



AKORN™ SMOKIN' STONE™

Char-Griller's Smokin' Stone™ is a ceramic heat diffuser that is used for indirect cooking on the AKORN Kamado Cooker™. The design of the Smokin' Stone allows sufficient airflow around the surface while preventing the direct heat of the fire from reaching the food. A convection oven effect is achieved, giving greater versatility to your outdoor cooking.



Guide to using the Smokin' Stone™

The Smokin' Stone is placed in the fire bowl, under the cooking grate. In this position, the AKORN becomes a convection oven. You can cook low-and-slow foods such as Boston butts, briskets, roasts and ribs directly on the cooking grid or in a U-rack. Clean-up is easy since the ceramic is self-cleaning.

A drip pan (sold separately) can also be put directly onto the Smokin' Stone. This allows to capture drippings. Fill the drip pan with your favorite juice to radiate flavor into your meats.

The Smokin' Stone can also be used as a baking stone, which is great for pizza, bread, or any other dish that you could bake. Chocolate chip cookies are a favorite on the AKORN!

Char-Griller also offers meat racks that further increase the AKORN's versatility.

See below for Recipes!

Cleaning: To clean, remove food drippings with spatula or brush. For drippings that have charred, place side facing down during next use, which will burn them off.

Note: Do not use cleaning solutions on the Smokin' Stone. The Stone is made of a porous material that will absorb cleaners.

Other Accessories



POULTRY ROASTER
TURKEY #6207



POULTRY ROASTER
CHICKEN #6208



DRIP PAN #6205



U-RACK #6204



REMOTE THERMOMETER #6206

Actual product may vary from photo.

GRILL SET-UP for "SMOKING"

Place Smokin' Stone into fire bowl of the AKORN.

Use lump charcoal with soaked hickory chips (soak for 40 min) mixed in for flavor

Adjust the dampers for desired temperature

OPTIONAL: For added flavor, place a drip pan, with apple juice or beer added, under cooking grate & on top of the Smokin' Stone. (drip pan sold separately)

RACK of BABY BACK RIBS or RACK of LAMB

Follow General Rules for GRILLING & SMOKING, and set AKORN up for Smoking. See above.

First remove the membrane. Work membrane loose and peel it off. Then wash them.

- 1.) Apply the rub to all sides and let stand at room temp for 30 minutes.
- 2.) Smoke for 1 ½ hrs. at 325 °F.
- 3.) Remove from grill & brush all sides with honey BBQ sauce.
- 4.) Put meat in aluminum foil pan with 1 in of apple juice. Cover with foil & cook for another hour at 325 °F.

Remove from grill and serve. To serve later, wrap and refrigerate. When ready to serve, re-brush with honey BBQ sauce & warm on hot grill.

Pork's internal meat temperature: Med 160°F and Well Done 170°F. Test for tenderness by inserting tooth picks.

Rub: 1 cup each of dry BBQ rub & honey, 1 ½ cups apple juice and 2 cups honey BBQ sauce.

TURKEY or WHOLE CHICKEN:

Follow General Rules for GRILLING & SMOKING and the set-up for Smoking. See above.

- 1.) Place Bird vertically (up right) on an upside down cone shaped wire rack and place on grate.
- 2.) Apply commercial dry rub, salt and pepper onto the bird.
- 3.) Place drip pan on Smokin' Stone (under fire grate) filled with 2 cups of chicken broth, wine, water, celery & onion.
- 4.) Cook 12 to 15 minutes per lb. at 325 °F until internal meat temperature (in breast) is 165 °F.

Use the drippings in the drip pan to make gravy. Use up to a 14lb turkey or 8lb chicken.

Can carve turkey while on rack.



AKORN™ SMOKIN' STONE™

Char-Griller's Smokin' Stone™ es un difusor cerámico de calor usado para la cocción indirecta sobre el AKORN Kamado Kooker™. El diseño del Smokin' Stone permite un flujo de aire suficiente en torno a la superficie y evita que el calor directo del fuego llegue a los alimentos. Se logra el efecto de un horno de convección que otorga una mayor versatilidad a su cocina al aire libre.



Guía para usar el Smokin' Stone™

El Smokin' Stone se coloca en el bol de fuego, bajo la parrilla de cocción. En esta posición, el AKORN se convierte en un horno de convección. Usted podrá cocinar alimentos que requieren de una cocción a fuego lento, tales como espaldillas de cerdo al estilo Boston, faldas, asado y costillas, directamente sobre la parrilla de cocción o en una rejilla en forma de V. La limpieza es fácil ya que la cerámica tiene propiedades de auto limpieza.

