



SHICHIRIN & KAMADO
BBQ, ACCESSOIRES, PREMIUM HOUTSKOOL

YAKINIKU® KAMADO ORIGINEEL JAPANESE GRILL

Kamado's hebben een millennia-oude traditie in Azië en worden gekenmerkt door hun bijzondere design en functionaliteit. Ze zijn perfect geschikt voor alle soorten bereidingen van "laag en langzaam" (+ 90° C) tot "aanbraden" (+ 400° C) en brengen als het ware de kookplaat en de oven van de keuken naar de tuin. Er zijn talloze bereidingswijzen mogelijk, zoals koken op lage temperatuur, garen, direct & indirect grillen, braden of bakken, alles is mogelijk en tot op de graad nauwkeurig te regelen.

De YAKINIKU® kamado's beschikken over een massieve keramische behuizing en hebben een regelbare luchttoevoer en onderin ligt een kolenmand voor de brandstof. Door de ventilatieschuiven aan te passen creëer je de perfecte luchtcirculatie (schoorsteeneffect) waardoor elk gewenst temperatuurniveau kan worden behaald en vastgehouden.

YAKINIKU® betekent "gegrild vlees" in het Japans, wat te herleiden is tot het primaire doel. Maar grillen op een kamado betekent natuurlijk veel meer. Het is een levensstijl met één kookinstrument waar je het hele jaar door plezier aan beleeft en waarmee je uitstekende grillgerechten tevoorschijn tovert. Dankzij het hoogwaardige keramiek is de YAKINIKU® kamado in een mum van tijd op temperatuur en houdt hij de warmte vast en stabiel gedurende vele uren. Het is dus aan jou of je een perfecte steak grillt, een knapperige pizza bakt of een verfijnt goed stuk vlees met een beetje rook "low & slow" laat garen.

Door de speciale constructie en de hoogwaardige dikke keramische wanden is de kamado extreem energiezuinig en zuinig in het gebruik van houtskool. De kamado is bovendien perfect voor gebruik in de winter, omdat het geglazuurde keramiek ook beschermt tegen regen en sneeuw en dus weerbestendig is. Met de praktische Woodchipper bij de COMPACT, MEDIUM, LARGE en XLARGE kun je op elk moment bijvullen en extra smaken toevoegen tijdens de bereiding zonder het kookproces te onderbreken en het deksel te openen, want zoals het gezegde luidt: "If You're Lookin' You Ain't Cooking".

Tips voor het succesvol gebruiken van de YAKINIKU® kamado:

1. Gebruik altijd houtskool van goede restaurant kwaliteit. Hierdoor kan de zuurstof beter circuleren.
2. Steek twee of drie natuurlijke aanmaakblokjes aan (geen kerosine) en open de onderste ventilatieschuif helemaal. Laat het deksel 10 minuten openstaan en sluit het dan.
3. Open de ventilatieschuiven onderin en bovenop helemaal voor 10 minuten, daarna is de YAKINIKU® kamado klaar voor gebruik. Je kunt de gewenste temperatuur instellen door de ventilatieschuiven opnieuw in te stellen. Voor garen op lage temperaturen 90-120 graden: Open het onderste ventilatierooster slechts 2 of 3 centimeter en de bovenste maar een klein beetje. Open de ventilatieschuiven iets verder voor medium temperaturen. Zeker in combinatie met het Hitteschild (accessoire) krijg je volledige controle over gelijkmatige warmte.
4. Geef je gerechten een bijzonder rokerige smaak door de Woodchipper (accessoire) te gebruiken en af en toe wat Rookhout (accessoire) toe te voegen.
5. Wil je brood of pizza bakken? Ook dat kan zonder problemen. Open de onderste ventilatieschuif nog verder. Als algemene regel geldt het volgende: hoe meer lucht er doorstroomt en hoe meer houtskool er in de verbrandingskamer zit, hoe hoger de kooktemperatuur.
6. Je kunt de temperatuur op de YAKINIKU® kamado aflezen op de thermometer in het deksel.
7. Is het grillproces beëindigd? Sluit beide ventilatieschuiven volledig. Het vuur wordt verstikt door het gebrek aan zuurstof en de YAKINIKU® kamado gaat uit. De overgebleven kolen kunnen de volgende dag gewoon weer worden gebruikt.



WAAROM EEN KAMADO VAN YAKINIKU®?

- Het keramiek wordt gemaakt middels een speciaal ontwikkeld proces en verfijnd met kwarts en cordieriet en gebakken in een hoogoven op 1200 graden. Hierdoor heeft de YAKINIKU® kamado een hoge stabiliteit en de beste warmte opslag. Dit maakt alle YAKINIKU® kamado's robuuste kooktoestellen die aan alle eisen kunnen voldoen.
- De YAKINIKU® is bestand tegen alle weersomstandigheden en temperatuurveranderingen.
- De YAKINIKU® kamado's kunnen ook probleemloos in de winter gebruikt worden.
- Alle metalen onderdelen van de YAKINIKU® kamado's zijn gemaakt van RVS 304. Dit is het beste staal als het gaat om corrosiebescherming en hittebestendigheid. Het is tevens vaatwasbestendig.
- De magrietschijf onderin en bovenop van de YAKINIKU® is ook gemaakt van RVS 304 en zal niet roesten.
- De ventilatieschuif onderin is voorzien van maateenheden. Bij de MEDIUM, LARGE en XLARGE is een extra rooster voorzien voor het tegenhouden van houtskool en vonken.
- De MINI en COMPACT hebben een as opvang. De MEDIUM, LARGE en XLARGE hebben een asbak. Deze zijn extra groot zodat je meer as kunt opslaan en deze makkelijk kunt verwijderen om schoon te maken.

De MEDIUM, LARGE en XLARGE zijn uitgerust met duurzame glass fiber vilt. Deze is van bijzonder hoge kwaliteit en zorgt ervoor dat de YAKINIKU® kamado volledig geseald is. De zuurstoftoevoer van de YAKINIKU® is onderverdeeld in maateenheden. Op deze manier kan de luchttoevoer altijd optimaal worden geregeld. Bovendien is de ventilatieschuif beschermd door een rooster om te voorkomen dat gloeiende houtskool eruit valt. De YAKINIKU® Woodchipper-opening is ideaal om meer hout en extra smaak toe te voegen tijdens het grillen zonder het deksel te moeten openen. De sluiting is absoluut luchtdicht en dubbel geïsoleerd. Dankzij het bajonetsysteem is de opening voor de woodchipper gemakkelijk te bedienen zonder dat de keramische behuizing beschadigd.



Verbrandingscompartiment met aparte vuurpot, as vanger en diverse inzetstukken en individuele vormgevingsmogelijkheden voor verschillende grillmethodes in meerdere zones.



Absoluut hittebestendig glasvezel-afdichting zorgt voor hermetische afsluiting van de grill.



De solide roestvrijstalen veerverbinding zorgt dat het massieve deksel open blijft staan en makkelijk te openen en te sluiten is.



Rookafvoer van roestvrij staal met regenbescherming en fijn afstelling van de ventilatieschuif voor nauwkeurige instelling van de temperaturen in de kamado.



Dubbel geïsoleerde woodchipper voor het toevoegen van rookhout waardoor het deksel van de brandende kamado niet open moet en de temperatuur stabiel blijft. Het gebruik hiervan is optioneel.



Met de thermometer in het deksel van de kamado ben jij altijd zicht op de temperatuur. De temperatuur kun je bijstellen door middel van de ventilatieschuiven.



MINI
28 cm grilloppervlakte



COMPACT
33 cm grilloppervlakte



MEDIUM
41 cm grilloppervlakte



LARGE
49 cm grilloppervlakte



XLARGE
56 cm grilloppervlakte



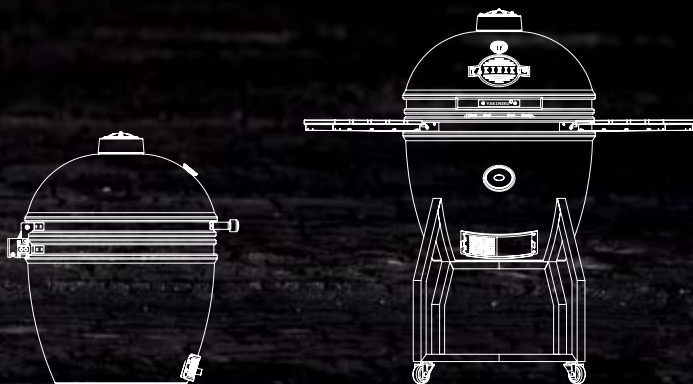
XXLARGE
61 cm grilloppervlakte

XXLARGE - 24 INCH

De YAKINIKU® inclusief woodchipper opening, grillrooster (61 cm), kolenmand en vuurschaal.

- Elke YAKINIKU® kamado wordt met de hand gemaakt in een speciaal ontwikkeld proces. De speciale keramiek wordt verder verfijnd met kwarts en cordieriet en op 1200° in de hoogoven gebakken.
- Al het roestvrij staal dat in de YAKINIKU® wordt gebruikt, is van kwaliteit RVS 304 en vaatwasbestendig.
- De ventilatieregeling bovenop de YAKINIKU® is ook gemaakt van RVS 304.
- De asbak van de YAKINIKU® is extra ruim zodat er meer as kan worden opgeslagen in vergelijking met de gemiddelde kamado.
- De afdichting van de YAKINIKU® is gemaakt van duurzaam glasvezel.
- De zuurstoftoevoer is onderverdeeld in maateenheden.
- De woodchipper is luchtdicht en dubbel geïsoleerd zodat je rookchips kunt bijvullen zonder je vingers te verbranden. Dankzij het bajonetsysteem is de opening voor de woodchipper gemakkelijk te gebruiken zonder de keramische behuizing te beschadigen.

De XXLARGE komt als 1 artikel op de markt, deze is compleet met hoes, Pro-Set, onderstel en zijtafels. De accessoires zoals een Pizza Steen, As Krabber, Woodchipper en andere barbecue accessoires van de andere modellen passen op deze XXLARGE kamado.



