

Fuji かまど KAMADO

L'ART ANCESTRAL
DE LA CUISSON AU CHARBON

CATALOGUE
2026

GRILLER • FUMER • RÔTIR • CUIRE



L'art du feu.
Le goût du partage.
L'esprit Fuji Kamado.

Des moments d'exception autour d'une cuisson authentique.





Fuji
KAMADO



Un peu d'histoire...

La cuisson à la Préhistoire

L'histoire du barbecue commence il y a plusieurs centaines de milliers d'années, lorsque les premiers humains apprennent à maîtriser le feu. Cette découverte révolutionnaire ne permet pas seulement de se réchauffer et de se protéger des prédateurs : elle transforme également l'alimentation.

Les premières cuissons étaient très rudimentaires. La viande, le poisson ou les racines étaient simplement déposés sur des pierres chauffées ou directement au-dessus des braises. Rapidement, les hommes préhistoriques comprennent qu'en éloignant les aliments des flammes et en les exposant à une chaleur plus douce, ils obtiennent une cuisson plus régulière et des aliments plus savoureux.

Pour les grosses pièces de viande, ils utilisent des branches de bois plantées dans le sol ou des structures simples constituées de pieux et de traverses. Les morceaux sont suspendus ou embrochés sur des bâtons afin de cuire lentement au-dessus du foyer. Cette technique permet de profiter de la chaleur des braises tout en évitant de brûler les aliments. Au fil du temps, les hommes préhistoriques améliorent encore leurs méthodes en creusant des fosses dans le sol. Un feu est allumé au fond de la fosse afin de chauffer les pierres et la terre environnante. Une fois les braises formées, les aliments sont déposés dans la cavité puis parfois recouverts de végétaux, de peaux ou de terre. La chaleur accumulée permet alors une cuisson lente et homogène pendant plusieurs heures. Ces fosses de cuisson représentent une étape importante dans l'histoire de la cuisine : pour la première fois, l'homme cherche non seulement à produire de la chaleur, mais aussi à la conserver et à la maîtriser. Ce principe de rétention thermique sera à l'origine de nombreuses évolutions, depuis les fours en terre cuite de l'Antiquité jusqu'aux kamados modernes en céramique.



Du tandoor au foyer japonais

L'histoire du kamado moderne remonte à plusieurs millénaires et trouve ses racines dans les premières civilisations de Mésopotamie, de la vallée de l'Indus, de Chine et du Japon. Bien avant l'apparition des barbecues modernes, ces peuples avaient déjà compris comment exploiter la chaleur du feu, la céramique et la circulation de l'air pour cuire efficacement les aliments.

Le Tandoor : l'ancêtre du Kamado

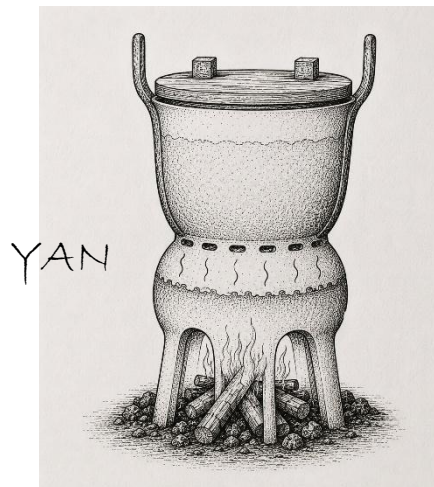
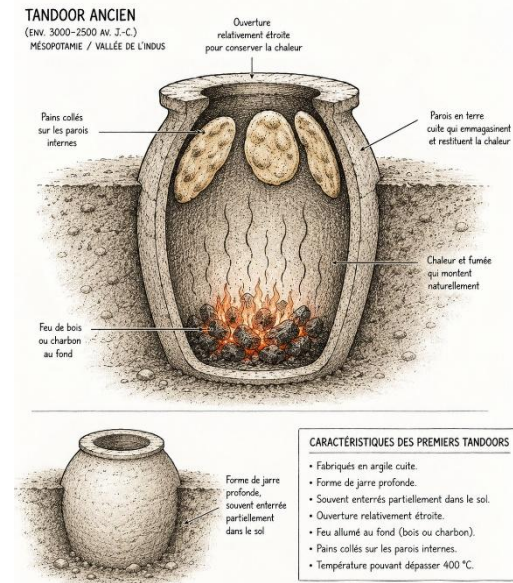
Le plus ancien ancêtre connu du kamado est le **tandoor**, apparu il y a environ 5 000 ans dans la vallée de l'Indus (Pakistan actuel) et en Mésopotamie. Il s'agissait d'un grand récipient en argile cuite, souvent enterré partiellement dans le sol afin de conserver la chaleur.

