

8@CA=K9 1C@35m, A45, 30=K9: C@4, 28, 1#89 B45; 20 GNG@CG=50 E, 81B@ 2A59 8 <0@:5B8=30 =0 :0<04>.



250 °C

c/n E;>?LO A>;8 8 GQ@=K9 ?5@5F

5 «@01>B0O» A D0@H5< 1>;LH5 =5>1E>48<>3>, @0745;8B5 =0 8 @KE;KE H0@>2 ?> 90 3. 5 C?;>B=O9B5 — 2>

4

",, "#

>AB02LB5CGC3B:@CN>280KH>@55KB:C?;8<0P>8 @>7-3@59B524B1280AG570BL 70 2 A5:C=4K.

5

SMASH 30 ! #

>;>68B5 H0@ =0 ?;8BC. 0:@>9B5 1C<03>9 4;O 2K?5G:8 8 ?@868<09B5 H8@>:>9 ?;>A:>9 ;>?0B:>9 (8;8 2B>@>9 ?

6

#", !+

'5@57 2 <8=CBK, :>340 :@00 AB0=CB 7>;>BK<8 8 E@CABOI8<8, ?5@525@=8B5 ;>?0B:>9, BI0B5;L=> A>A:@510C

7

", # #

0 A2>bi0he9@07B8 28BK30045C-4B5 :>A>B5AB8 >160@LB5

8

! ",

86=OO 1C;>G:0, 1C@35@-A>CA, 425 :>B;5BK A ?;02;5=K< AK@>< AB??:>9, :0@0<5;878@>20==K9 ;C: A25@EC,

!@254KB>@0

- 8:>340smash,@<8@05B5CH0@B;5BC65 ?>4A>;5==K< D0@H5<. =0G5 ?>;CG8B5 =5
- ;8B0 4>;6=0 ?@>9B8 B5AB :0?;8. A;8 :0?;O H8?8B, => =5 B0=FC5B — =C6=> 1>;LH5 B5?;0, ?>4>648B5 5IQ 2-3 <8=C
- >A;595@2?@<868<09B5 A=>20. 064>5 4>?>;=8B5;L=>5 =0402;820=85 2K68<05B A>: — =0 ?;8BC, 0 =5 2 1C@35@.
- A500e 1600A8209B5340 =0ACE>. 0A;> 70I8I05B <O:8H >B A>:0 8 4>102;05B ;0:B>7C 2 09O@ 1C;;8.

!408536B85

Kamado Joe Classic II 18"

18" suficiente para la plancha y un smash rapido para 4

mikamado.es/ru/kamados/kamado-joe-classic-ii

Kamado Joe 42(41B=50)F=OO

Plancha de hierro fundido a 250 C para el smash y la costra

mikamado.es/ru/accesorios/kamado-joe-half-moon-griddle-classic

Weber 18 :3

Briquetas para calor directo y constante bajo la plancha

mikamado.es/ru/accesorios/weber-carbon-8kg

Weber Precision 187(6760)

Manejar las bolas y voltear los smash de 30 segundos

mikamado.es/ru/accesorios/weber-pinza-precision-46

>rk9@5552B:u/recetas/hamburguesa-smash-kamado

0:AC0AB=8ikamadoB@A>;9C0B3@BAK A ?>4E>4OI8E ?>:C?>.. 57 4>?>;=8B5;L=KE 70B@0B 4;O 20A.