XXLARGE | MET ONDERSTEL inclusief onderstel met wielen en zijtafels, RVS grillrooster, kolenrooster, asbak en vuurschaal.
Artikel 240000 | MSRP 2.399,- EUR

XLARGE - 22 INCH

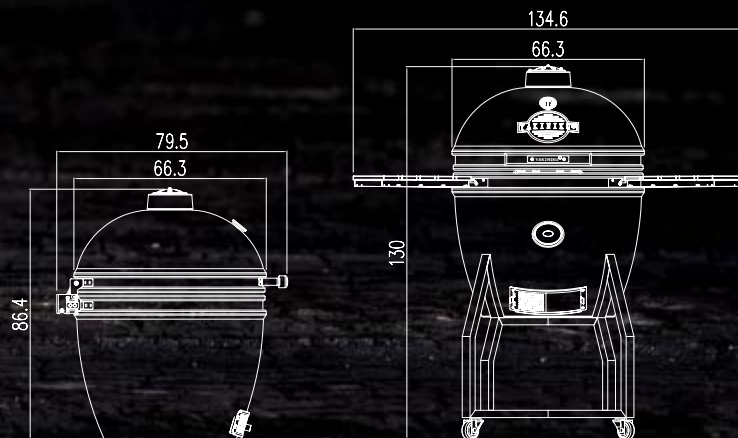
De YAKINIKU® inclusief woodchipper opening, grillrooster (56 cm), kolenmand en vuurschaal.

- Elke YAKINIKU® kamado wordt met de hand gemaakt in een speciaal ontwikkeld proces. De speciale keramiek wordt verder verfijnd met kwarts en cordieriet en op 1200° in de hoogoven gebakken.
- Al het roestvrij staal dat in de YAKINIKU® wordt gebruikt, is van kwaliteit RVS 304 en vaatwasbestendig.
- De ventilatieregeling bovenop de YAKINIKU® is ook gemaakt van RVS 304.
- De asbak van de YAKINIKU® is extra ruim zodat er meer as kan worden opgeslagen in vergelijking met de gemiddelde kamado.
- De afdichting van de YAKINIKU® is gemaakt van duurzaam glasvezel.
- De zuurstoftoevoer is onderverdeeld in maateenheden.
- De woodchipper is luchtdicht en dubbel geïsoleerd zodat je rookchips kunt bijvullen zonder je vingers te verbranden. Dankzij het bajonetsysteem is de opening voor de woodchipper gemakkelijk te gebruiken zonder de keramische behuizing te beschadigen.
- De vuurschaal bestaat uit meerdere onderdelen, met een asbak en een houtskoolmand met een kolenverdeler.

Optionele accessoires:

- RVS Tafelnest
- Extra Grill Rooster
- Pizzasteen
- Hitteschild
- Verhoogd Rooster
- Chicken Sitter
- As Krabber
- Multilevel Lift
- Rib Racks
- Meat Claws
- Woodchipper
- Beschermhoes

Onze aanbeveling: Pro-Set
2x Halve Maan Heat Deflectors
2x Halve Maan Grill rooster
1x Multilevel Lift



XLARGE | ZONDER ONDERSTEL
Artikel 220001 | MSRP 1.569,- EUR

XLARGE | MET ONDERSTEL inclusief onderstel met wielen en zijtafels, RVS grillrooster, kolenrooster, asbak en vuurschaal.
Artikel 220000 | MSRP 1.900,- EUR

LARGE - 19 INCH

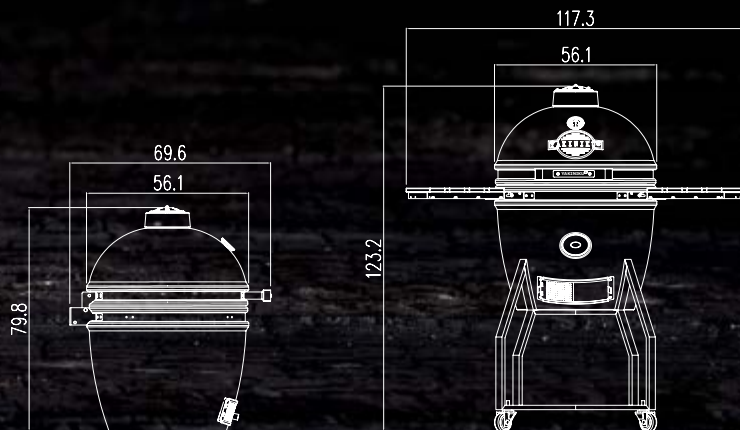
De YAKINIKU® inclusief woodchipper, grillrooster (49 cm), kolenmand en vuurschaal.

- Elke YAKINIKU® kamado wordt met de hand gemaakt in een speciaal ontwikkeld proces. De speciale keramiek wordt verder verfijnd met kwarts en cordieriet en op 1200° in de hoogoven gebakken.
- Al het roestvrij staal dat in de YAKINIKU® wordt gebruikt, is van kwaliteit RVS 304 en vaatwasbestendig.
- De ventilatieregeling bovenop de YAKINIKU® is ook gemaakt van RVS 304.
- De asbak van de YAKINIKU® is extra ruim zodat er meer as kan worden opgeslagen in vergelijking met de gemiddelde kamado.
- De afdichting van de YAKINIKU® is gemaakt van duurzaam glasvezel.
- De zuurstoftoevoer is onderverdeeld in maateenheden.
- De woodchipper is luchtdicht en dubbel geïsoleerd zodat je rookchips kunt bijvullen zonder je vingers te verbranden. Dankzij het bajonetsysteem is de opening voor de woodchipper gemakkelijk te gebruiken zonder de keramische behuizing te beschadigen.

Optionele accessoires:

- RVS Tafelnest
- Extra Grill Rooster
- Pizzasteen
- Hitteschild
- Verhoogd Rooster
- Chicken Sitter
- As Krabber
- Multilevel Lift
- Rib Racks
- Meat Claws
- Woodchipper
- Beschermhoes

Onze aanbeveling: Pro-Set
2x Halve Maan Heat Deflectors
2x Halve Maan Grill rooster
1x Multilevel Lift



LARGE | ZONDER ONDERSTEL
Artikel 190001 | MSRP 1.035,- EUR



LARGE | MET ONDERSTEL inclusief onderstel met wielen en zijtafels, RVS grillrooster, kolenrooster, asbak en vuurschaal.
Artikel 190000 | MSRP 1.299,- EUR

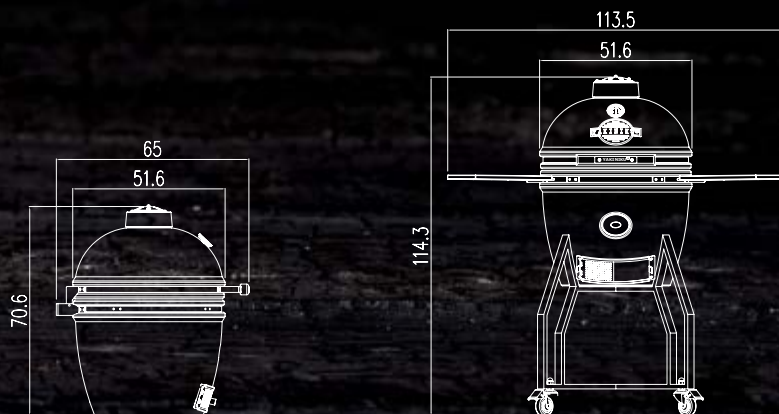
MEDIUM - 16 INCH

De YAKINIKU® inclusief woodchipper, grillrooster (41 cm), kolen mand en vuurschaal.

- Elke YAKINIKU® kamado wordt met de hand gemaakt in een speciale ontwikkeld proces. Despeciaal keramiek wordt verder verfijnd met kwarts en cordieriet en op 1200° in de hoogoven gebakken.
- Al het roestvrij staal dat in de YAKINIKU® wordt gebruikt, is van kwaliteit RVS 304 en vaatwasbestendig.
- De ventilatieregeling bovenop de YAKINIKU® is ook gemaakt van RVS 304.
- De asbak van de YAKINIKU® is extra ruim zodat er meer as kan worden opgeslagen in vergelijking met de gemiddelde kamado.
- De afdichting van de YAKINIKU® is gemaakt van duurzaam glasvezel.
- De zuurstoftoevoer is onderverdeeld in maateenheden.
- De woodchipper is luchtdicht en dubbel geïsoleerd zodat je rookchips kunt bijvullen zonder je vingers te verbranden. Dankzij het bajonetsysteem is de opening voor de woodchipper gemakkelijk te gebruiken zonder de keramische behuizing te beschadigen.

Optionele accessoires:

- RVS Tafelnest
- Extra Grill Rooster
- Pizzasteen
- Hitteschild
- Verhoogd Rooster
- Chicken Sitter
- As Krabber
- Multilevel Lift
- Rib Racks
- Meat Claws
- Woodchipper
- Beschermhoes



MEDIUM | ZONDER ONDERSTEL
Artikel 160001 | **MSRP 939,- EUR**



MEDIUM | MET ONDERSTEL inclusief onderstel met wielen en zijtafels, RVS grillrooster, kolenrooster en vuurschaal.
Artikel 160000 | **MSRP 1.179,- EUR**

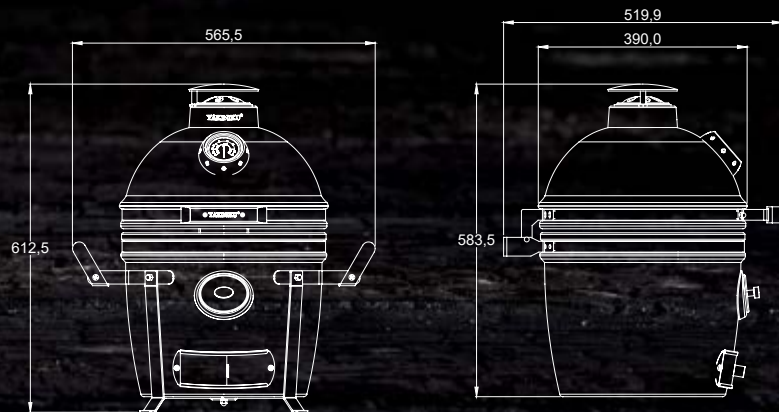
COMPACT - 13 INCH

De YAKINIKU® inclusief grillrooster (31 cm), vuurschaal en campingonderstel.

- Elke YAKINIKU® kamado wordt met de hand gemaakt in een speciaal ontwikkeld proces. De speciale keramiek wordt verder verfijnd met kwarts en cordieriet en op 1200° in de hoogoven gebakken.
- Al het roestvrij staal dat in de YAKINIKU® wordt gebruikt, is van kwaliteit RVS 304 en vaatwasbestendig.
- De ventilatieregeling bovenop de YAKINIKU® is ook gemaakt van RVS 304.
- De asbak van de YAKINIKU® is extra ruim zodat er meer as kan worden opgeslagen in vergelijking met de gemiddelde kamado.
- De afdichting van de YAKINIKU® is gemaakt van hittebestendig vilt.
- De woodchipper is luchtdicht en dubbel geïsoleerd zodat je rookchips kunt bijvullen zonder je vingers te verbranden. Dankzij het bajonetsysteem is de opening voor de woodchipper gemakkelijk te gebruiken zonder de keramische behuizing te beschadigen.
- Door het draagbare frame kun je deze YAKINIKU® overal gebruiken.

Optionele accessoires:

- RVS Tafelnest
- Extra grill rooster
- Pizzasteen
- Heat deflector
- Verhoogd rooster
- Kippenhouder
- As krabber
- Rib racks
- Meat claws
- Woodchipper
- Beschermhoes



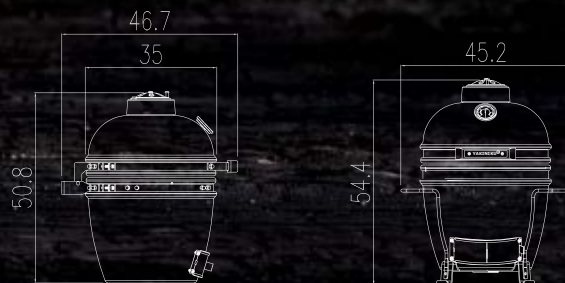
MINI - 11 INCH

De YAKINIKU® inclusief grillrooster (29 cm), vuurschaal en draagbaar onderstel.

- Elke YAKINIKU® kamado wordt met de hand gemaakt in een speciaal ontwikkeld proces. De speciale keramiek wordt verder verfijnd met kwarts en cordieriet en op 1200° in de hoogoven gebakken.
- Al het roestvrij staal dat in de YAKINIKU® wordt gebruikt, is van kwaliteit RVS 304 en vaatwasbestendig.
- De ventilatieregeling bovenop de YAKINIKU® is ook gemaakt van RVS 304.
- De afdichting van de YAKINIKU® is gemaakt van hittebestendig glasvezel vilt.
- Door het draagbare frame kun je deze YAKINIKU® overal gebruiken.

Optionele accessoires:

- Extra grill rooster
- Pizzasteen
- Heat deflector
- Verhoogd rooster
- Kippenhouder
- As krabber
- Rib racks
- Meat claws
- Beschermhoes



MINI | MET FRAME inclusief draagbaar frame, RVS grillrooster, houtskoolrooster en vuurschaal
Artikel 110001 | MSRP 499,- EUR

SHICHIRIN - UNIEKE TAFELGRILL NAAR DE JAPANESE TRADITIE

Het bijzondere aan het grillen met de Shichirin is het gezellige samenzitten rondom het vuur. Vergelijkbaar met gourmets wordt het heerlijke eten op tafel gepresenteerd in kleine porties. Tevergeefs zul je op zoek gaan naar de grillmeester wie de dienst uitmaakt. Bij het gebruik van een Shichirin nemen vrienden en familie plaats rond de grill en bereidt iedereen zijn of haar eigen eten naar wens.

Een Shichirin is een compacte en veelzijdige tafelgrill welke je op elk moment makkelijk kunt meenemen of verplaatsen. Met deze grill kunnen we genieten en creëren we gezelligheid op en rondom de eettafel.

Overigens kennen we de Shichirin grill al uit de historie van de Japanse Edo-periode in 1603. Shichirin is een samengesteld woord dat simpelweg '7 wielen' of '7 ringen' betekent. Het heeft ermee te maken dat tijdens de Edo periode de rin (van het einde van het woord Shichirin) een munteenheid was. Tijdens deze periode werden deze tafelgrills erg populair en werden ze dagelijks gebruikt als keukenapparaat. Het gebruik van deze grill was in eerste instantie alleen weggelegd voor de Samoerai's, mensen van adel en de rijkere burgers. Later veranderde dit en werd de grill gebruikt onder alle lagen van de samenleving. De veelzijdige tafelgrill werd veel gebruikt op feestelijke gelegenheden zoals volksfeesten in de buitenlucht, ook in het koude seizoen. Een klassiek Japans herfstgerecht is bijvoorbeeld Pacific Jackfish. Maar de Shichirin wordt tot op de dag van vandaag ook gebruikt bij thee ceremonies, welke heel populair zijn in Japan.

Of je nu gebruikt maakt van de Shichirin in combinatie met het rooster, de teppanyaki of de yakitori bars; de Shichirin komt het beste tot haar recht met Binchotan houtskool.



SHICHIRIN GRILL - ROND



Shichirin Grill, rond (31 cm)

De Japanse tafel grill cultuur betekent dat je vrienden en familie samenbrengt voor een speciale maaltijd. Een zwoele zomeravond, de eettafel rijkelijk gevuld met verse delicatessen, met misschien een goede fles wijn of een koel biertje. Geniet van een avondvullend programma voor jong en oud in een unieke en ontspannen setting. Met de Shichirin ga je keer op keer op een culinaire reis met je vrienden of familie.

Dankzij de hoogwaardige kwaliteit van het keramiek behoort de YAKINIKU® Shichirin tot het beste van het beste.

Het keramiek is verfijnd met kwarts en cordieriet en op 1200 graden gebakken tijdens een speciaal ontwikkeld proces. Dit maakt hem een echte krachtpatser waarmee de grill aan iedereen zijn eisen voldoet. De grill is mooi afgewerkt met bamboe en RVS details en gemakkelijk schoon te maken door de geglazuurde buitenkant.

Naast het gebruik als Yakitori grill (spiesen) kan men op de ronde grill, die standaard geleverd wordt met een rooster, ook een teppanyaki plaat verkrijgen als accessoire.

Optionele accessoires:

- Zwart grill pincet, recht of gebogen
- Teppanyaki plaat
- Binchotan, houtskool en briketten

Geschikt voor 4-6 personen.



Wordt geleverd inclusief bamboe onderzetter, draagbaar onderstel en RVS grillrooster.
Artikel 800700 | MSRP 299,- EUR



SHICHIRIN GRILL - RECHTHOEKIG

Shichirin Grill, rechthoekig (39x21 cm)

Wil je een heerlijk stuk rundvlees, lam of varkensvlees garen op de grill met de perfecte temperatuur? Of bevat het menu vandaag verse vis, kreeft, garnalen, of andere schaaldieren? Of heb je juist een vegetarisch diner gepland en wil je knapperige groenten serveren? Ja, waarom niet een beetje van alles?



Ook grillen met Yakitori spiesen is erg populair. Hiervoor worden groenten, stukjes kip of vis op lange, dunne naalden gespiesd. Met behulp van de RVS Yakitori bars plaats je deze vervolgens boven het hoge vuur (900-950 graden) in de Shichirin.

Door de geglazuurde laag is de grill na gebruik bijzonder makkelijk schoon te maken. De grill is mooi afgewerkt met bamboe en RVS details. We raden aan de Shichirin alleen buitenshuis te gebruiken met briketten, houtskool of Binchotan.

Tijdens het grillen op de Shichirin wordt er gebruik gemaakt van pincetten. Deze kennen een eeuwen oude traditie. Je kiest aan tafel één grill meester, deze gaat aan de slag met de rechte pincet (hiermee mag alleen rauw vlees opgepakt worden). Alle overige personen aan tafel krijgen een gebogen pincet waarmee ze het gegrilde vlees van de Shichirin kunnen halen. Dit om kruisbesmetting te voorkomen!

Optionele accessoires:

- Zwart grill pincet, recht of gebogen
- Binchotan, houtskool en briketten
- Yakitori bars en naalden gemaakt van roestvrij staal

Geschikt voor 4-6 personen.



Wordt geleverd inclusief bamboe onderzetter, draagbaar onderstel en RVS grillrooster.
Artikel 800800 | MSRP 299,- EUR



ACCESSOIRES KAMADO & SHICHIRIN

Vooral het grillen in meerdere zones en indirecte warmte voor slow cooking zijn de bijzondere kenmerken van de YAKINIKU® kamado. Een breed scala aan accessoires maakt dat de kamado helemaal is af te stemmen op jouw wensen. De Shichirin is een fijne tafelgrill waarmee je de wereld van de Yakitori en teppanyaki plaat in huis kan halen.



