

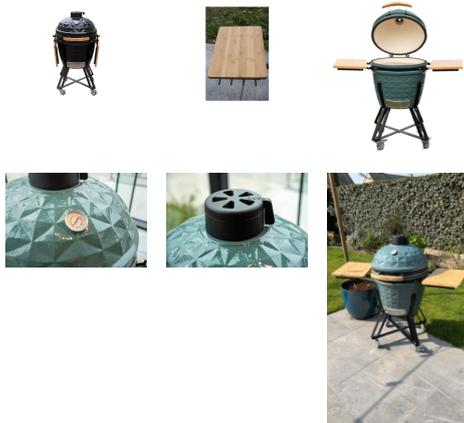


Barbacoa Kamado grill Large Diamond 56

Ref: KAMADOLD56
Marca: BOSCH MARIN OUTDOOR

FICHA TÉCNICA

Combustible barbacoas	carbón
Peso (Kg)	70
Potencia máxima (kW)	5.6



DESCRIPCIÓN

Incluye pies y soportes laterales. Incluye grill de 47,8cm.

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 56 está disponible en los siguientes colores: negro y azul océano. 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)	1140
Profundidad total (mm)	730



Anchura total (mm)

1300

