



KAMADO ARGENTINÓ

S M O K E R & G R I L L



KAMADO ARGENTINO

EL SLOW FOOD
LLEGA AL MUNDO
DE LAS BRASAS
CON EL KAMADO.

ESTILO DE GASTRONOMÍA QUE CONTRASTA CON LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS SABORES Y NOS PERMITE AMPLIAR EL HORIZONTE DE NUESTRA SENTIDOS.

El Kamado Argentino consigue resultados únicos como asado, horneado o grillado a fuego directo o bien ahumado de hasta 12 horas de duración.

 DISEÑO INNOVADOR	 VERSÁTIL	 GARANTÍA 5 AÑOS	 PRÁCTICO	 GOURMET	 ECOFRIENDLY	 CONTROL DE TEMPERATURA	 SEGURO
---	---	--	---	--	--	---	---

WWW.KAMADOARGENTINO.COM.AR

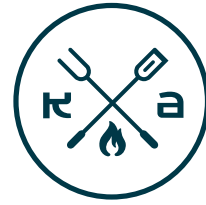
VENTAS@KAMADOARGENTINO.COM.AR



GRAN ASADOR PATAGÓNICO

EL KAMADO MAS GRANDE DEL MUNDO

NO EXISTE EN EL PAÍS NI EN LA
REGIÓN UN KAMADO SIMILAR.



GAP



KA /

2021

2023

P. 03

CATÁLOGO



+

Este modelo por su capacidad de cocción es una opción interesante para utilizar como herramienta en empresas de Catering como para clientes particulares con altos estándares de exigencias.

+

VERSÁTIL Y SEGURO, TE PERMITE COCINAR POR MÁS DE 18 HORAS CON UNA SOLA CARGA DE 3KG DE CARBÓN.



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:	73.5 CM X 55 CM X 36.5 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	73.5 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	159 CM ALTO X 73.5 CM ANCHO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	67 CM

TIPOS DE COCCIONES:	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:
■ NEGRO

PAQUETES:
1 BULTO/ 105.5 X 94.5 X 82
1 BULTO/ 64 X 58 X 18
2 BULTOS FINALES

PESO:
120 KG

ASADOR PATAGÓNICO

EL KAMADO DEFINITIVO,
COCINA SIN LIMITES

TE PERMITE COCINAR POR MÁS
DE 15 HORAS CON UNA SOLA
CARGA DE 3KG DE CARBÓN.

Ka | SMOKE & GRILL / ASADOR PATAGÓNICO



AP



KA /

2023

2023

P. 05

CATÁLOGO

+

La sensación de poder es total y difícil de transmitir con palabras, amerita ver el producto antes de tomar la decisión de compra.

+

REPRESENTA AL CLIENTE QUE QUIERE COCINAR SIN LIMITE, ES MUY DIFÍCIL EXPLICAR LA SENSACIÓN QUE GENERA LA APERTURA DE ESTE MODELO, HAY QUE VIVIRLO.

Incluye:

- KAMADO GRAN ASADOR CRIOLLO
- CARRO DE INOXIDABLE
- BANDEJAS LATERALES
- KIT DE LIMPIEZA
- CHIPS PARA AHUMAR

VENTAS@KAMADOARGENTINO.COM.AR

Ka

WWW.KAMADOARGENTINO.COM.AR



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

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

TIPOS DE COCCIONES:	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:
■ NEGRO

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

PESO:
110 KG

DETALLES

GRAN ASADOR CRIOLLO

PENSADO PARA CREAR
LOS PLATOS MÁS INCREÍBLES
PARA HASTA 25 PERSONAS.

Ka | SMOKE & GRILL / GRAN ASADOR CRIOLLO



GAC



KA /

2023

2023

P. 07

CATÁLOGO

+

VERSÁTIL Y SEGURO

Te permite cocinar por más de **10HS** con una sola carga de **3KG de carbón**.

+

LO QUE TE IMAGINES, PODÉS HACERLO REALIDAD DENTRO DE TU KAMADO ARGENTINO GRAN ASADOR CRIOLLO.