KAMADO



BESCHERMHOES voor kamado grill
 22" | Art. 220200 | **MSRP 97,96 EUR**
 19" | Art. 190200 | **MSRP 79,54 EUR**
 16" | Art. 160200 | **MSRP 76,24 EUR**
 13" | Art. 130200 | **MSRP 61,71 EUR**
 11" | Art. 110200 | **MSRP 38,71 EUR**



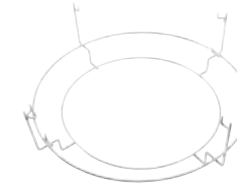
SET ONDERSTEL EN ZIJTAFELS
 (exclusief kamado)
 22" | Art. 220004 | **MSRP 469,31 EUR**
 19" | Art. 190004 | **MSRP 298,20 EUR**
 16" | Art. 160004 | **MSRP 298,20 EUR**



TAFEL NEST RVS,
 voor een veilige stand op meubels etc.
 (geschikt voor XLARGE, LARGE en MEDIUM)
 Art. 190011 | **MSRP 102,28 EUR**



HALVE MAAN ROOSTER
 te combineren met een Multilevel Lift als
 extra grillniveau, 2 st
 22" | Art. 220024 | **MSRP 162,34 EUR**
 19" | Art. 190024 | **MSRP 98,32 EUR**



MULTILEVEL LIFT
 RVS, extra grillniveau
 22" | Art. 220023 | **MSRP 62,07 EUR**
 19" | Art. 190023 | **MSRP 53,87 EUR**
 16" | Art. 160021 | **MSRP 29,24 EUR**



*alleen te gebruiken met Multilevel Lift

HALVE MAAN HITESCHILD
 perfect voor indirecte bereiding, 2 st
 22" | Art. 220031 | **MSRP 52,94 EUR**
 19" | Art. 190031 | **MSRP 45,95 EUR**



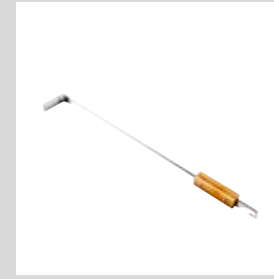
HITESCHILD perfect voor indirecte
 bereiding
 16" | Art. 160030 | **MSRP 25,91 EUR**
 13" | Art. 130030 | **MSRP 25,91 EUR**
 11" | Art. 110030 | **MSRP 25,91 EUR**



GRILL ROOSTER
 RVS
 22" | Art. 220025 | **MSRP 118,59 EUR**
 19" | Art. 190025 | **MSRP 90,17 EUR**
 16" | Art. 160025 | **MSRP 60,93 EUR**
 13" | Art. 130025 | **MSRP 48,41 EUR**
 11" | Art. 110025 | **MSRP 29,70 EUR**



EXTRA VERHOOGD ROOSTER
 RVS, extra grilloppervlakte
 22" | Art. 220020 | **MSRP 93,95 EUR**
 19" | Art. 190020 | **MSRP 73,73 EUR**
 16" | Art. 160020 | **MSRP 60,66 EUR**
 13" | Art. 130020 | **MSRP 50,09 EUR**
 11" | Art. 110020 | **MSRP 31,51 EUR**



AS KRABBER voor de XLARGE, LARGE en
 MEDIUM, met flessenopener
 Art. 221916 | **MSRP 20,68 EUR**
AS KRABBER voor COMPACT en MINI, met
 flessenopener
 Art. 115100 | **MSRP 18,31 EUR**



NOTCH GRILL CLEANER met flessenopener
 Art. 500250 | **MSRP 22,31 EUR**



PIZZA SCHEP
 Art. 500521 | **MSRP 39,97 EUR**



* product kan afwijken van afbeelding

TEPPANYAKI PLATE RVS, voor bakken en
 Japanse Teppanyaki gerechten
 22" | Art. 220051 | **MSRP 116,17 EUR**
 19" | Art. 190051 | **MSRP 139,44 EUR**
 16" | Art. 160051 | **MSRP 49,95 EUR**
 13" | Art. 130051 | **MSRP 39,95 EUR**

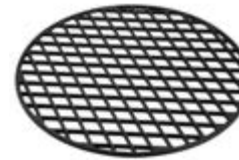


* past op de XLARGE, LARGE en MEDIUM, alleen
 in combinatie met Multilevel Lift en Hiteschild

PIZZA STEEN schokbestendige
 keramische steen voor een gelijkmatige
 warmteverdeling
 22" | Art. 220040 | **MSRP 63,94 EUR**
 19" | Art. 190040 | **MSRP 43,78 EUR**
 16" | Art. 160040 | **MSRP 43,78 EUR**
 13" | Art. 130040 | **MSRP 32,93 EUR**
 11" | Art. 110040 | **MSRP 27,04 EUR**



PRO-SET
 1 Multilevel Lift,
 2 Hiteschilden, 2 Halve Maan Roosters
 22" | Art. 220033 | **MSRP 274,20 EUR**
 19" | Art. 190033 | **MSRP 169,19 EUR**



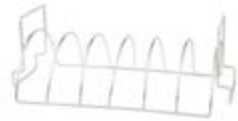
GIETIJZEREN ROOSTER heel
 19" | Art. 190060 | **MSRP 55,56 EUR**
 16" | Art. 160060 | **MSRP 49,90 EUR**
 13" | Art. 130061 | **MSRP 39,98 EUR**



WOODCHIPPER eenvoudig toevoegen van
 rook hout zonder het deksel te openen,
 te gebruiken bij XLARGE, LARGE, MEDIUM
 en COMPACT
 Art. 191500 | **MSRP 59,65 EUR**



GLASFIBER VILT hittebestendig
 Art. 500101 | **MSRP 60,66 EUR**



RIBBEN REK 4 voor 4 ribben, RVS, vaatwasmachinebestendig
Art. 500501 | **MSRP 24,24 EUR**

RIBBEN REK 4 voor 6 ribben, RVS, vaatwasmachinebestendig
Art. 500502 | **MSRP 27,94 EUR**

CHICKEN SITTER voor kippen van 1 kg, RVS, opvouwbaar
Art. 500500 | **MSRP 11,84 EUR**

SHICHIRIN



DISPOSABLE

SHICHIRIN LOS ROOSTER RVS, rechthoekig, 400x200 mm
Art. 800803 | **MSRP 20,69 EUR**

SHICHIRIN LOS ROOSTER RVS disposable, rechthoekig, 400x200 mm, 10 st
Art. 800806 | **MSRP 8,65 EUR**

HAND FIRE FAN om het vuur aan te wakkeren of op warme dagen af te koelen
Art. 500510 | **MSRP 4,55 EUR**

SHICHIRIN LOS ROOSTER RVS, rond, Ø300 mm
Art. 800703 | **MSRP 19,90 EUR**

SHICHIRIN LOS ROOSTER RVS disposable, rond, Ø300 mm, 10 st
Art. 800706 | **MSRP 8,32 EUR**



BAMBOO HAND FIRE FAN om het vuur aan te wakkeren of op warme dagen af te koelen
Art. 500526 | **MSRP 23,82 EUR**



YAKITORI BARS RVS draagsysteem voor Yakitori, kan gecombineerd worden met Yakitori spiezen
Art. 800801 | **MSRP 59,98 EUR**



PINCET voor Yakitori, recht om rauw vlees op de grill te leggen
Art. 500504 | **MSRP 13,07 EUR**



PINCET voor Yakitori, gebogen Om rauw vlees op de grill te leggen
Art. 500505 | **MSRP 12,41 EUR**



CLEANING SET bestaande uit:
RVS Reiniger, 250 ml
Kamadoreiniger, 500 ml
Grillreiniger, 500 ml
Microvezeldoek
XL RVS StaaIspons
As Emmer met deksel
Art. 400000 | **MSRP 59,73 EUR**



VLEESNAALDEN
1,0 mm dik, in Opbergkoker, 20 st
Art. 500506 | **MSRP 9,98 EUR**
1,5 mm dik, in Opbergkoker, 20 st
Art. 500507 | **MSRP 11,98 EUR**
2,5 mm dik, in Opbergkoker, 20 st
Art. 500508 | **MSRP 12,98 EUR**



SHICHIRIN TEPPANYAKI RVS, rond, voor bakken en Japanse Teppanyaki gerechten
Art. 800707 | **MSRP 54,47 EUR**



SHICHIRIN ASH BRUSH voor het schoonmaken van je Shichirin
Art. 500523 | **MSRP 5,69 EUR**

BBQ ACCESSOIRES



SAUCE MOP om de saus gelijkmatig te verdelen over het vlees
Art. 500513 | **MSRP 7,72 EUR**



AXE
Art. 500516 | **MSRP 50,87 EUR**



GRILL CLEANING BRUSH
Art. 500518 | **MSRP 12,07 EUR**

MERCHANDISE



PLACEMAT kunstleer, 4 st
Art. 500515 | **MSRP 24,75 EUR**



BBQ SCHORT kunstleer
Art. 500514 | **MSRP 99,80 EUR**



KEYCHAIN kunstleer
Art. 600606 | **MSRP 13,66 EUR**



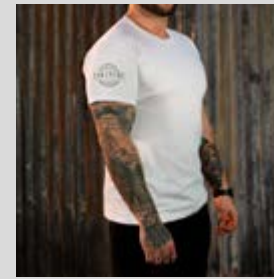
MEAT CLAWS
voor het klaarmaken van pulled pork, pulled chicken en meer, gemaakt van verzinkt staal en bamboe
Art. 500503 | **MSRP 23,68 EUR**



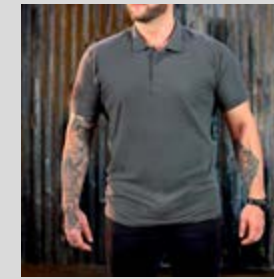
MEAT CLAWS 2.0
voor het klaarmaken van pulled pork, pulled chicken en meer
Art. 500517 | **MSRP 7,07 EUR**



CUTTING BOARD
Art. 500519 | **MSRP 50,96 EUR**



TSHIRT PREMIUM wit
Art. 600601S | **MSRP 14,98 EUR**
Art. 600601M | **MSRP 14,98 EUR**
Art. 600601L | **MSRP 14,98 EUR**
Art. 600601XL | **MSRP 14,98 EUR**



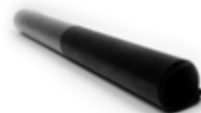
GENTLEMAN POLO
Premium Light Graphite
Art. 600602S | **MSRP 19,95 EUR**
Art. 600602M | **MSRP 19,95 EUR**
Art. 600602L | **MSRP 19,95 EUR**
Art. 600602XL | **MSRP 19,95 EUR**



HOODED SWEATER
met rits, Light Graphite
Art. 600603S | **MSRP 29,97 EUR**
Art. 600603M | **MSRP 29,97 EUR**
Art. 600603L | **MSRP 29,97 EUR**
Art. 600603XL | **MSRP 29,97 EUR**



