

HKoenig

yoko13



barbecue Japonais Kamado 13"

Pour des cuissons parfaites !

Le Kamado YOKO13 de H.Koenig est le barbecue japonais en céramique, idéal pour vos grillades en tout genre !

A l'aide de ses ouvertures réglables en fonte, d'entrée et de sortie d'air ; adaptez le flux d'air en fonction du type de cuisson voulu : cuisson lente, barbecue/grill ou fumoir. De plus, le thermomètre intégré permet de contrôler la température interne, allant jusqu'à 450°C.

Sa coque étanche en forme d'œuf permet une répartition uniforme de la chaleur, tout en limitant sa consommation de charbon.

Le YOKO13 dispose d'une poignée frontale en bambou, et d'une grille de cuisson en acier inoxydable de 26 cm de diamètre, idéale pour 2 personnes. Il est également accompagné d'un kit de montage facilitant l'utilisation.

Son design moderne et épuré s'intégrera parfaitement dans votre cuisine d'extérieur.

Son support en métal assure praticité, et résiste aux intempéries extérieures.

Retrouvez le goût authentique du barbecue au charbon !



01 vues d'ensemble



informations

Code douanier : 22154970580
DEEE : 0,25 euro HT

Code EAN



02 caractéristiques

Kamado en céramique 13"
Diamètre Kamado : 32 cm
Diamètre grille : 26 cm
Thermomètre intégré
Poignée en bambou naturel
Support pour Kamado en métal, revêtement noir mat
Joint en feutrine et laine
Dimensions Kamado + support (LxPxH) :
35 x 46 x 60 cm
Accessoires : Grille en acier inoxydable,
support pour Kamado, matériel de montage

03 détails logistiques

QTÉ conteneur : 720 pcs
QTÉ palette 1.80m : 12 pcs
QTÉ master carton : 1 pc
Dimensions packaging : 49 x 38 x 49 cm (L*P*H)
Dimensions produit : 47,5 x 33 x 60 cm (L*P*H)
Poids brut master carton : kg
Poids brut produit : 24,7 kg
Poids net produit : 21,5 kg