YAKINIKU®

ORIGINAL JAPANESE GRILL

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 barbecue-toestellen hadden opgemerkt bij het Japanse leger.

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.

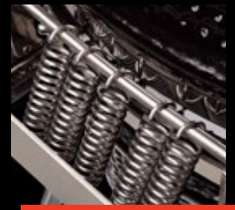
De zoektocht naar de echte originele Kamado bracht ons dus in Japan. We besloten een toestel te ontwikkelen voor de Europese markt.

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 gril 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 LEVENSSTIJL 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

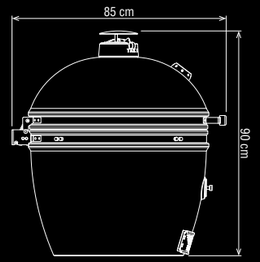
XXLARGE YAKINIKU® KAMADO

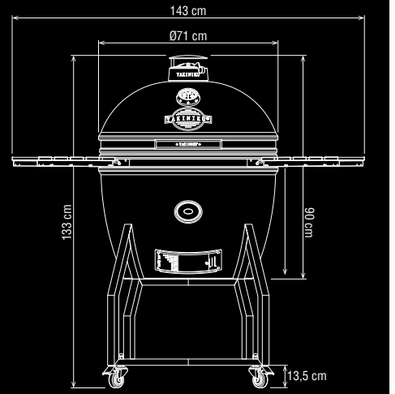
DE GROOTSTE VAN ALLEMAAL! KOMT PERFECT TOT ZIJN RECHT IN EEN RESTAURANT, CATERING BEDRIJF, OF ALS JE VEEL VRIENDEN HEBT

- 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

COMPLEET:

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





OPTIONELE ACCESSOIRES:

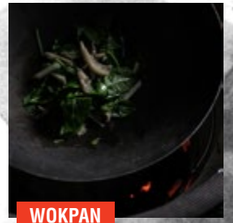
pizzasteen, hitteschild, verhoogd rooster, chicken sitter, aspook, rib racks, meat claws, woodchipper, beschermhoes, vulcano, wokpan, tandooriset, groentepan, grilschaal, drippan, cleaning kit.

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

Art. 240000 XXLARGE COMPLEET incl. onderstel en zijtafels, pro set, kolenrooster en fire box

ACCESSOIRES:

PRO SET



WOKPAN

TANDOORISET

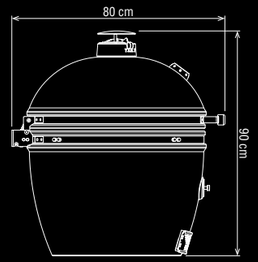
XLARGE YAKINIKU® KAMADO

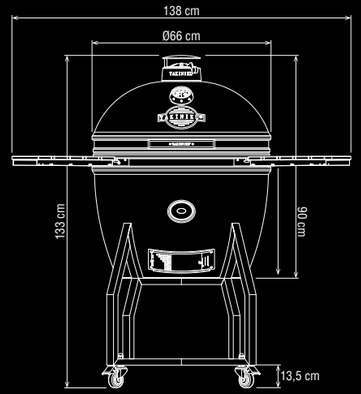
VOOR MASTERGRILLERS!
GRIL GEMAKKELIJK VOOR EEN GROTE GROEP MENSEN OF GRIL ENORME STUKKEN VIS OF VLEES

- 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, aspook, multilevel lift, rib racks, meat claws, woodchipper, beschermhoes, bakmat, pizza schep, pizzamond, rotisserie, rotissere mand, teppanyakiplaat, vulcano, wokpan, tandooriset, groentepan, grilschaal, drippan, cleaning kit.





