

# DVIEJŲ ZONŲ KEPIMO SISTEMA

Kaip pritaikyti jūsų kepsninę skirtingiems kepimo būdams

KAMADO **BONO**  
Easy to be perfect

## BBQ

Deflektoriai padėti žemiausioje pozicijoje, grotelės - aukščiausioje arba vidurinėje. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas rūkymui arba kepimui netiesioginėje kaitroje, kai kepama ilgą laiką ir žemoje (0-150C) temperatūroje.

**Patiekalai:** šonkauliai, plėšyta kiauliena, karka, brisketas, kumpis, antis



## NETIESIOGINĖ KAITRA

Deflektoriai padėti vidurinėje pozicijoje, ant kryžmės, grotelės – aukščiausioje pozicijoje. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas kepimui netiesioginėje kaitroje, kai kepama aukštesnėje temperatūroje (150-400C)

**Patiekalai:** visas viščiukas, kalakutas, pjausniai, visa žuvis, porchetta, mėsos vyniotiniai



## PICOS KEPIMAS

Grotelės pastatytos aukščiausioje pozicijoje, ant jų padėti deflektoriai, o ant deflektorių padėta kryžmė, o ant kryžmės padėtas plokščias kepimo akmuo. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas kepimui netiesioginėje kaitroje, kaip krosnyje, Kai kepama itin aukštose temperatūrose (230-400C)

**Patiekalai: pica**



## TIESIOGINĖ KAITRA

Deflektoriai išimti, grotelės – aukščiausioje arba vidurinėje pozicijoje. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas tiesioginiam kepimui virš anglių, kai kepama aukštesnėse temperatūrose (150-300C) trumpą laiką.

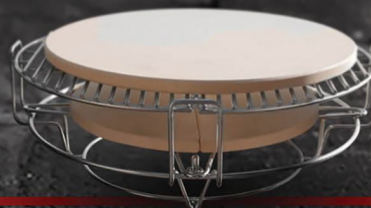
**Populiariausi patiekalai:** jautienos ar kiaulienos kepsniai, krevetės, šašlykas, dešrelės, plovos, sriubos.



## KROSNIS

Deflektoriai padėti vidurinėje pozicijoje, ant kryžmės, grotelės – aukščiausioje pozicijoje, o ant grotelių plokščias kepimo akmuo. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas kepimui netiesioginėje kaitroje, kaip krosnyje, kai kepama aukštesnėje (150-400C) temperatūroje.

**Patiekalai:** kugelis, lazanija, apkepai, pyragai, sausainiai, duona.



## KEPIMAS DVIEM BŪDAIS

Vienas deflektorius išimtas, o kitas paliktas, grotelės aukščiausioje arba vidurinėje pozicijoje. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas tiesioginiam ir netiesioginiam kepimo būdai vienu metu kai kepame patiekalus kuriems reikia skirtingų temperatūrų.

