



## Manual de Uso

### T7 Maxx - 27

El kamado más funcional del mercado

# Índice

Bienvenido a nuestro mundo	3
Acerca de Tacana Grills: nuestra historia	4
Advertencias e indicaciones	6
Guía de piezas e instrucciones de armado	8
Curado del Tacana Grills Kamado	14
Guía rápida de inicio	15
Cuidado Apropiado	16
Apagado, almacenamiento, limpieza y mantenimiento	18
Temperaturas	20
Recetario	24
Accesorios	28
Nuestros Modelos	30
Garantía Tacana Grills	31



# Bienvenido a nuestro mundo

¡Gracias por adquirir tu Kamado Tacana Grills! Ya eres parte del maravilloso proyecto que celebra la pasión por la mejor cocina y la grandeza de las tradiciones mexicanas. Éste no es cualquier asador, es la unidad más lujosa, eficiente y sofisticada en el mercado... un modelo de prestigio en todo el sentido de la palabra.

La cerámica de nuestro Tacana Grills está respaldada por Anfora, empresa consagrada al mundo gastronómico y que opera en México desde hace más de cien años. Hemos pensado largo y tendido en diseños únicos para los amantes del asado, de la innovación y la cocina recreativa. Nuestro nuevo asador kamado de cerámica es una unidad de lujo con gran versatilidad: te permite preparar desde un delicioso rib-eye en alta temperatura hasta un jugoso brisket a 10 horas de ahumado en cocción lenta.

La cerámica y el fuego se conjuntan en una pieza de alta calidad que rinde un sincero homenaje a la memoria y tradición de nuestros abuelos, tíos y amigos reunidos una tarde alrededor de los sabores y olores de una gran parrilla. Anfora retoma ese sentimiento especial del grupo de personas reunidos por la comida en el fuego. Tacana Grills Kamado nace bajo la visión de compartir los momentos de calidad con los instrumentos que se han perfeccionado para asar, hornear, guisar, rostizar y ahumar.

Esperamos que disfrutes al máximo de tu nuevo Kamado y que explores cada una de sus funciones para hacer que cualquier reunión se transforme en una experiencia inolvidable. Tu Kamado Tacana Grills garantiza la mayor satisfacción, excelencia gastronómica y enorme pasión culinaria. Prepárate para llevar los domingos de asados familiares al siguiente nivel.

¡Bienvenido!

# Acerca de Tacana Grills: nuestra historia

Toda gran historia tiene un comienzo extraordinario, y los asadores tipo Kamado no son la excepción. La inspiración de Tacana Grills se remonta a más de 4,000 años, cuando aparecieron las primeras vasijas de arcilla. Los instrumentos de barro pasaron de meros contenedores de comida a ser instrumentos de cocción más elaborados, donde aparecen hace 3,000 años en China y Japón asadores de cerámica de alta temperatura que permitieron obtener el balance justo entre el fuego, la temperatura y humedad en la cocción. Ahí está la clave, en el balance y control de las variables en la cocción. Esta tradición fue mejorándose con el paso del tiempo y ha trascendido fronteras entre culturas. Justamente, el nombre Kamado proviene del Japón antiguo. El mushikamado era una olla de barro redonda con una tapa abovedada extraíble, diseñada para cocinar arroz al vapor. Hoy en día, el término Kamado forma parte de la cocina universal y se ha ido alimentando de grandes ideas, como el uso de parrillas de hierro y acero en su interior, con aprendizajes de procesos de quema y finalmente con historias de héroes del asado en competencias de BBQ en diferentes países.

Nuestros asadores son extremadamente versátiles, diseñados para cumplir aplicaciones diferentes como hornear pizzas y pan hasta todo tipo de carnes, sea pescado en temperatura baja hasta ahumado en largo ciclo. La cerámica es fenomenal como elemento de retención de calor, a diferencia de los asadores de láminas de metal que se enfrían rápidamente. Nuestro Kamado te permite mantener altas temperaturas como un sellador (hasta 750 °F) o bajas temperaturas para larga cocción (150 °F), controlar el flujo de aire para variar la temperatura como un horno y ajustar los tiempos de cocción SIN perder la humedad ni agotar el carbón rápidamente. Nuestros accesorios te permiten cocinar una pizza con la piedra refractaria recta, usar parrillas de hierro fundido para marcas de carne perfectas y rostizador para pollos o chorizos extra crispy. Si deseas experimentar con los sabores, el Kamado es perfecto para agregar trozos de madera al carbón, desde mezquite, manzano o cereza.

Con Tacana Grills no existen límites para tu creatividad.





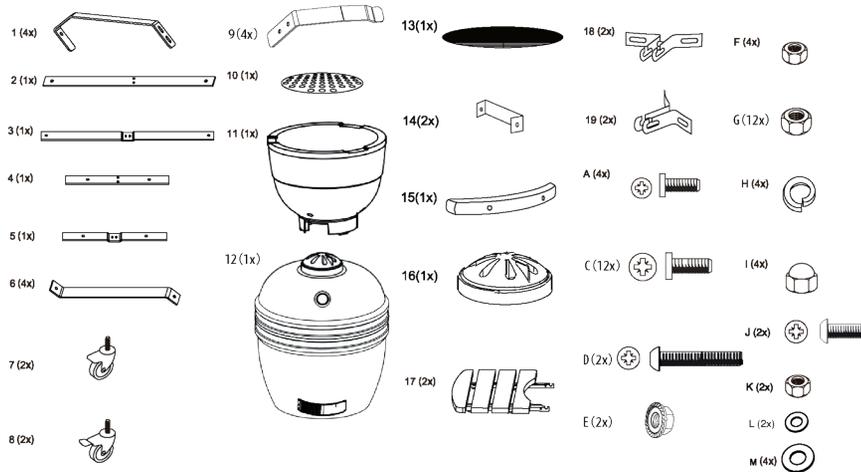
# Advertencias e indicaciones

Hay algunas instrucciones que debes seguir para que el funcionamiento de tu asador sea eficaz y seguro. Por favor lee con atención los siguientes puntos antes de comenzar a utilizarlo:

