



AG GRILL

**GRIGLIE KONRO YAKITORI DA
BANCO A CARBONE PER LA
RISTORAZIONE**

AG GRILL 2025, LE GRIGLIE KONRO YAKITORI IN CERAMICA E ACCIAIO IDEALI PER COTTURE E FINITURE ALLA BRACE.

Riporta il fuoco al centro, riporta il sapore di brace di questa antica tradizione nel tuo ristorante con i nostri sistemi di cottura a fuoco vivo.

www.kamadopro.it



LO CHEF LUCA MARCHINI DEL RISTORANTE L'ERBA DEL RE DI MODENA

INDICE DEI CONTENUTI

03 __ Perché la brace

04 __ Le griglie AG Grill

06 __ AG Grill L 2025

08 __ AG Grill XL 2025

10 __ Accessori

14 __ Il carbone ideale

16 __ Utilizzo

17 __ Tipologie cotture

19 __ Chef Alfio Ghezzi

20 __ Rizzoli Cucine

21 __ Kamado Pro: chi siamo

22 __ Contatti



LA WAGYU IN COTTURA SULLA GRIGLIA AG GRILL AL
RISTORANTE ANDREINA / LORETO

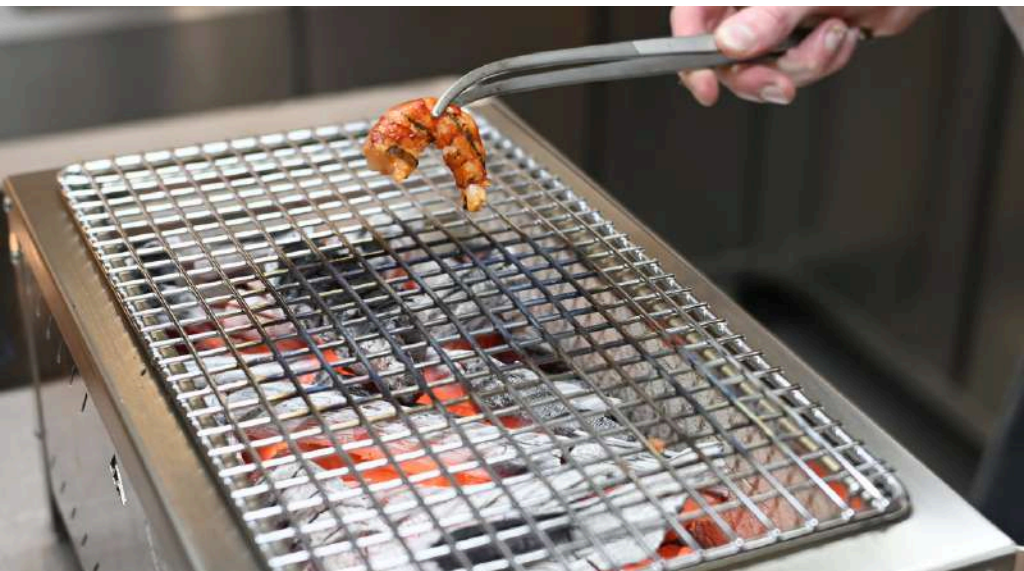
PERCHE' LA BRACE

03

Una griglia con la cottura alla brace come AG Grill ti dà la possibilità di riscoprire i sapori della tradizione attraverso l'utilizzo di un semplice e piccolo sistema di cottura con il fuoco vivo.

Una cucina professionale integrata con strumenti di cottura a fuoco vivo, l'abbinamento di tecniche evolute e volte alla finitura di una ricetta con quello che viene definito "colpo di fuoco" portano al raggiungimento di sapori e succulenze altrimenti difficilmente raggiungibili in altro modo. Il fuoco vivo permette anche di sigillare un prodotto cotto sottovuoto in bassa temperatura regalando aromi e gusti altrimenti non replicabili.

Lasciatevi stregare anche voi dalla magia del fuoco e dalle sue fiamme. Iniziate questo viaggio con noi di Kamado Pro alla riscoperta dei sapori delle cotture a fuoco vivo.



