

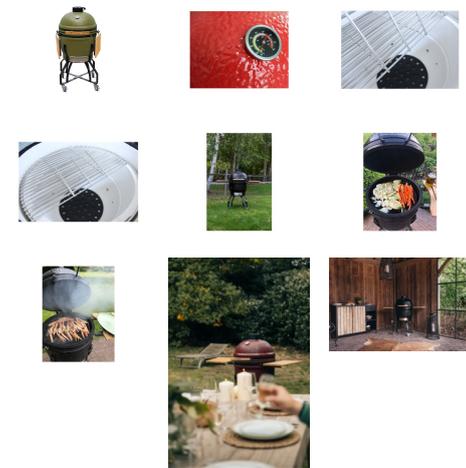


## Barbacoa Kamado grill Large 55

Ref: KAMADOL55  
Marca: BOSCH MARIN OUTDOOR

### FICHA TÉCNICA

<b>Combustible barbacoas</b>	carbón
<b>Peso (Kg)</b>	70
<b>Potencia máxima (kW)</b>	5.5



### DESCRIPCIÓN

Incluye pies y soportes laterales. Incluye grill de 46,8cm.

#### Kamado, una idea oriental y milenaria.

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

Gracias a la estructura especial de Kamado, la circulación del aire y el revestimiento cerámico, resulta posible mantener una temperatura constante durante mucho tiempo entre el rango de 70 y 400 grados centígrados. Una de sus características más destacables es la posibilidad cocinar a baja temperatura, de 80 a 110 grados centígrados incluso durante más de 18 horas. Existen muchas posibilidades para preparar cada plato a la perfección. Es posible asar, ahumar, hornear o trabajar con la brasa, dejando volar la creatividad. Los numerosos accesorios y el juego de rejillas amplían aún más las posibilidades.

¡En gastronomía, el límite está en el cielo!

El modelo Kamado grill Large 55 está disponible en los siguientes colores: verde, negro, rojo, vino tinto, verde oliva. Fabricado en cerámica esmaltada y acero.

Posibilidad de incluir las siguientes opciones: deflector para cocción baja, piedra para pizza, Piedra para pizza Deluxe, set de soportes y grill adicional, grill en fundición, medio grill y media plancha en fundición, rustidor con motor, funda, pinzas, atizador y depósito cerámico para aromas.

El deflector de calor es una placa de cerámica que se coloca entre el fuego y la carne de manera que no hay contacto directo y se puede asar fácilmente indirectamente. Ideal para cocinar suavemente piezas grandes de carne.

Las rejillas se pueden colocar en diferentes niveles, lo que crea más espacio y permite hornear a diferentes temperaturas. Quitar media rejilla también puede ser útil para recargar carbones, por ejemplo.

### MEDIDAS

Altura total (mm) 1170



Profundidad total (mm) 730

Anchura total (mm) 1300

