUXE BUITENKEUKEN
FRAME 80 X 70CM MET
19" GAT
Art. 900018



LUXE BUITENKEUKEN
FRAME 80 X 70CM
Art. 900019



WIELEN BUITENKEUKEN
Art. 900003

KAMADO ACCESSOIRES

Vooral het grillen in meerdere zones en indirecte warmte voor slow cooking zijn de bijzondere kenmerken van de YAKINIKU®. Een breed scala aan accessoires maakt dat de Kamado helemaal is af te stemmen op jouw wensen.



SET ONDERSTEL, ZIJTAFELS
Art. 220004 XLARGE
Art. 190004 LARGE
Art. 160004 MEDIUM



BESCHERMHOES
Art. 220200 XLARGE
Art. 190200 LARGE
Art. 160200 MEDIUM
Art. 130200 COMPACT
Art. 110200 MINI



ALL ROUND ONDERSTEL
Art. 220071 XLARGE
Art. 190071 LARGE



TRANSPORTER
Art. 190072



WOODCHIPPER
Art. 191500



TAFELNEST RVS
Art. 190011



ASKRABBER
Art. 221916 XXLARGE
XLARGE
LARGE
MEDIUM
Art. 115100 COMPACT
MINI



BLAASPIJP
Art. 500550



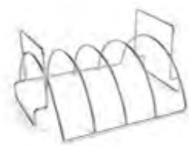
WOKPAN
Art. 750041 LARGE Ø40 cm
Art. 750042 MEDIUM Ø30 cm



VULCANO
Art. 500544 XXLARGE
XLARGE
LARGE
Art. 500522 MEDIUM
COMPACT



ACCESSOIREHOUDER
 Art. 220035 XLARGE
 Art. 191635 LARGE
 MEDIUM



RIB RACK 4 RVS
 Art. 500501



RIB RACK 6 RVS
 Art. 500502



CHICKEN SITTER 2.0
 Art. 500549



KAMADO VLOERMAT
 Art. 500540 110 X 70 CM



BAMBOE STOOMMAND
 Art. 750043



MEAT CLAWS
 Art. 500503



MEAT CLAWS 2.0
 Art. 500517



GRILLSCHAAL
 Art. 500559



TANDOORISET
 6 foodhooks en 6 skewers
 Art. 500532



GROENTEPAN
 Art. 750040



FLAMBADOU
 Art. 500543



HIMALAYA ZOUTSTEEN
 Art. 500527 MET HOUDER
 Art. 500528 ZONDER HOUDER



BAKMAT 2 st
 Art. 500520



CLEANING SET
 Art. 400000
 RVS REINIGER, 250 ML
 KAMADOREINIGER, 500 ML
 GRILLREINIGER, 500 ML
 MICROVEZELDOEK
 XL RVS STAALSPONS
 AS EMMER MET DEKSEL



FIBERGLAS VILT
 Art. 500101
 XXLARGE
 XLARGE
 LARGE
 MEDIUM



VILT
 Art. 500100
 COMPACT
 MINI

KAMADO
ONDERHOUD

YAKINIKU® PIZZAMOND

Ben je ook gek op pizza's bakken en kan het je niet snel genoeg gaan? Met de pizzamond behoud je de warmte in je Kamado. Hierdoor blijft je Kamado de perfecte pizza-oven. Gebruik deze pizzamond in combinatie met de multilevel lift, de pizzasteen en een hitteschild voor die perfecte krokante bodem.

De pizzamond is volledig gemaakt van hoogwaardig RVS type 304. De sterke poedercoatl laag geeft de mond een luxe uitstraling en voorkomt krassen. Deze materialen maken de pizza-oven extreem hittebestendig en bestand tegen alle weeromstandigheden.