ONZE AANBEVELING PRO SET:

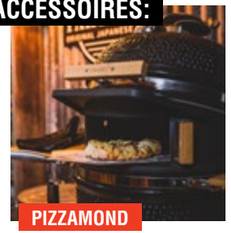
2X HALVEMAAN HITTESCHILD

2X HALVEMAAN GRILLROOSTER

1X MULTILEVEL LIFT

Art. 220000 **XLARGE BASIC** incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box
Art. 220001 **XLARGE SOLO BASIC** incl. RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box
Art. 222018 **XLARGE SOLO COMPLEET** incl. pro set, kolenmand, aspan en fire box
Art. 222019 **XLARGE COMPLEET** incl. onderstel en zijtafels, pro set, kolenmand, aspan en fire box

ACCESSOIRES:


PIZZAMOND

GIETIJZEREN ROOSTER

VERHOOGD ROOSTER

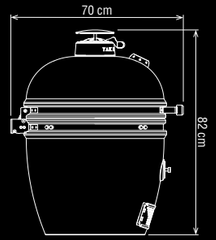
LARGE YAKINIKU® KAMADO

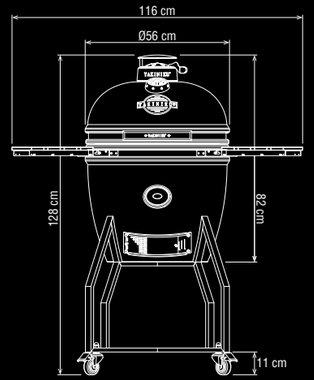
DE POPULAIRSTE VAN ALLEMAAL! GROOT GRILLOPPERVLAK OM MEERDERE GERECHTEN TEGELIJK TE BEREIDEN

- 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, halvemaan gietijzeren rooster, gietijzeren rooster, chicken sitter, aspook, multilevel lift, rib racks, meat claws, woodchipper, beschermhoes, bakmat, pizza schep, pizzamond, rotisserie, rotisserie mand, teppanyakiplaat, halvemaan teppanyakiplaat, vulcano, wokpan, tandooriset, groentepan, grilschaal, drippan, accessoirehouder, cleaning kit.





ONZE AANBEVELING PRO SET:

2X HALVEMAAN HITTESCHILD

2X HALVEMAAN GRILLROOSTER

1X MULTILEVEL LIFT

Art. 192000 **LARGE BASIC** incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box

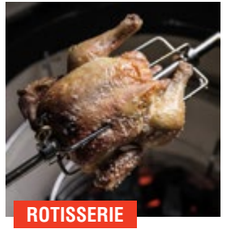
Art. 192001 **LARGE SOLO BASIC** incl. RVS grillrooster, kolenmand, aspan en fire box

Art. 192018 **LARGE SOLO COMPLEET** incl. pro set, kolenmand, aspan en fire box

Art. 192019 **LARGE COMPLEET** incl. onderstel en zijtafels, pro set, kolenmand, aspan en fire box

ACCESSOIRES:

TEPPANYAKIPLAAT



ROTISSERIE

CHICKEN SITTER

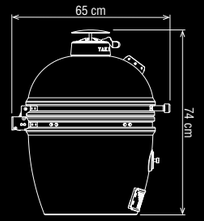
MEDIUM YAKINIKU® KAMADO

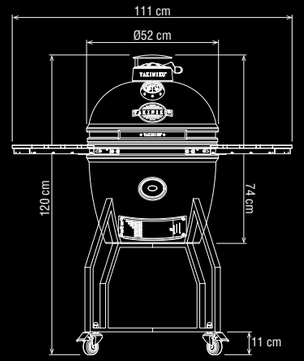
DE PERFECTE KAMADO VOOR IEDEREEN!
MINIMALE RUIMTE EN MAXIMAAL GRILLPLEZIER

- 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:

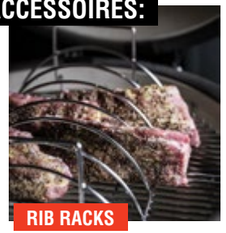
RVS tafelnest, extra grillrooster, pizzasteen, hitteschild, verhoogd rooster, gietijzeren rooster, chicken sitter, aspook, multilevel lift, rib racks, meat claws, woodchipper, beschermhoes, teppanyakiplaat, vulcano, wokpan, tandooriset, groentepan, grilschaal, drippan, accessoirehouder, cleaning kit.