→ PERNILES AHUMADOS

→ PIZZAS HORNEADAS

→ COSTILLARES ASADOS

→ VEGETALES AL WOK

WWW.KAMADOARGENTINO.COM.AR

VENTAS@KAMADOARGENTINO.COM.AR

Ka



RASGOS

GAC
000



DETALLES

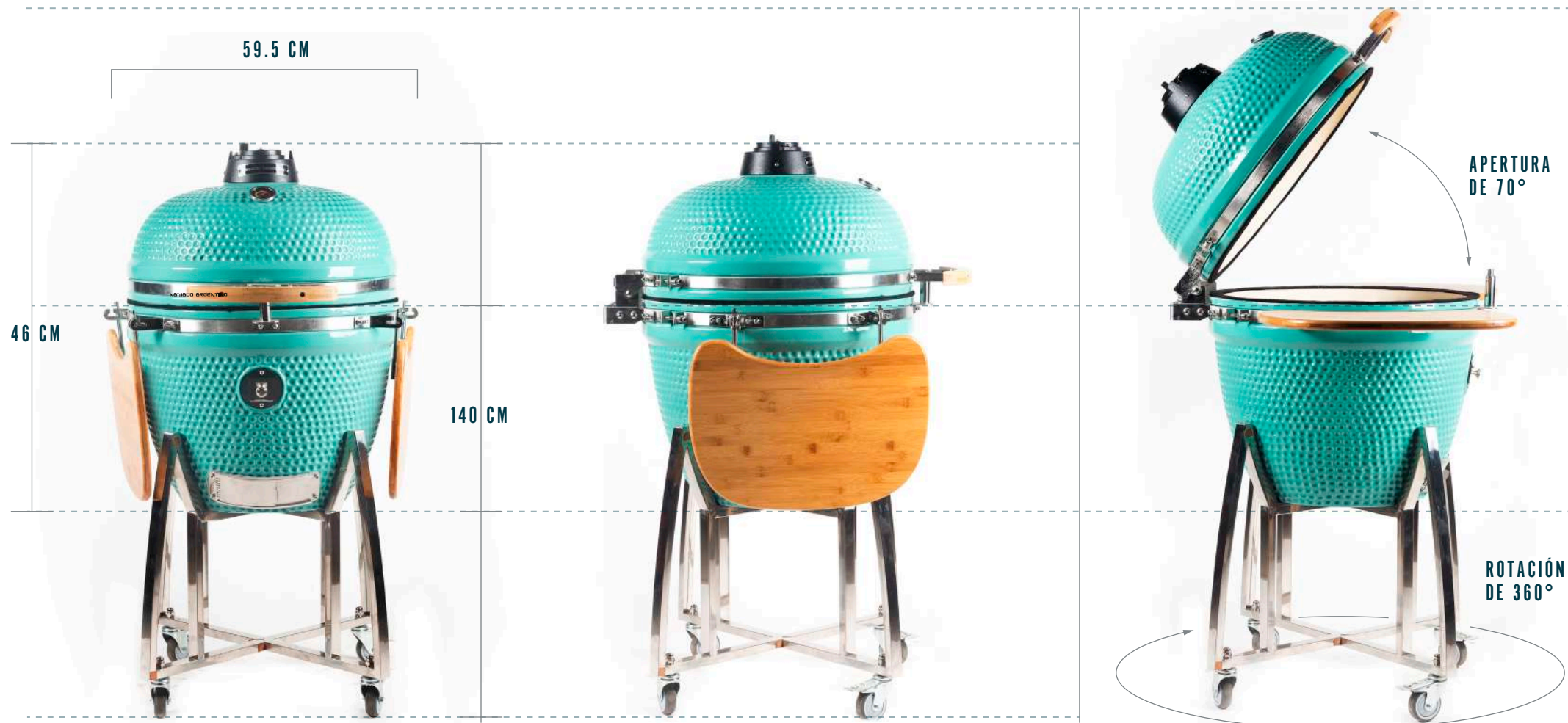
GRAN ASADOR CRIOLLO



RASGOS DEL KAMADO

- A VENTILACION SUPERIOR**
Regulación de venteo 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:	59.5 CM X 46 CM X 31.5 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	59.5 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	70 CM ANCHO X 127 CM ALTO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	53.5 CM

TIPOS DE COCCIONES:	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:	
■ NEGRO	□ BLANCO
■ TURQUESA	

PAQUETES:
1 BULTO/ 70 X 67 X 76
1 BULTO/ 55 X 51 X 15
2 BULTOS FINALES

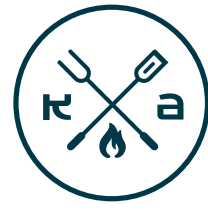
PESO:
95 KG

GRAN ASADOR CRIOLLO BLACK LABEL

COMPLETAMOS ESTA EXPERIENCIA
ÚNICA CON UNA EDICIÓN LIMITADA
DEL TRADICIONAL KAMADO ARGENTINO
GRAN ASADOR CRIOLLO BLACK LABEL

