

# avelino

CRECIENDO JUNTOS

## KAMADO

Horno de barro + Parrilla + Ahumadero

El kamado es un horno cerámico de origen japonés (de uso de 1700 años atrás), alimentado por carbón y dotado de una peculiar forma ovoide que constituye uno de sus rasgos más singulares y una de las claves que se esconden detrás de su magnífico rendimiento, su eficiencia y su enorme versatilidad, que permite a los kamados cocinar a temperaturas muy elevadas o a temperaturas muy bajas durante un gran número de horas con una misma carga de carbón, asar, hornear, guisar, rostizar o ahumar ofreciendo unos resultados inigualables.



### Ventajas Kamado

#### Ecológico

Diseño eficiente que permite cocinar hasta 12 horas con 1,3 kg de carbón.

#### Inspirador

Kamado abre un nuevo horizonte gastronómico, fácil y gourmet en la comodidad de tu casa

#### Versátil

Múltiples opciones:  
Asar + Ahumar + Hornear  
+ Wok + Spiedo

# Avelino

CRECIENDO JUNTOS



## KAMADO

Horno de barro + Parrilla + Ahumadero

El kamado es un horno cerámico de origen japonés (de uso de 1700 años atrás), alimentado por carbón y dotado de una peculiar forma ovoide que constituye uno de sus rasgos más singulares y una de las claves que se esconden detrás de su magnífico rendimiento, su eficiencia y su enorme versatilidad, que permite a los kamados cocinar a temperaturas muy elevadas o a temperaturas muy bajas durante un gran número de horas con una misma carga de carbón, asar, hornear, guisar, rostizar o ahumar ofreciendo unos resultados inigualables.



Acero inoxidable  
320mm



Con termómetro



Ventilación superior:  
Hierro



Cúpula y cuerpo:  
Cerámica 385mm  
Negro

Color:



Características



3 a 5p



1.5kg aprox.



42Kg

Capacidad



1.8kg



2u



7u



8u

### Ecológico

Diseño eficiente que permite cocinar hasta 12 horas con 1.3 kg de carbón.

### Inspirador

Kamado abre un nuevo horizonte gastronómico, fácil y gourmet en la comodidad de tu casa

### Versátil

Múltiples opciones:  
Asar + Ahumar + Hornear  
+ Wok + Spiedo

Ventajas Kamado

PRE-VENTA  
\$ 37260  
+IVA

# Avelino

CRECIENDO JUNTOS

## KAMADO

Horno de barro + Parrilla + Ahumadero

El kamado es un horno cerámico de origen japonés (de uso de 1700 años atrás), alimentado por carbón y dotado de una peculiar forma ovoide que constituye uno de sus rasgos más singulares y una de las claves que se esconden detrás de su magnífico rendimiento, su eficiencia y su enorme versatilidad, que permite a los kamados cocinar a temperaturas muy elevadas o a temperaturas muy bajas durante un gran número de horas con una misma carga de carbón, asar, hornear, guisar, rostizar o ahumar ofreciendo unos resultados inigualables.



PRE-VENTA  
\$ **66150**  
+IVA



Estante laterales:  
Bamboo  
275x400x15mm



Con termómetro

Color:



Acero inoxidable  
400mm



Ventilación superior:  
Acero inoxidable



Cúpula y cuerpo:  
Cerámica 470mm  
Negro

Características



5 a 8p



2.5Kg aprox



68Kg

Capacidad



3.7kg



3u



12u



10u

### Ecológico

Diseño eficiente que permite cocinar hasta 12 horas con 1.3 kg de carbón.

### Inspirador

Kamado abre un nuevo horizonte gastronómico, fácil y gourmet en la comodidad de tu casa

### Versátil

Múltiples opciones:  
Asar + Ahumar + Hornear  
+ Wok + Spiedo

Ventajas Kamado

# Avelino

CRECIENDO JUNTOS

## KAMADO

Horno de barro + Parrilla + Ahumadero

El kamado es un horno cerámico de origen japonés (de uso de 1700 años atrás), alimentado por carbón y dotado de una peculiar forma ovoide que constituye uno de sus rasgos más singulares y una de las claves que se esconden detrás de su magnífico rendimiento, su eficiencia y su enorme versatilidad, que permite a los kamados cocinar a temperaturas muy elevadas o a temperaturas muy bajas durante un gran número de horas con una misma carga de carbón, asar, hornear, guisar, rostizar o ahumar ofreciendo unos resultados inigualables.



PRE-VENTA  
\$ **76950**  
+IVA



Estante laterales:  
Bamboo  
320x480x20mm



Con termómetro

Color:



Acero inoxidable  
494mm



Ventilación superior:  
Acero inoxidable



Cúpula y cuerpo:  
Cerámica 570mm  
Negro

Características



Hasta 15p



2.5Kg aprox.



100kg

Capacidad



5kg



4u



12u



25u

### Ecológico

Diseño eficiente que permite cocinar hasta 12 horas con 1.3 kg de carbón.

### Inspirador

Kamado abre un nuevo horizonte gastronómico, fácil y gourmet en la comodidad de tu casa

### Versátil

Múltiples opciones:  
Asar + Ahumar + Hornear  
+ Wok + Spiedo

Ventajas Kamado

# Avelino

CRECIENDO JUNTOS

## KAMADO

Horno de barro + Parrilla + Ahumadero

El kamado es un horno cerámico de origen japonés (de uso de 1700 años atrás), alimentado por carbón y dotado de una peculiar forma ovoide que constituye uno de sus rasgos más singulares y una de las claves que se esconden detrás de su magnífico rendimiento, su eficiencia y su enorme versatilidad, que permite a los kamados cocinar a temperaturas muy elevadas o a temperaturas muy bajas durante un gran número de horas con una misma carga de carbón, asar, hornear, guisar, rostizar o ahumar ofreciendo unos resultados inigualables.



Acero inoxidable  
320mm



Con termómetro



Ventilación superior:  
Hierro



Cúpula y cuerpo:  
Cerámica 385mm  
Negro

Color:



Características



3 a 5p



1.5kg aprox



42Kg

Capacidad



1.0kg



2u



7u



8u

### Ecológico

Diseño eficiente que permite cocinar hasta 12 horas con 1.3 kg de carbón.

### Inspirador

Kamado abre un nuevo horizonte gastronómico, fácil y gourmet en la comodidad de tu casa

### Versátil

Múltiples opciones:  
Asar + Ahumar + Hornear  
+ Wok + Spiedo

Ventajas Kamado

PRE-VENTA  
\$ 31050  
+IVA