



/ . !

CG05BAOI59

<5@8caA c h i c k e n A B O I 5 9>: ?82> ?0@8B 87=CB@8, :5@0<8:0 :>=F5=B@8@C5B 60@, 0 :>60 ?>;CG05BAO E



"	"	! "	" "
15 <8=	90 <8=	4	220 °C

=3@5485=BK

1 ud F5;00 :C@8F0 1,6-1,8 :3

2 cda A;0410ent1nGQ#40Vep)?@8:0 (

1 cda :@C?=00 A>;L

1 cdita G5A=>G=K9 ?>@>H>:

1 lata 10=:0 A25B;>3> ?820 (33 <;)

1 cda :>@8G=52K9 A0E0@

1 cdita A2565<>;>BK9 GQ@=K9 ?5@5F

2 cda >82a245jn0A;>

(038

1 " , (#)

!<5H09B5 ?0?@8:C, A0E0@, A>;L, ?5@5F 8 G5A=>:. 0B@8B5 :C@8FC 2=CB@8 8 A=0@C68 8 >AB02LB5 =0 =>GL

2 " ", #

K?59B5 (8;8 A;59B5) B@5BL ?820. !45;09B5 >B:@K20;:>9 5IQ 420 >B25@AB8O A25@EC 4;O ;CGH53> ?0@>>1@0

3 ' ,

>AB02LB5 452@B>@ 60@B5189478@C9B525268=CB — =5 AB02LB5 :C@8FC, ?>:0 AB@5;:0 =5 >AB0=>28BAO.

4 #!"",

0A048B5 :C@8FC ?>;>ABLN =0 10=:C :0: =0 HB0B82. !<06LB5 :>6C >;82:>2K< <0A;><. #AB0=>28B5 :>=AB@C:F8N

5 " " "

>B>2LB555008<EB08B22604B58-7Q>7@0G=K9 A>: 87 154@0.

6 " " % #",

::C@0B=> A=8<8B5 :C@8FC (10=:0 BO6Q;00 8 >G5=L 3>@OG00). 09B5 >B4>E=CBL 10 <8=CB ?>4 D>;L3>9, ?@

!@254KB>@0

- 5 >B:@K209B5 :@K18CC@03H17060H <@07K0GG205B@KB85 — <8=CA 15-20 °
- :O :>?GO=>3> 0@><0B0 4>102LB5 3>@ABL I5?K O1:>=8 8:8 28H=8. :>340 AB028B5 :C@8FC.

~~!400535B-85~~

Kamado Joe Classic III 18"

18" Classic con altura de cupula de sobra para el pollo en pie sobre la lata

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

BBQ Future : 500K / 65 Joe Classic I/II/III, 2 HB

Deflectores media luna del Classic para los 220 C indirectos que secan la piel

mikamado.es/ru/accesorios/bbq-future-deflector-mediasluna-classic

Kamado Joe Big Block XL 498525A=K9

Lump limpio para mantener 220 C estables durante el asado

mikamado.es/ru/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

MEATER+ 18A(4) > 25B(4) > 9

Sonda para sacar el muslo a punto sin pasarse de cocción

mikamado.es/ru/accesorios/meater-plus-wifi

> mkanadobru.com/recetas/pollo-a-la-cerveza-piel-crujiente

0:ACa2AB=8ikalmablog67A>9G0B3@8AA8N A ?>4E>4OI8E ?>:C?>:. 57 4>?>:=8B5:L=KE 70B@0B 4;O 20A.