KEEP WALKING

KA | SMOKE & GRILL / GRAN ASADOR CRIOLLO BLACK LABEL



GAC/BL



KA /

2023

2023

P. 09

CATÁLOGO

+

INCLUYE ADEMÁS:
BOX KEEP WALKING / KEEP GRILLING
+ REGALO SORPRESA

EL BOX INCLUYE

- 5 tutoriales de recetas especiales Kamado Argentino online
- 2 tutoriales de cócteles especiales Johnnie Walker online
- Botella **Johnnie Walker Black Label**
- 2 vasos para cócteles
- Jeringa gastronómica para inyectar cortes
- Astillas de barrica para ahumar
- Madera de cedro para ahumar

VENTAS@KAMADOARGENTINO.COM.AR

KA

WWW.KAMADOARGENTINO.COM.AR



GRAN ASADOR CRIOLLO BLACK LABEL

RASGOS

GAC/BL
000



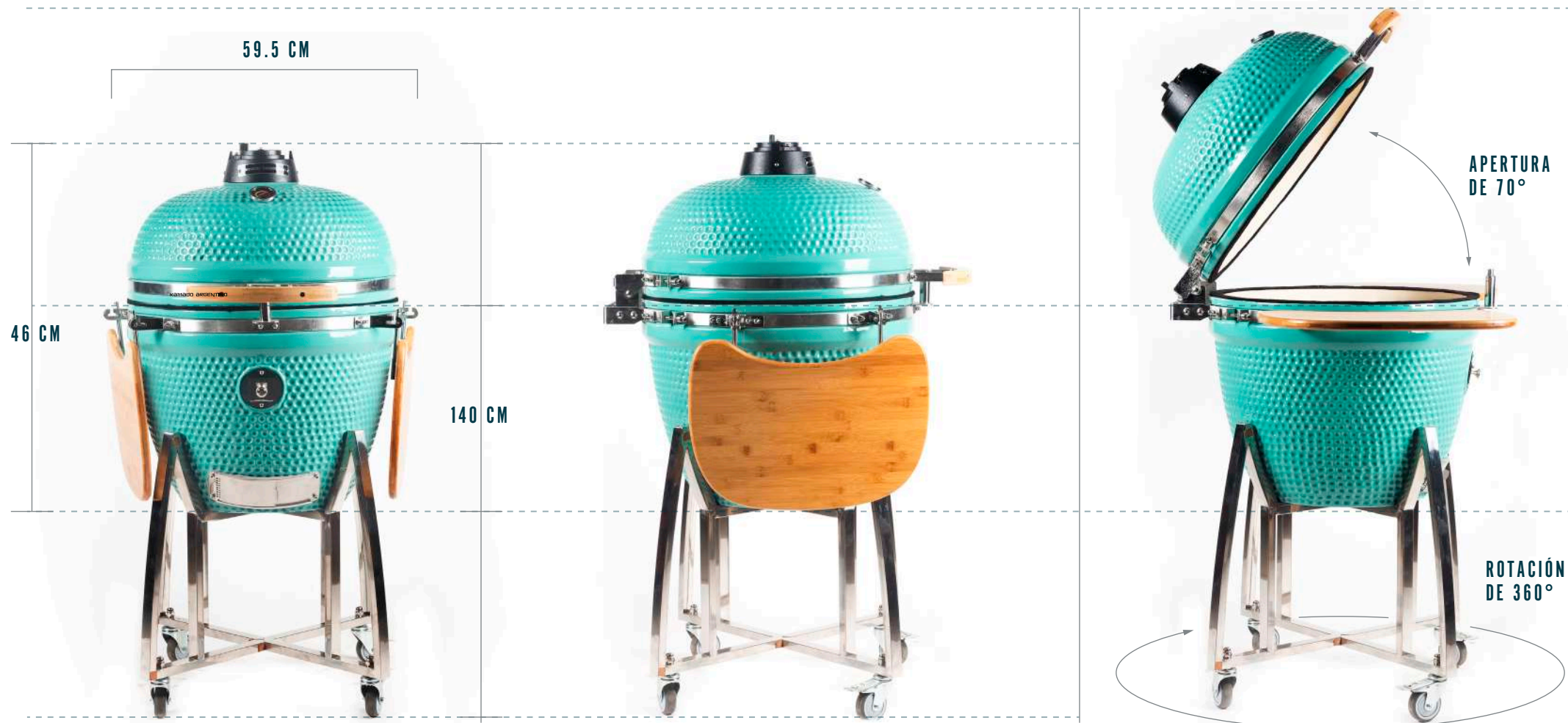
DETALLES



RASGOS DEL KAMADO

- (A) VENTILACION SUPERIOR**
Regulación de vентe 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:	59.5 CM X 46 CM X 31.5 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	59.5 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	70 CM ANCHO X 127 CM ALTO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	53.5 CM

