



HOUTSKOOL BBQ | BBQ À CHARBON

## KAMADO MEDIUM



### EIGENSCHAPPEN | SPECIFICATIONS

- compact tafelmanier  
modèle de table compact
- inclusief grilrooster  
grille inclus
- thermometer in °C en °F  
thermomètre en °C et °F
- vervaardigd uit groen geëmailleerd keramiek en zwart staal  
constitué de céramique vert émaillée et acier noir

### KAMADO

De meerdere keramische lagen in een Kamado barbecue isoleren de warmte, de rook én de typische barbecuesmaak. Dankzij deze constructie kan de temperatuur constant gehouden worden en kan je de graden nauwkeurig regelen. Grillen, roken, bakken, stomen en slow cooking doe je op een Kamado.

Les multiples couches de céramique d'un barbecue Kamado isolent la chaleur, la fumée et la saveur typique du barbecue. Grâce à cette construction, la température peut être maintenue constante et vous pouvez contrôler les degrés avec précision. Griller, fumer, cuire au four, cuire à la vapeur et "slow cooking", tout cela est possible sur un Kamado.


### TECHNISCH | TECHNIQUE

 49 x 54 x 48 cm (HxBxD / HxLxP)

 Ø 32,5 cm

 30 kg

 houtskool / charbon

 meerdere lagen geëmailleerd aardewerk  
multiples couches de céramique émaillée