BBQ GLOVES kevlar, hittebestendig, one size
Art. 500600 | **MSRP 22,28 EUR**



BAKING MATS
Art. 500520 | **MSRP 8,20 EUR**



JAPANESE SZECHUAN PEPPER
Art. 100501 | **MSRP 9,90 EUR**

JAPANESE SMOKED SALT
Art. 100502 | **MSRP 9,90 EUR**



CLASSIC SOFT SHELL JACKET
zwart, man / vrouw
Art. 600604S | **MSRP 79,97 EUR**
Art. 600604M | **MSRP 79,97 EUR**
Art. 600604L | **MSRP 79,97 EUR**
Art. 600604XL | **MSRP 79,97 EUR**
Art. 600605S | **MSRP 79,97 EUR**
Art. 600605M | **MSRP 79,97 EUR**
Art. 600605L | **MSRP 79,97 EUR**
Art. 600605XL | **MSRP 79,97 EUR**



YAKINIKU CAP one size
Art. 500511 | **MSRP 22,77 EUR**



KOOK BOEK SHICHIRIN
Japanese grill - The Magic of YAKINIKU®
NL | Art. 500524 | **MSRP 24,98 EUR**

NEW PRODUCTS



GIETIJZEREN ROOSTER
met meatmarker

16" | Art. 160061 | **MSRP 49,90 EUR**
13" | Art. 130061 | **MSRP 39,98 EUR**



1/2 GIETIJZEREN ROOSTER
met meatmarker

22" | Art. 220061 | **MSRP 59,98 EUR**
19" | Art. 190061 | **MSRP 39,97 EUR**



YAKINIKU

incl. Onderstel en Zijtafels en Pro-Set
22" | Art. 220019 | **MSRP 2.070,- EUR**
19" | Art. 190019 | **MSRP 1.399,- EUR**



VEGETABLE PAN

Art. 750040 | **MSRP 19,99 EUR**



TANDOOR RACK

incl. 6 Foodhooks en 6 Skewers
Art. 500532 | **MSRP 29,50 EUR**



PIZZA MOND

22" | Art. 220500 | **MSRP 249,93 EUR**
19" | Art. 190500 | **MSRP 209,94 EUR**



TEPPANYAKI PLATE
RVS

22" | Art. 220051 | **MSRP 116,17 EUR**
19" | Art. 190051 | **MSRP 139,44 EUR**



HIMALAYA ZOUTSTEEN
met houder

Art. 500527 | **MSRP 35,98 EUR**



BINCHOPAN

Art. 800750 | **MSRP 99,98 EUR**



ROTISSERIE SPIT incl. motor

Art. 500536 | **MSRP 99,99 EUR**



ROTISSERIE BASKET

Art. 500533 | **MSRP 49,98 EUR**



BENTOBOX

Art. 500537 | **MSRP 13,98 EUR**

HIMALAYAN ZOUTSTEEN
zonder houder

Art. 500528 | **MSRP 19,99 EUR**



SHICHIRIN GIETIJZEREN ROOSTER
met Meatmarker

Art. 800761 | **MSRP 37,24 EUR**



DOME THERMOMETER

Art. 500529 | **MSRP 84,97 EUR**



SIDE TABLE THERMOMETER

Art. 500530 | **MSRP 84,97 EUR**



BIDON

Art. 500539 | **MSRP 20,00 EUR**



LEATHER GLOVES

Art. 500554 | **MSRP 39,50 EUR**



SHICHIRIN ELECTRIC ACCESSORY
rond

Art. 800740 | **MSRP 99,97 EUR**



SHICHIRIN ELECTRIC ACCESSORY
rechthoekig
Art. 800840 | **MSRP 99,97 EUR**



FLOORMAT KAMADO 110x70cm
Art. 500540 | **MSRP 99,00 EUR**



FLOORMAT SHICHIRIN 70x50cm
voor rechthoekige Shichirin
Art. 500541 | **MSRP 49,99 EUR**



DISPOSABLE

DRIPPAN HALVE MAAN 19" 22"
disposable 6 st
22"/19" | Art. 500547 | **MSRP 17,82 EUR**



DISPOSABLE

DRIPPAN 16" disposable
4 st
16" | Art. 500548 | **MSRP 17,82 EUR**



CHICKEN SITTER 2.0
Art. 500549 | **MSRP 19,96 EUR**



STAINLESS STEEL SIEVE
Art. 500542 | **MSRP 19,96 EUR**



BAMBOO STEAMER
Art. 750043 | **MSRP 49,99 EUR**



WOKPAN
L Ø40cm, S Ø30cm
L | Art. 750041 | **MSRP 26,99 EUR**
S | Art. 750042 | **MSRP 22,95 EUR**



BLOWPIPE
Art. 500550 | **MSRP 39,99 EUR**



SHICHIRIN TEPPANYAKI rechthoekig
Art. 800807 | **MSRP 64,94 EUR**



GRID GRABBER
voor Shichirin Teppanyaki
Art. 800901 | **MSRP 29,99 EUR**



VULCANO
22"/19" | Art. 500544 | **MSRP 59,97 EUR**
16" | Art. 500522 | **MSRP 54,98 EUR**



DRIPPAN HALVE MAAN 19" 22"
22"/19" | Art. 500545 | **MSRP 20,17 EUR**



DRIPPAN 16"
16" | Art. 500546 | **MSRP 24,14 EUR**



DUTCH OVAL hoog, gietijzer
L | Art. 750015 | **MSRP 175,- EUR**
M | Art. 750016 | **MSRP 170,- EUR**
S | Art. 750017 | **MSRP 165,- EUR**



DUTCH OVAL laag, gietijzer
L | Art. 750025 | **MSRP 165,- EUR**
M | Art. 750026 | **MSRP 155,- EUR**
S | Art. 750027 | **MSRP 150,- EUR**



DUTCH OVAL GRILL laag, gietijzer
Art. 750028 | **MSRP 145,- EUR**

OUTDOOR KITCHEN



NAPKINS 100 st
Art. 500551 | **MSRP 18,30 EUR**



KOOK BOEK KAMADO
Japanese grill - The Magic of YAKINIKU®
NL | Art. 500552 | **MSRP 27,45 EUR**
DE | Art. 500553 | **MSRP 27,45 EUR**



OUTDOORKITCHEN ALUMINIUM FRAME 120x80

OUTDOORKITCHEN VOLKERN 120x80 Full
OUTDOORKITCHEN VOLKERN 120x80 with hole for MEDIUM kamado
OUTDOORKITCHEN VOLKERN 120x80 with hole for LARGE kamado
OUTDOORKITCHEN VOLKERN 120x80 with hole for XLARGE kamado
OUTDOORKITCHEN VOLKERN 120x80 with hole for sink and crane

OUTDOORKITCHEN ALUMINIUM FRAME 80x80

OUTDOORKITCHEN VOLKERN 80x80 Full
OUTDOORKITCHEN VOLKERN 80x80 with hole for MEDIUM kamado
OUTDOORKITCHEN VOLKERN 80x80 with hole for LARGE kamado
OUTDOORKITCHEN VOLKERN 80x80 with hole for XLARGE kamado
OUTDOORKITCHEN VOLKERN 80x80 with hole for sink and crane

SET CASTOR WHEELS 4 pcs
SET TO WHEELBARROW Big wheels + Bars

Art. 900001 | **MSRP 1.095,95 EUR**

Art. 900010 | **MSRP 455,40 EUR**
Art. 900011M | **MSRP 592,02 EUR**
Art. 900011L | **MSRP 592,02 EUR**
Art. 900011XL | **MSRP 592,02 EUR**
Art. 900012 | **MSRP 592,02 EUR**

Art. 900002 | **MSRP 999,95 EUR**

Art. 900013 | **MSRP 364,32 EUR**
Art. 900014M | **MSRP 500,94 EUR**
Art. 900014L | **MSRP 500,94 EUR**
Art. 900014XL | **MSRP 500,94 EUR**
Art. 900015 | **MSRP 500,94 EUR**

Art. 900003 | **MSRP 159,39 EUR**
Art. 900004 | **MSRP 341,55 EUR**

BINCHOTAN - HET ZWARTE GOUD

Traditioneel wordt Binchotan gebruikt in een Shichirin grill of Japanse kamado grill. Deze bijzondere houtskool (ook wel witte houtskool genoemd) is een uniek houtskoolproduct dat zijn oorsprong vindt in Japan. Binchotan is een van de beste natuurlijke brandstoffen ter wereld. Deze speciale Premium houtskool bereikt een temperatuur tot wel 1000 - 1200 °C en heeft gemiddeld een koolstofpercentage van 95 - 98%. Het wordt nog steeds met de hand gemaakt van houtsoorten zoals Lychee, Maitiew, Konia of Eucalyptus. Dit proces duurt meer dan 9 dagen en het resultaat is een Premium houtskool met een keramiekachtige structuur. Eenmaal ontstoken, brandt het extreem lang en ontwikkelt er weinig geur en as.

Door de extreem hoge kooktemperatuur die de houtskool bereikt, behaal je optimale resultaten waarbij het eten vanbinnen heerlijk sappig blijft. Een kleine hoeveelheid Binchotan is voldoende om de Shichirin urenlang te laten werken.

Binchotan is zo hard als ijzer en verkruiemt niet. De interne structuur lijkt op een doolhof van verbonden poriën met een oppervlakte van elk 250 m² per gram. In de Japanse keuken versterkt Binchotan het aroma en de smaak van het eten.



