

AHUMADO o Asado

Esta configuración es para carnes ahumadas y otras comidas que requieran calor indirecto. Se recomienda colocar una bandeja de goteo encima del reflector de calor. Esta configuración también es grandiosa para hacer pollo asado (con o sin un soporte para pollo), pavo u otras comidas que requieran calor indirecto. Para hacer asado se requiere temperaturas más altas que se consiguen ajustando las ventilaciones superior e inferior.

Accesorios: DEFLECTOR DE CALOR
ELEVADOR DE PARRILLA

