

RASGOS

GAC



DETALLES

GRAN 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:	59 CM X 46.5 CM X 33.5 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	59 CM

KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	140 CM ALTO X 59.5CM ANCHO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	54 CM
ALTURA CARRO:	63 CM

TIPOS DE COCCIONES:

AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:

- NEGRO
- BLANCO
- TURQUESA

PAQUETES:

Kamado 70x67x76	78 kg
Accesorios 55x51x15cm	16 kg

ESTABLE