- Tu producto fue diseñado para utilizarse únicamente en exteriores.
- Mantén siempre niños y mascotas alejados del horno en uso.
- Nunca dejes el fuego encendido sin supervisión.
- Existe riesgo de intoxicación por monóxido de carbono, nunca utilices el producto en espacios cerrados y reducidos.
- Evita emplear el producto en lugares como tiendas de campaña, caravanas, automóviles, bodegas, lofts o vehículos acuáticos. Evita también toldos, sombrillas y glorietas en la cercanía inmediata de tu Kamado.
- Considera el peligro de incendio; presta atención a las brasas calientes en todo momento y asegúrate que estén apagadas completamente cuando termines de usarlo.
- No utilices gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol o productos químicos similares para encender tu asador; usa sólo encendedores EN1860-3.
- Te recomendamos emplear carbón vegetal en trozos, así se mantendrá el fuego por más tiempo y producirá menos cenizas.
- Procura siempre apegarte a las instrucciones de temperatura expuestas en este manual.
- Nunca utilices tu Tacana en superficies inflamables; por ejemplo, pasto seco, troncos de madera, hojas o corteza decorativa.

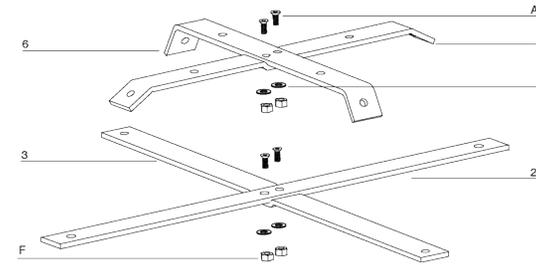
- **IMPORTANTE:** Para prevenir lesiones a causa de las llamas, ten mucho cuidado al abrir el domo del asador encendido. Hazlo lentamente, abriendo 5 cm para que entre el aire gradualmente por 5 segundos para evitar flamazos tipo *flashback* antes de elevar el domo por completo. Sobre todo, puede ocurrir un flamazo cuando tienes las ventilas cerradas y se abre el domo rápidamente; si esto sucede, cierra el domo de inmediato y cierra las ventilas para ahogar la flama. Se recomienda usar siempre guantes resistentes al calor y **NUNCA** permitir niños que jueguen junto al Kamado ni que abran el domo.
- Corroborar que tu asador se encuentre a una distancia segura de cualquier artículo inflamable (al menos dos metros)
- Recuerda que Tacana Grills Kamado no funciona como un horno tradicional y no puede utilizarse de la misma manera: no instales líneas de gas LP o natural dentro del Kamado.
- Evita mover el asador cuando esté en funcionamiento; permite que la unidad se enfríe por completo antes de moverla o almacenarla.
- Siempre usa guantes resistentes al calor al manipular cualquier superficie del producto.
- Comprueba que tu asador funcione antes de utilizarlo y reemplázalo cuando sea necesario.
- De preferencia, ten a la mano un extintor BC o ABC para evitar cualquier tipo de incidente, sobre todo si estás cocinando con aceite, grasa o manteca.
- Nunca utilices agua para apagar tu asador, ya que es muy probable que la cerámica caliente expandida entre en un choque térmico y se rompa al contraerse por la variación repentina de temperaturas. ¡No cubrimos en garantía este mal uso!

# Guía de piezas e instrucciones de armado

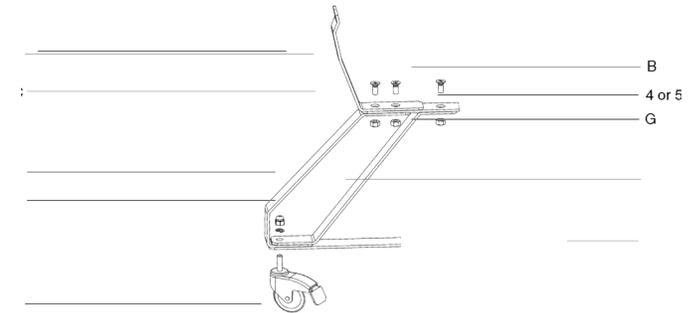


Antes de iniciar con el montaje de tu Tacana Grill, por favor lee atentamente las instrucciones de armado y verifica que hayas recibido todas las piezas en la lista de partes.

- Te recomendamos realizar el montaje sobre una superficie blanda para no rayar la pintura.
- Para facilitar el armado, aprieta ligeramente los pernos al inicio y hazlo completamente al final. Es importante ejercer una presión moderada para evitar dañar tu parrilla.
- Retira cualquier empaque antes de usarlo, pero conserva las instrucciones de seguridad para futura referencia.
- Asegúrate de que la tapa esté cerrada antes de comenzar el montaje.