Le principe était simple mais remarquablement efficace : un feu de bois ou de charbon était allumé au fond du four, tandis que les parois épaisses en terre cuite accumulaient progressivement la chaleur. Une fois les braises formées, les aliments continuaient à cuire grâce à la chaleur rayonnante des parois et à la circulation naturelle de l'air chaud à l'intérieur du four.

Le tandoor était particulièrement utilisé pour la cuisson des pains plats. La pâte était directement collée sur les parois internes chauffées à plus de 400 °C. En quelques minutes, le pain était cuit. Ce système permettait également de cuire des viandes suspendues au-dessus du foyer. Ce système de cuisson est d'ailleurs toujours utilisé, entre autre dans la cuisine indienne . (Poulet Tandoori)

Le tandoor présente déjà plusieurs caractéristiques que l'on retrouve encore aujourd'hui dans les kamados modernes :

- une enveloppe en céramique ou en terre cuite ;
- une forte capacité à stocker la chaleur ;
- une cuisson par rayonnement et convection ;
- une excellente efficacité énergétique.



Les foyers chinois et le Yan

Parallèlement au développement du tandoor, la Chine développa ses propres systèmes de cuisson en céramique. Les premières traces de pots en terre cuite destinés à la cuisson remontent à plus de 17 000 ans.

Au fil des siècles apparurent des foyers plus élaborés destinés principalement à la cuisson du riz. Les Chinois mirent au point un appareil appelé **Yan**, considéré comme l'un des maillons essentiels de l'évolution vers le kamado.

Le Yan était constitué d'un foyer fermé contenant le feu et les braises, surmonté d'un récipient destiné à la cuisson. Cette configuration permettait d'exploiter au maximum la chaleur produite par le combustible. Plus tard, un second récipient contenant de l'eau fut ajouté entre le feu et le pot principal, donnant naissance à l'un des premiers cuiseurs à vapeur de l'histoire.

Contrairement au tandoor, principalement utilisé pour le pain et les grillades, le Yan était conçu pour cuire le riz et les aliments à la vapeur. Cependant, le principe fondamental restait identique : concentrer la chaleur dans une enceinte en céramique afin d'obtenir une cuisson efficace avec peu de combustible.

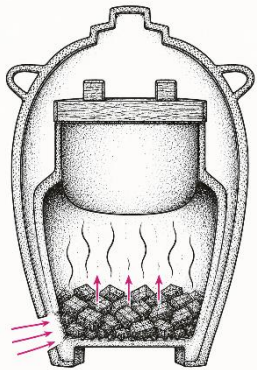
L'arrivée au Japon

Les techniques de cuisson en céramique développées en Chine et en Corée furent progressivement introduites au Japon au cours des premiers siècles de notre ère. Si le Japon ne possédait pas une tradition du pain comparable à celle de la Mésopotamie ou de la vallée de l'Indus, le riz occupait déjà une place centrale dans l'alimentation. Les Japonais cherchèrent donc à adapter ces technologies de cuisson à leurs propres besoins.

À partir de l'époque Kofun (250 à 538 après J.-C.), apparurent les premiers **kamados**, des foyers fixes construits en terre cuite ou en argile. Généralement intégrés directement dans les habitations, ils étaient conçus pour recevoir un récipient de cuisson placé au-dessus du feu. Le combustible, principalement du bois, était introduit par une ouverture située à la base du foyer. La chaleur montait naturellement autour du récipient, permettant une cuisson efficace du riz et d'autres aliments.