MORE INFO



BRIQUETTES QUICK KOKO rond,
4 st
Art. 100207 | **MSRP 10,94 EUR**



HEXAGON SAWDUST
BRIQUETTES 10 kg
Art. 100206 | **MSRP 28,31 EUR**



COCONUT CILINDER
BRIQUETTES, 10 kg
Art. 100213 | **MSRP 26,97 EUR**



COCONUT BRIQUETTES 3 kg
Art. 100211 | **MSRP 7,99 EUR**



BINCHOTAN Maitiew, 5 kg
Art. 100204 | **MSRP 82,93 EUR**



BINCHOTAN Konia, 7 kg
Art. 100203 | **MSRP 81,45 EUR**



BINCHOTAN Eucalyptus, 5 kg
Art. 100202 | **MSRP 64,14 EUR**



BINCHOTAN Lychee, 5 kg
Art. 100205 | **MSRP 56,13 EUR**



CHARCOAL Marabú
5 kg | Art. 100201 | **MSRP 11,60 EUR**
10 kg | Art. 100200 | **MSRP 23,62 EUR**



CHARCOAL Acacia
5 kg | Art. 100101 | **MSRP 8,95 EUR**
10 kg | Art. 100102 | **MSRP 17,90 EUR**



FIRE LIGHTER
Art. 100209 | **MSRP 1,98 EUR**



WATER PURIFICATION
Art. 100250 | **MSRP 9,90 EUR**



SMOKING BOARD
Art. 100319 | **MSRP 10,53 EUR**



WOOD WRAPS Alder
Art. 100325 | **MSRP 21,61 EUR**



SMOKER BOX
Art. 100323 | **MSRP 12,38 EUR**



GLOVES
Art. 100322 | **MSRP 17,60 EUR**



MEAT SKEWERS
Art. 100321 | **MSRP 14,28 EUR**



MARABÚ STORAGE VESSEL
Art. 500531 | **MSRP 39,50 EUR**



CHUNK Maple
Art. 100312 | **MSRP 12,79 EUR**



CHUNK Oak
Art. 100315 | **MSRP 12,79 EUR**



CHUNK Pear
Art. 100311 | **MSRP 12,79 EUR**



WOOD CHIPS Maple
Art. 100308 | **MSRP 5,49 EUR**



WOOD CHIPS Oak
Art. 100301 | **MSRP 5,49 EUR**



WOOD CHIPS Pear
Art. 100310 | **MSRP 5,49 EUR**



CHUNK Acacia
Art. 100314 | **MSRP 12,79 EUR**



CHUNK Alder
Art. 100313 | **MSRP 12,79 EUR**



CHUNK Apple
Art. 100318 | **MSRP 12,79 EUR**



WOOD CHIPS Acacia
Art. 100307 | **MSRP 5,49 EUR**



WOOD CHIPS Alder
Art. 100305 | **MSRP 5,49 EUR**



WOOD CHIPS Apple
Art. 100306 | **MSRP 5,49 EUR**



CHUNK Apricot
Art. 100324 | **MSRP 12,79 EUR**



CHUNK Cherry
Art. 100316 | **MSRP 12,79 EUR**



CHUNK Hickory
Art. 100317 | **MSRP 12,79 EUR**



WOOD CHIPS Apricot, 500 gr
Art. 100309 | **MSRP 5,49 EUR**



WOOD CHIPS Cherry
Art. 100304 | **MSRP 5,49 EUR**



WOOD CHIPS Hickory
Art. 100303 | **MSRP 5,49 EUR**



PRIJSLIJST

	Artikelnummer	Omschrijving	MSRP incl. BTW	MSRP excl. BTW
	24" XXLARGE BBQ			
NIEUW	240000	XXLARGE 24" YAKINIKU incl. Onderstel, Zijtafels, Pro-Set, Hoes *	€ 2.399,90	€ 1.983,39
	22" XLARGE BBQ			
	220000	XLARGE 22" YAKINIKU incl. Onderstel en Zijtafels	€ 1.900,00	€ 1.570,25
	220001	XLARGE 22" YAKINIKU Keramische Grill	€ 1.569,00	€ 1.296,69
	220002	22" YAKINIKU Zijtafels	€ 86,38	€ 71,39
	220003	22" YAKINIKU RVS Onderstel	€ 382,92	€ 316,47
	220004	22" YAKINIKU Set Onderstel en Zijtafels	€ 469,31	€ 387,86
NIEUW	220019	XLARGE 22" YAKINIKU incl. Onderstel, Zijtafels en Pro-Set *	€ 2.070,00	€ 1.710,74
	220020	22" YAKINIKU Extra Verhoogd Rooster	€ 93,95	€ 77,64
	220023	22" YAKINIKU Multilevel Lift	€ 62,07	€ 51,30
	220024	22" YAKINIKU Halve Maan Rooster (2 st)	€ 162,34	€ 134,17
	220025	22" YAKINIKU Grill Rooster	€ 118,59	€ 98,01
	220028	22" YAKINIKU 1/2 Extra Verhoogd Rooster	€ 88,99	€ 73,55
	220031	22" YAKINIKU Halve Maan Hitteschild (2 st)	€ 52,94	€ 43,75
	220033	22" YAKINIKU Pro-Set *	€ 274,20	€ 226,61
NIEUW	220035	22" YAKINIKU Accessoire Houder Onderstel	€ 54,90	€ 45,37
	220040	22" YAKINIKU Pizza Steen ***	€ 63,94	€ 52,84
NIEUW	220051	22" YAKINIKU Teppanyaki Plate RVS	€ 116,17	€ 96,01
NIEUW	220061	22" YAKINIKU 1/2 Gietijzeren Rooster Meatmarker	€ 59,98	€ 49,57
	220071	22" YAKINIKU Catering Onderstel 4 Wielen	€ 1.090,96	€ 901,62
	220200	22" YAKINIKU Beschermerhoes Zwart	€ 97,96	€ 80,96
NIEUW	220500	22" YAKINIKU Pizza Mond	€ 249,93	€ 206,55
	19" LARGE BBQ			
	190000	LARGE 19" YAKINIKU incl. Onderstel en Zijtafels	€ 1.299,00	€ 1.073,55
	190001	LARGE 19" YAKINIKU Kamado Grill	€ 1.035,00	€ 855,37
	190002	19" YAKINIKU Zijtafels	€ 61,39	€ 50,73
	190003	19" YAKINIKU RVS Onderstel	€ 236,81	€ 195,71
	190004	19" YAKINIKU Set Onderstel en Zijtafels	€ 298,20	€ 246,45
	190011	YAKINIKU 16"/19"/22" Tafel Nest RVS	€ 102,28	€ 84,53
NIEUW	190019	LARGE 19" YAKINIKU incl. Onderstel, Zijtafels en Pro-Set *	€ 1.399,00	€ 1.156,20
	190020	19" YAKINIKU Extra Verhoogd Rooster	€ 73,73	€ 60,93
	190023	19" YAKINIKU Multilevel Lift	€ 53,87	€ 44,52
	190024	19" YAKINIKU Halve Maan Rooster (2 st)	€ 98,32	€ 81,26
	190025	19" YAKINIKU Grill Rooster	€ 90,17	€ 74,52
	190028	19" YAKINIKU 1/2 Extra Verhoogd Rooster	€ 69,99	€ 57,84
	190031	19" YAKINIKU Halve Maan Hitteschild (2 st)	€ 45,95	€ 37,98
	190033	19" YAKINIKU Pro-Set *	€ 196,19	€ 162,14
NIEUW	191635	19" 16" YAKINIKU Accessoire Houder Onderstel	€ 49,90	€ 41,24
	190040	19" YAKINIKU Keramische Pizza Steen ***	€ 43,78	€ 36,18
NIEUW	190051	19" YAKINIKU Teppanyaki Plate RVS	€ 139,44	€ 115,24
	190060	19" YAKINIKU Heel Gietijzeren Rooster	€ 55,56	€ 45,92
NIEUW	190061	19" YAKINIKU 1/2 Gietijzeren Rooster Meatmarker	€ 39,97	€ 33,03
	190071	19" YAKINIKU Catering Onderstel 4 Wielen	€ 1.090,96	€ 901,62
	190200	19" YAKINIKU Beschermerhoes Zwart	€ 79,54	€ 65,73
NIEUW	190500	19" YAKINIKU Pizza Mond	€ 209,94	€ 173,50

	Artikelnummer	Omschrijving	MSRP excl. BTW	MSRP incl. BTW
	16" MEDIUM BBQ			
	160000	MEDIUM 16" YAKINIKU incl. Onderstel en Zijtafels	€ 1.179,00	€ 974,38
	160001	16" YAKINIKU Keramische Grill	€ 939,00	€ 776,03
	160002	16" YAKINIKU Zijtafels	€ 61,39	€ 50,73
	160003	16" YAKINIKU RVS Onderstel	€ 236,81	€ 195,71
	160004	16" YAKINIKU RVS Onderstel en Zijtafels	€ 298,20	€ 246,44
	160020	16" YAKINIKU Extra Verhoogd Rooster	€ 60,66	€ 50,13
	160021	16" YAKINIKU Grill Verhoger	€ 29,24	€ 24,16
	160025	16" YAKINIKU Grill Rooster	€ 60,93	€ 50,36
	160030	16" YAKINIKU Hitteschild **	€ 25,91	€ 21,42
	160040	16" YAKINIKU Pizza Steen ***	€ 43,78	€ 36,18
	160051	16" YAKINIKU Teppanyaki Plate RVS	€ 97,55	€ 80,62
	160060	16" YAKINIKU Gietijzeren Rooster Heel	€ 49,90	€ 41,24
NIEUW	160061	16" YAKINIKU Gietijzeren Rooster Meatmarker	€ 49,90	€ 41,24
	160200	16" YAKINIKU Beschermerhoes Zwart	€ 76,24	€ 63,01
	13" COMPACT BBQ			
	130001	COMPACT 13" YAKINIKU met draagbaar onderstel	€ 639,00	€ 528,10
	130020	13" YAKINIKU Extra Verhoogd Rooster	€ 50,09	€ 41,40
	130025	13" YAKINIKU Grill Rooster	€ 48,41	€ 40,01
	130030	13" YAKINIKU Hitteschild	€ 27,04	€ 22,35
	130040	13" YAKINIKU Pizza Steen	€ 32,93	€ 27,21
	130051	13" YAKINIKU Teppanyaki Plate Compact RVS	€ 74,28	€ 61,38
NIEUW	130061	13" YAKINIKU Gietijzeren Rooster	€ 39,98	€ 33,04
	130200	13" YAKINIKU Beschermerhoes Zwart	€ 61,71	€ 51,00
	11" MINI BBQ			
	110001	MINI 11" YAKINIKU Keramische Grill	€ 499,00	€ 412,40
	110020	11" YAKINIKU Extra Verhoogd Rooster	€ 31,51	€ 26,04
	110025	11" YAKINIKU Grill Rooster	€ 29,70	€ 24,55
	110030	11" YAKINIKU Hitteschild	€ 25,91	€ 21,42
	110040	11" YAKINIKU Keramische Pizza Steen 9"	€ 27,04	€ 22,35
	110200	11" YAKINIKU Beschermerhoes Zwart	€ 38,71	€ 31,99