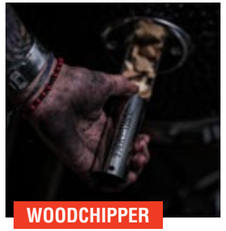


Art. 160000 **MEDIUM BASIC** incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, kolenmand en fire box
Art. 160001 **MEDIUM SOLO BASIC** incl. RVS grillrooster, kolenmand en fire box
Art. 160055 **MEDIUM COMPLEET** incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, grill lift, hitteschild, kolenmand en fire box
Art. 160056 **MEDIUM SOLO COMPLEET** incl. RVS grillrooster, grill lift, hitteschild, kolenmand en fire box

ACCESSOIRES:


RIB RACKS

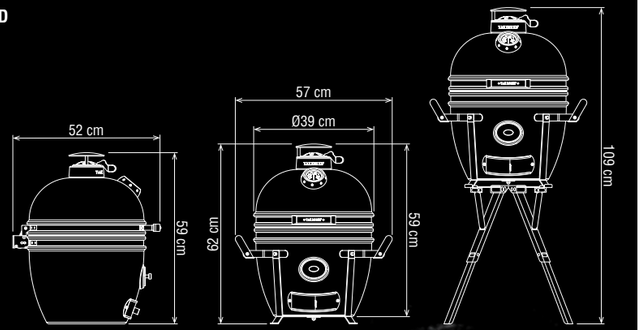
GROENTEPAN


WOODCHIPPER

COMPACT YAKINIKU® KAMADO

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, aspook, meat claws, woodchipper, beschermhoes, teppanyakiplaat, cleaning kit.

Art. 130001 **COMPACT BASIC** incl. draagbaar campingframe, RVS grillrooster, kolenrooster en fire box

ACCESSOIRES:

HITTESCHILD

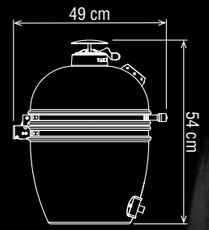
GIETIJZEREN ROOSTER

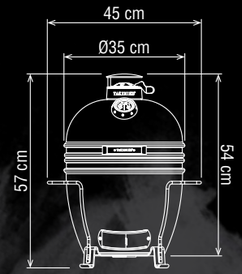
TEPPANYAKIPLAAT

MINI YAKINIKU® KAMADO

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



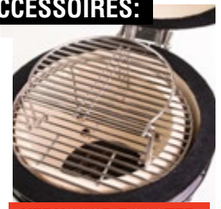


OPTIONELE ACCESSOIRES:

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

Art. 110001 **MINI BASIC** incl. draagbaar frame, RVS grillrooster, kolenrooster en fire box

ACCESSOIRES:



VERHOOGD ROOSTER

HITTESCHILD

PIZZASTEEN

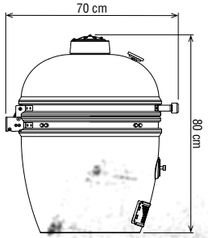
LARGE YAKINIKU® - BLACK EDITION KAMADO

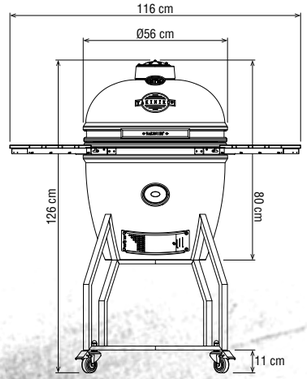
NIEUW MODEL!
TIJDLOZE EN STOERE UITSTRALING
BEREID MEERDERE GERECHTEN TEGELIJKERTIJD

- RVS GRILLROOSTER (Ø49 CM)
- GESCHIKT VOOR 6 - 8 PERSONEN
- VOLLEDIG ZWARTE UITVOERING
- INCL. FIRE BOX EN FIRE RING, ZONDER ASPAN EN KOLENMAND
- MET WOODCHIPPEROPENING, LUCHTDICHT EN DUBBEL GEÏSOLEERD
- OPTIMALE LUCHTDICHTHEID DOOR FIBERGLAS AFDICHTING
- GEMAAKT VAN KERAMIEK EN GEPOEDERCOAT STAAL