TIPOS DE COCCIONES:	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:	
■ NEGRO	□ BLANCO
■ TURQUESA	

PAQUETES:
1 BULTO/ 70 X 67 X 76
1 BULTO/ 55 X 51 X 15
2 BULTOS FINALES

PESO:
95 KG

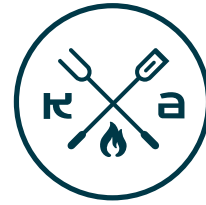


ASADOR CRIOLLO

Ka | SMOKE & GRILL / ASADOR CRIOLLO

SÓLO 5 CMS DE DIFERENCIA
CON EL GRAN ASADOR CRIOLLO

CON LA MISMA VERSATILIDAD
Y COMODIDAD PARA CREAR
LOS MEJORES PLATOS PARA
HASTA 15 PERSONAS.



AC



KA /

2023

2023

P. 11

CATÁLOGO

+

IDEAL PARA EL TRADICIONAL ASADO
FAMILIAR O CON AMIGOS.

Su tamaño lo hace perfecto para jardines,
patios, terrazas y balcones amplios.

**CUALQUIER RECETA EN TU CASA
CON UN TOQUE PROFESIONAL:**

→ AHUMAR

→ HORNEAR

→ ASAR

→ GRILLAR

WWW.KAMADOARGENTINO.COM.AR

VENTAS@KAMADOARGENTINO.COM.AR

Ka



RASGOS

AC
.000



DETALLES

ASADOR CRIOLLO



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:	53.5 CM X 45.5 CM X 30.5 CM
DIÁMETRO:	53.5 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	138.5 CM ALTO X 53.5 CM ANCHO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	47.5 CM

TIPOS DE COCCIONES:

AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:

- NEGRO
- BLANCO
- TURQUESA

PAQUETES:

- 1 BULTO/ 65 X 63 X 76
- 1 BULTO/ 55 X 51 X 15
- 2 BULTOS FINALES

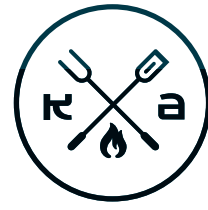
PESO:

86 KG

ASADOR CRIOLLO BLACK LABEL

COMPLETAMOS ESTA EXPERIENCIA ÚNICA
CON UNA EDICIÓN LIMITADA DEL TRADICIONAL
KAMADO ARGENTINO ASADOR CRIOLLO BLACK
LABEL CUSTOMIZADO CON CARRO DE LENGA
PATAGÓNICA, MANIJA Y MADERAS LATERALES
TAMBIÉN CUSTOMIZADAS.

KEEP WALKING



AC/BL



KA /

2023

2023

P. 13

CATÁLOGO



+

INCLUYE ADEMÁS:
BOX KEEP WALKING / KEEP GRILLING
+ REGALO SORPRESA

EL BOX INCLUYE:

- 5 tutoriales de recetas especiales Kamado Argentino online
- 2 tutoriales de cócteles especiales Johnnie Walker online
- Botella Johnnie Walker Black Label
- 2 vasos para cócteles
- Jeringa gastronómica para inyectar cortes
- Astillas de barrica para ahumar
- Madera de cedro para ahumar



RASGOS

AC/JW
.000



DETALLES

ASADOR CRIOLLO BLACK LABEL



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:	53.5 CM X 45.5 CM X 30.5 CM
DIÁMETRO:	53.5 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	138.5 CM ALTO X 53.5 CM ANCHO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	47.5 CM

TIPOS DE COCCIONES:

AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:

- NEGRO
- BLANCO
- TURQUESA

PAQUETES:

- 1 BULTO/ 65 X 63 X 76
- 1 BULTO/ 55 X 51 X 15
- 2 BULTOS FINALES

PESO:

86 KG

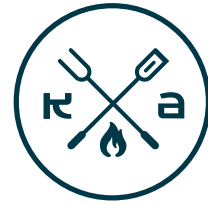
KEEP WALKING

ASADOR PORTEÑO

EL MODELO PARA LA FAMILIA
Y ALGÚN INVITADO MÁS.

EL KAMADO ASADOR PORTEÑO
TE PERMITE DISFRUTAR DE
LAS MEJORES CARNES ASADAS
EN ESPACIOS CHICOS.

