

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