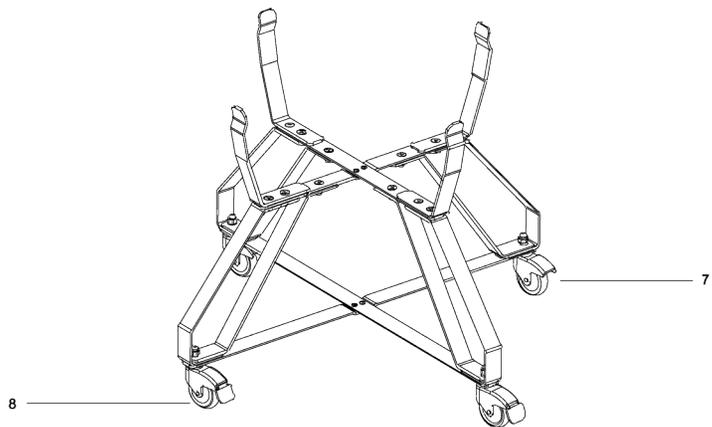
**1.** Antes de comenzar, presta atención a la superposición de piezas en la ilustración: 2 piezas de refuerzo transversal superior (5 y 6) y 2 piezas de refuerzo transversal Lorer (2 y 3). Aprieta a mano los tirantes con el tornillo A + tuerca F, uniendo las dos mitades.



**2.** Coloca la sección 1 en posición vertical y las barras cruzadas (4 y 5) cerca de la sección 1. Inserta el tornillo de cabeza de armadura C a través del orificio de la sección 1, 4 y 5. Después instala la tuerca G Keps y apriétala con firmeza.

**3.** Coloca las barras transversales inferiores ensambladas (2 y 3) debajo de la sección 1. Ajusta la sección 6 en posición vertical cerca de la sección 1, 4 y 5. Inserta el tornillo B a través de la sección 4, 5 y 6. Después instala la tuerca G Keps y apriétala con firmeza una vez más.

**4.** A continuación inserta la tuerca enroscada de la rueda a través del orificio en el extremo de la riostra transversal inferior, la contrahuella y finalmente la riostra de la contrahuella. Instala la rondana plana (H) y la tuerca Keps y repite el proceso en las (3) ubicaciones restantes.

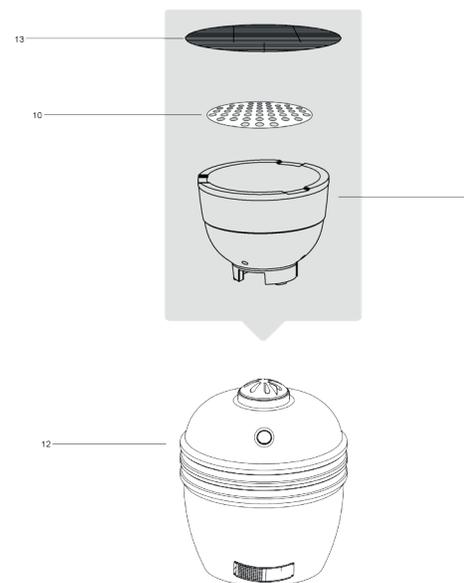


**5.** Coloca las ruedas (7) en la parte delantera y las ruedas con freno en la parte trasera.

**6.** Antes de acomodar el asador en el carro, retira todos los elementos en su interior. Esto facilitará el movimiento.

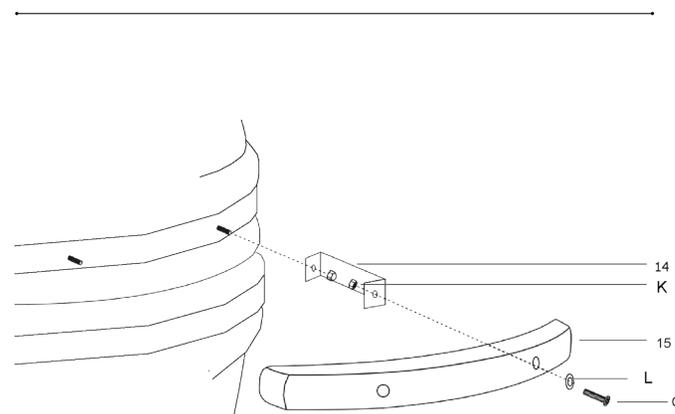
**7.** Se recomienda que un mínimo de dos personas levanten el Tacana para colocarlo en el carro. Para ello, sujeta con una mano la ventilación inferior y la parrilla con la otra. Recuerda que elevarla de las bisagras o las mesas laterales podría dañar el producto o generarte alguna lesión.

**8.** Coloca el nido en posición vertical sobre una superficie plana y nivelada, de preferencia con el apoyo de otra persona. Ajusta después el horno en el nido de modo que se pueda acceder a la puerta de ventilación entre ambos elevadores. Empuja suavemente hacia abajo para asentar el horno en su sitio.