PIZZAMOND
Art. 220500 XLARGE
Art. 190500 LARGE



PIZZASCHEP
Art. 500521



PIZZASTEEN
Art. 220040 XLARGE*
Art. 190040 LARGE*
Art. 160040 MEDIUM*
Art. 130040 COMPACT**
Art. 110040 MINI**



ROTISSERIE*** spit incl. motor
Art. 500536



ROTISSERIE MAND****
Art. 500533



RONDE DRIPPAN
Art. 500546 MEDIUM



RONDE BAKMAT 4 st
Art. 500548 MEDIUM

*in combinatie met multilevel lift/grill lift en hitteschild

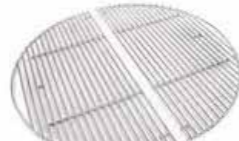
**in combinatie met hitteschild

***enkel te gebruiken in combinatie met de pizzamond

****enkel te gebruiken in combinatie met de pizzamond en het rotisserie spit



MULTILEVEL LIFT RVS
Art. 220023 XLARGE
Art. 190023 LARGE



HALVEMAAN ROOSTER 2 st
Art. 220024 XLARGE*
Art. 190024 LARGE*



HALVEMAAN HITTESCHILD
 2 st
Art. 220031 XLARGE*
Art. 190031 LARGE*



PRO SET***
Art. 220033 XLARGE
Art. 190033 LARGE



HITTESCHILD
Art. 160030 MEDIUM*
Art. 130030 COMPACT
Art. 110030 MINI



HALF EXTRA VERHOOGD ROOSTER RVS
Art. 220028 XLARGE
Art. 190028 LARGE



HALVEMAAN BAKMAT 6 st
Art. 500547 XXLARGE
 XLARGE
 LARGE



HALVEMAAN DRIPPAN
Art. 500545 XXLARGE
 XLARGE
 LARGE



ROOSTER SCHOONMAAKTOOL
Art. 500250



ROOSTERGRIJPER
Art. 500555



GRILL LIFT RVS
Art. 160021 MEDIUM



GRILLROOSTER RVS
Art. 220025 XLARGE
Art. 190025 LARGE
Art. 160025 MEDIUM
Art. 130025 COMPACT
Art. 110025 MINI



EXTRA VERHOOGD ROOSTER RVS
Art. 220020 XLARGE
Art. 190020 LARGE
Art. 160020 MEDIUM
Art. 130020 COMPACT
Art. 110020 MINI



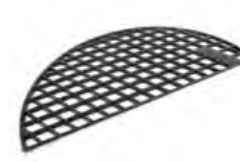
TEPPANYAKIPLAAT RVS**
Art. 190051 LARGE*
Art. 160051 MEDIUM*
Art. 130051 COMPACT*



HALVEMAAN TEPPANYAKIPLAAT RVS
Art. 220051 XLARGE*
Art. 190052 LARGE*



GIETIJZEREN ROOSTER
Art. 190062 LARGE
Art. 160061 MEDIUM
Art. 130061 COMPACT



HALVEMAAN GIETIJZEREN ROOSTER
Art. 220061 XLARGE*
Art. 190061 LARGE*



CAST IRON SEASONING KIT
Art. 951000



BBQ SCHOONMAAKBORSTEL
Art. 500518

*alleen te gebruiken met multilevel lift/grill lift

**product kan afwijken van afbeelding

*** bestaat uit 1 multilevel lift, 2 halvemaan hittedschilden, 2 halvemaan roosters

GRIDS
EN TOEBEHOREN

SHICHIRIN ACCESSOIRES

Grillen op een Shichirin is niet zomaar barbecueën, het is verfijnder, eleganter en kleiner. Bij het gebruik van een Shichirin nemen vrienden en familie plaats rond de grill en bereidt iedereen zijn of haar eigen eten naar wens. Om deze geweldige ervaring nog unieker te maken hebben wij bij YAKINIKU® een compleet assortiment aan Shichirin-accessoires samengesteld.



YAKITORI BARS RVS
Art. 800801



TWEEZER recht
Art. 500504



TWEEZER gebogen
Art. 500505



GIETIJZEREN ROOSTER
Art. 800761



BINCHOPAN gietijzer
Art. 800750



LOS ROOSTER RVS,
rechthoekig
Art. 800803



LOS ROOSTER RVS, rond
Art. 800703

DISPOSABLE



LOS ROOSTER RVS,
rechthoekig, disposable
Art. 800706 10 ST
Art. 800704 100 ST

DISPOSABLE



LOS ROOSTER RVS, rond,
disposable
Art. 800706 10 ST
Art. 800704 100 ST



TEPPANYAKIPLAAT RVS, rond
Art. 800707



TEPPANYAKIPLAAT RVS,
rechthoekig
Art. 800807



ROOSTERGRIJPER
Art. 800901



ASBORSTEL
Art. 500523



SAUSMOP
Art. 500513



AXE
Art. 500516



BBQ SPATELSET 2 st
Art. 500557



ZEEF
Art. 500542



SNIJPLANK hout
Art. 500519



BBQ-SPIESEN 20 st
Art. 500506 Ø1,0 MM
Art. 500507 Ø1,5 MM
Art. 500508 Ø2,5 MM



TAFELBESCHERMER
Art. 500541 70 X 50 CM



**JAPANESE SZECHUAN
PEPPER**
Art. 100501

JAPANESE SMOKED SALT
Art. 100502



BINCHOTAN PURIFIER
Art. 951003

**OVERIGE
ACCESSOIRES**



T-SHIRT PREMIUM wit, logo op de mouw en rug
Art. 600601XL XLARGE
Art. 600601L LARGE
Art. 600601M MEDIUM
Art. 600601S SMALL



GENTLEMAN POLO PREMIUM light graphite, logo op de mouw en rug
Art. 600602XL XLARGE
Art. 600602L LARGE
Art. 600602M MEDIUM
Art. 600602S SMALL



HOODED SWEATER met rits, light graphite, logo op de mouw en rug
Art. 600603XL XLARGE
Art. 600603L LARGE
Art. 600603M MEDIUM
Art. 600603S SMALL



HALTERSCHORT kunstleer
Art. 500514



LUXE LEDEREN HANDSCHOENEN
 hittebestendig, kevlar, one size
Art. 500554



LEDEREN HANDSCHOENEN
 hittebestendig, one size
Art. 500600



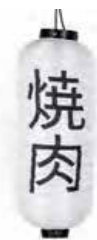
KEYCHAIN kunstleer
Art. 600606



PLACEMAT leder, 4 st
Art. 500560



SERVETTEN 100 st
Art. 500551



JAPANESE LAMPION
Art. 600607



CLASSIC SOFT SHELL JACKET zwart, man, logo op de mouw en rug
Art. 600604XL XLARGE
Art. 600604L LARGE
Art. 600604M MEDIUM
Art. 600604S SMALL