* Pro-Set bestaat uit 2 st Halve Maan roosters, 2 st Halve Hitteschilden, 1 Multilevel Lift

** Kan alleen gebruikt worden in combinatie met Multilevellift

*** Kan alleen worden gebruikt in combinatie met Multilevellift en Hitteschild

	Artikelnummer	Omschrijving	MSRP excl. BTW	MSRP incl. BTW
	SHICHIRIN ROND			
	800700	YAKINIKU Shichirin Rond	€ 299,00	€ 247,11
	800803	YAKINIKU Shichirin Los Rooster M Rond	€ 11,39	€ 9,41
	800704	YAKINIKU Shichirin Disposable Grid M Rond (100 st)	€ 70,96	€ 58,65
	800705	YAKINIKU Shichirin Disposable Grid M Rond (10 x 10 st)	€ 83,16	€ 68,73
	800706	YAKINIKU Shichirin Disposable Grid M Rond (10 st)	€ 8,32	€ 6,87
	800707	YAKINIKU Shichirin Tepanyaki Plaat Rond	€ 54,47	€ 45,01
NIEUW	800740	YAKINIKU Shichirin Electric Accessoire Rond	€ 99,97	€ 82,62
NIEUW	800761	YAKINIKU Shichirin Gietijzeren Rooster Rond	€ 37,24	€ 30,78

Artikelnummer	Omschrijving	MSRP incl. BTW	MSRP excl. BTW	Artikelnummer	Omschrijving	MSRP excl. BTW	MSRP incl. BTW
SHICHIRIN RECHTHOEKIG				500526	YAKINIKU Bamboo Hand Fire Fan	€ 23,82	€ 19,68
800800	YAKINIKU Shichirin Rechthoekig	€ 299,00	€ 247,11	NIEUW 500527	YAKINIKU Himalaya Zoutsteen met Houder	€ 35,98	€ 29,73
800801	YAKINIKU Shichirin Yakatori RVS Bar Rechthoekig	€ 59,98	€ 49,57	NIEUW 500528	YAKINIKU Himalaya Zoutsteen	€ 19,99	€ 16,52
800803	YAKINIKU Shichirin Los Rooster M Rechthoekig	€ 11,39	€ 9,41	NIEUW 500529	YAKINIKU Dome Thermometer	€ 84,97	€ 70,22
800804	YAKINIKU Disposable Grid M Rechthoekig (100 st)	€ 74,29	€ 61,40	NIEUW 500530	YAKINIKU Side Table Thermometer	€ 84,97	€ 70,23
800805	YAKINIKU Disposable Grid M Rechthoekig M (10 x 10 st)	€ 86,49	€ 71,48	NIEUW 500531	BBQ Flavour Storage Vessel for Marabú 80 liter	€ 39,50	€ 32,65
800806	YAKINIKU Disposable Grid M Rechthoekig M (10 st)	€ 8,65	€ 7,15	NIEUW 500532	YAKINIKU Tandoor Rack incl. 6 Foodhooks en 6 Skewers	€ 29,50	€ 24,38
NIEUW 800807	YAKINIKU Shichirin Teppanyaki Plaat Rechthoekig	€ 64,94	€ 53,67	NIEUW 500533	YAKINIKU Basket for Rotisserie	€ 49,98	€ 41,31
NIEUW 800840	YAKINIKU Shichirin Electric Accessorie Rechthoekig	€ 99,97	€ 82,62	NIEUW 500536	YAKINIKU Rotisserie Spit incl. Motor	€ 99,99	€ 82,63
ACCESSOIRES				NIEUW 500537	YAKINIKU Bentobox	€ 13,98	€ 11,55
100501	YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper	€ 9,90	€ 9,09	NIEUW 500539	YAKINIKU Bidon	€ 20,00	€ 16,53
100502	YAKINIKU Japanese Smoked Salt	€ 9,90	€ 9,05	NIEUW 500540	YAKINIKU Floormat Kamado 110x70cm	€ 99,00	€ 81,82
115100	11"/13" YAKINIKU As Krabber Bamboe	€ 18,31	€ 15,13	NIEUW 500541	YAKINIKU Floormat Shichirin Rectangle 70x50cm	€ 49,99	€ 41,31
191500	YAKINIKU Woodchipper	€ 59,65	€ 49,30	NIEUW 500542	YAKINIKU Stainless Steel Sieve	€ 19,96	€ 16,49
221916	22" 19" 16" YAKINIKU As Krabber	€ 20,68	€ 17,09	NIEUW 500543	YAKINIKU Flambadou	€ 49,99	€ 41,31
400000	YAKINIKU Reinigingspakket ****	€ 59,73	€ 49,36	NIEUW 500544	YAKINIKU Vulcano 19" 22"	€ 59,97	€ 49,57
400010	YAKINIKU Grillreiniger	€ 10,79	€ 8,92	NIEUW 500545	YAKINIKU Drippan 19" 22" Halve Maan	€ 20,17	€ 16,67
400020	YAKINIKU Kamadoreiniger	€ 8,29	€ 6,85	NIEUW 500546	YAKINIKU Drippan 16"	€ 24,14	€ 19,95
400030	YAKINIKU RVS Reiniger	€ 12,02	€ 9,94	NIEUW 500547	YAKINIKU Drippan 19" 22" Halve Maan Disposable (6 st)	€ 17,82	€ 14,73
400110	YAKINIKU XL RVS Staalspons	€ 3,23	€ 2,67	NIEUW 500548	YAKINIKU Drippan 16" Disposabel (4 st)	€ 17,82	€ 14,73
400120	YAKINIKU Microvezeldoek	€ 4,46	€ 3,69	NIEUW 500549	YAKINIKU Chicken Sitter 2.0	€ 19,96	€ 16,49
400130	YAKINIKU As Emmer	€ 25,09	€ 20,74	NIEUW 500550	YAKINIKU Blowpipe	€ 39,99	€ 33,05
500100	YAKINIKU Vilt	€ 22,57	€ 18,65	NIEUW 500551	YAKINIKU Napkins (100 st)	€ 18,30	€ 15,12
500101	YAKINIKU Glasfiber Vilt	€ 60,66	€ 50,13	NIEUW 500552	YAKINIKU Japanese Grill - The Magic of Yakiniku Kamado Boek	€ 27,45	€ 25,18
500210	YAKINIKU Grill Lifter	€ 16,58	€ 13,70	NIEUW 500553	YAKINIKU Japanese Grill - The Magic of Yakiniku Kamado Boek DE	€ 27,45	€ 25,18
500250	YAKINIKU Notch Grill Cleaner	€ 22,31	€ 18,44	NIEUW 500554	YAKINIKU Leather Gloves	€ 39,50	€ 32,65
500500	YAKINIKU Chicken Sitter	€ 11,84	€ 9,79	500600	YAKINIKU Gloves	€ 22,28	€ 18,41
500501	YAKINIKU Ribben Rek 4	€ 24,24	€ 20,03	NIEUW 750015	YAKINIKU Cast Iron High Dutch Oval Large	€ 175,00	€ 144,63
500502	YAKINIKU Ribben Rek 6	€ 27,94	€ 23,09	NIEUW 750016	YAKINIKU Cast Iron High Dutch Oval Medium	€ 170,00	€ 140,50
500503	YAKINIKU Vleeskluwen	€ 23,68	€ 19,57	NIEUW 750017	YAKINIKU Cast Iron High Dutch Oval Small	€ 165,00	€ 136,36
500504	YAKINIKU Pincet Recht Zwart	€ 13,07	€ 10,80	NIEUW 750025	YAKINIKU Cast Iron Low Dutch Oval Large	€ 165,00	€ 136,36
500505	YAKINIKU Pincet Gebogen Zwart	€ 12,41	€ 10,26	NIEUW 750026	YAKINIKU Cast Iron Low Dutch Oval Medium	€ 155,00	€ 128,10
500506	YAKINIKU Vleesnaalden 1.0mm in Opbergkoker	€ 9,98	€ 8,24	NIEUW 750027	YAKINIKU Cast Iron Low Dutch Oval Small	€ 150,00	€ 123,97
500507	YAKINIKU Vleesnaalden 1.5mm in Opbergkoker	€ 11,98	€ 9,90	NIEUW 750028	YAKINIKU Cast Iron Low Dutch Ovalgrill	€ 145,00	€ 119,83
500508	YAKINIKU Vleesnaalden 2.5mm in Opbergkoker	€ 12,99	€ 10,74	NIEUW 750040	YAKINIKU Vegetable Pan	€ 19,99	€ 16,52
500510	YAKINIKU Hand Fire Fan	€ 4,55	€ 3,76	NIEUW 750041	YAKINIKU Wokpan Large 40cm	€ 26,99	€ 22,30
500511	YAKINIKU Cap Urbanwear "Beefing Up the People"	€ 22,77	€ 18,82	NIEUW 750042	YAKINIKU Wokpan Small 30cm	€ 22,95	€ 18,97
500513	YAKINIKU Sauce Mop	€ 7,72	€ 6,38	NIEUW 750043	YAKINIKU Bamboo Steamer	€ 28,98	€ 23,95
500514	YAKINIKU Schort	€ 99,80	€ 82,48	NIEUW 800750	YAKINIKU Binchopan	€ 99,98	€ 82,63
500515	YAKINIKU Table Placemat (4 st)	€ 24,75	€ 20,45	NIEUW 800901	YAKINIKU Shichirin Teppanyaki Rooster Gripper	€ 29,99	€ 24,78
500516	YAKINIKU Axe	€ 50,87	€ 42,04	NIEUW 900001	YAKIKINU Buitenkeuken Aluminium Frame 120x80	€ 1.095,95	€ 905,74
500517	YAKINIKU Vleeskluwen 2.0	€ 7,07	€ 5,84	NIEUW 900002	YAKIKINU Buitenkeuken Aluminium Frame 80x80	€ 999,95	€ 826,40
500518	YAKINIKU Grill Cleaning Brush	€ 12,07	€ 9,97	NIEUW 900003	YAKIKINU Buitenkeuken Set Zwenkwielen (4 st)	€ 159,39	€ 131,73
500519	YAKINIKU Cutting Board	€ 50,96	€ 42,12	NIEUW 900004	YAKIKINU Buitenkeuken Ombouwsset naar Kruiwagen	€ 341,55	€ 282,27
500520	YAKINIKU Baking Mats, Black Teflon	€ 8,20	€ 6,77	NIEUW 900010	YAKIKINU Buitenkeuken Volkern 120x80 Vol	€ 455,40	€ 376,36
500521	YAKINIKU Pizza Schep	€ 39,97	€ 33,03	NIEUW 900011M	YAKIKINU Buitenkeuken Volkern 120x80 gat voor MEDIUM kamado	€ 592,02	€ 489,27
NIEUW 500522	YAKINIKU Vulcano 16"	€ 54,98	€ 45,44	NIEUW 900011L	YAKIKINU Buitenkeuken Volkern 120x80 gat voor LARGE kamado	€ 592,02	€ 489,27
500523	YAKINIKU Shichirin Ash Brush	€ 5,69	€ 4,70	NIEUW 900011XL	YAKIKINU Buitenkeuken Volkern 120x80 gat voor XLARGE kamado	€ 592,02	€ 489,27
				NIEUW 900012	YAKIKINU Buitenkeuken Volkern 120x80 gat voor spoelbak+kraan	€ 592,02	€ 489,27

