



Veino CRECIENDO JUNTOS

Con termómetro

/entilación superior: Acero inoxidable

Acero inoxidable 494mm

Inspirador

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

Versátil

Múltiples opciones:

Asar + Ahumar + Hornear + Wok + Spiedo

Ecológico

Diseño eficiente que permite cocinar hasta 12 horas con 1.3 kg de carbón. Cúpula y cuerpo: Céramica 570mm Negro

Capacidad



Hasta 15p



2.5Kg aprox



100Kg



5kg



4u



12u



25u



Color:







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.



Capacidad















Color:



