

KAMADO ONDERHOUDSSHEMA



— WAT DOE JE WANNEER?

WANNEER	TAAK	HOE & WAAROM
Voor elke sessie	As verwijderen	Leeg de vuurkorf of aslade. Een aslaag smoort de luchtstroom en maakt temperatuurregeling onvoorspelbaar.
Na elke sessie	Doven	Sluit beide schuiven en de deksel; het vuur dooft vanzelf. De resterende kolen gebruik je gewoon opnieuw.
Na elke sessie	Rooster schoonborstelen	Messing borstel voor gietijzer, RVS-borstel voor RVS. Doe dit als het rooster nog warm is.
Na afkoelen	Schuiven op een kier	Zet beide schuiven (boven én onder) op een kiertje (1–2 cm) zodra de kamado koud is, voor luchtstroming tegen condens en schimmel.
Maandelijks	Schoonbranden	Stook leeg 30 min op 250–275 °C: vet en resten verkolen tot as. Zichtbare schimmel? 300–315 °C, 15–20 min.
Elk seizoen	Vilt / gasket checken	Doe de papiertest: strook keukenpapier tussen deksel en basis. Overall weerstand = goed. Rook langs de rand = vervangen.
Elk seizoen	Banden & scharnier	Bouten met de hand natrekken tot je weerstand voelt (keramiek moet kunnen uitzetten). Scharnier smeren met food-grade NSF H1-vet.
Elk seizoen	Thermometer ijken	Voeler in kokend water; kijkt hij af, bijstellen met het stelmoertje. Meet altijd op roosterniveau.
1x per jaar	RVS & gietijzer	RVS afnemen; gietijzer dun invetten met een hoge-rookpunt-olie. Nooit in de vaatwasser.
Winterstalling	Droog wegzetten	Liefst binnen of onder een afdak; dán géén hoes, want die sluit vocht in (schimmel). Staat hij onafgedekt buiten? Dan een ademende hoes. Schuiven vol open, as eruit.

Uitgangspunt: een kamado die je wekelijks gebruikt. Stook je vaker of vaak boven de 300 °C, doe alles dan iets frequenter.

GOED OM TE WETEN

- Smeer banden en scharnier met food-grade **NSF H1**-vet. Nooit WD-40.
- Nooit aanmaakvloei- of briketten: het poreuze keramiek zuigt geuren op.
- Vilt: standaard 2–3 jr · glasvezel 3–4 jr · Infinity 4–5+ jr.

DOVEN & VEILIG AFKOELEN

- Beide schuiven + deksel dicht → het vuur dooft vanzelf.
- Beide schuiven pas op een kier **ná** het afkoelen, voor luchtstroming tegen vocht.
- Restkolen zijn herbruikbaar: por ze los met een aspook en vul aan met verse houtskool.

SCHOONBRANDEN

- **Regulier:** 250–275 °C, 30 min.
- **Schimmel:** 300–315 °C, 15–20 min. Rond 275 °C zit je bij elk merk veilig.
- Nooit boven ~350 °C. Deksel dicht, laten afkoelen, dan de as wegborstelen.



SCAN VOOR DE COMPLETE ONDERHOUDSGIDS

Per merk, met foto's en uitleg over schoonbranden, vilt en meer, op **BBQNerds.nl**