OPTIONELE ACCESSOIRES:

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

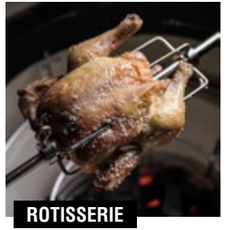


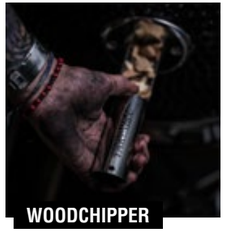


Art. 194000 **LARGE BASIC BLACK** incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, fire box en fire ring
Art. 194001 **LARGE SOLO BASIC BLACK** incl. RVS grillrooster, fire box en fire ring

ACCESSOIRES:

PRO SET


ROTISSERIE


WOODCHIPPER

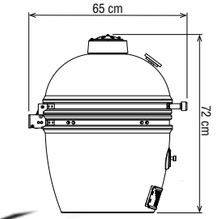
MEDIUM YAKINIKU® - BLACK EDITION KAMADO

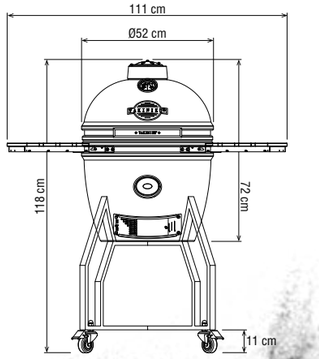
NIEUW MODEL!
TIJDLOZE EN STOERE UITSTRALING
DE PERFECTE KAMADO VOOR IEDEREEN

- RVS GRILLROOSTER (Ø41 CM)
- GESCHIKT VOOR 5 PERSONEN
- VOLLEDIG ZWARTE UITVOERING
- INCL. FIRE BOX EN FIRE RING. ZONDER ASPAN EN KOLENMAND
- MET WOODCHIPPEROPENING, LUCHTDICHT EN DUBBEL GEÏSOLEERD
- OPTIMALE LUCHTDICHTHEID DOOR FIBERGLAS AFDICHTING
- GEMAAKT VAN KERAMIEK EN GEPOEDERCOAT STAAL

OPTIONELE ACCESSOIRES:

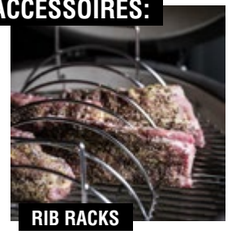
RVS tafelnest, extra grillrooster, pizzasteen, hitteschild, verhoogd rooster, gietijzeren rooster, chicken sitter, aspook, multilevel lift, rib racks, meat claws, woodchipper, beschermhoes, teppanyakiplaat, vulcano, wokpan, tandooriset, groentepan, grilschaal, drippan, accessoirehouder, cleaning kit.





Art. 164000 **MEDIUM BASIC BLACK** incl. onderstel en zijtafels, RVS grillrooster, fire box en fire ring
Art. 164001 **MEDIUM SOLO BASIC BLACK** incl. RVS grillrooster, fire box en fire ring

ACCESSOIRES:


RIB RACKS

GROENTEPAN

CHICKEN SITTER

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 VERBRUIKT DAN EEN NORMALE BARBECUE? HIERDOOR KOMT MINDER CO_2 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

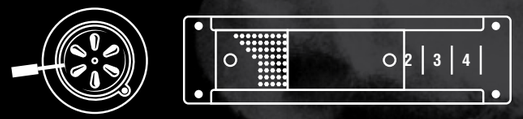
Met de margrietschijf bovenop je Kamado kun je de fijne instelling van de temperatuur regelen. Wil je de temperatuur iets verhogen? Zet dan de margrietschijf verder open. Wil je de temperatuur verlagen? Zorg dan dat je de margrietschijf (verder) sluit.