Le mot japonais **kamado** (かまど) signifie littéralement « foyer » ou « cuisine ». Dans les habitations traditionnelles japonaises, le kamado constituait le véritable cœur de la maison. Il n'était pas seulement un appareil de cuisson, mais un élément essentiel de la vie quotidienne autour duquel s'organisait la préparation des repas.



Au cours des siècles suivants apparut le **mushi-kamado**, littéralement « kamado à vapeur ». Cet appareil était principalement destiné à la cuisson du riz. Il était composé d'un foyer fermé surmonté d'un récipient muni d'un couvercle. La vapeur produite par la chaleur du feu permettait une cuisson plus homogène et un meilleur contrôle de la température. Son apparence, avec sa forme arrondie et son couvercle, commence déjà à évoquer celle des kamados actuels.

Vers la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle, notamment dans la région d'Aichi, célèbre pour ses céramiques résistantes à la chaleur, les mushi-kamados gagnèrent en popularité. Ces appareils représentaient l'aboutissement de plusieurs siècles d'évolution des techniques de cuisson japonaises.

Après la Seconde Guerre mondiale, des **militaires américains** stationnés au Japon découvrirent ces cuiseurs en céramique. Séduits par leurs performances, ils commencèrent à les utiliser comme barbecues en y ajoutant une grille de cuisson et en adaptant le système de ventilation. Cette transformation donna naissance au **kamado moderne**, capable non seulement de cuire le riz, mais aussi de griller, rôtir, fumer et cuire au four.

Ainsi, le kamado contemporain est l'héritier direct d'une longue évolution technique débutée avec le tandoor, poursuivie par les foyers chinois tels que le Yan, puis perfectionnée au Japon pendant plus de quinze siècles. Aujourd'hui encore, il conserve les mêmes principes fondamentaux : une enveloppe en céramique qui emmagasine la chaleur, un foyer au charbon et une circulation d'air contrôlée permettant une cuisson précise et polyvalente.



Structure et composants de notre Fuji Kamado



Corps en céramique :
fabriqué en céramique robuste
et résistante aux hautes
températures, il est doté
d'une double couche de
protection

Anneau de cuisson :
l'anneau de cuisson est,
d'un point de vue fonctionnel,
une extension du foyer ; il offre
une surface surélevée permettant
de faire des grillades à l'aide de
petits accessoires tels que des
grilles de cuisson, un système de
compartimentage, une pierre à
pizza, etc.

Foyer : le foyer est la chambre
de combustion destinée au charbon
de bois, placée à l'intérieur du
barbecue, dont l'ouverture inférieure
est alignée avec celle de la porte
d'aération du barbecue ; il est équipé
d'une grille en fonte à alvéoles en
nid d'abeille qui permet à l'air de
circuler librement dans le barbecue.

Aération supérieure : pour réguler
la sortie d'air et contrôler avec
précision la température
à l'intérieur du barbecue

Thermomètre : pour connaître
la température à l'intérieur du
barbecue

Grille de cuisson : cuisson
homogène et particulièrement
savoureuse dans sa version de
base en acier inoxydable,
également disponible en fonte

grille à charbon : pour filtrer les
cendres de charbon de bois.

Aération inférieure : pour réguler
l'entrée et la sortie d'air et évacuer
les cendres de charbon