Ingresso: adulti 20 € / studenti 15 € /
bambini fino a 10 anni 2 €

AG Grill sono griglie Konro o Yakitori da banco in stile Giapponese però tutte Italiane. I modelli 2025 sono stati studiati e quindi prodotti dalla Rizzoli Cucine in collaborazione con Kamado Pro e lo Chef Alfio Ghezzi.

L'idea alla base della realizzazione di queste griglie è quella di avere uno strumento di cottura con la brace versatile per finiture e cotture esprese da utilizzare in una cucina professionale. Le griglie si contraddistinguono per una filosofia costruttiva semplice ma allo stesso tempo molto robusta che mette insieme materiali di grande qualità come la pietra refrattaria e l'acciaio inox.



LO CHEF MARCHINI ACCENDE IL CARBONE NELLA GRIGLIA AG GRILL L CON L'ACCENDITORE ELETTRICO ULTRA-VELOCE

Le dimensioni molto contenute di queste griglie permettono anche di avere un grosso risparmio in termini di utilizzo di carbone. La dimensione della griglia di cottura permette di cuocere da pezzi già porzionati, medi e piccoli, ma anche molto minuti. Adesso con il modello XL anche alimenti di medio grandi pezzature. In questo modo si valorizza il prodotto senza denaturarlo perché molto spesso la caramellatura che avviene sulla griglia conferisce un sapore amaro.

Qui al contrario si grigliano gli alimenti mantenendo inalterato il valore nutritivo del prodotto caratterizzandolo esclusivamente con il sentore del carbone dell'affumicatura che scaturisce appunto dalla grigliatura.



AG GRILL MODELLO L 2025

06

Il modello AG Grill L 2025 è una griglia yakitori le cui dimensioni molto contenute permettono anche di avere un grosso risparmio in termini di utilizzo di carbone.

Le dimensioni della griglia di cottura 15X30 cm permettono di cuocere da pezzi già porzionati ma anche molto minuti. In questo modo si valorizza il prodotto senza denaturarlo.

La struttura esterna è completamente in acciaio inox 304 mentre l'interno in ceramica refrattaria per permettere una perfetta combustione del carbone. La piastra filtra cenere è in acciaio inox refrattario da 1 cm.

AG Grill L è una griglia perfetta per riportare le cotture con la brace in pochissimo posto.



DIMENSIONI AG GRILL L

- Altezza 20 cm
- Larghezza da maniglia a maniglia 44 cm
- Larghezza corpo 37 cm
- Profondità 22 cm
- Peso 18 Kg con tutti i componenti
- Dimensione griglia di cottura 15 X 30 cm

DOTAZIONE

Nella dotazione di base della griglia AG Grill L 2024 troverete due griglie di cottura per poterle alternare e cuocere tipologie di alimenti differenti e un manico rimovibile da utilizzare anche come attizzatoio visto il manico di 30 cm.

Prezzo 490,00 Euro più IVA



CHEF FEDERICO SGORBINI / RISTORANTE DAMA / CASTELLO
DI SAN GAUDENZIO

AG GRILL MODELLO XL 2025

08

Con una superficie di cottura di 20×40 cm questo modello permette di cuocere sulla brace alimenti molto più lunghi e larghi rispetto al modello L per esempio pesci o costate ma anche da utilizzare per le preparazioni prima del servizio.

La griglia Konro AG Grill XL 2025 è adatta per qualsiasi tipo di cottura, consentendo di preparare una vasta gamma di piatti. Dalle cotture esprese alle finiture dopo le cotture sotto vuoto.

L'ampia superficie di cottura permette di cucinare più cibi contemporaneamente ottimizzando i tempi di preparazione ed anche dividere due zone di cottura per avere calori differenti per cotture differenti.



