CENTRAL A&T
•Arquitectura • Tendencias•

KAMADO DE 16" PARA SOBRE MESADA - BRILLANTE STONE

Marca: HIGRILL

Modelo: K16-SM_BS



CARATERÍSTICAS TÉCNICAS:

Textura: Stone

Colores disponibles:

- Verde
- Negro

Acabado: Brillante

Material: Cerámica refractaria de alta densidad

Diámetro externo: 40cm

Diámetro interno: 33cm

Capacidad: 6 personas (3kg de carne / 2 pollos sentados)

DIBUJO PLANIMÉTRICO



DESCRIPCIÓN

- Kamado para sobre – mesada.
- Soporte de acero recubierto negro para evitar contacto directo con la superficie de apoyo.
- Asas de madera bambú para un fácil agarre en caso se quiera movilizar.
- Chimeneas para salida de aire caliente, permite regular la temperatura.

EQUIPADO CON

- Parrilla de acero inoxidable.
- Brasero de hierro fundido para carbón.
- Caja para fuego cerámico.
- Bisagra de 2 resortes.
- Chimenea de hierro fundido.
- Termómetro integrado.

INCLUYE

- Funda
- Guantes
- Garras de oso
- Atizador
- Gripper
- Brocha para limpieza

ADVERTENCIA

- No verter líquidos fríos dentro del kamado durante o después del uso, esto puede afectar su integridad por choque térmico.
- No se deben usar líquidos inflamables ni acelerantes químicos, ya que pueden dañar el equipo y generar un uso inseguro.
- No limpiar el kamado con agua ni detergentes, el propio uso y la temperatura ayudan a mantenerla en buenas condiciones.
- En caso quiera hacer una limpieza mas profunda al interior del kamado, puede calentarlo hasta los 300°C – 350°C sin poner la rejilla ni alimentos. La temperatura limpia el cerámico de las impurezas que se puedan haber quedado, limpieza por pirólisis.

CONTACTO:
ventas@centralarquitendencias.com / 913588966
proyectos@centralarquitendencias.com / 953154174

PAGINA WEB:
www.centralarquitendencias.com