



CATÁLOGO KAMADO ANDINO®

AHUMAR | HORNEAR | ROSTIZAR | GRILLAR



[KAMADOANDINO.COM](https://www.kamadoandino.com)

MARCA **KAMADO ANDINO** ®

Somos una empresa especializada netamente en la creación, diseño y distribución de Grills & Smokers Premium en Ecuador.

Nuestra principal diferenciación:

- Servicio post-venta
- Garantía
- Mantenimiento
- Atención al cliente por expertos
- Kamados full equipados

[KAMADOANDINO.COM](https://www.kamadoandino.com)

SOL AMIGAS, & CERVEZA

es todo lo que esta bien en la vida.



KAMADO ANDINO
LARGE PLUS 



Nuestro **PROPÓSITO**

Conectar a nuestra comunidad con sus familias, amigos o comensales, sea de manera **profesional o amateur**, a través de momentos y sabores únicos que se forman alrededor de un asado.

Queremos crear recuerdos, experiencias y recetas que perduren más que una simple parrillada.

PARTES DE UN KAMADO ANDINO

Un kamado grill esta compuesto basicamente de dos partes:

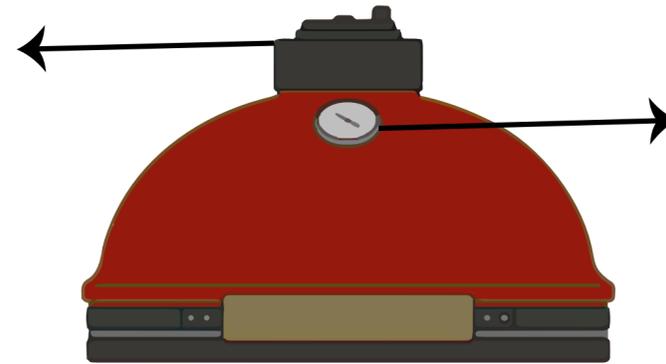
- Cuerpo externo
- Cuerpo interno

La mayoría de partes tanto internas como externas son fabricadas y diseñadas en cerámica refractaria.

Los componentes externos son elaborados en acero, madera y plástico de alta temperatura. Y las partes internas del Kamado grill son fabricados en acero inoxidable 316 para alimentos

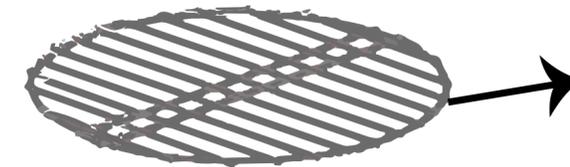
Ventolera superior:
Permite la regulación de aire caliente que escapa del Kamado grill .

Termómetro:
Medición de temperatura interna del kamado grill.



Firebowl:
Depósito donde colocamos todo el combustible. Conformar el 80% del cuerpo interno del kamado .

Parrilla estándar:
Accesorio fabricado de acero inoxidable.

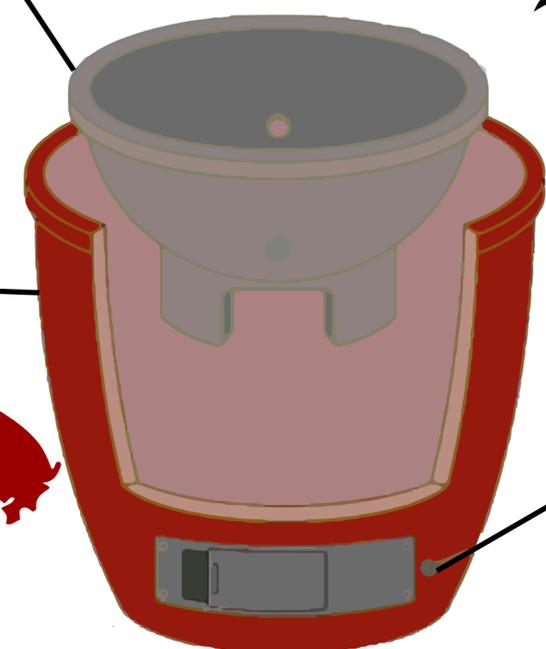


Cuerpo:
Pieza fundamental ya que es el 60% del equipo. Fabricado en ceramica refractaria.

Platón de carbón:
Donde se coloca el carbón y leña encendido. Se caracteriza por sus agujeros.



Ventolera inferior:
Funciona para el ingreso del aire frio al sistema del kamado grill.