Ka | SMOKE & GRILL / ASADOR PORTEÑO



AP



KA /

2023

2023

P. 15

CATÁLOGO

+

Con poco espacio, sin necesidad de gran ventilación ahora puedes disfrutar de hacer un asado, un salmón ahumado, pizzas a la piedra o una paella, siendo apto para todos los usos potenciales del Kamado Argentino.

+

Pueden acoplarse el divisor y el expansor para duplicar la superficie de cocción original desde 180 in² (pulgadas cuadradas) hasta 360 in², lo que amplía su capacidad.



RASGOS

AP



DETALLES

ASADOR PORTEÑO



RASGOS DEL KAMADO

- (A) VENTILACION SUPERIOR**
Regulación de venteo 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:	44.5 CM X 39 CM X 25 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	44.5 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	126 CM ALTO X 44.5 CM ANCHO
DIÁMETRO COCCIÓN	40 CM

TIPOS DE COCCIONES:	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:	
■ NEGRO	
□ BLANCO	
■ TURQUESA	

PAQUETE:
1 BULTO/ 54.5 X 49 X 62.5
1 BULTO/ 55 X 51 X 15
2 BULTOS FINALES

PESO:
72 KG

DETALLES

ASADOR PAMPERO

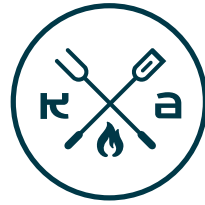
EL MODELO IDEAL PARA
APROVECHAR EL ESPACIO
DE TU DEPARTAMENTO

SÓLO 60 CMS DE PROFUNDIDAD
EN EL BALCÓN SON SUFICIENTES
PARA DISFRUTAR DE UN KAMADO
ARGENTINO ASADOR PAMPERO.



WWW.KAMADOARGENTINO.COM.AR

Ka | SMOKE & GRILL / ASADOR PAMPERO



AP



KA /

2023

+

En espacios reducidos, sin necesidad de gran ventilación vas a poder ahumar, hornear, asar, grillar o lo que desees en la comodidad de tu hogar.

+

CÓMODO Y PRÁCTICO

Con **1/2 KG de carbón** puedes hacer un asado en tu departamento.



VENTAS@KAMADOARGENTINO.COM.AR

Ka

2023

P. 17

CATÁLOGO



RASGOS

AP



DETALLES

ASADOR PAMPERO



RASGOS DEL KAMADO

- A VENTILACION SUPERIOR**
Regulación de venteo 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:	46 CM ANCHO X 64 CM ALTO
DIÁMETRO:	70 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	112 CM ALTO X 40 CM ANCHO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	35.5 CM

TIPOS DE COCCIONES:	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:	PAQUETE:
■ NEGRO	1 BULTO/ 47 X 40 X 50
□ BLANCO	1 BULTO/ 35 X 28 X 15
	2 BULTOS FINALES

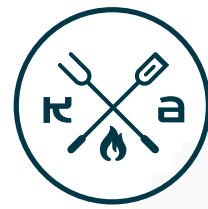
PESO:

38 KG

MINI PAMPERO

EL MODELO MÁS
VERSÁTIL DE TODOS.

CON LA MISMA SUPERFICIE
QUE EL ASADOR PAMPERO,
PERO CON UN PARTICULARIDAD:
ES TRANSPORTABLE



MP



KA /

2023

+

SU BASE DE FUNDICIÓN, LAS MANIJAS
LATERALES Y SU TAMAÑO, HACEN DEL
MINI PAMPERO TU COMPAÑÍA PERFECTA
PARA LLEVAR A CUALQUIER LUGAR.

+

Sólo 40 centímetros de profundidad en cualquier
lugar, son suficientes para adaptarlo a tus nece-
sidades, haciéndolo ideal para llevar a reuniones,
viajes o donde quieras compartir tus recetas.