DIMENSIONI AG GRILL XL

09

- Altezza con base in acciaio 20 cm
- Larghezza da maniglia a maniglia 53 cm
- Larghezza corpo 46 cm
- Profondità 27 cm
- Peso 25 Kg con tutti i componenti
- Dimensione griglia di cottura 20 X 40 cm

DOTAZIONE

Nella dotazione di base della griglia AG Grill XL 2025 troverete **due griglie di cottura** per poterle alternare e cuocere tipologie di alimenti differenti e **un manico rimovibile** da utilizzare anche come attizzatoio visto il manico di 30 cm.

Prezzo 560,00 Euro più IVA



ACCESSORI AG GRILL

Al momento per i due nuovi modelli sono stati sviluppati sia lo smorza fiamma. Un coperchio per chiudere la griglia a fine servizio e mettere sia la griglia che tutta la cucina in sicurezza che il cappello affumicatore. Il coperchio affumicatore e lo smorza fiamma del modello L sono compatibili anche con il modello precedente.

Abbiamo anche inserito e realizzato anche degli spiedini a pancia piatta per fare in modo che il cibo quando lo si ruota non scivoli all'interno dello spiedino stesso.

Smorza Fiamma AG Grill L Euro 80,00 più Iva

Smorza Fiamma AG Grill XL Euro 90,00 più Iva



LO SMORZA FIAMMA DISPONIBILE PER ENTRAMBI I MODELLI

Coperchio per affumicare AG Grill L Euro 80,00 più Iva
Coperchio per affumicare AG Grill XL Euro 90,00 più Iva



Kit 6 spiedini Euro 20,00 più Iva



LANGOSTERIA BISTROT / CARABINEROS GORDO DI GALIZIA ALLA GRIGLIA

L'ALZATA MULTILIVELLO

L'alzata è stata progettata da Rizzoli Cucine in collaborazione con Kamado Pro per regolare l'altezza della griglia sopra la brace, consentendo un controllo preciso della temperatura di cottura e variarla in base all'alimento.

Questo accessorio è essenziale per gli chef che desiderano modulare l'intensità del calore durante la cottura, permettendo di avvicinare o allontanare il cibo dalla fonte di calore a seconda delle necessità. L'ultimo livello può essere anche utilizzato per fare riposare gli alimenti in cottura e non rischiare di bruciarli.

Alzata multilivello solo per AG Grill XL Euro 130,00 più IVA



MANICO RIMUOVI GRIGLIA E ATTIZZATORE

Il manico rimuovi griglia è un accessorio semplice che abbiamo voluto introdurre perché spesso non ci sono accessori simili in una cucina professionale e quindi la rimozione veloce della griglia di cottura per cambiarla durante il servizio a volte risulta problematica e può essere anche pericoloso in caso la griglia cada se non agganciata con il giusto attrezzo.

Il manico, con la sua lunghezza di 32 cm, ha anche la funzione di attizzatoio per sistemare il carbone durante il servizio in caso di bisogno.

Manico solleva griglia di cottura Euro 25,00 più IVA



IL CARBONE IDEALE

Carbone di Marabù Cubano

Il Marabù Cubano ha una forma a bastoncino, ideale per bruciare correttamente all'interno delle griglie. Ma non solo, è un carbone che non scoppietta, non fa fumo e che quindi non altera il sapore della materia prima ma dona solamente quel profumo di brace, di cenere, quella nota di affumicato che va ad esaltare il sapore dell'alimento stesso.

Con un "pieno" di carbone Marabù che è di 0,900 Kg nel modello L mentre di 1,5 Kg nel modello XL si effettua comodamente un servizio intero senza dover inserire ulteriore carbone.

Sacco di carbone da 15 Kg i Euro 26,00 più Iva



IL CARBONE DI MARABU' CUBANO PRONTO PER CUOCERE

Il carbone Monolith ha un'accensione rapidissima, in 10 minuti è pronto per il servizio. Questo carbone è il carbone più ecologico che esista al mondo. Prodotto in uno stabilimento all'avanguardia in Germania.

