

RASGOS

AP



DETALLES

ASADOR PORTEÑO



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:	44.5 CM X 39 CM X 25 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	44.5 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	126 CM ALTO X 44.5 CM ANCHO
DIÁMETRO COCCIÓN	40 CM

TIPOS DE COCCIONES:

AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:

- NEGRO
- BLANCO
- TURQUESA
- CARMESÍ

PAQUETE:

- 1 BULTO/ 54.5 X 49 X 62.5
- 1 BULTO/ 55 X 51 X 15
- 2 BULTOS FINALES

PESO:

72 KG