VENTILATIESCHUIF

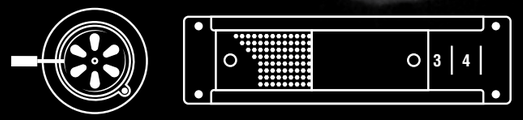
De ventilatieschuif onderin je Kamado is voorzien met kleine gaten. Deze gebruik je voor de grove instelling van je temperatuur. Hiermee breng je de Kamado bijvoorbeeld naar 100, 150, 200 of 300 °C.

50 - 150 °C

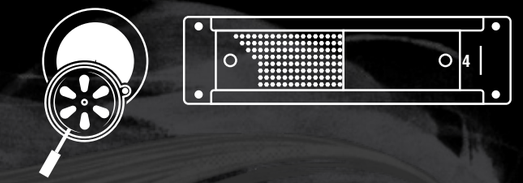
150 - 200 °C



200 - 250 °C

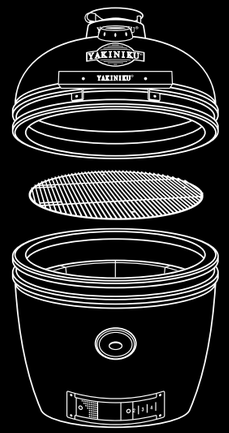


250 - 350 °C



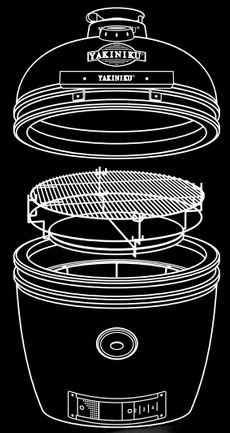
KOOKTECHNIEKEN

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



DIRECTE HITTE

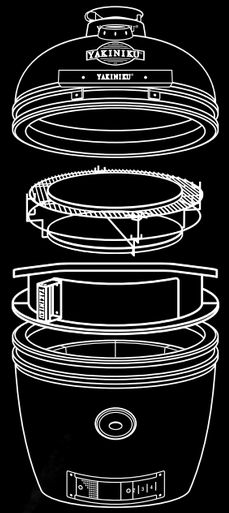
Bij garing met directe hitte is het belangrijk je Kamado goed heet te maken en je ingrediënt kort en hevig aan te schroeien. Zet de ventilatie-schuif onderin je YAKINIKU® Kamado volledig open en laat de margrietschijf dicht, met de luchtgaten volledig open.
Zorg er steeds voor dat je genoeg houtskool 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 hitteschild tussen je rooster en je brandende kolen. Het hitteschild zal er voor zorgen dat je geen rechtstreekse stralingswarmte van de kolen op je ingrediënt krijgt. Het schild zal ook voorkomen dat olie of vet vlammen zal geven.

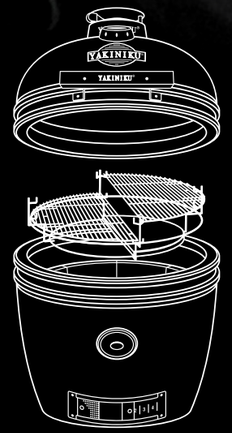
Wanneer je indirect gaat garen gebruik je je Kamado meer als oven dan als grill. Je kunt indirect zowel op hoge (bijvoorbeeld pizza) als op lage temperaturen (bijvoorbeeld pulled pork) werken.



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, hitteschild, standaardrooster en een pizzasteen. Zonder hitteschild zal de pizzasteen zo heet worden, dat de bodem van je pizza of je brood direct zal verbranden.

Gebruik eventueel een bakmat 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 hitteschild te werken, kun je in de multilevel lift je halvemaan 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 KAMADO 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 Samoerais, 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 teppanyakiplaat of de yakitori bars; de Shichirin komt het beste tot haar recht met binchotan houtskool.