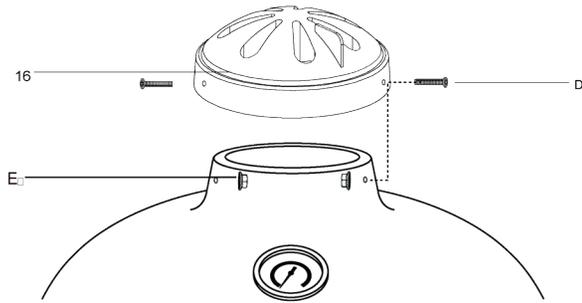


**9.** Agrega la cámara de combustión (6), la bandeja para carbón (5) y la rejilla para cocinar (8) en este orden.

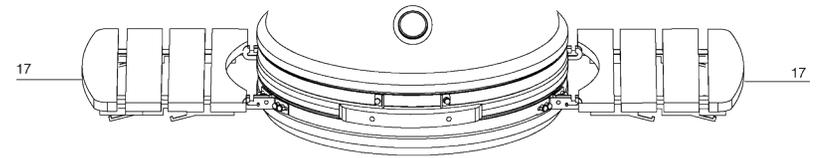
**10.** Afloja y retira todas las tuercas del domo preinstaladas en el cuerpo de cerámica.



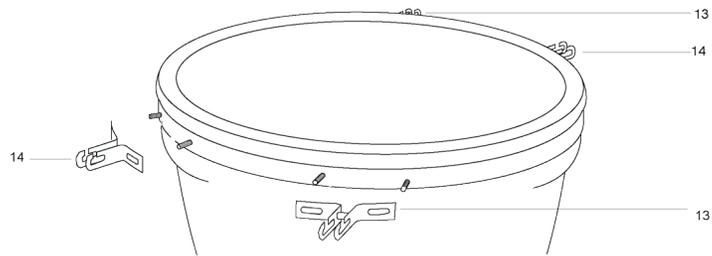
**11.** Desliza dos soportes de manija (9) en los pernos del domo (7). Aprieta las tuercas redondas hacia atrás para asegurar sus posiciones y monta el mango de madera en los soportes con dos tornillos (C) y tuercas (K).



**12.** Alinea el orificio de la ventilación superior con el orificio del domo, tal como se muestra en la referencia. No olvides apretar los herrajes (E) y (D).



**14.** Finalmente, instala las mesas laterales (12) en los soportes. Comprueba que funcionen correctamente antes de comenzar a usar tu unidad.



**13.** Empareja los dos soportes de mesa lateral (13) y (14) y deslízalos sobre los pernos del cuerpo cerámico. Asegúrate de que todos los cortes estén abiertos con los soportes hacia arriba y aprieta las tuercas redondas hacia atrás para asegurar sus posiciones.



# Curado del Tacana Grills Kamado

- A la hora de encender el fuego, utiliza periódico enrollado con algunos cubos de encendedor o encendedores sólidos sobre la placa de carbón en la base.
- Coloca dos o tres trozos de carbón en la parte superior del periódico.
- Evita la gasolina, el aguarrás, líquido para encendedores, alcohol o cualquier producto químico para encender el fuego.
- Abre la ventilación interior y enciende el papel nuevo con un encendedor de punta o fósforos de seguridad.
- No sobrecargues la unidad con carbón o leña, así evitarás que el fuego la dañe.
- Es importante dejar reposar tu unidad hasta que todo el carbón se haya extinguido.
- Considera que si las primeras quemas son demasiado intensas, el sello de la junta o gasket puede dañarse antes de madurar correctamente.
- Inspecciona los sujetadores después del primer uso porque pueden aflojarse con el calor. Si es necesario, aprieta la banda con una llave.
- Grietas apenas visibles, tipo patas de araña o “crackled glaze”, son naturales a la pátina del esmalte vidriado que recubre tu Kamado. Son un distintivo de su uso y no afectan el desempeño del Kamado.

**¡Listo! Ya tienes todo excepto la carne para usar y disfrutar tu Tacana Grills Kamado.**

# Guía rápida de inicio

1. Añade carbón y enciéndelo, puedes apoyarte con un iniciador de fuego.
2. Deja el domo destapado durante 10 minutos con la ventilación inferior completamente abierta.
3. Cierra el domo.
4. Cierra la ventilación superior e inferior cuando la temperatura de la tapa esté en un rango de 50 °F de la temperatura deseada.

## ¿Cómo mantener la temperatura?

Para bajar la temperatura, disminuye el flujo de aire a través de la parrilla cerrando las rejillas de ventilación. Para aumentarla debes mantener estas rejillas abiertas.

Ten en cuenta que los cambios de temperatura pueden tardar entre 10 a 15 minutos, por lo que el mejor ingrediente en tu asado se llama PACIENCIA. Tu Tacana Grills Kamado podría demorarse en calentarse completamente y debes considerar que el asador se estabilizará entre 20 y 40 minutos. Es más fácil subir temperatura (abrir domo y ventilas al 100%) que bajarla, ya que la cerámica absorbe y retiene el calor. Aprende a usar tu Kamado con pasos pequeños incrementales.

# Información de uso y cuidado apropiado

Tacana Grills Kamado no es cualquier asador, es un modelo único en diseño y desempeño. Toma en cuenta estos consejos para el óptimo cuidado y funcionamiento de tu unidad.

- Es importante que tu asador esté siempre sobre una superficie estable, plana, nivelada y resistente al calor, lejos de elementos inflamables.
- Mantén un mínimo de 2 m de espacio libre por encima y alrededor del asador.
- A la hora de encender el fuego, mantén abierta la ventilación inferior y la tapa durante aproximadamente 10 minutos para formar una pequeña cama de brasas calientes.
- Deja que el carbón se caliente al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
- Nunca cocines antes de que el carbón parezca que esté cubierto por una capa blanca de ceniza.
- De preferencia, no avives las brasas una vez que estén encendidas. Esto permite que el carbón se quemé de manera uniforme.
- Utiliza guantes resistentes al calor al manipular cualquier superficie durante el proceso de cocción.
- Si agregas trozos de madera para ahumar, no las mojes en agua antes. El humo azulado no imparte buen sabor a la comida. Lo que debes buscar es el humo apenas notorio que se genera con la madera encendida con flama visible.