VENTAS@KAMADOARGENTINO.COM.AR

Kamado

2023

P. 19

CATÁLOGO



RASGOS

MP



DETALLES

MINI PAMPERO



RASGOS DEL KAMADO

- (A) VENTILACION SUPERIOR**
Regulación de venteo 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) VENTILACIÓN INFERIOR**
La regulación de la temperatura se logra a partir la ubicación que tiene la entrada de aire y la salida.
- (E) 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:	40 CM X 25.5 CM X 23.5 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	40 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	71 CM ANCHO X 40 CM ALTO
DIÁMETRO DE COCCIÓN	35.5 CM

TIPOS DE COCCIONES:	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:	PAQUETE:
■ NEGRO	1 BULTO / 51.5 CM X 50.8 CM
□ BLANCO	1 BULTO FINAL

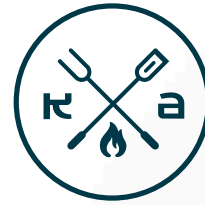


DETALLES

MINI KAMADO

IDEAL PARA LA FALTA DE ESPACIO O VIAJES, PARA TENER AL LADO DE LA PILETA O INCLUSIVE LLEVAR A BORDO DE TU EMBARCACIÓN.

CON ESTA NUEVA MEDIDA,
AHORA PODES LLEVARTE TODAS
LAS OPCIONES QUE BRINDA
EL KAMADO DE VIAJE.



MK



KA /

2023

2023

P. 21

CATÁLOGO



+

CUENTA CON UNA SUPERFICIE UTILIZABLE DE 27 CM, capaz de soportar un pollo de forma vertical, 4 hamburguesas caseras grandes o 3 filets.

+

Puede utilizarse también para mantener caliente en la mesa los alimentos cocidos.



RASGOS

MK



DETALLES

MINI KAMADO



RASGOS DEL KAMADO

- (A) VENTILACION SUPERIOR**
Regulación de venteo 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) VENTILACIÓN INFERIOR**
La regulación de la temperatura se logra a partir la ubicación que tiene la entrada de aire y la salida.
- (E) 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:	32 CM X 22 CM X 20 CM
DIÁMETRO EXTERNO:	32 CM
KAMADO CON BASE:	
FRENTE CERRADO:	67.5 CM ALTO X 20 CM ANCHO
DIÁMETRO DE COCCIÓN:	28 CM

TIPOS DE COCCIONES:	
AHUMAR	GRILL
HORNEAR	SPIEDO
ASAR	WOK

COLORES:	PAQUETE:
■ NEGRO	1 BULTO / 45 X 41.7 X 50
□ BLANCO	1 BULTO FINAL



DETALLES

ROBATA ACONCAGUA

KA | SMOKE & GRILL / ROBATA ACONCAGUA

UN MÉTODO JAPONÉS
DE ORIGEN CAMPESTRE

AMPLIAMOS NUESTRA FAMILIA
DE KAMADOS CON UN PRODUCTO
CLÁSICO DE LA GASTRONOMÍA
JAPONESA, LA ROBATAYAKI.



RA



KA /

2023

2023

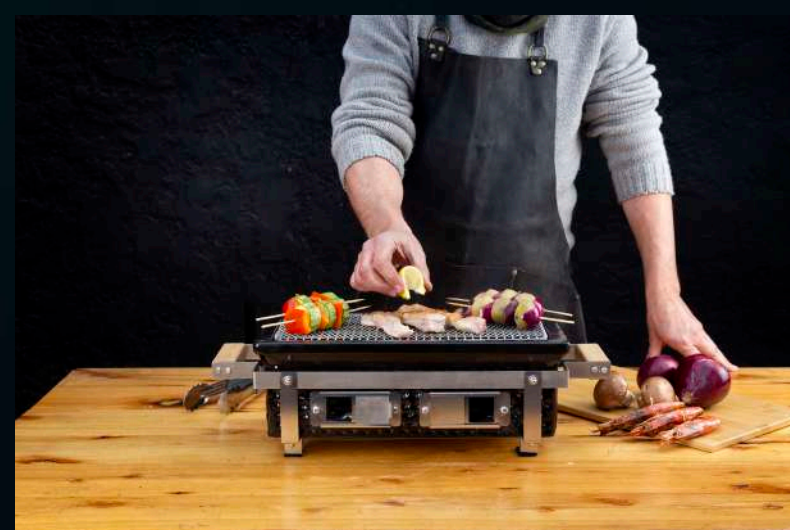
P. 23

CATÁLOGO

+

EL ROBATAYAKI (O ROBATA) SE
TRADUCE LITERALMENTE COMO
“COCINAR EN LA CHIMENEA”

Es un método japonés de origen campestre parecido a la barbacoa que se lleva utilizando desde hace más de 2000 años donde cocinan los alimentos (principalmente carnes, pescados y vegetales) sobre unas brasas de carbón caliente.