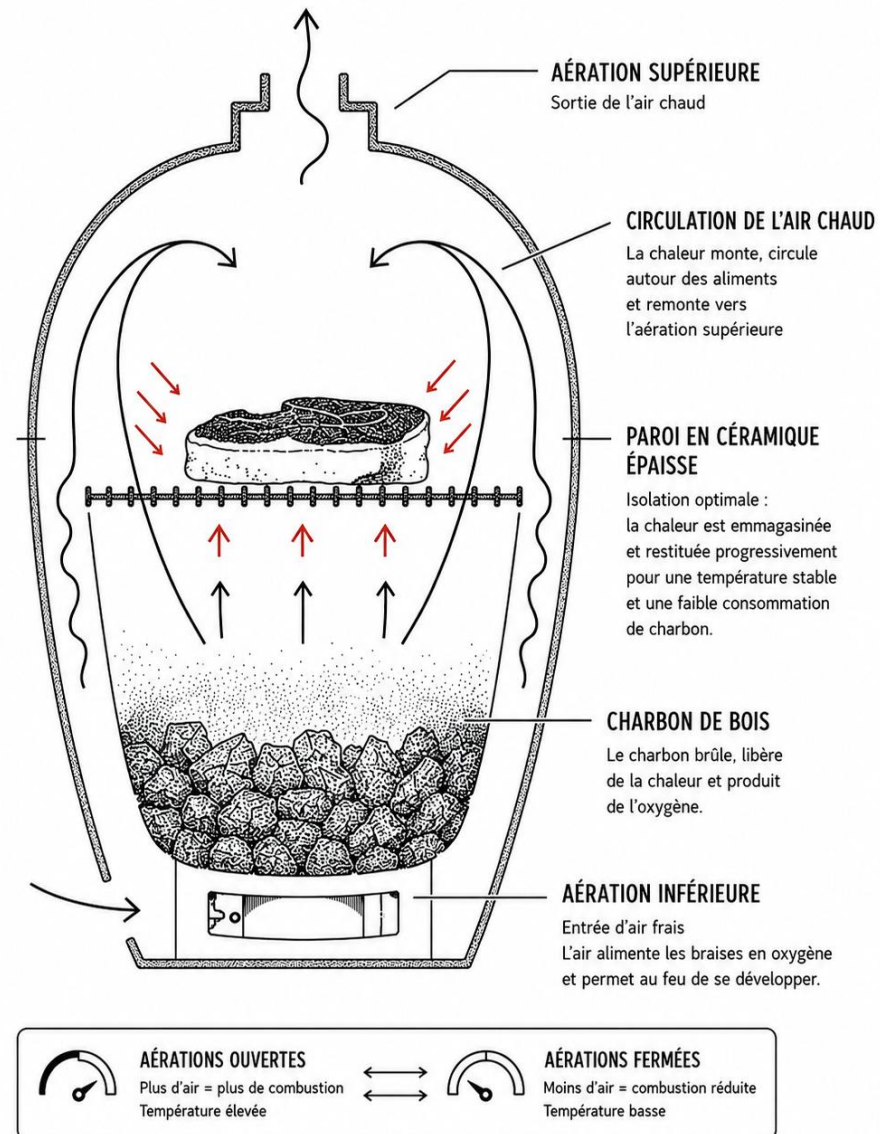
Comment fonctionne le Kamado ?

Le Kamado est un barbecue en céramique qui utilise un principe simple : contrôler précisément la circulation de l'air pour maîtriser la température de cuisson.

Le charbon de bois est placé dans la cuve de combustion située au fond du barbecue. L'air frais entre par l'aération inférieure, alimente les braises en oxygène et permet au feu de se développer. La chaleur produite monte naturellement dans la cuve, circule autour des aliments puis s'échappe par l'aération supérieure.

Grâce à son épaisse paroi en céramique, le Kamado emmagasine la chaleur et la restitue progressivement. Cette excellente isolation permet de maintenir une température stable pendant de longues heures tout en consommant peu de charbon.

En ajustant les ouvertures supérieure et inférieure, il est possible de réaliser aussi bien des cuissons lentes à basse température que des saisies à très haute température.



