

# OUTR

A woman wearing a wide-brimmed hat and a light blue shirt is seated at a wooden table outdoors at night. The table is set with wine glasses, a bottle of wine, and lit candles. In the background, a waiter in a white shirt is smiling and holding a tray of food. The scene is illuminated by warm, ambient lighting from the candles and string lights.

02-2022

**ENTRAR AL EXTERIOR**

ES

# KAMADO ADD



Nos encanta las muchas posibilidades gastronómicas que nos ofrecen los Kamado.

Gracias a la estructura especial de Kamado, la circulación del aire y el revestimiento cerámico, puede mantener una temperatura constante durante mucho tiempo en el rango de 70 y 400 grados centígrados. Una de sus características más destacables es cocinar a baja temperatura, de 80 a 110 grados centígrados, podrá cocinar durante más de 18 horas.

Hay muchas posibilidades para preparar cada plato a la perfección. Puede asar, ahumar, hornear o trabajar con la brasa, deja volar la creatividad. Los numerosos accesorios y el juego de rejillas amplían aún más las posibilidades. ¡El cielo gastronómico es el límite!

**5 AÑOS  
GARANTÍA**



## MEDIUM 40

A x L x P: 54 x 49 x 48 cm  
Diámetro grill: 32,5 cm  
Peso: 30 kg

## PIE OPCIONAL

Altura: 66 CM  
Peso: 5 kg



## MEDIUM 50

A x L x P: 108 x 121 x 65 cm  
Diámetro grill: 38,5 cm  
Peso: 64 kg



## LARGE DIAMOND 56

A x L x P: 114 x 130 x 73 cm  
Diámetro grill: 47,8 cm  
Peso: 70 kg





### LARGE 55

A x L x P: 117 x 130 x 73 cm  
 Diámetro grill: 46,8 cm  
 Peso: 70 kg



VERDE OLIVA    NEGRO    ROJO    VERDE    VINO TINTO



HERCULES



KAMADO M 50

### XL 60

A x L x P: 122 x 134 x 81 cm  
 Diámetro grill: 51,5 cm  
 Peso: 80 kg



VERDE    NEGRO



### XXL 70

A x L x P: 131 x 139 x 92 cm  
 Diámetro grill: 59,4 cm  
 Peso: 114 kg



VERDE    NEGRO



### ACCESORIOS



PIEDRA PIZZA



ATIZADOR



DEFLECTOR



DEPÓSITO AROMAS



SET SOPORTE GRILL



RUSTIDOR



PINZA PARA GRILL



GRILL FUNDICIÓN



SPRAY DE CUISSON



FUNDA PARA KAMADO



# OUTR