WWW.KAMADOARGENTINO.COM.AR

VENTAS@KAMADOARGENTINO.COM.AR

KA





RASGOS

RA
.000



DETALLES

ROBATA ACONCAGUA

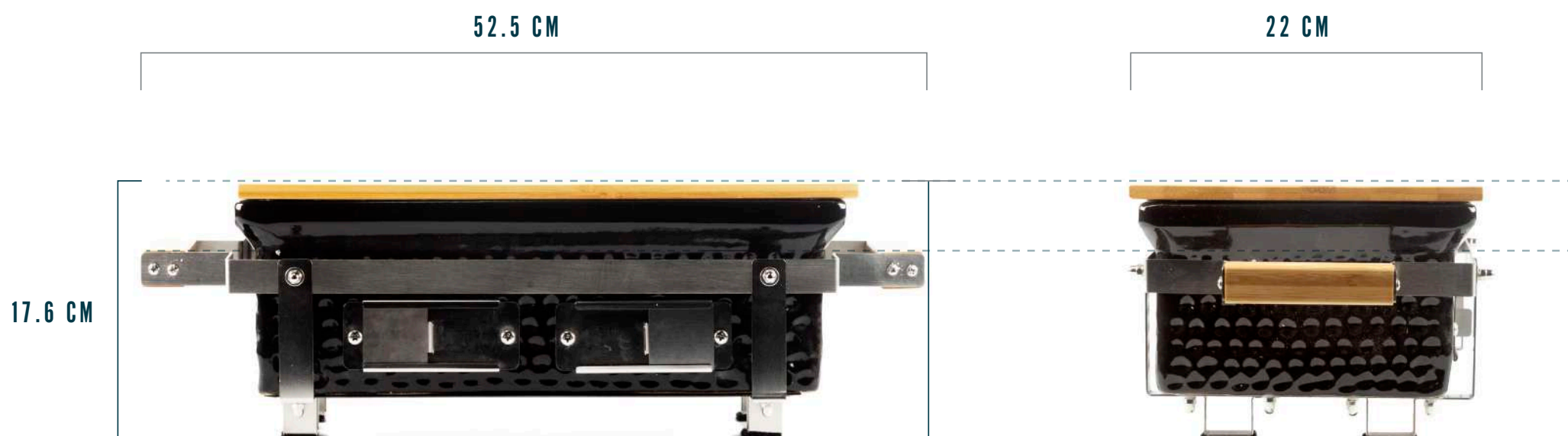


RASGOS DEL ROBATA ACONCAGUA

- A CONSTRUIDO EN MATERIAL REFRACTARIO CON ESMALTE CERAMICO NEGRO.
- B PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE.



MEDIDAS GENERALES



MEDIDAS GENERALES

- INCLUYE
- PINZA
 - RECETARIO
- CAPACIDAD:
- 8 YAKITORIS DE ALBONDIGAS
 - 6 YAKITORIS DE LANGOSTINOS
 - 10 YAKITORIS DE VERDURAS

- TIPOS DE COCCIONES:
- TAMAÑO DE COCCIÓN: 350 X 170 MM
 - TAMAÑO EXTERIOR: 525 X 220 X 176 MM

- COLORES:
- NEGRO

- PAQUETES:
- 1 BULTO/ 65 X 63 X 76
 - 2 BULTOS FINALES
- PESO:
- 13 KG**

DETALLES

ROBATA LANIN

UN MÉTODO JAPONÉS
DE ORIGEN CAMPESTRE

AMPLIAMOS NUESTRA FAMILIA
DE KAMADOS CON UN PRODUCTO
CLÁSICO DE LA GASTRONOMÍA
JAPONESA, LA ROBATAYAKI.

Ka | SMOKE & GRILL / ROBATA LANIN



RL



KA /

2023

2023

P. 25

CATÁLOGO



+

EL ROBATAYAKI (O ROBATA) SE
TRADUCE LITERALMENTE COMO
“COCINAR EN LA CHIMENEA”

Es un método japonés de origen campestre parecido a la barbacoa que se lleva utilizando desde hace más de 2000 años donde cocinan los alimentos (principalmente carnes, pescados y vegetales) sobre unas brasas de carbón caliente.