Notre gamme Fuji Kamado

Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
	K32/13BG	1	#set 1	1
Description: BBQ 32 cm FUJI KAMADO Noir Capacité: 27 cm (dia) Taille: 35 x 40.5 x 55 cm Poids: 21 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte				
	K32/13CG	1	#set 1	1
Description: BBQ 32 cm FUJI KAMADO Crème Capacité: 27 cm (dia) Taille: 35 x 40.5 x 55 cm Poids: 21 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte				
	K32/13GG	1	#set 1	1
Description: BBQ 32 cm FUJI KAMADO Vert Capacité: 27 cm (dia) Taille: 35 x 40.5 x 55 cm Poids: 21 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte				
	K40/16BG	1	#set 1	1
Description: BBQ 40.5cm FUJI KAMADO Noir Capacité: 33.5 cm (dia) Taille: 102x60x97cm Poids: 35 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte				
	K40/16CG	1	#set 1	1
Description: BBQ 40.5cm FUJI KAMADO Crème Capacité: 33.5 cm (dia) Taille: 102x60x97cm Poids: 35 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte				



Barbecue

Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
 K40/16GG	1	#set 1	1	Description: BBQ 40.5cm FUJI KAMADO Vert Capacité: 33.5 cm (dia) Taille: 102x60x97cm Poids: 35 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte
 K45/18BG	1	#set 1	1	Description: BBQ 45.3 cm FUJI KAMADO Noir Capacité: 38.5 cm (dia) Taille: 121x65.5x108 cm Poids: 54 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte
 K45/18CG	1	#set 1	1	Description: BBQ 45.3 cm FUJI KAMADO Crème Capacité: 38.5 cm (dia) Taille: 121x65.5x108 cm Poids: 54 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte
 K45/18GG	1	#set 1	1	Description: BBQ 45.3 cm FUJI KAMADO Vert Capacité: 38.5 cm (dia) Taille: 121x65.5x108 cm Poids: 54 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte
 K54/21BG	1	#set 1	1	Description: BBQ 54 cm FUJI KAMADO Noir Capacité: 46.7 cm (dia) Taille: 130x73x122 cm Poids: 72 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte



Barbecue

Kamado



Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
K54/21CG	1	#set 1	1	Description: BBQ 54 cm FUJI KAMADO Crème Capacité: 46.7 cm (dia) Taille: 130x73x122 cm Poids: 72 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte



K54/21GG	1	#set 1	1	Description: BBQ 54 cm FUJI KAMADO Vert Capacité: 46.7 cm (dia) Taille: 130x73x122 cm Poids: 72 kg Matière: Acier/Ceramique/fonte
----------	---	--------	---	--



K59/23CG	1	#set 1	1	Description: BBQ 59 cm FUJI KAMADO Crème Capacité: 51 cm (diam) Taille: 134x891x122cm Poids: 82kg Matière: Acier/Ceramique/fonte
----------	---	--------	---	---



Accessoires Fuji Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics		
	K01-40/45	1	#set 1	1	Description:	Grille d'extension Kamado K40 & K45
					Taille:	29x23x8.5cm
					Poids:	650 g
					Matière:	Acier inoxydable
	K01-54/59	1	#set 1	1	Description:	Grille d'extension Kamado K54
					Taille:	34x40x13 cm
					Poids:	1.3 Kg
					Matière:	Acier inoxydable
	K02	1	#set 1	1	Description:	Panier rotisserie inox
					Taille:	42.8x20.3x16cm
					Poids:	1.06 Kg
					Matière:	Acier inoxydable
	K27-54	1	#set 1	1	Description:	Grille en fonte demi-lune pour K54
					Taille:	
					Poids:	
					Matière:	Fonte
	K06-54	1	#set 1	1	Description:	Plaque en fonte demi-lune pour K54
					Taille:	47 cm diam
					Poids:	
					Matière:	Fonte
	K06-59	1	#set 1	1	Description:	Grille en fonte demi-lune pour K59
					Taille:	51.5 cm (diam)
					Poids:	
					Matière:	Fonte