Recuerda que **tu seguridad y la de tu familia** es lo más importante...

- Siempre lava tus manos antes y después de manipular carne cruda.
- Mantén la carne cruda alejada de otros alimentos y no utilices los mismos utensilios para su manipulación.
- Antes de empezar a cocinar, comprueba que tu parrilla y herramientas estén limpias y libres de otros residuos.
- PRECAUCIÓN: Comer carne cruda o poco cocida puede causar intoxicación alimentaria. Te recomendamos precocinar trozos más grandes de carne antes de trabajar con tu parrilla.

# Apagado, almacenamiento, limpieza y mantenimiento

## Apagado

Apenas termines de cocinar, deja de agregar carbón, cierra todas las rejillas de ventilación y la tapa. El fuego se apagará de forma natural y seguramente podrás volver a usar varios trozos de carbón no consumidos.

Advertencia: NUNCA uses agua para apagar el carbón; puedes dañar el Kamado cerámico.

## Almacenamiento

- Asegúrate de que tu Tacana se haya enfriado por completo antes de trasladarlo y guardarlo.
- Si lo almacenas en el exterior, protege tu unidad con una cubierta de lluvia apropiada.
- Para lavar la parrilla de cocción cromada, utiliza detergente suave y agua tibia. Evita el lavavajillas.
- Al momento de usar el Tacana, asegúrate de empujar ambas ruedas de bloqueo.
- Te recomendamos guardar la unidad bajo techo, por ejemplo, en un garaje o cobertizo, durante el invierno.
- Retira siempre cualquier resto de ceniza o carbón antes de almacenar.

## Limpieza

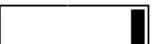
- Tu Tacana Grills Kamado tiene un sistema de auto-limpieza. Caliéntalo a 260°C durante 30 minutos para quemar todos los restos de comida y escombros.
- Espera a que el asador se enfríe completamente antes de limpiarlo por ti mismo.
- Nunca uses agua ni ningún otro tipo de producto de limpieza en el interior, esto podría hacer que el Tacana se agriete. Si el hollín se volviera excesivo, puedes utilizar un cepillo de alambre o herramienta para cenizas (no incluida).
- Usa un limpiador no abrasivo para asear las parrillas y las rejillas.
- Para limpiar la superficie exterior emplea un paño húmedo con detergente suave.

## Mantenimiento

Es importante que ajustes las bandas y engrases la bisagra al menos dos veces al año.

# Temperaturas

Presta atención a la siguiente guía de temperaturas y pautas de cocción.

Cocción lenta / Ahumado (230 °F - 275 °F)		Ventilación Superior	Ventilación Inferior
Corte de carne	2 horas por kg		
Cerdo en trozos	2 horas por kg		
Pollo entero	3 - 4 horas		
Costillas	3 - 5 horas		
Asados	9+ horas		
Parrilla (320 °F - 350 °F)		Ventilación Superior	Ventilación Inferior
Pescado	15 - 20 min		
Lomo de cerdo	15 - 30 min		
Piezas de pollo	30 - 45 min		
Pollo entero	1 - 1.5 horas		
Pierna de cordero	3 - 4 horas		
Pavo	2 - 4 horas		
Jamón	2 - 5 horas		
Asar (500 °F - 700 °F)		Ventilación Superior	Ventilación Inferior
Filete	5 - 8 min		
Chuleta de cerdo	6 - 10 min		
Hamburguesas	6 - 10 min		
Salchichas	6 - 10 min		

Abierto  Cerrado 

La magia del sabor en tu Tacana Grills Kamado depende totalmente del fuego y el control de la temperatura, en conjunto con el toque único de sabor que da el carbón. Para lograr preparaciones de otro mundo, te dejamos unos consejos:

## *Carbón: el elemento clave del sabor*

El carbón otorga un sabor único a cada preparación, por lo que es fundamental no agregar ningún tipo de combustible líquido o arrancador de fuego, ya que estos podrían dañar tu Kamado además de impregnar su aroma y sabor al resultado final.

Lo más recomendable es utilizar carbón premium y en trozos grandes para todas tus cocciones. Para altas temperaturas necesitarás una mayor cantidad de carbón, el cual puedes reutilizar, pero siempre retirando la ceniza antes de tu próxima preparación.

**Nota: Para retirar la ceniza debes esperar hasta que la temperatura haya bajado completamente.**

## *Chispa, comburentes y oxígeno: Nace el fuego.*

Los tres elementos únicos para el fuego son: chispa (fósforos), combustible (carbón) y oxígeno (aire), ingrediente clave para el control de la temperatura. El control del flujo de aire te permite una cocción lenta o hasta un asado a alta temperatura.

El primer paso para ver nacer tu llama es crear un montículo piramidal dentro de Kamado, apoyándote de fósforos o un encendedor para iniciar el fuego, esto puede demorar un poco pero una vez logrado solo es cuestión de un par de minutos para regularlo, recuerda que al encender la llama debemos esperar unos minutos (20-40) antes de comenzar a ajustar la temperatura.

