

RASGOS

GAC



DETALLES

GRAN ASADOR CRIOLLO



RASGOS DEL KAMADO

- A VENTILACION SUPERIOR**
Regulación de veteo 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:	59.5 CM X 46 CM X 31.5 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	59.5 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	70 CM ANCHO X 127 CM ALTO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	53.5 CM

TIPOS DE COCCIONES:

AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:

- NEGRO
- BLANCO
- TURQUESA
- CARMESÍ

PAQUETES:

- 1 BULTO/ 70 X 67 X 76
- 1 BULTO/ 55 X 51 X 15
- 2 BULTOS FINALES

PESO:

95 KG