

RASGOS

PA



DETALLES

ASADOR PATAGÓNICO



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

<b>KAMADO:</b>	
KAMADO CERRADO:	69 CM X 49.5 CM X 36 CM
DIÁMETRO EXTERIOR:	69 CM
<b>KAMADO CON BASE:</b>	
FRENTE CERRADO:	153 CM ALTO X 69 CM ANCHO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	63 CM

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

<b>COLORES:</b>	
■ NEGRO	
■ CARMESÍ	

<b>PAQUETES:</b>	
1 BULTO/ 75 X 75 X 83	
1 BULTO/ 65 X 57 X 22	
2 BULTOS FINALES	

**PESO:**

110 KG