

RASGOS

AP



DETALLES

ASADOR PAMPERO



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

<b>KAMADO:</b>	
<b>KAMADO CERRADO:</b>	46 CM ANCHO X 64 CM ALTO
<b>DIÁMETRO:</b>	70 CM
<b>KAMADO CON BASE:</b>	
<b>FRENTE CERRADO:</b>	112 CM ALTO X 40 CM ANCHO
<b>DIÁMETRO DE COCCIÓN:</b>	35.5 CM

<b>TIPOS DE COCCIONES:</b>	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

<b>COLORES:</b>	<b>PAQUETE:</b>
■ NEGRO	1 BULTO/ 47 X 40 X 50
□ BLANCO	1 BULTO/ 35 X 28 X 15
	2 BULTOS FINALES

**PESO:**

38 KG