

# Mis juhtub, kui hakkad kasutama parimat grilli?



Multifunktsionaalne küpsetussüsteem Divide & Conquer®

Õige pea oled sama osav kui Eesti esigrillija Enn Tobreluts, sest tippklassi keraamiline grill silub sirgeks ka algaja apsud, mis viiksid muidu kulinaarse katastroofini.

Jutt, et keraamilist grilli väärib ainult vilunud meister, on samasugune udu kui väide, et hästi õnnestub grillida vaid suvel. Massiivne ja kvaliteetne keraamiline grill jätab koduse praeahju tööta ka siis, kui väljas on 20 külmakraadi ning möllab tugev tuisk. Stabiilset temperatuuri hoiab selline vägilane tunde ja tunde. Piltlikult öeldes võid sättida kuumuse paika, teha läbi täispika Tartu maratoni ja koju jõudes on toit küps. Niisiis esimesi asju, mis üsna ruttu juhtub, on see, et hakkad kuulutama kõigile – keraamilises grillis tule taltsutamine on märksa lihtsam, kui räägitakse. Just seda hindavad paljud. Miks muidu teevad keraamiliste müüginumbrid praegu rekordeid. Julgemate arvutuste järgi kasvas müük eelmisel aastal Skandinaavias isegi 80% ja kogu maailmas 40%.

## Millist võtta, millist jätta

Keraamiliste valik on Eestis rohkem kui mitmekesine. Turul toimetab paar tipp-tegijat ning hinna ja kvaliteedi skaala alumises otsas löövad lahingut logisevad koopiad. Kui viimastel pole ei korralikku garantiid ega varuosade saadavust, siis grillimaailma absoluutse tipu Kamado Joe puhul on kõik teisiti. Seda

kaitseb eluaegne keraamikagarantii ja kõiki kuluosi võid soetada ka aastakümnete pärast.

Punase grilli tugevamaid trumpe on kindlasti hind. Täiuslikumate Classic II ja Big Joe mudelite standardvarustusega saad kohe kätte selle, mille eest mujal küsitakse juurde oma pool tuhat eurot.

“

*Kamado Joe'ga on iga grillimise tulemuseks kulinaarne meistriteos, mis on nii hea, et ka mina paneks julgelt sellele oma nime alla.*

ENN TOBRELUITS,  
GRILLIMEISTER



”

Kaasa tulevad modifitseeritavad grillirestid, kuumuse suunamiseks mõeldud deflektorid, hädavajalikud küljelauad või lukustavate ratastega alusraam – kõik, mida ehk kohe esimesel prooviküpse-

tamisel ei oskagi hinnata, kuid oskuste ja peoseltskonna kasvades kindlasti. Näiteks multifunktsionaalne küpsetussüsteem Divide & Conquer®, mis võimaldab grillida samal ajal erinevatel temperatuuridel, nii kaudses kui ka otseses kuumuses, või reguleeritav amordisüsteem, tänu millele on massiivse kaane avamine lihtne ka eeskuju-like maniküüriga väikesel sõrmel.

## Täiuslikult läbimõeldud

Mida kohe kindlasti ei juhtu, on see, et mõni kodukokkaja väike assistent end vastu grilli ära kõrvetab. Kuigi Kamado kõhus võib olla kraade sadu, jääb välispind piisavalt jahedaks. Selle eest hoolitsevad nii topeltkolle kui ka läbimõeldud disain, mis suunab kogu kuumuse ja suitsu sinna, kus küpseb selle suve parimaid grillroogi. Kiiresti või aeglaselt, seda timmid ise.

Keraamiliste grillide lipulaeva heade omaduste valik on võimas ja sellesse võid sukelduda Kamado Joe kodulehel, kus leiad ka e-poe koos kõigi mudelite ja lisatarvikutega. Et alustamine oleks lihtsam, **kasuta ostes Maitsete Lugeja sooduskoodi “MAITSED”**.

Avasta parim grill – [kamadojoe.ee](http://kamadojoe.ee)