SCAN!
BEKIJK ONZE SHICHIRIN RECEPTEN

SHICHIRIN.
BY YAKINIKU®

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 GEGLAZUURDE BUITENKANT MAAKT HET HYGIËNISCH
EN GEMAKKELIJK TE ONDERHOUDEN

DE JAPANSE BAMBOE HANDGREPEN EN HET RVS
ZIJN VAN HOGE KWALITEIT

BINNEN 5 MINUTEN AAN DE SLAG
MET QUICK-KOKO BRIKETTEN

MEDIUM YAKINIKU® SHICHIRIN RECHTHOEKIG

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

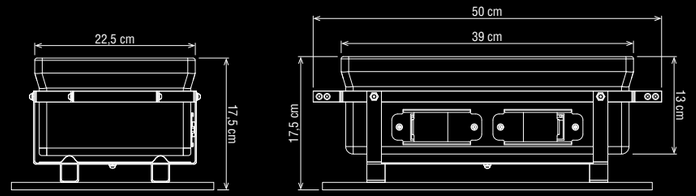
- RVS GRILLROOSTER (17,5 X 35 CM)
- GESCHIKT VOOR 2 - 6 PERSONEN
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304
- PERFECT VOOR YAKITORI

COMPLEET:

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

OPTIONELE ACCESSOIRES:

yakitori bars MEDIUM, wegwerproosters, ultradunne BBQ spiesen, tweezer gebogen of recht, teppanyakiplaat, binchopan.



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

ACCESSOIRES:

YAKITORI BARS

TEPPANYAKIPLAAT

BINCHOPAN

LARGE YAKINIKU® SHICHIRIN RECHTHOEKIG

PERFECT VOOR DAGELIJKS GEBRUIK IN DE HORECA, GROTE BARBECUES, EVENEMENTEN EN ZELFS VOOR GROTERE GROEPEN THUIS

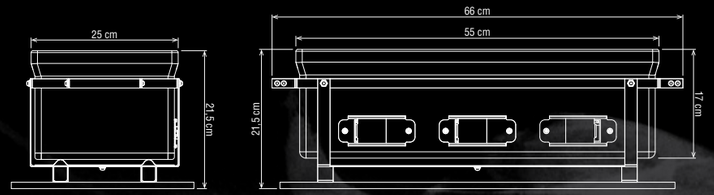
- RVS GRILLROOSTER (21 X 51 CM)
- GESCHIKT VOOR ZEKER 8 PERSONEN
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- MEER RUIMTE VOOR HOUTSKOOL OM HOGERE TEMPERATUREN TE BEREIKEN
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304
- PERFECT VOOR YAKITORI

COMPLEET:

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

OPTIONELE ACCESSOIRES:

yakitori bars LARGE, ultradunne BBQ spiesen, tweezer gebogen of recht, binchopan.



Art. 800850 **SHICHIRIN LARGE RECHTHOEKIG** incl. bamboe onderzetter, draagbaar onderstel en RVS grillrooster

ACCESSOIRES:

YAKITORI BARS

BINCHOPAN

TWEEZERS

MINI YAKINIKU® SHICHIRIN ROND

EEN COMPACTE TAFELGRILL, IDEAAL VOOR GEBRUIK IN DIVERSE RUIMTES, VAN BALKONS EN TERRASSEN TOT GROTERE BUITENRUIMTES

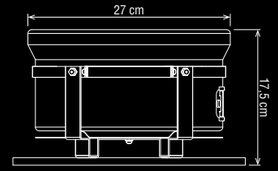
- RVS GRILLROOSTER (Ø23 CM)
- GESCHIKT VOOR 1 - 3 PERSONEN
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304
- PERFECT VOOR YAKITORI EN TEPPANYAKI

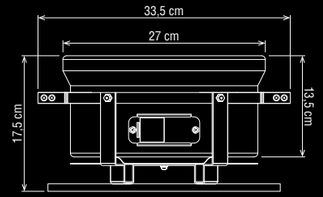
COMPLEET:

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

OPTIONELE ACCESSOIRES:

ultradunne BBQ spiesen, tweezer gebogen of recht, binchopan.





