



KAME

FIRE

MANUAL DE USO



¿Qué incluye?

El nuevo kamado KAMEFIRE lleva la parrilla cerámica al siguiente nivel con una gama de mejoras innovadoras que optimizan el rendimiento, la durabilidad y la facilidad de uso, manteniendo el estilo y la versatilidad que los chefs al aire libre aman.

Principales mejoras y características:

1. Tapa Feather-Lift: La tapa de nuevo diseño cuenta con una bisagra asistida por resorte, lo que la hace increíblemente liviana y fácil de abrir y cerrar, marcando un antes y un después en comodidad y seguridad.

2. Empaque de Fibra de Vidrio con Aire: Reemplazando el empaque de fieltro anterior, el nuevo sello de fibra de vidrio ofrece un cierre hermético superior que mejora la estabilidad de la temperatura y la eficiencia del combustible, además de prolongar la vida útil del equipo.

3. Cámara de Fuego Cerámica de Varias Piezas: En lugar de un diseño de una sola pieza, esta nueva cámara cerámica multipieza permite una mejor expansión del calor, reduce el riesgo de grietas con el tiempo y facilita la limpieza.

4. Carro Reforzado con Repisa Inferior: La base rediseñada es más resistente y estable, e incorpora una práctica repisa inferior para almacenamiento adicional. Su base con ruedas permite mover la parrilla fácilmente.

5. Ventilación Superior Ajustable: Despidete de la tapa de chimenea básica. La ventilación mejorada ofrece un control preciso de la temperatura para ajustar tu cocción como un profesional, ya sea ahumando brisket u horneando pizza.

6. Parrilla: Fabricada en acero inoxidable grado 304 con varillas de 8 mm de diámetro. Ofrece una excelente durabilidad, resistencia a la corrosión y una distribución uniforme del calor.

7. Broche de cierre total: Sistema de cierre reforzado que garantiza un sellado hermético de la tapa, evitando filtraciones de aire no deseadas. Esto permite un control más preciso de la temperatura, mejora la eficiencia del combustible y asegura una cocción más estable y uniforme en todo momento.



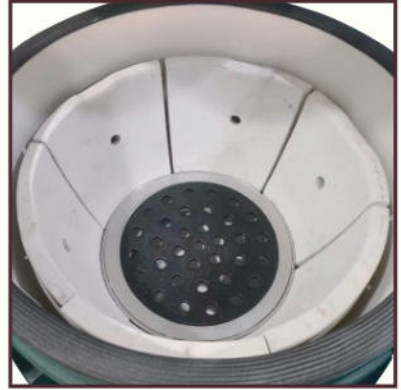
1.



2.



3.



4.



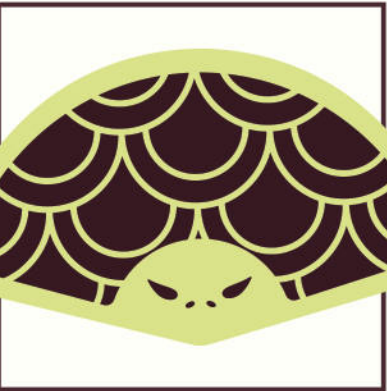
5.



6.



7.



KAME
FIRE

Características estándar incluidas:

- Parrilla de acero inoxidable premium, para un rendimiento duradero y fácil limpieza.
- Deflectores cerámicos en media luna, ideales para cocción indirecta y para hornear recetas a base de masa como pizzas y panes planos.
- Repisas laterales plegables de bambú, que brindan mayor espacio de preparación y estilo.
- Termómetro integrado, para un control preciso de la temperatura de un solo vistazo.

Ya sea que estés sellando carnes, cocinando costillas a fuego lento o horneando pizzas artesanales, el KAMEFIRE está diseñado para ofrecer resultados de alto nivel en cada asado. Ideal tanto para verdaderos entusiastas del BBQ como para parrilleros de fin de semana.

Un concepto totalmente nuevo en la cocina al aire libre

Si crees que ya has comprado una barbacoa, ¡piénsalo de nuevo!

Cocinar en una parrilla Kamado es una forma completamente nueva de cocinar, probablemente diferente a todo lo que has hecho antes. No es complicado, simplemente distinto a la parrilla tradicional. Por eso, te recomendamos leer este manual cuidadosamente de principio a fin antes de ensamblar y comenzar a cocinar en tu Kamado KAMEFIRE.