DISEÑADO & FABRICADO POR Y PARA PROFESIONALES



KAMADO ANDINO
EXTRA LARGE



REALIZADO TAMAÑO A ESCALA

conoce a la **familia** 



EXTRA LARGE

desde **\$1849.00**

\$161.79 x 12 meses



LARGE PLUS

desde **\$1499.00**

\$131.16 x 12 meses



LARGE

desde **\$1199.00**

\$104.91 x 12 meses



MEDIUM

desde **\$889.00**

\$77.79 x 12 meses



SMALL

desde **\$339.00**

\$29.66 x 12 meses

KAMADO ANDINO

Small

(33 cm diámetro)

TÉCNICAS DE COCCIÓN

GRILL | AHUMAR | HORNEAR | ROSTIZAR




CAPACIDAD

5 libras de carne y alimentos
por tanda


CORTES

Baby Backs, 4 Burgers
1 Tomahawk


COMBUSTIBLE

400 gr de carbón para
2 horas y media de fuego.


PERSONAS

Alimenta entre 4 - 6
personas.


TEMPERATURA

400° C
Recomendado

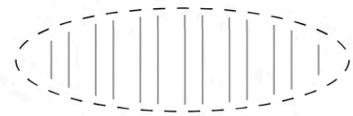

IDEAL PARA

Fam pequeñas,
apartamentos, restaurantes

KAMADO ANDINO [®] **Small**

ANCHO TOTAL
0.35 metros

DIÁMETRO EXTERNO
0.33 metros



DIÁMETRO INTERNO
0.28 metros



ALTURA CUERPO
0.45 metros




COLORES
ROJO Y VERDE

ALTURA SOPORTE
0.05 metros



DÍA DE CAMPING

y escapa de la rutina

KAMADO ANDINO
SMALL



¿Qué versión de SMALL se adapta más a ti?



Te sugerimos elegir según lo que mejor se ajuste a tus necesidades.

BÁSICO

\$ **339.00** USD

cuotas \$29.66 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Small
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

CLÁSICO

\$ **489.00** USD

cuotas \$42.78 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Small
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

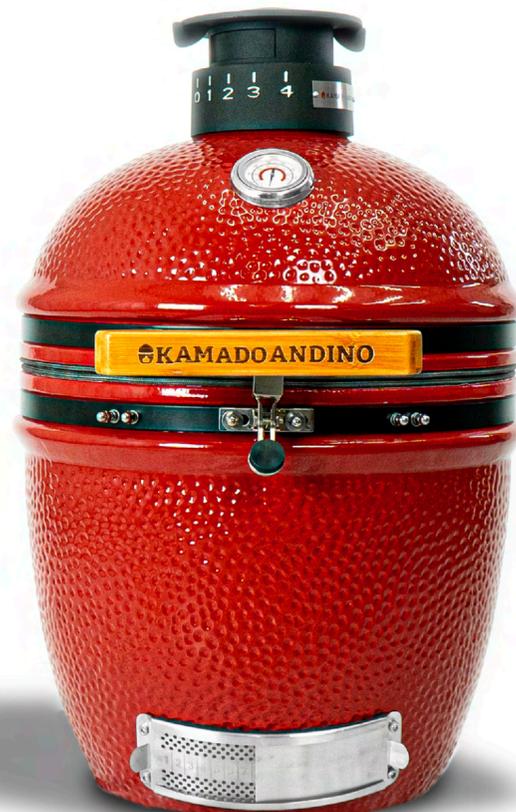
KAMADO ANDINO

Medium

(46 cm diámetro)

TÉCNICAS DE COCCIÓN

GRILL | AHUMAR | HORNEAR | ROSTIZAR



CAPACIDAD

25 libras de carne y alimentos por tanda.



CORTES

3 Picañas medianas,
2 Costillares medianos
1 Brisket de 5.5 kg



COMBUSTIBLE

1 funda de 1 kg rinde
2 horas y media de fuego.



PERSONAS

Alimenta entre 8 - 12
personas por tanda.



TEMPERATURA

550° C MAX
Recomendado



IDEAL PARA

Ideal para fam medianas.
Para restaurantes y catering

KAMADO ANDINO [®] Medium



COLORES

ROJO Y VERDE



BRAZO LATERAL
0.27 metros

ALTURA SOPORTE
0.44 metros

ALTURA CUERPO
0.74 metros



DIÁMETRO EXTERNO
0.47 metros

DIÁMETRO INTERNO
0.42 metros

KAMADO ANDINO
MEDIUM

BRINDAMOS  [®]
CONFIANZA

...calidad comprobada desde 2018.

¿Qué versión de **MEDIUM** se adapta más a ti?



Te sugerimos elegir según lo que mejor se ajuste a tus necesidades.

BÁSICO

\$ 889.00 USD

cuotas \$77.79 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Medium
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Difusor de calor 3 puntas
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

CLÁSICO

\$ 1089.00 USD

cuotas \$95.29 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Medium
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Difusor de calor 3 puntas
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

PROFESIONAL

\$ 1289.00 USD

cuotas \$112.79 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Medium
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Difusor de calor 3 puntas
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

KAMADO ANDINO

Large

(57 cm diametro)



TÉCNICAS DE COCCIÓN

GRILL | AHUMAR | HORNEAR | ROSTIZAR



CAPACIDAD

40 libras de carne y alimentos por tanda.