**Nota: Si requieres un tiempo de cocción más largo, será necesario agregar más carbón, aunque con las rejillas de ventilación cerradas, tu Tacana mantiene una alta temperatura durante varias horas.**

## *Aire: maestro de los elementos*

Para controlar la temperatura lo único que debes hacer es controlar el flujo de aire dentro de tu Tacana Grills, para lo cual te apoyarás del sistema de ventilación (inferior y superior).

Al abrir los sistemas de ventilación conseguirás un mayor flujo de aire, lo que ocasionará el aumento de la temperatura en tu kamado. Para bajar y controlar la temperatura tendrás que reducir el flujo de aire (cerrar ventilación).

## *Flujo de aire y ventilaciones*

Con tu Tacana Grills Kamado puedes tener temperaturas de cocina desde los 50 °F hasta los 750 °F. Te recomendamos utilizar la ventilación inferior para llegar a la temperatura ideal según la preparación que vas a realizar, y usar la ventilación superior para realizar ajustes.

Para lograr la temperatura que buscas te aconsejamos mantener el domo cerrado, mantener la ventilación superior abierta completamente, adaptar poco a poco la ventilación inferior hasta estar a 50-60 °F de la temperatura deseada, y finalmente ajustar con la ventilación superior abriendo o cerrando según sea el caso.

## *Tiempo al fuego*

La paciencia es clave, te recomendamos esperar a que las paredes cerámicas de tu kamado absorban y distribuyan el calor de forma uniforme tras 20-40 minutos del encendido.

Las paredes cerámicas retienen de forma sorprendente el calor, es más sencillo y toma menos tiempo elevar la temperatura y por el contrario, demorará un poco más al querer reducirla.

**Nota: Nunca abras tu Kamado completamente ya que podría soltar un golpe de calor. Te recomendamos levantar ligeramente el domo de 5 a 7 cm dejando que se desahogue parcialmente el calor, después de 10 segundos abrir poco a poco el domo del Kamado.**

## Para ahumar

Los sabores sutiles que logra el proceso de ahumado son algo especial en tu Tacana Grills Kamado. Tienes garantía de ello, ya que todas tus preparaciones tendrán al instante este toque único que solo un Tacana puede agregar.

Para obtener un buen ahumado no es necesario conseguir una intensa nube de humo de tu Kamado ni utilizar un tronco enorme de madera para lograrlo. Te recomendamos usar un par de trozos de madera pequeños (5 a 15 cm) sobre el carbón caliente. El humo azul no es el mejor para el sabor, funciona mejor el humo casi invisible de la madera encendida. La ergonomía de tu Tacana permite un ambiente húmedo, lo que te dará unos cortes de carne tiernos y suaves.

El tipo de madera que utilices le dará un extra de sabor y aroma a tu comida según su intensidad. Por ejemplo, los trozos de mezquite combinan a la perfección con la carne de res, la madera frutal como el cerezo, llevará al siguiente nivel la carne de cerdo.

**Nota: Siempre revisa la guía de temperaturas para lograr la ideal cocción.**

## Y tenemos que asar...

Un kamado te permite usar varias técnicas: lo crujiente y dorado en el exterior sin perder la suavidad y jugo en el interior. Asar, sellar, hornear, ahumar y cocción lenta son técnicas para disfrutar los sabores que podemos alcanzar.

Un buen tip para lograr asados de un millón es marinar previamente tus piezas por 24 horas, así lograrás ablandar y conservar su humedad. La marca de quema que imparten las líneas del grill te dará puntos extras de sabor.

Para este estilo de cocción necesitas temperaturas entre los 300 °F y 500 °F. Los tiempos de cocción dependen del tamaño de la pieza y pueden variar de los 45 minutos a 1 hora y 30.

## Perfección al Grill

La manera más sencilla de asar al grill es colocando un montículo de tamaño generoso de carbón dentro de tu Kamado. Te puedes apoyar iniciando el fuego en diferentes flancos para lograr un aumento de temperatura más rápido. Lo divertido es escoger la parrilla a utilizar; esto depende totalmente de tu elección y puede ser la convencional o el sistema de cocción. Colócala sobre tu Tacana Grills y espera 10 a 15 minutos con el domo abierto. Cierra el domo de tu Kamado y sigue las instrucciones de tiempo y recomendaciones para nivelar la temperatura entre 300 °F y 350 °F. Tus mejores aliados son las ventilas de aire.

Cuando tu Tacana esté en la temperatura ideal, coloca sobre la parrilla tus ingredientes. Te sugerimos usar un termómetro de carne para checar la temperatura ideal de tu comida.

**Cuando termines de asar, dale un tiempo de repose a la carne para que sus jugos regresen a todas las partes.**

## El calor de las brasas

No hay nada más gratificante para la vista que ver ese espectacular color caramelo perfecto que se logra en la corteza de un trozo de carne. Para lograr un caramelizado o un buen doradito, hay que usar altas temperaturas para sellar.

Primero necesitamos alcanzar temperaturas de los 480 °F a 700 °F. Una vez ahí todo será más rápido ya que solo sellarás tus alimentos. El tiempo para lograr un dorado digno de restaurante es de 2 a 4 minutos por lado (al pasar este tiempo tus alimentos podrían quemarse).

## Hornea como experto

Y una de las cosas por las que somos fans de los Tacana Grills Kamado es su versatilidad. Sí, además de asar, ahumar y sellar, puedes hornear cualquier receta que se prepare en un horno convencional. Gracias a la retención de calor de la cerámica, puedes hornear desde unas galletas o una pizza al mejor estilo italiano.