Puedes usar tu Kamefire de las siguientes maneras:

Bajo y Lento (Low and Slow):

Cocina y ahúma lentamente cortes como la paleta de cerdo o el brisket de res, logrando un sabor delicioso y una textura suave y delicada.

Asado Normal (Normal Roast):

Ideal para preparaciones como pollo entero o salchichas.

Fuego Rápido (Fast Blast):

Para asados más intensos y agresivos, por ejemplo cuando quieres cocinar un steak.

Factor WOW (Warp Factor):

Puedes llevar tu KAMEFIRE a 350 °C o más y cocinar una pizza increíble en menos de dos minutos.



Instrucciones de ensamblaje

KAMEFIRE con Carrito

¡Felicitaciones por tu nueva compra, has elegido el Kamado correcto!
Sabemos que estás ansioso por usar tu KAMEFIRE, por eso hemos preparado un conjunto simple de instrucciones para que puedas ensamblarlo en menos de 10 minutos.

Paso 1

Debes tener dos cajas. La caja más pequeña contiene el carro. Comienza abriendo esta caja.



Paso 2 - Ensamblaje del carro

Encontrarás todos los componentes necesarios para el carro, junto con las herramientas requeridas para su ensamblaje.
Comienza fijando las patas al disco circular más grande, luego agrega el segundo disco.

Nota:

En la imagen inferior verás que la posición del tornillo es ajustable. Deja el tornillo en la posición mostrada en la foto; esto es importante porque facilitará la colocación del Kamado más adelante cuando lo levantes (¡y ayuda a evitar rayones en el Kamado!).



Finalmente, voltea el carro y fija las ruedas.



Paso 3 - Colocación del Kamado sobre el carro

Abre la caja del Kamado y retira los laterales. Coloca el Kamado junto a la caja abierta y activa los frenos del carro. Asegúrate de que el suelo esté nivelado.

Retira del KAMEFIRE todos los accesorios, incluida la cámara de fuego cerámica.

Al levantar el Kamado, es muy importante NO usar las pestañas de las repisas (aunque parezcan asas, NO lo son) ni la bisagra. En su lugar, toda la unidad debe levantarse desde la parte inferior por seguridad. Puedes abrir la ventilación inferior y usar ese orificio como agarre.



ESTE PASO DEBE REALIZARSE ENTRE DOS PERSONAS.

Ahora ajusta las patas para que queden casi tocando el cuerpo del KAMEFIRE.

Antes del
ajuste →



Después del
ajuste →

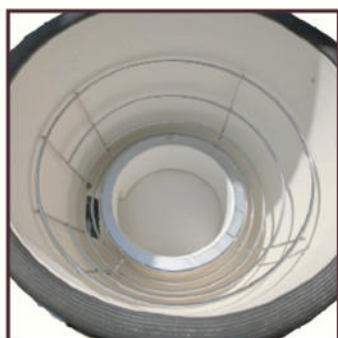


Paso 4 - Ensamblaje de la cámara de fuego

Levanta la tapa y vuelve a colocar el aro cerámico de la cámara de fuego. Debes orientarlo de manera que la abertura inferior coincida con la ventilación principal inferior.



Coloca el soporte superior de acero inoxidable del aro de fuego (**Nota:** La posición de la abertura en este aro no es importante)



Luego, coloca los segmentos cerámicos encima.



Coloca la parrilla de hierro fundido para el carbón en el fondo de la cámara de fuego cerámica.



Finalmente, agrega la parrilla de hierro fundido inferior. Ahora, coloca la parrilla de acero inoxidable sobre el aro cerámico y añade las dos parrillas tipo media luna.

Paso 5 - Manija, repisas y ventilación superior

Instala la manija, los soportes de las repisas y la ventilación superior.

Nota: Presta atención a los tornillos pequeños que aseguran la ventilación superior.



Paso 6

¡Ya estás listo para encender tu KAMEFIRE!



Antes de encender tu Kamado KAMEFIRE, hablemos del carbón...

- El tipo y la calidad del carbón son muy importantes.
- Nunca uses líquidos inflamables ni carbón de autoencendido.
- Necesitas cargar probablemente mucho más carbón del que imaginas.
- Puedes apagar tu Kamado al final y guardar el carbón.
- El carbón sobrante puede reutilizarse.



