

**k**  
**B10**



## Kamado B10

Parilla, ahumadero, horno de barro.

El kamado B10 es mucho más que una BBQ común. Es un artefacto gourmet para los más exigentes paladares. Su versatilidad y el extraordinario aroma que le aporta a todas sus comidas hacen la diferencia.

Además, cocinar en el KB10 es muy fácil de aprender y muy original. Con él, nos podemos remontar a los métodos más antiguos de cocción, como el del horno de barro.



## Características destacadas



### Experiencia desde 1994

Tenemos una larga experiencia en la producción de Kamados tradicionales de alta calidad.

### Versatilidad

El kamado B10 da vuelo a las mejores creaciones culinarias como parrilla, horno de barro, ahumadero, wok, paella y mucho más.

### Hecho totalmente a mano

Somos el único productor en el mundo de los tradicionales Kamados japoneses hechos a mano en un torno de alfarero, eso hace de cada KB10 una pieza única.

### Durabilidad

Nuestro kamado B10, con buenos cuidados lo acompañará toda una vida, por eso ofrecemos una garantía restringida de por vida.





## Ficha técnica

<b>Modelo</b>	KB10
<b>Material</b>	Barro cocido (cerámica). Herrajes en acero inoxidable.
<b>Terminación Superficial</b>	Pintura Alta temperatura resistente rayos UV 20 años de garantía al Sol; no se decolora, no pierde el brillo aún estando a la intemperie. Se limpia con un trapo húmedo.
<b>Construcción</b>	Doble pared de material con cámara de aire, similar a un termo.
<b>Altura</b>	90 centímetros (sin carro)
<b>Diámetro exterior</b>	60 centímetros
<b>Diámetro interior</b>	51 centímetros
<b>Peso</b>	100 kilogramos
<b>Sistema de Cocción</b>	Calor envolvente, esto cauteriza y dora las carnes reteniendo la totalidad de jugos, colores y sabores.
<b>Control de la Temperatura</b>	Como una salamandra, regulando una ventilación inferior y otra superior.
<b>Material de Combustión</b>	Carbón ó briquetas. 1,3ks.
<b>Material para Ahumados</b>	Romero, laurel, astillas de madera de árboles frutales.
<b>Capacidad</b>	Destinado para unas 10 personas, aunque según lo que se cocine puede llegar a muchísimas más.
<b>Ubicación</b>	Por su poca emanación de humo es ideal para patios, galerías, cocinas y balcones.
<b>Durabilidad</b>	Con buenos cuidados varias generaciones
<b>Particularidad</b>	El material utilizado ha sido reformulado para poder cocinar a bajas temperaturas con un mínimo de carbón. El kamado B10 soporta altas temperaturas sin rajarse.
<b>Recetario e Instrucciones</b>	En español