CLASSIC SOFT SHELL JACKET zwart, vrouw, logo op de mouw en rug
Art. 600605XL XLARGE
Art. 600605L LARGE
Art. 600605M MEDIUM
Art. 600605S SMALL



CAP one size
Art. 500511



BENTOBBOX
Art. 500537



FLES
Art. 500539



HAND FIRE FAN bamboe
Art. 500526



HAND FIRE FAN
Art. 500510



BADGE
Art. 600608



VAT 200 liter
Art. 600500

YAKINIKU®
MERCHANDISE

BINCHOTAN. HET ZWARTE GOUD VAN JAPAN

**BINCHOTAN IS EEN BELANGRIJK ONDERDEEL
VAN HET DAGELIJKS LEVEN IN JAPAN**

**JAPANNERS GEBRUIKEN HET OM WATER TE ZUIVEREN,
VOEGEN HET TOE BIJ HET KOKEN VAN RIJST,
IN DE DOUCHE OF OP PLANTEN**



**MET BINCHOTAN KUN JE EXTREEM HOGE
TEMPERATUREN BEREIKEN, TOT 1000 °C**

**BINCHOTAN HEEFT EEN EXTREEM LANGE BRANDTIJD, 4 TOT
WEL 6 UUR. HET BRANDT OP EEN CONSTATE TEMPERATUUR
PERFECT VOOR GEBRUIK IN DE YAKINIKU® SHICHIRIN**



MORE INFO



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD



BINCHOTAN WHITE MAITIEW
5 kg
Art. 100204



BINCHOTAN WHITE KONIA
7 kg
Art. 100203



BINCHOTAN WHITE EUCALYPTUS 5 kg
Art. 100202



BINCHOTAN WHITE LYCHEE
5 kg
Art. 100205



HOUTSKOOL ACACIA
Art. 100101 5 kg
Art. 100102 10 kg



WOOD WOOL
Art. 100326



FIRE LIGHTERS
Art. 100209



BBQ-TANG
Art. 500558



ROOKPLANKJES
Art. 100319



BRIQUETTES QUICK-KOKO
rond, 4 st
Art. 100207



HEXAGON SAWDUST BRIQUETTES 10 kg
Art. 100206



COCONUT CILINDER BRIQUETTES 10 kg
Art. 100213



COCONUT BRIQUETTES 3 kg
Art. 100211



HOUTSKOOL MARABU
Art. 100201 5 kg
Art. 100200 10 kg



WOOD WRAPS ALDER
Art. 100325



SMOKER BOX
Art. 100323



HANDSCHOENEN
Art. 100322



SPIESSEN
Art. 100321



HOUTSKOOL STORAGE BOX
Art. 500531



CHUNKS MAPLE
Art. 100312



CHUNKS OAK
Art. 100315



CHUNKS ACACIA
Art. 100314



CHUNKS PEAR
Art. 100311



CHUNKS ALDER
Art. 100313



SMOKE WOOD MAPLE
chips, 500 gr
Art. 100308



SMOKE WOOD OAK
chips, 500 gr
Art. 100301



SMOKE WOOD ACACIA
chips, 500 gr
Art. 100307



SMOKE WOOD PEAR
chips, 500 gr
Art. 100310



SMOKE WOOD ALDER
chips, 500 gr
Art. 100305



CHUNKS APPLE
Art. 100318



CHUNKS APRICOT
Art. 100324



CHUNKS CHERRY
Art. 100316



CHUNKS HICKORY
Art. 100317



CHUNKS BEECH
Art. 100327



SMOKE WOOD APPLE
chips, 500 gr
Art. 100306



SMOKE WOOD APRICOT
chips, 500 gr
Art. 100309



SMOKE WOOD CHERRY
chips, 500 gr
Art. 100304



SMOKE WOOD HICKORY
chips, 500 gr
Art. 100303



SMOKE WOOD BEECH
chips, 500 gr
Art. 100302



YAKINIKU®

Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
the Netherlands
+31 (0)88 688 0600

YAKINIKUGRILL.COM

Partner

Vanwege voortdurende verdere ontwikkelingen behouden wij ons het recht voor om de leveringsomvang qua vorm, kleur, techniek en uitrusting te wijzigen. Onder voorbehoud van levering van individuele producten. Alle verkoopprijzen zijn adviesverkoopprijzen incl. 21% of 9% BTW. Ondanks alle zorgvuldigheid die we hebben nagestreefd kunnen afbeeldingen afwijken van de werkelijkheid. Voor drukfouten aanvaarden wij geen aansprakelijkheid. Aan gegevens en afbeeldingen in de catalogus en prijslijst kunnen dan ook geen aanspraken worden ontleend.

Copyright © 2023 YAKINIKU®, Pieter D'Hoop Photography, Mark Neelemans Photography.