Por qué el tipo de carbón es tan importante

Para cocinar en tu KAMEFIRE solo debes usar carbón vegetal de leña de calidad restaurante. Generalmente está disponible en lugares como Booker o Makro, o se puede comprar fácilmente por correo en internet. Suele venir en bolsas grandes sin impresión y normalmente en trozos más grandes. El carbón barato de supermercado o el carbón para garajes, supermercados o tiendas DIY suele ser inútil: tiene trozos demasiado pequeños y te costará que tu KAMEFIRE alcance la temperatura adecuada.

Briquetas

Cualquier tipo de carbón procesado o de autoencendido está totalmente prohibido. Están llenos de químicos desagradables y transferirán esos olores a la cerámica porosa de tu KAMEFIRE, contaminando el sabor de la comida. Si te queda media bolsa de este tipo de carbón en el cobertizo, te recomendamos tirarla ahora para evitar usarla "en una emergencia" en el futuro. Recuerda que cocinar en una parrilla estilo Kamado es más lento que en una barbacoa normal y la carne se impregna del sabor del carbón. Por eso, la calidad del carbón es tan importante como la calidad de la carne.

Por qué nunca debes usar líquido para encender

Por la misma razón que no debes usar carbón de autoencendido: el olor químico se absorbe en la cerámica porosa y afecta negativamente el sabor de la comida. Puedes usar un encendedor normal si es necesario o seguir nuestro método a continuación.

¿Cuánto carbón debo poner?

Muchos usuarios primerizos cometen el error de poner muy poco carbón porque creen que se necesita menos que en una BBQ normal. En un Kamado no es exagerado: recuerda que tu KAMEFIRE es completamente controlable mediante las entradas de aire y puedes cerrarlas al final de la cocción; el carbón se apagará solo. Puedes reutilizar este carbón la próxima vez, así no hay desperdicio (úsalo hasta tres veces).

Entendiendo las entradas de aire

Como ya sabes, las entradas de aire son la clave para el control de la cocción en tu KAMEFIRE. Es importante que el aire pueda llegar al carbón desde abajo. Por eso, siempre coloca los trozos de carbón uno por uno a mano sobre la rejilla para permitir un buen flujo de aire. Nunca pongas carbón pequeño ni polvo, ya que pueden obstruir el flujo de aire y causar un rendimiento deficiente.

Guarda el polvo y los trozos pequeños que queden en la bolsa de carbón cuando termines, en lugar de bloquear las entradas de aire del Kamado. Limpia regularmente la ceniza que se acumula debajo de la rejilla de carbón y hazlo siempre antes de cocciones extremas, como cocciones muy lentas o muy calientes (por ejemplo, para pizzas).



Encendiendo tu KAMEFIRE



1. Abre completamente la ventilación inferior.
2. Si estás reutilizando carbón que ya fue encendido antes, remuévelo en el recipiente para permitir un buen flujo de aire a través de la parrilla. Si es necesario, limpia las cenizas para permitir un buen flujo de aire. Si hace falta, mezcla un poco de carbón nuevo con el antiguo.
3. Coloca varios trozos grandes de carbón sobre la rejilla inferior y forma un buen montículo de carbón.
4. Toma una hoja de papel de cocina de dos hojas de largo, dóblala formando una tira de unos 2,5 cm (1") de ancho y dale un pequeño giro en el centro para que se mantenga unida.
5. Colócala sobre el carbón, cúbrelo con un poco de aceite de cocina y luego pon algunos trozos de carbón encima.
6. Enciende el papel y deja la tapa abierta durante unos 10 minutos. Una vez que las llamas se hayan ido y empieces a ver zonas blancas de ceniza, puedes cerrar la tapa y ajustar las ventilaciones superior e inferior según cómo quieras cocinar (ver más información en esta guía).

Ajustar tu KAMEFIRE para diferentes tipos de cocción

Tu KAMEFIRE es extremadamente flexible y puedes configurarlo para una sorprendente variedad de métodos de cocción, por ejemplo:

- Cocción lenta y ahumado bajo: aprox. 100-150 °C durante hasta 8 horas.
- Asado y barbacoa general: 150-200 °C.
- Sellado rápido y steaks: 200-250 °C o hornear pan.