Art. 800720 **SHICHIRIN MINI ROND** incl. bamboe onderzetter, draagbaar onderstel en RVS grillrooster

ACCESSOIRES:

BBQ SPIESEN

TWEEZERS

BINCHOPAN

MEDIUM YAKINIKU® SHICHIRIN ROND

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

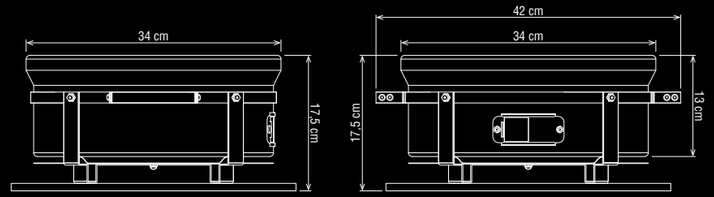
- RVS GRILLROOSTER (Ø30 CM)
- GESCHIKT VOOR 2 - 6 PERSONEN
- LUXE UITVOERING IN EXTRA DIK KERAMIEK VAN CORDIERIET
- EXTREEM DUURZAAM DOOR HOOGWAARDIG RVS, TYPE 304
- PERFECT VOOR YAKITORI EN TEPPANYAKI

COMPLEET:

de Shichirin MEDIUM ROND 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 MEDIUM ROND** incl. bamboe onderzetter, draagbaar onderstel en RVS grillrooster

ACCESSOIRES:

TEPPANYAKIPLAAT

TWEEZER

GIETIJZEREN ROOSTER

GEGRILDE AVOCADO MAKREEL

Ingrediënten:
3 avocado's
1 makreel, gefileerd
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

Breng de Kamado met een middelgrote hoeveelheid 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, knuid 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 makreefilet in plakjes van ongeveer een halve cm dik en leg ze trapsgewijs op elkaar per portie.

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

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 rook slechts subtiel opnemen.
Haal na 1 minuut de makreel en de avocado uit de Kamado.

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

THE MAGIC OF YAKINIKU®

Onder het genot van een Japans drankje in onze YAKINIKU® Mancave hebben we twee uitgebreide Japanse kookboeken samengesteld met heerlijke barbecuerecepten; 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® Japanese grillboeken een echte Japanse grillmaster. The Magic of YAKINIKU®.

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

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

JAPANESE GRILL
THE MAGIC OF YAKINIKU®
VEGETABLE
Art. 500590 **NEDERLANDS**

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 70 CM MET 19" GAT
Art. 900017

LUXE BUITENKEUKEN
FRAME
120 X 70 CM
Art. 900016

KAMADO BOK
FRAME
80 X 80 CM
Art. 900020

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

LUXE BUITENKEUKEN
FRAME
80 X 70 CM
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 LARGE
Art. 190071 LARGE

TRANSPORTER
Art. 190073

WOODCHIPPER
Art. 191500

TAFELNEST RVS
Art. 190011

ASPOOK
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

TANDOORISET
6 foodhooks en 6 BBQ spiesen
Art. 500532

GROENTEPAN
Art. 750040

FLAMBADOU
Art. 500543

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

BAKMAT 2 st
Art. 500520

BAMBOE STOOMMAND
Art. 750043

MEAT CLAWS
Art. 500503

MEAT CLAWS 2.0
Art. 500517

GRILLSCHAAL
Art. 500559

CLEANING SET
Art. 400000
RVS REINIGER, 250 ML
KAMADOREINIGER, 500 ML
GRILLREINIGER, 500 ML
MICROVEZELDOOK
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 poedercoatlaag 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

GRIDS EN TOEBEHOREN

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

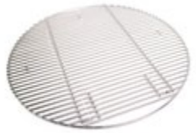
HALVEMAAN BAKMAT 6 st
Art. 500547 XXLARGE
XLARGE
LARGE

