

KAMADO ARGENTINO

S M O K E R & G R I L L



¿QUIENES SOMOS?

En el 2016 Adrián Alegre, junto a sus hermanos, crea **KAMADO ARGENTINO** en busca de desarrollar un concepto inexistente hasta el momento, que reflejara la impronta argentina y sudamericana asociada a un producto desconocido hasta ese momento en toda la región.

Por aquel tiempo, las principales marcas de Kamados no tenían presencia en Sudamérica. Adrian conoció el Kamado por uno de sus mejores amigos que lo había importado de forma particular. Era muy frustrante no poder conseguir el producto localmente y muy costoso traer una unidad del exterior. De esas dos premisas comienza este sueño.

La tradición argentina asociada a la cocción con fuego se remonta al origen de los nativos de sudamérica. Argentina es conocida mundialmente por sus carnes y su cultura en torno al ritual del Asado. Una vez conocido el Kamado, la idea de tener uno nunca más salió de su cabeza.

KAMADO ARGENTINO fue pensado desde el primer minuto para ser la marca referente de Kamados de la región. La impronta de la empresa siempre estuvo marcada por la mejora constante en la calidad y por buscar mantener la cercanía con la comunidad Kamado Argentino.

Los primeros años de **KAMADO ARGENTINO** estuvieron marcados por la fuertísima difusión a través de los Chef más reconocidos del país en espacios de gastronomía como Festivales, Ferias y los restaurantes más importantes del país.

En el año 2019, **KAMADO ARGENTINO** trasciende el espectro de Kamados desarrollando su propia línea de carbón y astillas para ahumar, los dos principales consumibles del producto..

En 2020 junto al Cetmic (Centro Tecnológico de Minerales y Cerámica) dependiente de Conicet y luego de 2 largos años de estudios, se logra formular una materia prima y exclusiva para la marca.

Junto con la formulación exclusiva para **KAMADO ARGENTINO**, se desarrolló un protocolo de control de calidad exhaustivo para asegurar la estabilidad del producto, partida por partida. A partir de este momento la marca comienza a ofrecer garantía de 5 años que luego se extendió a 10 en todos los productos cerámicos.

KAMADO ARGENTINO se ha convertido en la marca referente del segmento en habla hispana expandiendo su operación a los países limítrofes e incorporando año a año conocimiento, desarrollo y tecnología en un proceso de integración con el sector productivo, del conocimiento, gastronómico y del entretenimiento.



Ka



¿QUÉ ES EL KAMADO?

El kamado es un horno japonés milenario construido en material refractario compuesto por arcilla, barro y piedra de lava triturada que permite soportar hasta 600°C de temperatura cocinando, no sólo con el calor de las brasas, sino también con el calor envolvente que refractan sus paredes.



Una vez que se enciende el carbón, el aire fluye por el tiraje; la abertura que se encuentra en la parte inferior del kamado y la chimenea que se encuentra en la superior. Esta entrada de aire permite que el carbón se convierta en brasas iniciando la cocción. La temperatura se controlará con la apertura y cierre de este tiraje

<oo> MAYOR ENTRADA DE AIRE: + TEMPERATURA

<--> MENOR ENTRADA DE AIRE: - TEMPERATURA

DE ESTA MANERA BRINDA LA POSIBILIDAD DE AHUMAR, HORNEAR, ASAR, GRILLAR Y COCINAR AL SPIEDO.



ES VANGUARDIA EN LOS MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO:




NOMA
COPENHAGUE / DINAMARCA



FÄVIKEN
JAMTLAND / SUECIA




OSTERIA FRANCESCANA
MÓDENA / ITALIA



MINA
BILBAO / ESPAÑA



INNOVACIÓN Y CALIDAD

KAMADO ARGENTINO es una empresa concebida en base a la mejora continua en los procesos y en la calidad del producto.