Estos son solo algunos ejemplos; no son el límite. Existen muchísimas combinaciones de temperatura y posiciones de rejillas. Experimentar con nuevas combinaciones es parte de la diversión de conocer tu Kamado. En internet hay innumerables videos que muestran distintas técnicas que puedes probar.

Información general sobre cocinar con tu KAMEFIRE

Lo principal a tener en cuenta al cocinar con tu Kamado es que siempre se cocina con la tapa cerrada. Esto te permite controlar la temperatura en todo momento ajustando las ventilaciones superior e inferior.

Uso de las ventilaciones para controlar la temperatura

1. Enciende siempre tu Kamado con la ventilación inferior completamente abierta.
2. Una vez encendido (después de unos 10 minutos), puedes cerrar la ventilación inferior hasta aproximadamente 1,5-2 cm de apertura y cerrar la tapa.
3. La mayor parte del control de temperatura se logra usando la ventilación superior en las distintas etapas de apertura.
4. Puedes abrir más la chimenea y también deslizar la ventilación para un control más preciso.



1) Cocción lenta y a baja temperatura (Low & Slow Cook)

Ejemplos: Cocinar lentamente una paleta o panceta de cerdo, pavo o incluso un brisket de res. Este método de cocción es popular en el sur de Estados Unidos, donde se cocina durante 8-10 horas en la BBQ normalmente. Se obtiene mucho sabor simplemente con esta cocción lenta y prolongada; sin embargo, cuando se utiliza un rub o una pasta durante la cocción, se pueden infundir sabores aún más deliciosos.

Ahumado

Añadiendo astillas de madera o, mejor aún, trozos de madera especiales para ahumar sobre el carbón, también puedes ahumar alimentos mientras cocinas. Existen numerosas maderas disponibles en el mercado, y cada tipo aporta matices sutiles distintos, como manzano, roble, barril de whisky, etc.

TIP: Usa trozos de madera para ahumados largos y astillas de madera para ahumados más cortos.



Una vez alcanzada la temperatura, la ventilación superior (chimenea) se deja a medio abrir para un ahumado lento

Cómo configurar la rejilla de tu KAMEFIRE

Para una cocción lenta y prolongada, normalmente se utiliza el deflector de calor. Añade el estante donde va el deflector y coloca el deflector de calor sobre él. Puedes colocar una bandeja de aluminio desechable sobre este nivel para recoger los jugos. Luego, coloca las rejillas de cocción semicirculares en la posición superior del soporte.



Cómo configurar las ventilaciones y el carbón

Para una cocción lenta como esta, recomendamos limpiar las cenizas y usar 100 % carbón nuevo, en lugar de restos reutilizados.

Una vez hecho esto, coloca la ventilación inferior aproximadamente abierta un 25 % y la ventilación superior (chimenea) completamente abierta, deslizándola completamente hacia un lado. Deja que la temperatura suba lentamente durante unos 45 minutos. Mantén un ojo en la temperatura y ajusta la ventilación superior para afinarla.



Un ajuste pequeño puede marcar una gran diferencia, así que recuerda dejar 10 minutos para que cualquier cambio tenga efecto.

TIP: La temperatura subirá rápido y bajará lentamente; una vez alcances la temperatura correcta, el Kamado debería mantenerse razonablemente estable.

2) Asado normal y parrilla

Probablemente la forma más común de usar tu KAMEFIRE, a temperaturas entre 150-200 °C.

Ejemplos: Cocinar un pollo entero, un trozo de carne, salchichas, hamburguesas.

Cómo configurar la parrilla

Opción 1: Asado

Para cocinar un trozo de carne, normalmente se utiliza el deflector de calor. El deflector permite cocinar usando el método de calor indirecto, evitando que la carne se queme.

Coloca la rejilla de alambre del deflector de calor y posiciona el deflector sobre ella. Si lo deseas, puedes colocar una bandeja desechable de aluminio encima para recoger los jugos.

Luego coloca la rejilla tipo media luna en la posición superior del soporte. Cuando utilices el deflector de calor, permite más tiempo para que el Kamado alcance la temperatura adecuada.

Roasting: Asado indirecto



Opción 2: Parrilla

Para cocinar hamburguesas, salchichas, kebabs, pescado, etc. Coloca la rejilla media luna en el nivel más alto (sin deflector).