HALVEMAAN DRIPPAN
Art. 500545 XXLARGE
XLARGE
LARGE

ROOSTER SCHOONMAAKTOOL
Art. 500250

GRID LIFTER
Art. 500562

GRILL LIFT RVS
Art. 160021 MEDIUM



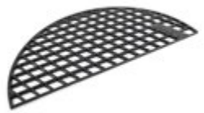
GRILLROOSTER RVS
Art. 220025 XLARGE
Art. 190025 LARGE
Art. 160025 MEDIUM
Art. 130025 COMPACT
Art. 110025 MINI

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 hitteschilden, 2 halvemaan roosters

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 MEDIUM RVS
Art. 800801

YAKITORI BARS LARGE RVS
Art. 800813

TWEEZER recht
Art. 500504

TWEEZER gebogen
Art. 500505

GIETIJZEREN ROOSTER
Art. 800761

LOS ROOSTER RVS, rechthoekig
Art. 800803

LOS ROOSTER RVS, rond
Art. 800703

DISPOSABLE

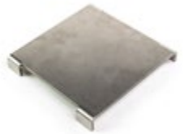
LOS ROOSTER RVS, rechthoekig, disposable
Art. 800806 **10 ST**
Art. 800804 **100 ST**

DISPOSABLE

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

BINCHOPAN gietijzer
Art. 800750

TEPPANYAKIPLAAT RVS, rond
Art. 800707



TEPPANYAKIPLAAT RVS, rechthoekig
Art. 800807

ROOSTERGRIJPER
Art. 800901

ASBORSTEL
Art. 500523

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**

SAUSMOP
Art. 500513

AXE
Art. 500516

BBQ SPATELSET 2 st
Art. 500557

ZEEF
Art. 500542

SNIJPLANK hout
Art. 500519

JAPANESE SZECHUAN PEPPER
Art. 100501

JAPANESE SMOKED SALT
Art. 100502

BINCHOTAN PURIFIER
Art. 951003

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

LEDEREN HANDSCHOENEN
hittebestendig, one size
Art. 500600

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

KIMONO denim
Art. 600609XXL XLARGE
Art. 600609XL LARGE
Art. 600609L MEDIUM
Art. 600609M SMALL

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

YAKINIKU® CAP one size
Art. 500511

BENTOBOX
Art. 500537

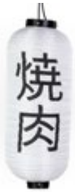
FLES
Art. 500539

KEYCHAIN kunstleder
Art. 600606

PLACEMAT leder, 4 st
Art. 500560

SERVETTEN 100 st
Art. 500551

VETVRIJ PAPIER 200 st
Art. 600569



JAPANSE LAMPION
Art. 600607

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

MEER INFO

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 CONSTANTE TEMPERATUUR

PERFECT VOOR GEBRUIK IN DE YAKINIKU® SHICHIRIN

BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

BINCHOTAN WHITE MAITIEW
Art. 100204 5 kg

BINCHOTAN WHITE KONIA
Art. 100203 7 kg

BINCHOTAN WHITE EUCALYPTUS
Art. 100216 1 grill sessie
Art. 100202 5 kg

BINCHOTAN WHITE LYCHEE
Art. 100205 5 kg

WOOD WOOL
Art. 100326

FIRE LIGHTERS
Art. 100209

BBQ-TANG
Art. 500558

ROOKPLANKJES
Art. 100319

WOOD WRAPS ALDER
Art. 100325

BRIQUETTES QUICK-KOKO
rond, 4 st
Art. 100207

HEXAGON SAWDUST BRIQUETTES
Art. 100206 10 kg

COCONUT BRIQUETTES
Art. 100211 3 kg

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

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

SMOKER BOX
Art. 100323

HANDSCHOENEN
Art. 100322

SPIESEN
Art. 100321

HOUTSKOOL STORAGE BOX
Art. 500531

VAT 200 liter
Art. 600570

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®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

YAKINIKU®
Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
Nederland
+31 (0)88 688 0600
YAKINIKUGRILL.COM

Partner

edition: augustus 2024

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 © 2024 YAKINIKU®, Pieter D'Hoop Photography, Mark Neelemans Photography.