Accessoires Fuji Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics	
	K07-45	1	#set 1	1	Description: Rôtissoire / Broche pour K45
					Taille: 78 cm (O 45.5 cm)
					Poids:
					Matière: Acier inoxydable
	K07-54	1	#set 1	1	Description: Rôtissoire / Broche pour K54
					Taille: 87 cm (O 54.5 cm)
					Poids:
					Matière: Acier inoxydable
	K07-59/61	1	#set 1	1	Description: Rôtissoire / Broche pour K59 & K61
					Taille: 92 cm (O 60 cm)
					Poids:
					Matière: Acier inoxydable
	K09-32	1	#set 1	1	Description: Pierre à pizza en céramique Kamado
					Taille: 22.8 cm diam x1.2cm
					Poids: 1.5 Kg
					Matière: Céramique
	K09-40	1	#set 1	1	Description: Pierre à pizza en céramique Kamado
					Taille: 28 cm diam x1.2cm
					Poids: 1.8 Kg
					Matière: Céramique
	K09-45	1	#set 1	1	Description: Pierre à pizza en céramique Kamado
					Taille: 33.8cm diam x1.2 cm
					Poids: 1.9 Kg
					Matière: Céramique



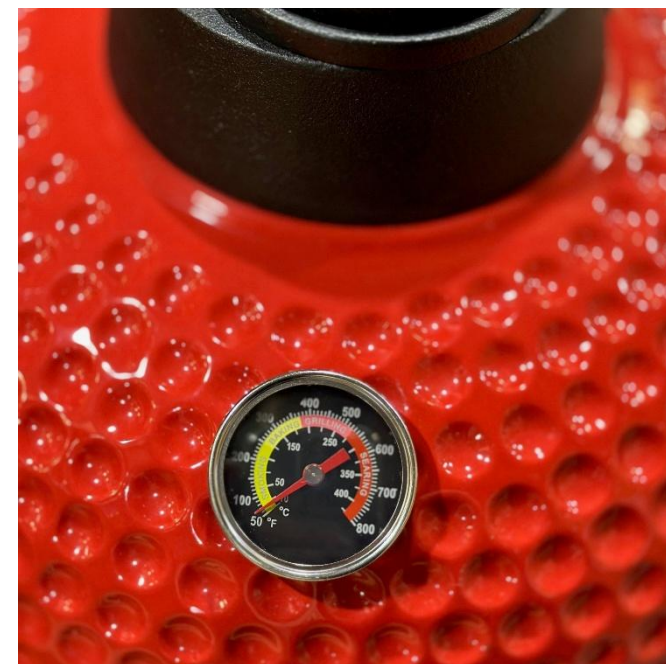
Accessoires Fuji Kamado

	Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics	
	K09-54	1	#set 1	1	Description:	Pierre à pizza en céramique Kamado K54
					Taille:	36 cm diam x1.2 cm
					Poids:	2.1 Kg
					Matière:	Céramique
	K09-59/61	1	#set 1	1	Description:	Pierre à pizza en céramique Kamado K09-59/61
					Taille:	38 cm diam x1.3 cm
					Poids:	2.6 Kg
					Matière:	Céramique
	K10	1	#set 1	1	Description:	Support poulet céramique
					Taille:	12.5x6.1x10.6 cm
					Poids:	400 g
					Matière:	Céramique émaillée
	K11-32	1	#set 1	1	Description:	Protection pluie Fuji Kamado K32
					Taille:	45x50 cm
					Poids:	500 g
					Matière:	PET
	K11-40/45	1	#set 1	1	Description:	Protection pluie Fuji Kamado K40/45
					Taille:	70x80cm
					Poids:	740 g
					Matière:	PET
	K11-54/59	1	#set 1	1	Description:	Protection pluie Fuji Kamado K54/59
					Taille:	80x90 cm
					Poids:	1.3 Kg
					Matière:	PET



Accessoires Fuji Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics	
	K12-39/40	1	#set 1	1	Description: Déflecteur céramique 3 pieds K39&40 Taille: 33 cm diam x6.15 cm Poids: Matière: Céramique
	K12-45	1	#set 1	1	Description: Déflecteur céramique 3 pieds K45 Taille: 37 cm diam X 6.15 cm Poids: Matière: Céramique
	K12-54	1	#set 1	1	Description: Déflecteur céramique 3 pieds K54 Taille: 46.5 cm diam X 6.15 cm Poids: Matière: Céramique
	K12-59/61	1	#set 1	1	Description: Déflecteur céramique 3 pieds K59&61 Taille: 51 cm diam X 6.15 cm Poids: Matière: Céramique
	K14	1	#set 1	1	Description: Boîte à fumage Kamado(copeaux de bois) Taille: 225 × 90 × 40 mm Poids: Matière: Acier inoxydable
	K22	1	#set 1	1	Description: Thermomètre Kamado Taille: 6 cm (diam) Poids: Matière: Acier