CORTES

2 Piernas de cerdo
3 costillares St Louis
3 Briskets enteros



COMBUSTIBLE

1 funda de 1.5 kg rinde
2 horas y media de fuego.



PERSONAS

Alimenta entre 15 - 25
personas por tanda.



TEMPERATURA

550° C MAX
Recomendado



IDEAL PARA

El modelo más popular,
versatil para casa, campo y
uso al aire libre.

KAMADO ANDINO [®] Large

BRAZO LATERAL
0.34 metros

ALTURA SOPORTE
0.44 metros



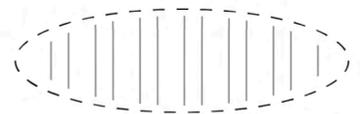
ALTURA COMPLETA
1,27 metros

ALTURA CUERPO
0.84 metros


COLORES
ROJO Y VERDE



DIÁMETRO EXTERNO
0.57 metros



DIÁMETRO INTERNO
0.52 metros



COMPARTIR EN FAMILIA

el mejor ingrediente



KAMADO ANDINO
LARGE

¿Qué versión de LARGE se adapta más a ti?



Te sugerimos elegir según lo que mejor se ajuste a tus necesidades.

BÁSICO

\$ 1199.00 USD

cuotas \$104.91 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Large
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Difusor de calor 3 puntas
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

CLÁSICO

\$ 1459.00 USD

cuotas \$127.66 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Large
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Difusor de calor 3 puntas
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

PROFESIONAL

\$ 1689.00 USD

cuotas \$147.45 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Large
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Difusor de calor 3 puntas
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

KAMADO ANDINO ®

Large Plus

(61 cm diametro)

TÉCNICAS DE COCCIÓN

GRILL | AHUMAR | HORNEAR | ROSTIZAR



CAPACIDAD

60 libras de carne y alimentos por tanda.



CORTES

3 Piernas de cerdo
4 pavos sentados
4 short ribs enteras



COMBUSTIBLE

2 fundas de 1.5 kg rinde
2 horas y media de fuego.



PERSONAS

Alimenta entre 25 - 35
personas por tanda.



TEMPERATURA

550° C MAX
Recomendado



IDEAL PARA

Mayor capacidad, diseñado para reuniones grandes, ideal para restaurante al aire libre.

KAMADO ANDINO [®] Large Plus



BRAZO LATERAL
0.34 metros



ALTURA SOPORTE
0.39 metros

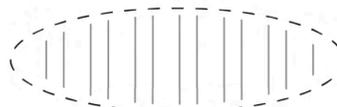
ALTURA COMPLETA
1,19 metros

ALTURA CUERPO
0.81 metros

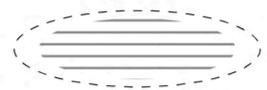

COLORES
ROJO Y VERDE



DIÁMETRO EXTERNO
0.62 metros



DIÁMETRO INTERNO
0.56 metros





QUE NUNCA ME FALTEN
LOS AMIGOS Y EL ASADO

KAMADO ANDINO
LARGE PLUS

¿Qué versión de LARGE PLUS se adapta más a ti?



Te sugerimos elegir según lo que mejor se ajuste a tus necesidades.

BÁSICO

\$ 1499.00 USD

cuotas \$131.16 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Large Plus
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Difusor de calor 3 puntas
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

CLÁSICO

\$ 1749.00 USD

cuotas \$153.05/ 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Large Plus
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Difusor de calor 3 puntas
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

PROFESIONAL

\$ 1989.00 USD

cuotas \$174.03 / 12 meses

SELECCIONAR

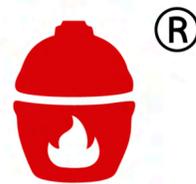
INCLUYE:

-  Kamado Andino Large Plus
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Difusor de calor 3 puntas
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

KAMADO ANDINO

Extra Large

(71 cm diametro)



TÉCNICAS DE COCCIÓN

GRILL | AHUMAR | HORNEAR | ROSTIZAR



CAPACIDAD

90 libras de carne y alimentos por tanda.



CORTES

1 Cochinillo entero
4 Briskets enteros
1 Cerdo pequeño



COMBUSTIBLE

2 fundas de 1.5 kg rinde
1 hora y media de fuego.



PERSONAS

Alimenta entre 35 - 50
personas por tanda.



TEMPERATURA

550° C MAX
Recomendado



IDEAL PARA

Eventos grandes al aire libre,
Alta capacidad y eficiencia en
temperatura

KAMADO ANDINO [®] Extra Large



BRAZO LATERAL
0.42 metros

ALTURA SOPORTE
0.44 metros

ALTURA COMPLETA
1,38 metros

ALTURA CUERPO
0.94 metros


COLORES
ROJO Y VERDE



DIÁMETRO EXTERNO
0.71 metros

DIÁMETRO INTERNO
0.65 metros

KAMADO ANDINO
EXTRA LARGE

KAMADO ANDINO

TAMAÑO  [®]
& CAPACIDAD
PARA USO PROFESIONAL

¿Qué versión de EXTRA LARGE se adapta más a ti?



Te sugerimos elegir según lo que mejor se ajuste a tus necesidades.

BÁSICO

\$ 1849.00 USD

cuotas \$161.78 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Extra Large
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

CLÁSICO

\$ 2099.00 USD

cuotas \$183.66 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Extra Large
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

PROFESIONAL

\$ 2299.00 USD

cuotas \$201.16 / 12 meses

SELECCIONAR

INCLUYE:

-  Kamado Andino Extra Large
-  Parrilla simple
-  Gripper para parrilla
-  Divisor de parrilla 3 niveles
-  Piedra para hornear
-  Atizador de carbón
-  Expansor de parrilla
-  Forro impermeable para exteriores
-  Grill Brush
-  Kit de Ahumado
-  Envío + seguro.

conoce a la **familia** 



EXTRA LARGE

desde **\$1849.00**
\$161.79 x 12 meses



LARGE PLUS

desde **\$1499.00**
\$131.16 x 12 meses



LARGE

desde **\$1199.00**
\$104.91 x 12 meses



MEDIUM

desde **\$889.00**
\$77.79 x 12 meses



SMALL

desde **\$339.00**
\$29.66 x 12 meses

KAMADO ANDINO
LARGE



En donde

DISEÑO E INGENIERIA

son uno solo.

En Kamado Andino, no vendemos solo hornos; creamos herramientas que elevan la cocina al aire libre. Cada detalle está diseñado para ofrecer durabilidad, funcionalidad y rendimiento superior, pensado para quienes buscan calidad y excelencia.

Garantía real para nuestros clientes

Inversión que dure años



Nuestros smoker grills están fabricados con cerámica de alta resistencia, certificada para su comercialización en EEUU y Europa. Capaces de soportar más de 550°C, cada detalle está diseñado para garantizar durabilidad y una experiencia que supera a la competencia.

- ✓ Garantía desde 3 hasta 24 meses.
- ✓ Mantenimiento de hasta 24 meses.
- ✓ Para más información todas las restricciones en la pagina web

<https://kamadoandino.com/restricciones>



Nuestra diferenciación, esta en los detalles.

En Kamado Andino, priorizamos durabilidad y experiencia de uso. Nuestros smoker grills están diseñados con materiales de alta resistencia y respaldados por una garantía extendida, reflejando nuestro compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente.

Adicional contamos con partes que hacen que nuestro Kamado no sea uno más del mercado, sino que la experiencia de uso sea mucho mas placentera, segura y fácil de usar en todo momento.

- ✓ Cerámica de alta calidad
- ✓ Acero inoxidable (**316 de calidad quirúrgica**)
- ✓ Bisagra de elevación / control contra caídas
- ✓ Brazos de soporte resistentes a temperatura
- ✓ Gasket de fibra de vidrio
- ✓ Lockers de seguridad
- ✓ Termómetro de precisión.



NUUESTRA  [®]
COMUNIDAD



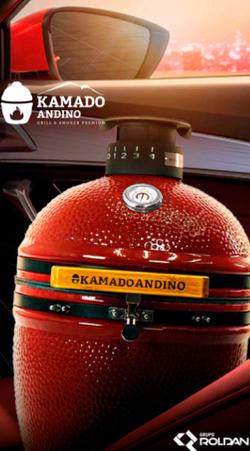


JETOUR
Te invita a disfrutar de una exclusiva

MASTER CLASS PARRILLERA 
GRATUITA

100% PRÁCTICA

- 15 JUNIO CUENCA BeerGarden by Chill and Chela
- 13 JULIO GUAYAQUIL La Escuela de los Chefs
- 10 AGOSTO QUITO La Escuela de los Chefs





NUEVO CLIENTE FELIZ & SATISFECHO

CLUB
GANA UNA PARRILLA KAMADO

REGÍSTRATE AQUÍ



¡SOLO PARA MAYORES DE 18 AÑOS! ADVERTENCIA: EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL LLEVA A LA CAPACIDAD DE CONDUCCIÓN Y OPERAR MAQUINARIAS, PUEDE CAUSAR EN SU SALUD Y Pertenencia a su familia. MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA DEL ECUADOR. PARA PROMOVER A MENORES DE 18 AÑOS.



clubpremium.com.ec
Gánate una parrilla premium [Registrarte](#)

Google Reseñas
5.0 ★★★★★ (29)

[Califícanos en Google](#)

! DEJANOS TU COMENTARIO !

 **Pedrinho Vera** ✓
hace 1 mes

★★★★★

Excelente servicio de Felipe

 **Danny Puente** ✓
hace 4 meses

★★★★★

Una parrilla espectacular... estoy encantado... 🥰🥰🥰

[Leer más](#)

 **Jim Robinson** ✓
hace 11 meses

★★★★★

An honorable mention for Felipe, whose customer service and

[Leer más](#)



REVISA NUESTROS GOOGLE REVIEWS

TESTIMONIOS

 REALES



¡El asado se vive y se viste!

¿YA VISTE NUESTRA MERCH?



 **ACCESORIOS**
& COMPLEMENTOS

ACCESORIOS

equipa tu Smoker Grill con lo necesario



PALA DE PIZZA: Herramienta para mover , retirar e introducir en el horno.

Tamaño	12 inch	16 inch
Precio	\$45.00	\$60.00



PIEDRA PARA HORNEAR: Distribución uniforme de calor para pizzas y panes perfectos.

	Small	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
Tamaño	23 cm	31 cm	40 cm	45 cm	50 cm
Precio	\$50.00	\$70.00	\$70.00	\$75.00	\$100.00



Pieza cerámica que permite o impide el paso de fuego directo hacia el alimento, generando una difusión pareja en todo el horno. Este accesorio es esencial para ahumar.

DIFUSOR DE CALOR:

Tamaño	Medium	Large	Large Plus
Precio	\$75.00	\$90.00	\$95.00



DIVISOR DE 3 NIVELES: Herramienta que duplica/triplica el area de cocción dentro del kamado grill.

Tamaño	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$130.00	\$140.00	\$140.00	\$160.00



TABLA CUADRICULADA TECA: Tabla de madera para cortar, 100% artesanal hechas de madera de teca curada y armado cuadrículado.

Tamaño	Único
Precio	\$85.00



GARRAS DE OSO: Herramienta de plástico que sirve para sujetar y desmechar carnes cocinadas. Muy útil para la parrilla.

Tamaño	Único
Precio	\$25.00

ACCESORIOS

equipa tu Smoker Grill con lo necesario



PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO:

Media luna de plancha de hierro fundido reversible / 2 lados, que permite utilizar dentro de tu kamado grill.

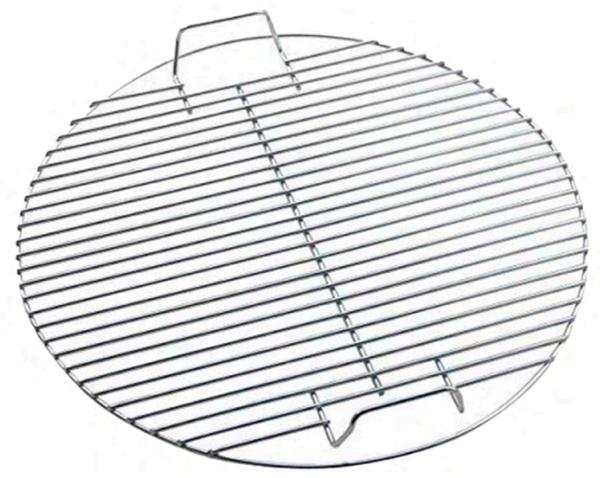
Tamaño	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$95.00	\$95.00	\$100.00



CEPILLO DE ACERO:

Cepillo que permite limpiar la parrilla y partes

Tamaño	Único
Precio	\$25.00



PARILLA SIMPLE ACERO INOX:

Tamaño	Small	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
	25 cm	40 cm	47 cm	52cm	62cm
Precio	\$45.00	\$60.00	\$70.00	\$80.00	\$90.00



PIEDRA DIVIDIDA:

Piedra de hornear dividida que permite ahumar de manera dinámica en el kamado grill.

Tamaño	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$30.00 x uni	\$30.00 x uni	\$35.00 x uni	\$40.00 x uni

Media luna de parrilla de hierro, NECESARIO DIVISOR DE PARRILLA



PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO:

Tamaño	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$95.00	\$95.00	\$100.00

Termómetro para colocarlo con tuerca dentro del kamado grill



TERMÓMETRO ANÁLOGO:

Tamaño	Único
Precio	\$40.00

ACCESORIOS

equipa tu Smoker Grill con lo necesario



ATIZADOR DE CARBÓN: Herramienta metálica para controlar y avivar carbón.

Tamaño	Único
Precio	\$15.00



FORRO IMPERMEABLE: Como su nombre lo indica, sirve para proteger a tu kamado grill.

Tamaño	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$45.00	\$45.00	\$45.00	\$50.00



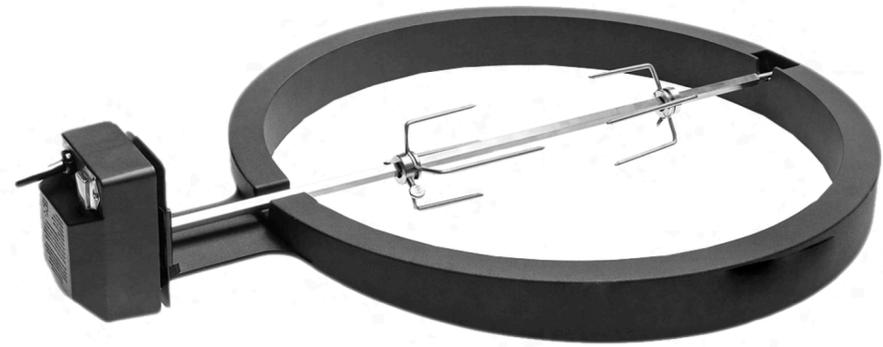
ENCENDEDOR ELÉCTRICO: Pistola eléctrica de aire que sirve para encender brasa de carbón y leña.

Tamaño	Único
Precio	\$70.00



CANASTA DE CARBÓN: Recipiente de acero inoxidable que sirve para colocar y retirar el carbón

Tamaño	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$55.00	\$65.00	\$70.00



ROSTISSERIE GRILL: Herramienta eléctrica que gira a bajas revoluciones y que te permitirá cocinar y rostizar dentro de tu kamado grill.

Tamaño	Large	Large Plus
Precio	\$220.00	\$235.00



LAVA STONE: Herramienta de piedra volcánica que te permite utilizar como plancha directa con carbón.

Tamaño	Large	Large Plus
Precio	\$60.00	\$70.00

ACCESORIOS

equipa tu Smoker Grill con lo necesario



Pieza cerámica que permite o impide el paso de fuego directo hacia el alimento, generando una difusión pareja en todo el horno. Este accesorio es esencial para ahumar.

DIFUSOR DE CALOR NORMAL:

Tamaño	Medium	Large
Precio	\$45.00	\$55.00



TABLA DE MADERA:

Tabla de madera para carnes con zurdos a los filos para líquidos derramados. 50x30 cm

Tamaño	Único
Precio	\$55.00



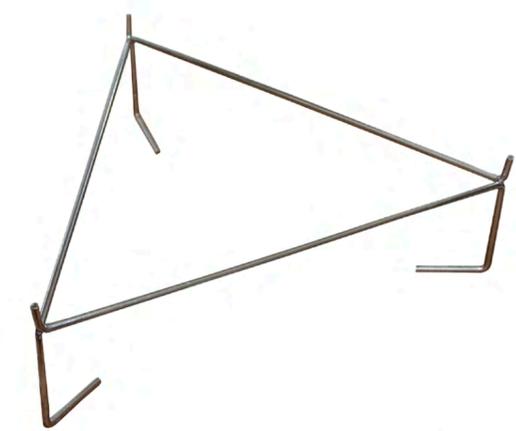
CHIMENEA INICIADORA DE BRASA:

Tamaño	Único
Precio	\$42.00



GUANTES DE CALOR:

Tamaño	TALLA 9
Precio	\$35.00



ELEVADOR TRIANGULAR:

Herramienta que permite elevar tu parrilla simple dentro del kamado.

Tamaño	Único
Precio	\$35.00



GUANTES DE CUERO URKUHIDE® :

Tamaño	Talla 9
Precio	\$50.00

ACCESORIOS

equipa tu Smoker Grill con lo necesario



TERMÓMETRO SmokePro Wireless:

Tamaño	Único
Precio	\$89.00

- **Medición Precisa:** Alta precisión de 2% entre 30-200°C y 3% entre 201-300°C para un control exacto.
- **Funcionalidad Multi-Sonda:** Incluye 4 sondas para alimentos y 1 para ambiente, ideal para monitorear varios platos a la vez.
- **Conectividad de Largo Alcance:** Alcance inalámbrico de 50 m, perfecto para monitorear desde la distancia.
- **Pantalla Iluminada y Alarma:** Fácil de leer en condiciones de poca luz y con alertas para temperaturas críticas.
- **Operación con Baterías:** Funciona con 2 pilas AAA, práctico y de bajo mantenimiento.



TERMÓMETRO MeatPro Bluetooth:

Tamaño	Único
Precio	\$79.00

- **Alta Precisión:** Rango de temperatura de -40°C a 100°C, ideal para resultados perfectos al cocinar y asar.
- **Conectividad de Largo Alcance:** Alcance inalámbrico de hasta 80 m, perfecto para eventos al aire libre o reuniones grandes.
- **Construcción Duradera:** Fabricado con acero inoxidable 304 y bambú, resistente a usos intensivos y entornos exigentes.
- **App Integrada:** Compatible con la app AIcooking para monitoreo, alertas y acceso a información culinaria.



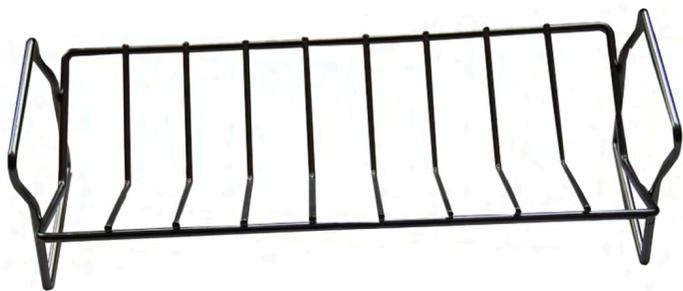
MUEBLES ProMaster Personalizado:

Tamaño	Único
Precio	\$79.00

- **Diseño a Medida:** Perfecto para cualquier modelo de Kamado Andino, asegurando un ajuste ideal.
- **Material de Alta Calidad:** Fabricado en acero resistente, diseñado para soportar peso y uso intensivo.
- **Espacio de Preparación:** Superficie amplia para preparar ingredientes o colocar utensilios.
- **Almacenamiento Práctico:** Incluye compartimentos para guardar accesorios de parrilla y carbón.
- **Resistente a la Intemperie:** Acabado duradero que soporta condiciones al aire libre.
- **Estilo Moderno:** Combina funcionalidad con un diseño elegante que realza tu espacio de parrilla.

ACCESORIOS

equipa tu Smoker Grill con lo necesario



RACK RIBS DE ACERO: Herramienta para realizar costillas ahumadas al grill.

Tamaño	Único
Precio	\$40.00



GRIPPER PARA GRILL: Herramienta para sujetar directamente el grill y moverlo a gusto.

Tamaño	Único
Precio	\$14.50



ELEVADOR DE GRILL: Parrilla extra que permite tener mas área de cocción dentro del kamado grill.

Tamaño	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$60.00	\$70.00	\$75.00	\$80.00



EXPANSOR REDONDO: Herramienta que permite usar más área de cocción hacia abajo del kamado grill.

Tamaño	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$24.00	\$24.00	\$24.00	\$30.00



CHICKEN SITTER METÁLICO: Herramienta que permite cocinar un ave sentada con cerveza o alguna bebida en lata.

Tamaño	Único
Precio	\$24.00



CHICKEN SITTER: Herramienta que permite cocinar un pollo, pavo o alguna ave sentada con cerveza o alguna bebida en lata.

Tamaño	Único
Precio	\$24.00

REPUESTOS ®
PARA TU SMOKER GRILL



REPUESTOS

equipa tu Smoker Grill con lo necesario



GASKET FIBRA DE VIDRIO: Aislante térmico que se coloca en la tapa y cuerpo del kamado.

Tamaño	Cada metro
Precio	\$10.00



SOPORTE CON RUEDAS: Soporte que sirve para la movilización manual del kamado grill.

Tamaño	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$220.00	\$220.00	\$220.00	\$220.00



FIREBOWL: Cuerpo interno de un kamado grill, su función es receptor de todo el material combustible.

Tamaño	Small	Medium	Large	Large Plus
Precio	\$85.00	\$140.00	\$150.00	\$160.00



RUEDAS PARA SOPORTE:

Tamaño	Único
Precio	\$15.00



VENTOLERA SUPERIOR: Regulador de salida de aire superior del kamado grill.

Tamaño	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$45.00	\$45.00	\$45.00	\$45.00

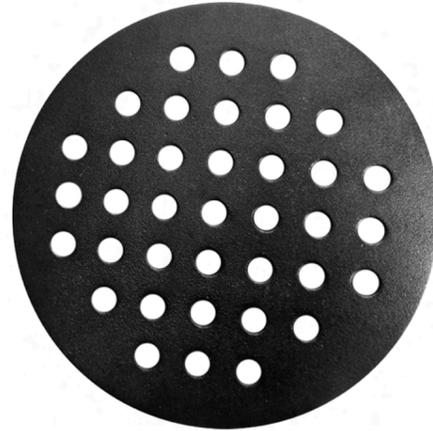


BRAZOS LATERALES:

Tamaño	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$60.00	\$70.00	\$75.00	\$80.00

REPUESTOS

equipa tu Smoker Grill con lo necesario



PLATÓN DE CARBÓN: Platón agujereado donde se deposita la brasa dentro del kamado grill.

Tamaño	Small	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
	13 cm	20 cm	25 cm	30 cm	30 cm
Precio	\$25.00	\$35.00	\$50.00	\$60.00	\$75.00



HANDLE o MANGO DE MADERA:

Tamaño	Small	Medium	Large	Large Plus	Extra Large
Precio	\$25.00	\$25.00	\$25.00	\$35.00	\$35.00



LOCKER DE SEGURIDAD: Dispositivo que permite la apertura y cierre de la tapa del kamado.