Cómo configurar las ventilas y el carbón

Una vez colocado todo, abre la ventila inferior para abrir la chimenea completamente y desliza el regulador aproximadamente 1-1.5 pulgadas. Deja que la temperatura suba.

Mantén un ojo en el termómetro y ajusta la ventila superior para afinar la temperatura. Un ajuste de $\frac{1}{4}$ de pulgada puede cambiar la temperatura entre 10-15 grados, pero necesitarás esperar 5-10 minutos para que el cambio tenga efecto.

TIP: La temperatura subirá rápido y luego bajará lentamente. Una vez alcances la temperatura correcta, el Kamado se mantendrá muy estable.

TIP: No te preocupes por alcanzar una temperatura exacta. De hecho, es mejor mantenerla dentro del rango: cocinará de forma uniforme y lenta, permitiendo que los líquidos se mantengan, logrando una carne jugosa, bien cocida y con excelente sabor, sin quemarse.

Además, si te distraes hablando con tus invitados mientras cocinas, tu comida no se arruinará.



3) Golpe de calor rápido (Fast Blast)

Para cocción rápida y caliente 200-250 °C.

Ejemplos: Hornear pan, sellar un steak.

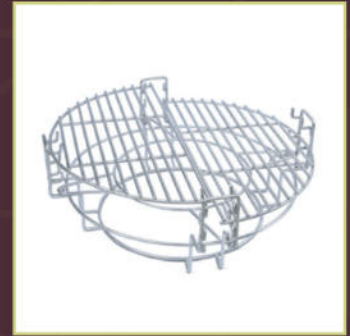


Cómo configurar la parrilla

Opción 1: Horneado

Para hornear pan, normalmente se utiliza el deflector de calor. El deflector permite cocinar usando el método de calor indirecto, evitando que el pan se queme por la parte inferior. Agrega la alambre del deflector de calor y coloca el deflector sobre ella.

Luego coloca las rejillas de cocción tipo media luna en la posición superior del soporte. Permite tiempo adicional para que el Kamado alcance la temperatura cuando utilices el deflector de calor. (Usa diferentes alturas para diferentes preferencias de cocción)

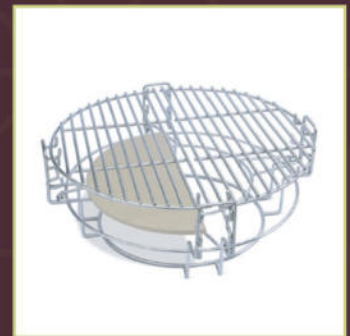


Utiliza diferentes alturas para variar la intensidad de cocción.

Opción 2: Parrilla

Para cocinar steak, chuletas de cordero, etc. Coloca la rejilla media luna en el nivel más alto. Cómo configurar las ventilas y el carbón Una vez colocado todo, abre la ventila inferior completamente y desliza la chimenea hasta abrirla por completo.

Deja que la temperatura suba. Mantente atento al termómetro y prepárate para ajustar la ventila superior para afinar la temperatura. Probablemente necesitarás mantener la chimenea totalmente abierta y la ventila superior medio abierta.



Puedes crear una zona más fría en un lado mientras cocinas, utilizando el deflector de calor tipo media luna.

TIP: La temperatura subirá rápidamente y luego bajará lentamente. Una vez alcances la temperatura correcta, el Kamado se mantendrá extremadamente estable.

TIP: Cocina siempre con la tapa cerrada para mejorar el sabor y mantener el control de la temperatura.



4) Factor Warp

Para cocción muy rápida y a temperatura muy alta: 300-350 °C

Ejemplos: Pizza, limpieza automática.

Cómo configurar la parrilla - Pizza

Enciende una buena cantidad de carbón. Limpia todos los restos de ceniza y agrega 100 % carbón nuevo, procurando dejar suficiente espacio para que el aire circule entre el carbón en la parte superior de la parrilla de carbón. Usa más carbón que en una parrillada normal.

Coloca el deflector de calor en la posición más alta posible. Coloca los deflectores de calor tipo media luna sobre la parrilla.

Aunque el deflector de calor se parece a una piedra para pizza, no cocines directamente sobre él, ya que la base de la pizza se quemará. Coloca la piedra para pizza (no incluida) directamente encima del deflector de calor.

