

PARRILLA KAMADO TOKIO

SAP: 13390

— CARACTERÍSTICAS GENERALES

Parrilla versátil 3 en 1

Parrilla, Ahumador y Horno

Material cerámico alta resistencia

Mango bamboo

Bandejas laterales de bamboo plegables

Rango temperatura 50°C – 430°C

Ideal para lograr preparaciones con un sabor

Infinitamente superior y único en su clase.

Ideal para cocciones a baja temperatura por

un tiempo prolongado o a altas temperaturas

Funciona en base a poco carbón

Control de temperatura a través de la toma de aire

Control de salida de humo a través del tiraje superior

Termómetro en tapa

Patas y ruedas de acero

De fácil limpieza

Piedra para pizzas

Peso: 80 kg



Dimensión de Producto
(alto x ancho x profundidad)

1150/1520 x 700/1400 x 800 mm

PARRILLA KAMADO TOKIO

SAP: 13390

SIMPLE COOK

- **REQUERIMIENTOS DE INSTALACIÓN**

A. Dimensiones de producto

A1. General (mm)



A2. General (mm)



B. Datos técnicos

- El producto se debe instalar por un personal calificado y certificado y se debe utilizar únicamente en lugares abiertos.
- Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar carbón natural a base de maderas duras.
- En comparación con otros, los carboncillos naturales comienzan más rápido, se queman de forma más limpia y más larga, alcanzan temperaturas más altas y producen menos cenizas.
- El carbón natural sobrante también se vuelve a encender para la reutilización.
- Antes de volver a encender la parrilla, quite el exceso de cenizas al carbón restante.
- Utilizar esta parrilla es simple y rápido: abra la tapa de la parrilla, abra las rejillas de ventilación superior e inferior bien abiertas, llene el bowl de fuego con suficiente carbón para cubrir los orificios de aire, luego encienda el carbón con un encendedor eléctrico o con los encendedores aprobados.
- Después de que se quemen varios carbones, extiéndalos uniformemente, cierre la tapa, ajuste los respiraderos o ventilación superior e inferior y espere a que la parrilla alcance la temperatura de cocción deseada.