Puede colocar una bandeja recolectora (se vende por separado) directamente sobre el Smokin' Stone. Esto permite recoger los jugos y la grasa. Llene la bandeja recolectora con su jugo favorito para dar aroma a sus carnes.

El Smokin' Stone también se puede usar como piedra para cocinar. Es fantástico para cocinar pizza, pan o cualquier otro plato que se cocine en un horno. ¡Las galletas con chispas de chocolate son una de las comidas preferidas hechas con el AKORN!

Char-Griller también ofrece rejillas para carne que aumentan la versatilidad del AKORN. **¡Vea las recetas a continuación!**

Limpieza: Para limpiar, quitar grasa de los alimentos con una espátula o cepillo. Para los goteos que han carbonizados, coloque el lado hacia abajo durante el uso de al lado, que los queman.
Nota: No use soluciones de limpieza de la piedra Smokin' Stone. La piedra está hecha de un material poroso que absorbe limpiadores.

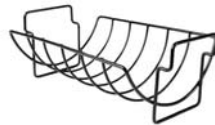
Otros Accesorios



FUENTE DE HORNO PARA CARNE DE AVE
PAVO #6207 POLLO #6208



BANDEJA RECOLECTORA #6205



REJILLA EN FORMA DE U #6204



THERMOMETER REMOTO #6206

El producto real puede ser diferente al exhibido en la foto.

INSTALACIÓN DE LA PARRILLA para la opción "AHUMADO"

Coloque el Smokin' Stone en el bol de fuego del AKORN.

Use carbón en trozos con astillas de nogal humedecidas (déjelas en remojo durante 40 minutos) con aromas variados.

Ajuste los reguladores a la temperatura deseada.

OPCIONAL: Si desea agregar más sabor al plato, coloque una bandeja recolectora con jugo de manzana o cerveza bajo la parrilla de cocción y sobre el Smokin' Stone. (La bandeja recolectora se vende por separado).

COSTILLITAS o COSTILLAS DE CORDERO

Siga las Reglas Generales para ASAR y AHUMAR y, en este caso, las instrucciones para Ahumar en el AKORN. Ver arriba.

Primero, quite la membrana. Libere la membrana y pélela. Luego, lávelas.

1.) Frote con condimento todos los lados y deje reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

2.) Ahúme durante 1 ½ horas a 325 °F.

3.) Quite de la parrilla y pincele todos los lados con salsa barbacoa con miel.

4.) Coloque la carne en una cacerola con papel de aluminio con 1 pulgada de jugo de manzana. Cubra con papel de aluminio y cocine durante otra hora a 325 °F.

Quite de la parrilla y sirva. Para servir más tarde, envuelva y coloque en el refrigerador. Cuando esté listo para servir, pincele otra vez con salsa barbacoa con miel y caliente en la parrilla caliente.

Temperatura interna de la carne de cerdo: Término Medio: 160 °F; Cocido: 170 °F. Para comprobar si está tierno pinche con un palillo de dientes.

Salsa para pincelar: 1 taza de barbacoa seca, 1 taza de miel, 1 ½ tazas de jugo de manzana y 2 tazas de salsa barbacoa con miel.

PAVO o POLLO ENTERO:

Siga las Reglas Generales para ASAR y AHUMAR y, en este caso, las instrucciones para Ahumar. Ver arriba.

1.) Coloque el Ave de manera vertical (hacia arriba) sobre una rejilla de alambre en forma de cono boca abajo y colóquelo sobre la Rejilla.

2.) Aplique condimento comercial seco, sal y pimienta al ave.

3.) Coloque la bandeja recolectora sobre el Smokin' Stone (bajo la rejilla del fuego) rellena con 2 tazas de caldo de pollo, vino, agua, apio y cebolla.

4.) Cocine durante 12 a 15 minutos por libra a 325 °F hasta que la temperatura interna de la carne (en la pechuga) sea de 165 °F.

Use el jugo en la bandeja recolectora para preparar una salsa. Cocine un pavo de hasta 14 libras o un pollo de hasta 8 libras.

Puede trinchar el pavo mientras está sobre la rejilla.