WWW.KAMADOARGENTINO.COM.AR

VENTAS@KAMADOARGENTINO.COM.AR

Ka



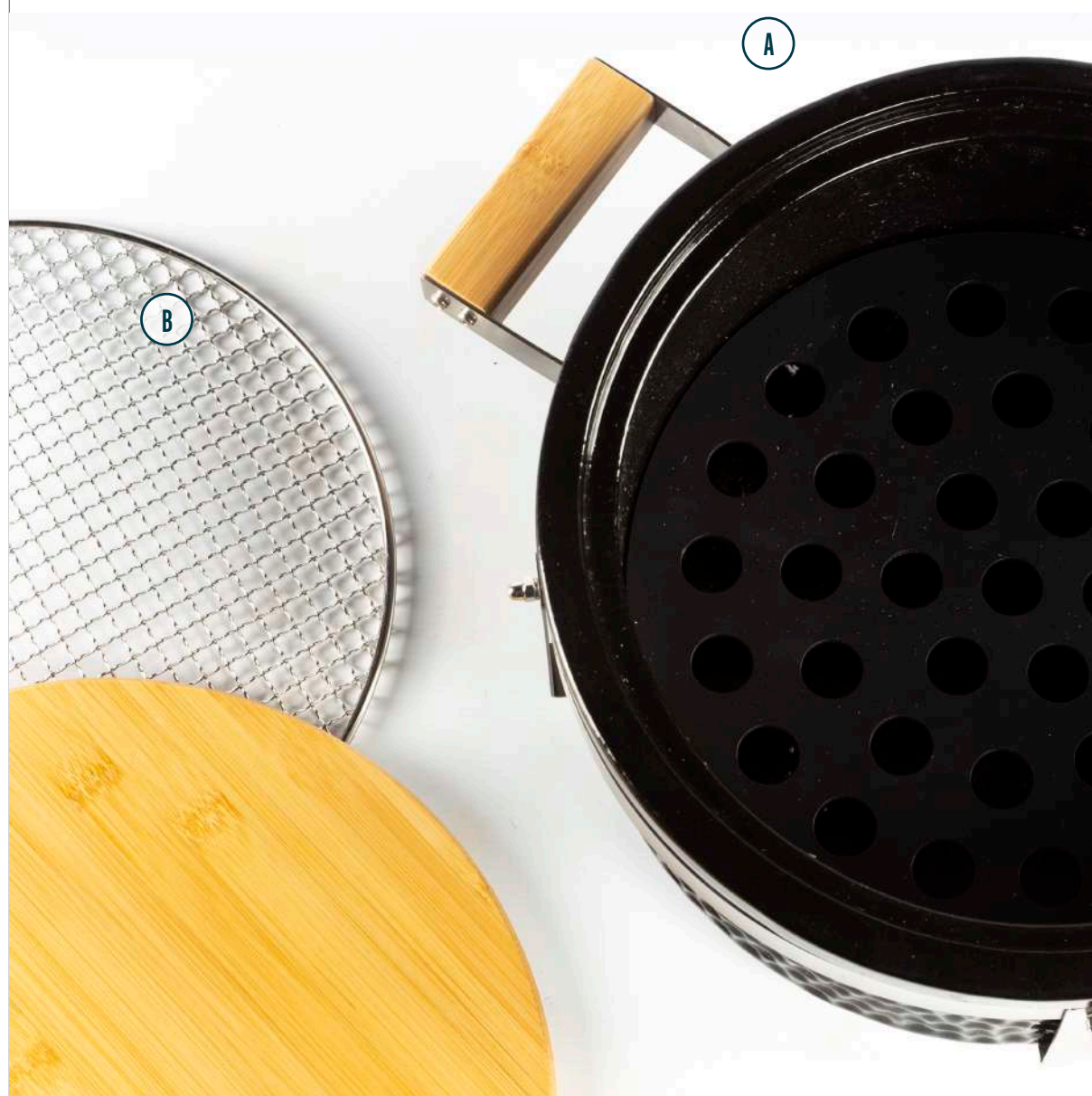
RASGOS

RL
.000



DETALLES

ROBATA LANIN



RASGOS DEL ROBATA LANIN

- A CONSTRUIDO EN MATERIAL REFRACTARIO CON ESMALTE CERAMICO NEGRO.
- B PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE.



MEDIDAS GENERALES



MEDIDAS GENERALES

INCLUYE
PINZA
RECETARIO
CAPACIDAD:
8 YAKITORIS DE ALBONDIGAS
6 YAKITORIS DE LANGOSTINOS
10 YAKITORIS DE VERDURAS

TIPOS DE COCCIONES:
TAMAÑO DE COCCIÓN: 350 X 170 MM
TAMAÑO EXTERIOR: 525 X 220 X 176 MM

COLORES:
■ NEGRO

PAQUETES:
1 BULTO/ 65 X 63 X 76
2 BULTOS FINALES

PESO:
13 KG

¡! ¡!



CONOCÉ MÁS ACERCA DEL MUNDO KAMADO ARGENTINO
EN WWW.KAMADOARGENTINO.COM.AR