

Welke houtskool?		lump charcoal voor de kamado
SOORT	EIGENSCHAP	BESTE VOOR
Birch & Oak (berk & eik)	schoon, snel heet, grote stukken, weinig as	de allrounder: grillen én low & slow
Quebracho Blanco	extreem heet, lange brandtijd	searen, steak & lange sessies
Black Wattle	hoog rendement, zeer stabiel	lange low & slow cooks
Berk & Aspen	vonkvrij, weinig rook, milde smaak	Scandinavisch, neutraal: laat je rookhout het werk doen

● Waarom géén briketten in je kamado

Briketten produceren veel meer **as**, die verstopt de luchtstroom waar je kamado juist op draait. Bovendien zitten er vaak bindmiddelen en additieven in. Voor een gietijzeren of kettle-BBQ prima; in een kamado: lump charcoal.

● Hoeveel kool?

- Kort grillen: vul de korf **half**.
- Low & slow: **vol**. Een kamado brandt uren stabiel door.
- Hergebruik: doof met de vents en stook de restkool de volgende keer mee.

● Aansteken

- **Geen** aanmaakvloeistof. Dat proef je terug.
- 1-2 wikkels of een schoorsteenstarter, vents open.
- Low & slow? Steek **één plek** aan (minion-methode) voor een lange, gelijkmatige brand.

Kool per kooktype kies op je sessie

Snel grillen
birch & oak, snel heet

Searen / steak
quebracho, extreem heet

Low & slow
birch & oak, weinig as

Lange sessie
black wattle, stabiel