Lo consigliamo per i servizi in quei giorni con poca affluenza dove non si vuole accendere la griglia fin dall'inizio ma solo in caso venisse ordinato un piatto a menu che ha la necessità di essere grigliato.

Lo consigliamo anche per accendere il Marabù Cubano facendo un letto di Monolith e poi sopra si mette il Marabù così da accorciare i tempi dell'operatore.

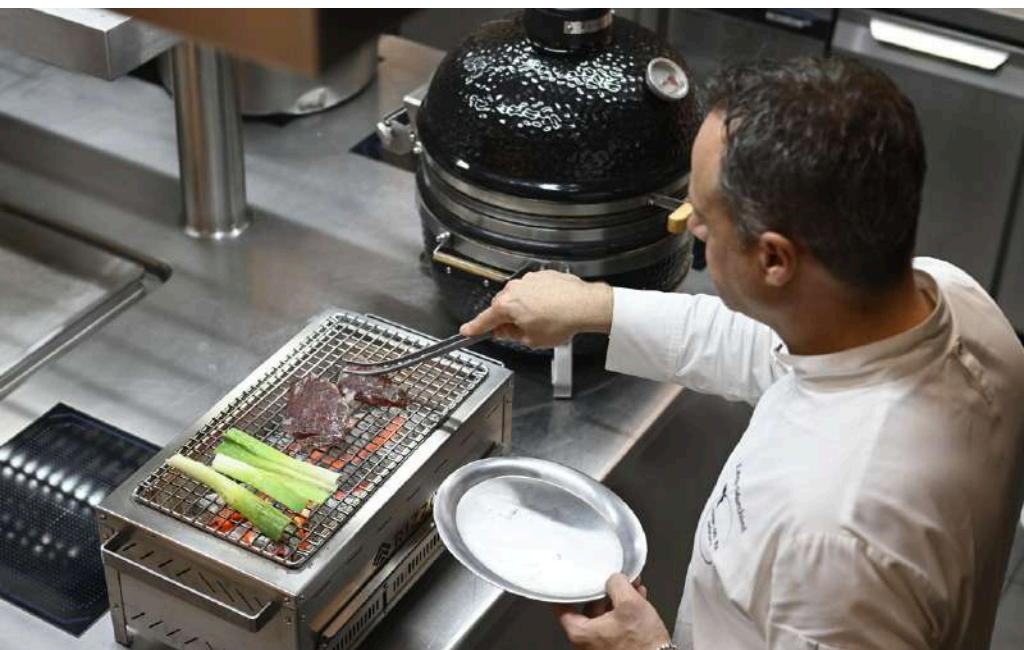
Sacco di carbone Monolith da 8 Kg i Euro 26,15 più Iva



UTILIZZO IN UNA CUCINA PROFESSIONALE

Le griglie AG Grill 2025 sono ideali da utilizzare in una cucina professionale perché rendono possibile avere un sistema di cottura con la brace in pochissimo spazio. E' sicuramente la tipologia di griglia più comune e usata dagli Chef oggi. La natura compatta di queste griglie le rendono perfettamente adatte alle cucine affollate dove occupa uno spazio minimo ovviamente sotto cappa. Estremamente semplice nell'utilizzo prevede solamente la regolazione dello sfiato frontale per regolare l'intensità della brace.

Ma non solo essendo leggere e facilmente trasportabili sono utilissime per servizi di catering e di ristorazione in esterno per cotture a vista davanti gli ospiti.



LO CHEF LUCA MARCHINI CON LA GRIGLIA AG GRILL XL 2024 A FIANCO DELLA GRIGLIA KAMADO

Nate principalmente per cuocere sulla brace gli spiedini yakitori, le griglie konro con il tempo sono diventate utili per altri scopi come per donare il sapore di brace e per caramellare l'esterno degli alimenti. La vicinanza della superficie di cottura alla brace fa sì che una griglia konro possa essere utilizzata per rendere croccante l'esterno degli alimenti.