	Artikelnummer	Omschrijving	MSRP incl. BTW	MSRP excl. BTW
NIEUW	900013	YAKIKINU Buitenkeuken Volkern 80x80 Vol	€ 364,32	€ 301,09
NIEUW	900014M	YAKIKINU Buitenkeuken Volkern 80x80 gat voor MEDIUM kamado	€ 500,94	€ 414,00
NIEUW	900014L	YAKIKINU Buitenkeuken Volkern 80x80 gat voor LARGE kamado	€ 500,94	€ 414,00
NIEUW	900014XL	YAKIKINU Buitenkeuken Volkern 80x80 gat voor XLARGE kamado	€ 500,94	€ 414,00
NIEUW	900015	YAKIKINU Buitenkeuken Volkern 80x80 gat voor spoelbak+kraan	€ 500,94	€ 414,00

**** Schoonmaakset bestaat uit Grillreiniger, Kamado-reiniger, RVS-reiniger, XL RVS Staalspons, Microvezeldoek, As emmer.

MERCHANDISE

500524	YAKINIKU Japanese Grill - The Magic of Yakiniiku Shichirin Boek	€ 24,98	€ 22,92
600601L	YAKINIKU T-shirt Premium White L	€ 14,98	€ 12,38
600601M	YAKINIKU T-shirt Premium White M	€ 14,98	€ 12,38
600601S	YAKINIKU T-shirt Premium White S	€ 14,98	€ 12,38
600601XL	YAKINIKU T-shirt Premium White XL	€ 14,98	€ 12,38
600602L	YAKINIKU Gentleman Polo Premium Light Graphite L	€ 19,95	€ 16,48
600602M	YAKINIKU Gentleman Polo Premium Light Graphite M	€ 19,95	€ 16,48
600602S	YAKINIKU Gentleman Polo Premium Light Graphite S	€ 19,95	€ 16,48
600602XL	YAKINIKU Gentleman Polo Premium Light Graphite XL	€ 19,95	€ 16,48
600603L	YAKINIKU Hooded Sweater zipper Light Graphite L	€ 29,97	€ 24,76
600603M	YAKINIKU Hooded Sweater zipper Light Graphite M	€ 29,97	€ 24,76
600603S	YAKINIKU Hooded Sweater zipper Light Graphite S	€ 29,97	€ 24,76
600603XL	YAKINIKU Hooded Sweater zipper Light Graphite XL	€ 29,97	€ 24,76
600604L	YAKINIKU Classic Soft Shell Jacket Black L	€ 79,97	€ 66,09
600604M	YAKINIKU Classic Soft Shell Jacket Black M	€ 79,97	€ 66,09
600604S	YAKINIKU Classic Soft Shell Jacket Black S	€ 79,97	€ 66,09
600604XL	YAKINIKU Classic Soft Shell Jacket Black XL	€ 79,97	€ 66,09
600605L	YAKINIKU Ladies Soft Shell Jacket Black L	€ 79,97	€ 66,09
600605M	YAKINIKU Ladies Soft Shell Jacket Black M	€ 79,97	€ 66,09
600605S	YAKINIKU Ladies Soft Shell Jacket Black S	€ 79,97	€ 66,09
600605XL	YAKINIKU Ladies Soft Shell Jacket Black XL	€ 79,97	€ 66,09
600606	YAKINIKU Keychain	€ 13,66	€ 11,29

HOUTSKOOL, ROOKHOUT & CHUNKS

100101	BBQ Flavour Houtskool Acacia 5kg	€ 8,95	€ 7,40
100102	BBQ Flavour Houtskool Acacia 10kg	€ 17,90	€ 14,79
100200	BBQ Flavour Houtskool Marabú 10kg	€ 23,62	€ 19,52
100201	BBQ Flavour Houtskool Marabú 5kg	€ 11,60	€ 9,59
100202	BBQ Flavour Binchotan Eucalyptus 5kg	€ 64,14	€ 53,01
100203	BBQ Flavour Binchotan Konia 7kg	€ 81,45	€ 67,31
100204	BBQ Flavour Binchotan White Maitiew 5kg	€ 82,93	€ 68,54
100205	BBQ Flavour Binchotan White Lychee 5kg	€ 56,13	€ 46,39
100206	BBQ Flavour Sawdust Briquettes Hexagon 10kg	€ 28,31	€ 23,40
100207	BBQ Flavour Briquettes Quick Koko (4 st/doos)	€ 10,94	€ 9,04
100209	BBQ Flavour Fire Lighter (1x12 st/doos)	€ 1,98	€ 1,64
100211	BBQ Flavour Briquettes Coconut 3kg	€ 7,99	€ 6,61
100213	BBQ Flavour Briquettes Coconut Cylinder 10kg	€ 26,97	€ 22,29
100250	BBQ Flavour Waterzuivering Binchotan	€ 9,90	€ 8,18
100301	BBQ Flavour Smoke Wood Oak 500g	€ 5,49	€ 4,53

	Artikelnummer	Omschrijving	MSRP excl. BTW	MSRP incl. BTW
	100302	BBQ Flavour Smoke Wood Beech 500g	€ 5,49	€ 4,53
	100303	BBQ Flavour Smoke Wood Hickory 500g	€ 5,49	€ 4,53
	100304	BBQ Flavour Smoke Wood Cherry 500g	€ 5,49	€ 4,53
	100305	BBQ Flavour Smoke Wood Alder 500g	€ 5,49	€ 4,53
	100306	BBQ Flavour Smoke Wood Apple 500g	€ 5,49	€ 4,53
	100307	BBQ Flavour Smoke Wood Acacia 500g	€ 5,49	€ 4,53
	100308	BBQ Flavour Smoke Wood Maple 500g	€ 5,49	€ 4,53
	100309	BBQ Flavour Smoke Wood Apricot 500g	€ 5,49	€ 4,53
	100310	BBQ Flavour Smoke Wood Pear 500g	€ 5,49	€ 4,53
	100311	BBQ Flavour Chunk Pear 500g	€ 12,79	€ 10,57
	100312	BBQ Flavour Chunk Maple 500g	€ 12,79	€ 10,57
	100313	BBQ Flavour Chunk Alder 500g	€ 12,79	€ 10,57
	100314	BBQ Flavour Chunk Acacia 500g	€ 12,79	€ 10,57
	100315	BBQ Flavour Chunk Oak 500g	€ 12,79	€ 10,57
	100316	BBQ Flavour Chunk Cherry 500g	€ 12,79	€ 10,57
	100317	BBQ Flavour Chunk Hickory 500g	€ 12,79	€ 10,57
	100318	BBQ Flavour Chunk Apple 500g	€ 12,79	€ 10,57
	100319	BBQ Flavour Beech Smoking Board	€ 10,53	€ 8,71
	100321	BBQ Flavour Skewers	€ 14,28	€ 11,80
	100322	BBQ Flavour BBQ Gloves	€ 17,60	€ 14,54
	100323	BBQ Flavour Smoker Box	€ 12,38	€ 10,23
	100324	BBQ Flavour Chunch Apricot	€ 12,79	€ 10,57
	100325	BBQ Flavour Wood Wraps Alder	€ 21,61	€ 17,86
	100326	BBQ Flavour Wood Wool Natural Fire Light	€ 5,34	€ 4,41



YAKINIKU®

Lange Rekestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
+31 (0)88 688 0600
info@yakinikugrill.com
www.yakinikugrill.com

Partner

Vanwege voortdurende verdere ontwikkelingen behouden wij ons het recht voor om de leveringsomvang qua vorm, kleur, techniek en uitrusting te wijzigen. Onder voorbehoud van levering van individuele producten. Alle verkoopprijzen zijn adviesverkoopprijzen inclusief 21% of 9% BTW. Ondanks alle zorgvuldigheid die we hebben nagestreefd kunnen afbeeldingen afwijken van de werkelijkheid. Voor drinfouten aanvaardt wij geen aansprakelijkheid. Aan gegevens en afbeeldingen in de catalogus en prijslijst kunnen dan ook geen aanspraken worden ontleend.

Copyright © 2021 YAKINIKU®, Pieter D'Hoop Photography, Mark Neelemans Fotografie.