

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: | 45.5 CM X 39.5 CM X 27.5 CM |
| DIÁMETRO EXTERNO: | 45.5 |

KAMADO CON BASE:

| | |
|----------------------|---------------------------|
| FRENTE CERRADO: | 111 CM ALTO X 454.5 ANCHO |
| DIÁMETRO DE COCCIÓN: | 40 CM |
| ALTURA CARRO: | 63,5 CM |

TIPOS DE COCCIONES:

| | |
|---------|--------|
| AHUMAR | GRILL |
| HORNEAR | SPIEDO |
| ASAR | WOK |

COLORES:

- NEGRO
- BLANCO
- TURQUESA

PAQUETE:

| | |
|-----------------------|-------|
| Kamado 54.5x49x62.5cm | 58 kg |
| Accesorios 55x51x15cm | 13 kg |

DETALLES