

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:	53.5 CM X 45.5 CM X 30.5 CM
DIÁMETRO:	53.5 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	138.5 CM ALTO X 53.5 CM ANCHO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	47.5 CM

TIPOS DE COCCIONES:	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:	
■ NEGRO	■ TURQUESA
■ BLANCO	■ CARMESI

PAQUETES:
1 BULTO/ 65 X 63 X 76
1 BULTO/ 55 X 51 X 15
2 BULTOS FINALES

PESEO:

86 KG