Permite tiempo adicional para que el Kamado alcance la temperatura adecuada cuando uses el deflector de calor. Una vez que la piedra esté lo suficientemente caliente, deberías poder cocinar una pizza en solo un par de minutos.

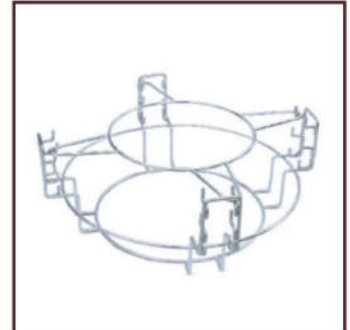
TIP: Espolvorea un poco de sémola sobre la piedra para pizza justo antes de cocinar, para evitar que la pizza se pegue durante la cocción.

Cómo configurar las ventilas y el carbón

Antes de encender, limpia todas las cenizas. Usa únicamente carbón nuevo al 100 % y colócalo. Abre la ventila inferior aproximadamente 2 pulgadas y la chimenea completamente.

Permite que la temperatura suba. Mantente atento al termómetro y prepárate para ajustar la ventila superior para afinar la temperatura. Probablemente necesitarás mantener la chimenea totalmente abierta y la ventila superior medio abierta.

TIP: La temperatura subirá rápidamente y luego bajará lentamente. Una vez alcanzada la temperatura correcta, el Kamado debería mantenerse razonablemente estable.



Para pizza, primero utiliza el soporte del deflector de calor.



Luego añade los dos deflectores de calor tipo media luna.



Deja pasar un tiempo para que la cerámica se caliente correctamente.

Cuidado y Mantenimiento

Limpieza de cenizas

Retira la parrilla de carbón y barre todas las cenizas para permitir un buen flujo de aire de manera regular. Una vez al año (o según sea necesario), retira el recipiente cerámico completo (introduce el brazo por el centro y levántalo por la parte inferior) y barre toda la ceniza y residuos del hogar.

Revisar la tensión de las bandas de acero

Usa una llave para verificar que las bandas estén bien ajustadas y alineadas correctamente. Revisa las bandas tan pronto como armes el Kamado por primera vez y anualmente después.

Cuándo limpiar tu KAMEFIRE (limpieza profunda)

Después de un período de uso, puede acumularse una capa de grasa o moho en la parrilla. La forma más fácil de limpiarlo es realizar el procedimiento de "Factor Warp".

La alta temperatura quemará y eliminará cualquier residuo restante. Usa un cepillo de alambre en las rejillas tipo media luna para retirar los restos finales.

Reemplazo de sellos

Normalmente, después de varios años necesitarás reemplazar los sellos superiores e inferiores. Si usas mucho el Kamado o lo llevas con frecuencia al "Factor Warp", es posible que necesites cambiar los sellos con mayor regularidad.

Es importante mantenerlos en buen estado para conservar un control adecuado de la temperatura entre la parte superior e inferior.

Mantenerlo cubierto

Mantén tu KAMEFIRE cubierto cuando no este en uso para protegerlo de los elementos.

No maltratar la cerámica

Es resistente y pesada, pero como cualquier cerámica puede romperse si se golpea fuerte. Ten especial cuidado al moverlo. Si se cae, puede causar daños no cubiertos por la garantía. Nunca dejes la tapa abierta por largos periodos y revisa regularmente que las bandas de acero estén bien sujetas (al menos una vez al año).

Usa solo carbón

Por favor, no intentes usar el KAMEFIRE como calentador ni quemar nada que no sea carbón de leña. La leña, troncos o carbón mineral pueden dañar el hogar cerámico.



Craquelado

Es completamente normal que el esmaltado cerámico presente pequeñas grietas con el tiempo. Estas grietas parecen fisuras, pero en realidad son causadas por la diferente expansión entre la cerámica y el esmalte. El craquelado no afecta el rendimiento ni la vida útil de tu KAMEFIRE, aunque puede hacerse más visible cuando el esmalte está sucio.