Tu mejor aliado para hornear es la piedra de pizza o la media piedra para calor indirecto. Las temperaturas para hornear van de los 400 °F a los 750 °F. Cada preparación requiere precalentar la piedra para pizza en el mismo kamado. Aquí buscamos calor indirecto por lo que el elevador puede ser de gran ayuda para preparaciones prolongadas.

Recuerda siempre consultar la tabla de temperaturas ya que cada preparación necesita tiempos y temperaturas distintas.



# Recetario

## Costillas de cerdo con especias

### Ingredientes

3 costillares de cerdo  
Salsa tipo barbacoa  
Aceite de oliva  
2 cebollitas  
Vadouvan no molido  
Pimienta negra, sal de mar y azúcar al gusto  
Jengibre  
Semillas de comino molidas  
2 trocitos de macis  
20 vainas de cardamomo verde  
12 clavos de olor  
Semillas de mostaza y de hinojo  
20 g de pimentón húngaro  
8 g de curry de Madrás en polvo

Si deseas probar una receta sofisticada y deliciosa, ésta es la mejor opción para tu próxima comida familiar, un platillo ideal para explotar al máximo las funciones de tu Tacana Grills Kamado.

### Instrucciones

- Precalienta tu Kamado con carbón vegetal a 320 °F.
- Muele todas las especias con un mortero o un molinillo de café.
- Retira cuidadosamente la telilla del lado inferior en las costillas de cerdo introduciendo una cuchara en el centro de los costillares.
- Frota las costillas con aceite de oliva y espolvoréalas con tu adobo de especias.
- Coloca las costillas en la rejilla y cierra el domo.
- Permite que las costillas se ahúmen a 250 °F durante cuarenta minutos.
- Retira las costillas del asador y coloca cada una sobre una hoja de papel aluminio.
- Cubre las costillas con salsa BBQ, envuélvelas en el aluminio y vuela a colocarlas en el asador durante sesenta minutos más.
- Al final retira el papel aluminio, empapa otra vez las costillas con salsa y espolvoréalas con cebollino.

# Langostinos picantes a la plancha

Toda ocasión especial tiene un sabor único... prueba esta exótica receta de mariscos con el toque especial que garantizan nuestros asadores.

## Instrucciones

- Precalienta tu unidad a una temperatura de 430 °F utilizando carbón vegetal.
- Sumerge los tomates en agua hirviendo durante aproximadamente quince segundos, posteriormente mételos en agua fría.
- Pela los tomates, quita las semillas y pícalos en pedazos pequeños.
- Prepara los langostinos: retira la piel y el intestino.
- En un sartén fríe las chalotas, el ajo y los langostinos con aceite de oliva.
- Cierra el domo y sofríe los langostinos durante cinco minutos; muévelos constantemente.
- Añade los trozos de tomate, el pimentón ahumado, el sambal y el jerez.
- Fríe la mezcla durante un minuto más y agrega zumo de limón al gusto.

Recomendamos acompañar tu comida con un buen vino blanco.

## Ingredientes

2 tomates  
1 chalota  
20 langostinos frescos  
1 rama de perejil  
Jugo de limón al gusto  
1 diente de ajo  
Aceite de oliva  
Una cucharada de pimentón ahumado y sambal brandal  
50 ml de jerez



# Pizza Margarita

Con Tacana Grills Kamado también puedes preparar deliciosas pizzas al carbón. Considera este clásico de la cocina italiana.

## Instrucciones

- Precalienta tu Tacana Grills a 570 °F durante quince minutos.
- Coloca la piedra para pizza y déjala reposar durante diez minutos más. Recuerda que debes estabilizar la temperatura al colocar objetos fríos sobre el asador.
- Extiende la masa para pizza sobre una bandeja y papel encerado. Añade la salsa de tomate y deja reposar. Posteriormente esparce el queso mozzarella sobre toda la superficie.
- Corta en mitades los tomates cherry y decora tu pizza; utiliza también algunas hojas de albaca fresca y aceite de oliva.
- Coloca cuidadosamente la pizza con el papel encerado sobre la piedra. Cierra el domo al finalizar. No olvides vigilar la temperatura en todo momento; nunca debe rebasar los 570 °F.
- El grueso de la pizza es un factor importante para determinar su tiempo de horneado. Espera a que la masa se haya dorado por completo antes de retirarla.

## Ingredientes

220 g de masa para pizza  
90 g de queso mozzarella  
Hojas de albahaca fresca  
100 g de salsa de tomate  
Sal y pimienta al gusto  
Aceite de oliva  
5 tomates cherry



# Accesorios incluidos

## Los accesorios y herramientas: la clave del éxito

Una de las maravillas del sistema de Tacana Grills Kamado es la gran versatilidad que alcanzas gracias a los accesorios. El sistema ya está completo saliendo de su caja, pero la mezcla de accesorios correcta puede ayudarte para alcanzar la combinación perfecta en todas las cocinas.



**Base de acero con ruedas:** Tu nuevo kamado es un gran elemento para la cocina en el exterior. De manera literal es un gran elemento y puede ser pesado, por lo que su base con ruedas va a facilitar su movilidad, así como su resguardo al momento de usarlo. No olvides revisar detalladamente el instructivo para colocar de forma correcta la base y ruedas de tu Tacana Grills.



