

RASGOS

GAP



DETALLES

GRAN 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

| KAMADO: | |
|-------------------|-----------------------|
| KAMADO CERRADO: | 74 CM X 55 CM X 36 CM |
| DIÁMETRO EXTERNO: | 74 CM |

| KAMADO CON BASE: | |
|----------------------|---------------------------|
| FRENTE CERRADO: | 133 CM ALTO X 74 CM ANCHO |
| DIÁMETRO DE COCCIÓN: | 67 CM |
| ALTURA DE CARRO: | 68 CM |

| TIPOS DE COCCIONES: | |
|---------------------|--------|
| AHUMAR | GRILL |
| HORNEAR | SPIEDO |
| ASAR | WOK |

COLORES:
■ NEGRO

| PAQUETES: | |
|-----------------------|--------|
| Kamado 70x67x76cm | 110 kg |
| Accesorios 55x51x15CM | 21 kg |