

COMBUSTIBLE

!25600 :0@0:0B8FK>@B@K@G8;AG5A60@5=?B@C@C@C-BQ9-7,8B9?@B260@=>3> G5A=>:0.>



"	"	!"	" "
20 <8=	8 <8=	4	260 °C

=3@5485=BK

2 ud :@C?=K5 A25685 :0@0:0B8FK (>:>; 600-700 3 :06400>@B52+550(A>;>28=0 =0 ?;8BC, ?>;>28=0 2 09>;8)
3 dientes 7C1G8:8 A25653> 15;>3> G5A=>:0 (4;O @C11B@A5B@C25600 ?5B@CH:0, B>;L:> ;8ABLO, <5;> @C1;5=K5
5 dientes 7C1G8:8 D5@<5=B8@>20==>3> GQ@=>3> G5A=>:0 (4;O @C11B@A5B@C25600 ?5B@CH:0, B>;L:> ;8ABLO, <5;> @C1;5=K5
1 cedita A25652K60BK9 ;8<>==K9 A>: (4;O 09>;8) **1 pizza** A Mallorca (20-8 B840G5)
1 ud ;8<>= 4>;L:0<8 (4;O ?>40G8)

(038

1 ! +", !#(", " &#
A;8 ?>:C?05B5 F5;8:><, C40;8B5 :>ABL, 2=CB@5==>AB8 8 BQ<=CN :>6C 8 @0A:@>9B5 :=86:>9 ?> 2=CB@5==59
2 ! ", ' '!
0AB>;;8B5 5 7C1G8:>2 GQ@=>3> G5A=>:0 2 ABC?:5 A> I5?>B:>9 A>;8 4> 3;04:>9 ?0ABK. ;8209B5 <O3:>5 <0A;> B
3 ', ", "#
07>638B5 =0 ?@C>4560@B58-4B9S-E2B@A+194B5@25B@C@BK5>AB@201B50A@C@-02B4B@B@F@-@@H@B@K>3

- 4" , # " .. ! " #
!<6V06:0@0:0B8FCB>1K<7A4<8;0). >;>68B5 2=CB@5==59 AB>@>=>9 2=87 8 =5 B@>309B5 3-4 <8=CBK: A;53:
5#", ' ", ' ! ! " #(
5@525@=8B5 ;>?0B>05A3>B72L;B5B407NM7B>@K;?CMB<8=CB*5H8209B5;KB>8<CBA3>@5?LB@025BEC3
6", " % #", ",
5@5;>68B5 :0@0:0B8FC =0 4>A:C 8 409B5 >B4>E=CBL 2 <8=CBK: A>:8 AE20BK20NBAO, 2>;>:=0 @0AA;01;ONBA

- !@254KB>@0
• 5 A>;8B5 :0@0:0B8FC 4> >160@:8: A>;L 2KBO38205B 2>4C 8 :@04QB :>@>G:C. >AK?LB5 A>;LN-E;>?LO<8 ?@O<>
• A;8 5ABL B>;L:> <5;:85 :0@0:0B8FK, =5 @0A:@K209B5 8E: 60@LB5 F5;8:><, => A=87LB5 4> 2 <8=CB =0 AB>@>=C.
• 9>;8 87 GQ@=>3> G5A=>:0 ;CGH5 A45;0BL 70 1-2 G0A0: >= >B4KE05B, 2:CAK CAB0:0=820NBAO 8 A207:0 :@5?G5

!408<365B85
Kamado Joe Classic II 18"
Classic II tamaño ideal para una plancha de hierro al directo a 260 C para 4.
[mikamado.es/ru/kamados/kamado-joe-classic-ii](#)

Kamado Joe 42(44B=50)F=OO
Plancha reversible de hierro para marcar la sepia en libro y dorarla a 260 C.
[mikamado.es/ru/accesorios/kamado-joe-half-moon-griddle-classic](#)

Kamado Joe Big Block XL 40525A=K9
Lump que alcanza rapido los 260 C de plancha al rojo.
[mikamado.es/ru/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump](#)

Ooni - FB44032K9
Confirmar que la plancha esta a 260 C antes de echar la sepia.
[mikamado.es/ru/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo](#)

>=K9 @5F52B:u/recetas/sepia-a-la-plancha-kamado-alioli
0:A02AB=6IKa0B0Q@A>;9C0B3@0A4N A ?>4E>4OI8E ?>:C?>.: 57 4>?>;=8B5;L=KE 70B@0B 4;O 20A.