



RASGOS

AC



DETALLES

ASADOR CRIOLLO



RASGOS DEL KAMADO

- (A) VENTILACION SUPERIOR**
Regulación de veteo de aire superior para controlar la temperatura de cocción a partir del tiraje de salida.
- (B) TERMOMETRO FRONTAL**
Podrás comprobar la temperatura de tu kamado en todo momento, para mantenerte en el rango del sistema de cocción elegido.
- (C) JUNTAS**
Resistente a la temperatura en su cierre para lograr mayor hermeticidad y amortiguar cualquier tipo de accidente al bajar el domo.
- (D) BANDEJAS LATERALES**
Bandejas laterales de bambú para apoyar todo lo que necesites al momento de cocinar.
- (E) VENTILACIÓN INFERIOR**
La regulación de la temperatura se logra a partir la ubicación que tiene la entrada de aire y la salida.
- (F) SOPORTE DE ACERO**
Soporte de Acero inoxidable irrompible, con ruedas sin posición fija para mayor comodidad en el traslado.



MEDIDAS GENERALES

MEDIDAS GENERALES

KAMADO:	
KAMADO CERRADO:	534 CM X 45 C, X 33 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	54 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	121 CM ALTO X 54 ANCHO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	48 CM
ALTURA CARRO:	63 CM

TIPOS DE COCCIONES:	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:	
■ NEGRO	
□ BLANCO	
■ TURQUESA	

PAQUETES:	
Kamado 64x63x76cm	65kg
Accesorios 55x51x15cm	14 kg