

RASGOS

AP



DETALLES

ASADOR PAMPERO



RASGOS DEL KAMADO

- A VENTILACION SUPERIOR**
Regulación de venteo 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:	40.5 CM X 30.5 CM X 21.5 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	40.5 CM

KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	96 CM ALTO X 40.5 CM ANCHO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	36.5 CM
ALTURA CARRO:	62 CM

TIPOS DE COCCIONES:

AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:

- NEGRO
- BLANCO

PAQUETE:

Kamado 47x40x50cm	53 kg
Accesorios 35x28x15cm	10 kg