Tamaño	Medium	Large	Large Plus
Precio	\$20.00	\$20.00	\$20.00



GASKET DE TELA: Regulador de salida de aire superior del kamado grill.

Tamaño	por metro
Precio	\$8.00



 [®] **CUCHILLOS**
& AFILADORES

CUCHILLOS



equipa tu Smoker Grill con lo necesario



BUTCHER KNIFE:

Tamaño	Único
Precio	\$110.00



CHOPPER DAMASCO KNIFE:

Tamaño	Único
Precio	\$90.00



GRILL KNIFE:

Tamaño	Único
Precio	\$75.00



AFILADOR REDONDO:

Tamaño	Único
Precio	\$40.00



DAMASCO CHEF KNIFE:

Tamaño	Único
Precio	\$110.00



BUTCHER KNIFE:

Tamaño	Único
Precio	\$110.00



®

EXTRAS

& MÁS



CAJA DE CARBÓN BRIQUETA:

Tamaño	CAJA GRANDE
Precio	\$60.00

Madera frutal seca y tratada (x temporada)



PACK DE MADERA EN CHUNKS:

Tamaño	Caja
Precio	\$35.00

Conjunto de tornillos, arandelas y todo lo necesario para tu kamado grill.



PACK DE TORNILLOS:

Tamaño	Único
Precio	\$6.50



 [®] **MERCH**
& APPAREL

MERCH & APPAREL



la indumentaria de un **PRO**



GORRA KAMADO ANDINO: Gorra estilo polo en color verde con logo bordado

Tamaño	Único
Precio	\$15.00



DELANTAL DE CUERO URKUHIDE®

Tamaño	Único
Precio	\$120.00



DELANTAL PARRILLERO: Delantal parrillero de tela es resistente, práctico y elegante, diseñado para protegerte del calor y las salpicaduras mientras cocinas a la parrilla. Tiene 2 bolsillos funcionales y correas ajustables.

Tamaño	Único
Precio	\$35.00

MERCH & APPAREL



la indumentaria de un **PRO**



CAMISETA BÁSICA NEGRA:

Camiseta negra destaca por su comodidad, durabilidad y ajuste versátil. Ideal para ambientes exigentes, combina un diseño funcional con un estilo profesional

Tamaño	Único
Precio	\$25.00

CAMISA DE TRABAJO FLEXIBLE:

camiseta negra destaca por su comodidad, durabilidad y ajuste versátil. Ideal para ambientes exigentes, combina un diseño funcional con un estilo profesional

Tamaño	Medium	Large
Precio	\$42.00	\$42.00

REVISA [®] NUESTRA MERCH

¡El asado se vive y se viste!

 URKUHIDE[®]



Pago fácil y seguro

En Kamado Andino hacemos que pagar sea fácil y seguro. Aceptamos como métodos de pago mediante efectivo, tarjetas de crédito y débito, transferencias bancarias y ofrecemos opciones de pagos diferidos con cuotas hasta 12 meses.

Todas nuestras transacciones están respaldadas por sistemas confiables para su tranquilidad como: Payphone, Nuvei, Datafast, Medianet, entre otras.

- Efectivo
- Transferencias bancarias
- Tarjetas de Crédito (Visa, MasterCard, Diners, Discovery, AMEX)



Para cualquier consulta o duda, no dude en contactarse con nuestro equipo de atención al cliente o visitar nuestra página web para más información.

 [®] **MÉTODOS**
DE PAGO



ENTREGAS

A DOMICILIO Y SEGUROS

Tiempos y Seguridad en la entrega

En Kamado Andino hacemos entregas directamente a domicilio , casi en la totalidad de territorio nacional. Por lo general las entregas se efectúan de 48 - 72 horas después de la compra, garantizando la entrega en un tiempo mínimo al cliente final.

- Ciudades y Provincias: Quito (Pichincha) , Guayaquil (Guayas) y Cuenca(Azuay) las entregas son en 48 horas.
- El resto del país: Generalmente se entrega en 72 horas.
- Galápagos: entre 5-7 días hábiles.

Seguros de transporte:

En Kamado Andino, cuidamos cada detalle para que su producto llegue en perfectas condiciones. Todas nuestras entregas están respaldadas por un seguro de transporte, para más información para conocer los valores y terminos / condiciones, visitar la web.

https://kamadoandino.com/politicas_terminos_condiciones

Focaccia al grill

La focaccia («focacha») es una especie de pan plano cubierto con hierbas y otros productos alimenticios.¹

Se trata de un plato tradicional de la cocina italiana muy relacionado con la popular pizza. La receta básica de este preparado se cree que procede de los antiguos griegos, es considerado como una delicia de la gastronomía denominada fugàssa en ligur.



 **KAMADO
ANDINO** [®]

 @kamadoandino

 /kamadoandinoecuador

 /kamadoandino

 /kamadoandino