**Mesas laterales plegables de madera:** Lo mejor de este complemento es su practicidad y la elegancia de su forma. Estas mesas son muy útiles al momento de cocinar ya que te ayudarán a tener todo lo que necesitas cerca de ti.



**Recolector de cenizas extraíble:** Con este accesorio olvídate de la teidosa tarea de quitar partículas de ceniza a mano.



**Atizador para cenizas:** Facilita el movimiento del carbón, con la longitud y forma ideal.



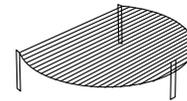
**Parrilla de sistema de cocción dividida:** Este sistema de cocción múltiple permite distintas preparaciones con diferentes cocciones de forma simultánea. La parrilla se divide en dos para facilitar la quema a distintos niveles. Es el elemento estrella para ahorrar tiempo y lograr recetas insuperables a diferentes temperaturas simultáneamente.



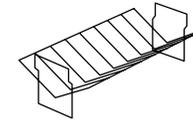
**Pinzas para parrilla:** Tu Tacana Grills puede ser el más versátil siempre que uses los accesorios correctamente. Estas pinzas te ayudan a reacomodar los elementos calientes durante la cocción. Úsalas con cuidado, con guantes de preferencia.

# Accesorios no incluidos

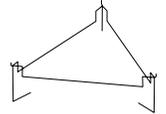
Para una experiencia más completa, te ofrecemos nuestros accesorios especialmente diseñados para enriquecer la experiencia con tu Kamado. Cumplen con los mayores estándares de calidad y excelencia.



**Expansor de Parrilla:** Mayor superficie para todas tus cocciones.



**BBQ Rib Rack:** Ideal para cocinar varias costillitas y trozos grandes de carne a la vez.



**Elevador versátil:** Eleva tus alimentos sin pasarte en la cocción.



**Media Luna Parrilla de Hierro Fundido:** Solución 2 en 1 con la clásica parrilla.



**Parrilla de Cocina de Hierro Fundido:** Ideal para lograr balance y retención de temperatura.



**Rostizador:** Gracias a su función de girado eléctrico, podrás rostizar de manera uniforme aves y carnes.



**Piedra para Pizza:** Colócala sobre la parrilla de tu kamado y transfórmalo en un horno de convección indirecto.



**Cubierta para lluvia:** Mantiene tu unidad protegida cuando no se encuentra en uso.

# Nuestros modelos



## T1 Esencial

Peso: 77 kg  
Grosor: 2.5 cm  
Diámetro: 55 cm  
Área de Cocción: 46.7 cm  
Temperatura: 150 °F a 750 °F

El kamado preferido para cualquier momento, perfecto para pequeñas reuniones familiares o con amigos. Su tamaño es ideal hasta para ocho filetes a la vez. Desde pizza hasta pollo o pescado, aguanta todo.



## T3 Pro

Peso: 87 kg  
Grosor: 2.5 cm  
Diámetro: 59.5 cm  
Área de Cocción: 51.5 cm  
Temperatura: 150 °F a 750 °F

Perfecto para ser el anfitrión en tus grandes reuniones gracias a su balance ideal de tamaño. Listo para servir 12 costillares o hasta 24 hamburguesas a la vez. El diámetro de parrilla es generoso y te permite mayores combinaciones de platillos.



## T7 Maxx

Peso: 114 kg  
Grosor: 2.5 cm  
Diámetro: 68.5 cm  
Área de Cocción: 61 cm  
Temperatura: 150 °F a 750 °F

Gracias a sus características como una parrilla enorme, ahumador, rostizador y horno podrás fácilmente manejar mega reuniones familiares o comidas al aire libre con grupos grandes. Todo un lujo, ideal para el héroe de fin de semana, restaurantes y servicios de catering.

# Garantía Tacana Grills

Porcelanas Anfora garantiza el óptimo funcionamiento de tu producto durante dos años a partir de la fecha de compra, considerando cualquier posible defecto en el material o la mano de obra. La garantía cubre costos de reparación, reemplazos o refacciones y puedes hacerla válida en nuestro centro de cambios, ubicado en: Camino a Pozos Téllez km 1.5, Fracc. Industrial la Reforma, Mineral de la Reforma, Hidalgo, México. Para cualquier duda o aclaración puedes contactarnos al teléfono 771 716 3100, estaremos felices de atenderte.

**Por favor considera que esta garantía no es válida en las siguientes circunstancias:**

- 1. En caso de que no se atiendan correctamente las instrucciones de uso, cuidado y operación expuestas en el manual.**
- 2. En caso de que el producto se utilice de forma incorrecta, sea maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, estropeado por alguna sustancia o daño directamente por el usuario.**
- 3. Si el producto es desarmado, modificado o intervenido por personas ajenas a Anfora.**
- 4. Si la falla en el producto se debe al uso prolongado o desgaste natural del mismo.**
- 5. Grietas por usar agua como método de apagado, lo cual contraviene nuestra guía de uso directamente.**

Anfora no reconoce ninguna garantía adicional o distinta a la antes mencionada.

PORCELANAS ANFORA, S. DE R.L. DE C.V.  
R.F.C.: PAN040712UI4  
Camino a Pozos Téllez Km 1.5 S/N Fracc. Industrial La Reforma C.P. 42186.  
Mineral de La Reforma, Hidalgo, México.  
Tel. 771 716 3100  
Email: ventas@anfora.com

[www.tacanagrills.com](http://www.tacanagrills.com)