Cotture espresse, finiture, cotture combinate con altri sistemi di cottura presenti in cucina per finire e dare quel sapore di brace in più come per esempio dopo una cottura sottovuoto, dopo aver rigenerato un alimento e averlo portato alla giusta temperatura, oppure dopo un passaggio in padella o anche dopo la cottura in forno e poi servire direttamente al tavolo.



Preparazioni

Non solo cotture esprese e finiture, con le griglie konro si possono anche effettuare tante preparazioni che richiederebbero tempi lunghi durante il servizio. Ideale per cuocere alimenti per esempio che poi necessitano di successivi passaggi di cottura come ad esempio una carne grigliata poi cotta sottovuoto oppure mettere alimenti a cuocere nella cenere della griglia.

La griglia diventa fondamentale in tutti quei piatti in cui vogliamo aggiungere almeno un ingrediente che sappia di brace anche donando sfumature di grigliata, senza che siano troppo invasive.



SPAGHETTI, PARMIGIANO REGGIANO, LIMONE E PANCETTA GRIGLIATA
CHEF LUCA MARCHINI

AMBASSADOR RIZZOLI CUCINE

"Dopo le esperienze nei più blasonati alberghi italiani e gli anni trascorsi con i maestri Gualtiero Marchesi e Andrea Berton si trasferisce nel suo Trentino iniziando a mettere mano a un'idea di cucina semplice, riconoscibile, incentrata sulla ricerca dell'essenza e dell'equilibrio, ma anche volta alla ricerca del nuovo."

La collaborazione con Rizzoli Cucine

Alfio Ghezzi è Chef Ambassador per le cucine professionali a legna Rizzoli e da questa collaborazione è nata la prima griglia AG Grill. Il risultato di un lavoro in comune che ha portato alla realizzazione di un sistema di cottura con la brace unico in quanto si discosta dagli originali konro giapponesi per la struttura mista acciaio e ceramica.



La Rizzoli Cucine nasce nel 1912 a Cavalese per la costruzione di cucine a legna nel tradizionale stile dolomitico, l'azienda col tempo amplia i propri orizzonti con cucine dalle linee sempre più moderne e personalizzate.

Alla produzione di cucine a legna anche professionali, ora articolata secondo diverse famiglie con caratteristiche specifiche, si affianca la produzione di termocucine, stufe, termostufe e cappe aspiranti ed anche le piccole griglie konro.



Kamado Pro è un'azienda specializzata fornitura di sistemi di cottura a fuoco vivo per la ristorazione. Oltre alle griglie AG Grill, siamo rivenditori delle cucine professionali a legna Rizzoli, delle griglie kamado della ditta Monolith e della ditta Kamado Joe e dei forni professionali a legna MAM Forni di Modena ed infine realizziamo camini e griglie salì e scendi su misura.

Riteniamo che per portare il fuoco vivo in una cucina professionale servono competenze trasversali che vanno dall'attenta scelta del sistema di cottura ideale alla conoscenza delle tecniche di cottura abbinate a conoscenze tecniche per installare i sistemi in tutta sicurezza scegliendo i sistemi d'aspirazione migliori.

Kamado Pro è vendita, progettazione, installazione, avviamento, formazione e assistenza.

Vai sul nostro sito e scopri tutti i nostri prodotti www.kamadopro.it



LO CHEF DI PINTO CON LA GRIGLIA KAMADO DA BANCO
RISTORANTE SINE BY DI PINTO / MILANO

Kamado Pro è un'azienda specializzata nella fornitura di sistemi di cottura con la legna e con la brace per la ristorazione.

Kamado Pro

Via Palladio, 14 / 42013 / Casalgrande (RE)

Tel. +39 376 13 28 517

email: info@kamadopro.it

WWW.KAMADOPRO.IT



CHEF ERRICO RECANATI / RISTORANTE ANDREINA / LORETO

MODENA ITALY
59 330219



KAMADO PRO

IL FUOCO AL CENTRO

Via Palladio, 14 | 42013 Casalgrande | Re
Tel. 376 13 28 517

info@kamadopro.it | www.kamadopro.it