Solución de problemas

Encendido del KAMEFIRE

1. ¿Has limpiado completamente las cenizas? (En ocasiones, incluso puedes retirar el hogar cerámico para limpiarlo)
2. ¿Estás usando carbón de leña de calidad para restaurante, en piezas de buen tamaño y con suficiente espacio entre ellas para permitir el flujo de aire?
3. Revisa la cantidad de carbón: probablemente necesitas más de lo que piensas, pero no es un desperdicio porque el carbón no se quema por completo cuando cierras las ventilas después de cocinar; puedes reutilizarlo 2-3 veces más.
4. Una vez encendido, si mantienes ambas ventilas completamente abiertas, siguiendo los pasos anteriores, deberías alcanzar una buena temperatura de forma relativamente rápida.

Garantía

Tu KAMEFIRE incluye una garantía de 12 meses.



Consejos de seguridad

Peso: El KAMEFIRE es pesado. Ten cuidado al cerrar la tapa y al levantarlo para colocarlo en el soporte. Ten especial precaución al moverlo; si las ruedas se atascan en superficies irregulares, podrías volcarlo si empujas con demasiada fuerza.

Niños: Mantén siempre a los niños alejados cuando la tapa esté abierta y la parte inferior también. Es posible que no tengan la fuerza suficiente para sostener la tapa y podrían dejarla caer, causando daños.

Retroceso de llama

Cualquier fuego que pase de un estado de oxígeno limitado puede reaccionar de forma violenta cuando recibe una entrada repentina de oxígeno; esto se conoce como retroceso de llama. Para evitarlo, recomendamos que al encender el KAMEFIRE abras la tapa solo una o dos pulgadas durante el encendido inicial, en lugar de abrirla por completo, para permitir que el aire entre de forma gradual.

Fuego: Ocasionalmente, pueden salir chispas por la ventilación inferior, así que asegúrate de que no haya materiales inflamables cerca. De manera similar, no cierres completamente la ventilación inferior cuando el KAMEFIRE esté muy caliente. Ten especial cuidado al usarlo.

Después de usarlo

Cierra la ventila superior e inferior y deja que el fuego se apague solo. No lo cubras ni lo guardes hasta que esté completamente frío, lo cual normalmente será al día siguiente.
Uso exclusivo en exteriores



@kame_fire
www.kamefire.com

Accesorios

1. **Turtle 22:** Parrilla cerámica tipo Turtle de 22 pulgadas, con base alta y repuestos.
2. **Canastilla para carbón:** Acero inoxidable SS201
3. **Piedra para pizza media luna:** Cordierita
4. **Soporte para costillas (Rib rack):** Acero inoxidable SS304
5. **Soporte para pollo (Chicken stander):** Cerámica
6. **Rotisserie (Asador giratorio):** Acero con recubrimiento negro. El tamaño es demasiado grande para empacarlo dentro del grill cerámico, por lo que requiere una caja adicional.
7. **Extensor de parrilla:** Acero inoxidable SS304
8. **Funda BBQ:** Tela 600D, con logo

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.

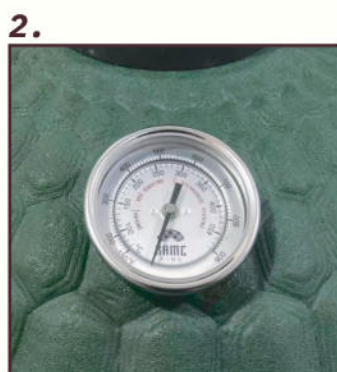


8.



Accesorios necesarios y repuestos incluidos en la parrilla cerámica

- 1. Ventila superior:** Hierro fundido, diseño nuevo, resistente al agua, se puede abrir completamente.
- 2. Termómetro:** Termómetro grande de 3 pulgadas con logotipo de la marca.
- 3. Bisagra:** Bisagra de uso pesado con sistema de fácil elevación, acero con recubrimiento negro.
- 4. Manija y repisas laterales:** Manija y repisas laterales de HDPP, color negro.
- 5. Empaque (sello):** Empaque de fibra de vidrio.
- 6. Parrilla de cocción con soporte:** Diámetro del alambre: 8 mm, diseño flexible de 3 capas.
- 7. Placa de carbón:** Hierro fundido.
- 8. Ventila inferior:** Acero inoxidable SS304 o color negro.
- 9. Carro / base (Trolley):** Base con ruedas para soporte del kamado.
- 10. Empaque / embalaje:** Empaque de transporte.



KAME

MED



COL

DONDE EL FUEGO NOS UNE