





Le barbecue au charbon de bois **KAMADO K24** est un produit d'exception qui puise son origine dans la culture culinaire nippone depuis plus de 3 000 ans.

Sa structure en forme d'œuf est entièrement réalisée en céramique et offre tous les bénéfices de ce matériau qui conserve l'humidité des aliments et leur donne des saveurs inédites.

## Une variété impressionnante de modes de cuissons et de recettes possibles

**KAMADO K24** est le plus grand barbecue céramique du marché avec un diamètre de 61 cm et une surface de cuisson de 4270 cm² sur deux niveaux.

De par sa conception ovoïdale et sa matière il est idéal en termes de cuisson. Il stabilise parfaitement et conserve plus longtemps la chaleur (jusqu'à 10 heures sans recharger le foyer à charbon) et est équipé d'un contrôle de température ultra précis permettant de gérer tous types d'aliments et de recettes.

Il s'utilise en cuisson directe ou indirecte. Fermé, il cuit doucement à l'étouffée, les plats préparés restent tendres et juteux. Développant une large plage de températures allant de 50° à plus de 370 °C, il sert à la fois de grill, de four à pizza, à pain ou à gâteaux, de rôtissoire, de cuit-vapeur, de fumoir...

Concernant la fonction fumage, le déflecteur permet de créer une barrière de chaleur qui empêche les viandes de brûler et permet de maintenir une température constante durant 8 heures.







CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	KAMADO K24
Structure	Céramique - Garnitures en acier
Écran	Contrôle numérique
Sonde	Deux sondes thermiques
Plages de température de cuisson	50 °C à 371 °C
Dimensions du barbecue	L. 1390 x H. 1200 x P. 830 mm
Dimensions de la grille de cuisson	986 x 610 mm
Espace de cuisson total	4 270 cm <sup>2</sup>
Poids	113 kg
Prix Public indicatif	999 € TTC

## Complet, robuste et économique, on le conserve à vie!

KAMADO K24 est particulièrement durable et résistant dans le temps grâce à sa fabrication en céramique haut de gamme et son joint en fibre d'acier inusable. Complet, il est livré avec tous les accessoires de cuisson et de fumage et sa housse de protection. Il est équipé de deux tablettes latérales rabattables et de 4 roulettes pivotantes robustes.

Grâce à sa conception en céramique il consomme 3 fois moins de charbon de bois qu'un barbecue classique et l'on peut éteindre ou rallumer le charbon non brûlé d'une fois sur l'autre.

Pour ne rien gâcher, son design hors du commun en forme d'œuf, à la fois simple et sophistiqué, en fait un élément décoratif à l'esthétique raffinée dans le jardin. **KAMADO K24** est disponible en céramique noire brillante très facile à entretenir.



## À propos de DANSONS

DANSONS est une société familiale américaine située à Phoenix Arizona (USA). Elle est spécialisée dans la fabrication et la distribution de barbecues, grills et fumoirs à pellets sous les marques LOUISIANA GRILLS et PIT BOSS.

Contact presse AGENCE C-COMMEVOUS

Tél.: 01 45 31 20 83 - Mail: angeliqua@c-commevous.com www.c-commevous.com



Contact commercial **DANSONS EUROPE** 

Tél.: 02 33 39 84 09