Accessoires Fuji Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics	
	K20-32	1	#set 1	1	Description: Set joint feutre /colle Kamado K32
					Taille: 2.2 cmx 0.8 cm
					Poids:
					Matière: Feutre
	K20-40	1	#set 1	1	Description: Set joint feutre /colle Kamado K40
					Taille: 2.2 cmx 0.8 cm
					Poids:
					Matière: Feutre
	K20-45	1	#set 1	1	Description: Set joint feutre /colle Kamado K45
					Taille: 2.2 cmx 0.8 cm
					Poids:
					Matière: Feutre
	K20-54	1	#set 1	1	Description: Set joint feutre /colle Kamado K54
					Taille: 2.2 cmx 0.8 cm
					Poids:
					Matière: Feutre
	K20-32-1	1	#set 1	1	Description: Set joint fibre de verre /colle K32
					Taille: 2.2 cmx 0.5 cm
					Poids:
					Matière: Fibre de verre
	K20-45-1	1	#set 1	1	Description: Set joint fibre de verre /colle K45
					Taille: 2.2 cmx 0.5 cm
					Poids:
					Matière: Fibre de verre



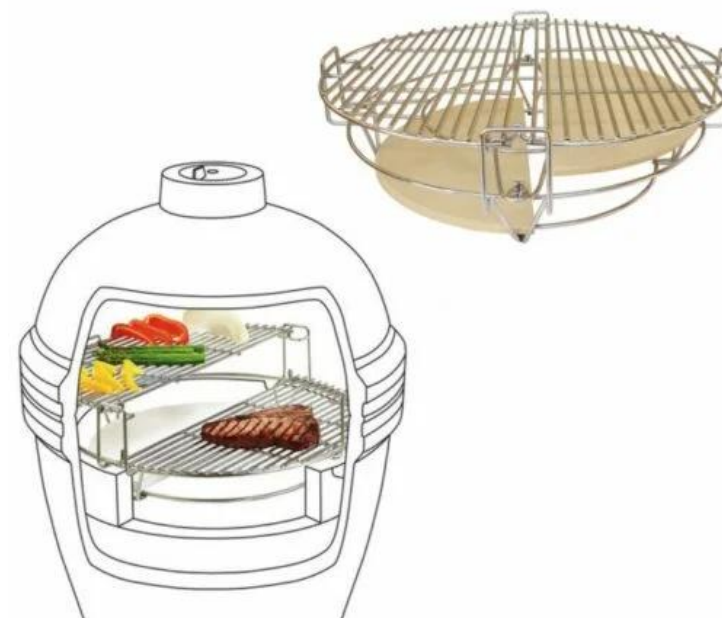
Accessoires Fuji Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics	
	K20-54-1	1	#set 1	1	Description: Set joint fibre de verre /colle K54
					Taille: 2.2 cmx 0.5 cm
					Poids:
					Matière: Fibre de verre
	K20-59-1	1	#set 1	1	Description: Set joint fibre de verre /colle K59
					Taille: 2.2 cmx 0.5 cm
					Poids:
					Matière: Fibre de verre
	K23-40	1	#set 1	1	Description: Cuve de combustion céramique K40
					Taille:
					Poids:
					Matière: Céramique
	K23-45	1	#set 1	1	Description: Cuve de combustion céramique K45
					Taille:
					Poids:
					Matière: Céramique
	K23-54	1	#set 1	1	Description: Cuve de combustion céramique K54
					Taille:
					Poids:
					Matière: Céramique
	K24-45	1	#set 1	1	Description: Anneau céramique de cuisson K45
					Taille:
					Poids:
					Matière: Céramique
	K24-54	1	#set 1	1	Description: Anneau céramique de cuisson K54
					Taille:
					Poids:
					Matière: Céramique



Accessoires Fuji Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
	K05-45	1	#set 1	1
				Description: Grille de cuisson multi-niveaux pour K45 Taille: Poids: Matière: Acier inoxydable
	K05-54	1	#set 1	1
				Description: Grille de cuisson multi-niveaux pour K54 Taille: Poids: Matière: Acier inoxydable
	K05-59	1	#set 1	1
				Description: Grille de cuisson multi-niveaux pour K59 Taille: Poids: Matière: Acier inoxydable
	K25-54	1	#set 1	1
				Description: Grille de cuisson + déflecteur K54 Taille: 46.7 cm Poids: Matière: Acier inoxydable
	K25-59	1	#set 1	1
				Description: Grille de cuisson + déflecteur K59 Taille: 52 cm Poids: Matière: Acier inoxydable + ceramique
	K26-32	0	#set 0	0
				Description: Grille en fonte pour K32 Taille: 27.5x3.5 cm Poids: 0.5 kg Matière: Fonte



Accessoires Fuji Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics	
	K28-54/59	1	#set 1	1	Description: Panier à charbon Kamado K54/59
					Taille: 36.5x23x24.1 cm
					Poids: 2.3 Kg
					Matière: Acier inoxydable
	K29-54/59	1	#set 1	1	Description: Cendrier Kamado K54/59
					Taille:
					Poids:
					Matière: Acier inoxydable
	K03	1	#set 1	1	Description: Pelle à cendres
					Taille: 31x14x6 cm
					Poids: 250 g
					Matière: Acier inoxydable
	K04	1	#set 1	1	Description: Racloir à cendres
					Taille: 46 cm
					Poids: 300 g
					Matière: Acier inoxydable
	K08	1	#set 1	1	Description: Racloir à cendres
					Taille: 46 cm
					Poids: 200 g
					Matière: Acier







Fuji
BARBECUE



Barbecue

Acier inoxydable

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
BQ01	12	#set 1	12	Description: Piques Brochettes pour BQ28 (12 pièces)
				Taille: 38cm
				Poids: 22 g
				Matière: Bois et acier inoxydable
BQ28	1	#set 1	1	Description: BBQ FUJI 28 brochettes Inox
				Capacité: 42 cm (dia)
				Taille: 42x42x42 cm
				Poids: 7.4 Kg
				Matière: Acier inoxydable



Céramique

BQ02	1	#set 1	1	Description: BBQ de table FUJI céramique rond
				Capacité: 30.5 cm (dia)
				Taille: 45.5x34.5x17 cm
				Poids:
				Matière: céramique
BQ04	1	#set 1	1	Description: BBQ de table FUJI rectangulaire 53 cm
				Capacité: 49.5x19 cm (dia)
				Taille: 71x23x20.5 cm
				Poids:
				Matière: céramique



Accessoires Fuji Barbecue

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
	1	#set 1	1	Description: Thermomètre de cuisson Bluetooth
				Taille: 8.4x5.6x2.8 cm
				Poids:
				Matière:
	1	#set 1	1	Description: Thermomètre instantané pliable
				Taille: 17 cm
				Poids: 50 g
				Matière:
	1	#set 1	1	Description: Lève-grille Kamado
				Taille:
				Poids:
				Matière: Acier inoxydable
	1	#set 1	1	Description: Lève-grille/pince Kamado
				Taille: 19.5x4.5x3 cm
				Poids:
				Matière: Acier inoxydable
	1	#set 1	1	Description: Pelle à pizza pliable inox
				Taille: 55.6x20.5x7.3 cm
				Poids: 700 g
				Matière: Acier inoxydable



Emballages de notre Fuji Kamado





Fuji
KAMADO



+32 (0)71800680



+32 (0)71851972



info@belix.be



Avenue de l'Espérance, 41
6220 Fleurus – Belgium



www.belix.be