Desde el primer día nos enfocamos encontrar soluciones, sumar valor y versatilidad a nuestro Kamado. No nos conformamos con lo establecido buscamos la calidad total en nuestro productos, accesorios, línea de carbon y astillas para ahumar.

MATERIA PRIMA

Único con 10 años de garantía



MALLA METÁLICA DE JUNTA DE FIBRA DE VIDRIO

Un mejor amortiguado y preparado para evitar pérdida de humo.

Junto al Cetmic (Centro Tecnológico de Minerales y Cerámica) dependiente de Conicet y luego de 2 largos años de estudios, se logra formular una materia prima exclusiva para la marca con moldes propios optimizando diseño y proceso.

En paralelo con la formulación se desarrolló un protocolo de control de calidad exhaustivo y exclusivo para asegurar la estabilidad del producto, partida por partida. A partir de este momento la marca comienza a ofrecer garantía de 5 años que luego se extendió a 10 en todos los productos cerámicos.



SISTEMA DE COCCIÓN

La versatilidad total en un solo accesorio. Opciones de distancia al fuego, cocción directa e indirecta, soporte para WOK



K&A

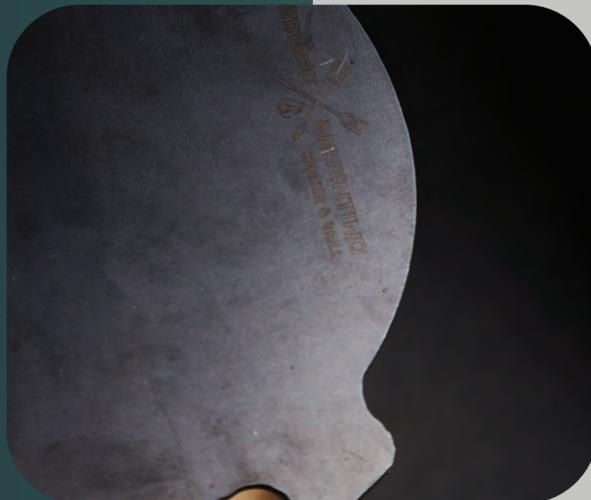


SUPERFICIES / SPIEDO

El Kamado es uno de los sistemas de cocción más versátiles, utilizando sus múltiples accesorios, ¡las posibilidades son infinitas!



PIEDRA



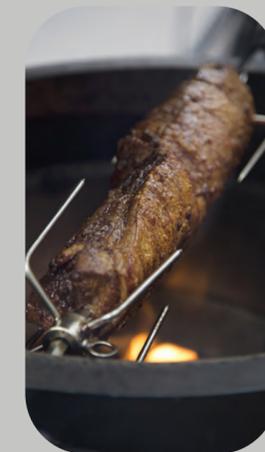
CHAPA



LAVA



FUNDICIÓN



SPIEDO



INGRESO DE ASTILLAS FRONTAL

Convertir tu Kamado en un ahumador nunca fue tan sencillo.



SMART KAMADO

Converti tu kamado en un smart grill, controlando todas tus cocciones desde la APP.



PRÁCTICA LIMPIEZA

Simpleza total al limpiar tu Kamado Argentino.



REFERENCIA
COCINERO
ESTATURA
180cm.

CON 8 MODELOS
**KAMADO
ARGENTINÓ**
TIENE LA FAMILIA
MÁS COMPLETA

NUESTRAS CERTIFICACIONES

Todos nuestros productos cuentan con certificación de calidad del CETMIC, Centro Tecnológico de Minerale y Cerámica UNLP-CIC-CONICET.

El CETMIC investiga y desarrolla materiales cerámicos, refractarios y aplicaciones de minerales para la industria. Es un centro que realiza tanto investigaciones científicas en el campo de los materiales cerámicos, refractarios y aplicaciones tecnológicas de arcillas, así como estudios y desarrollos tecnológicos para la industria.

La garantía de **KAMADO ARGENTINO** proporciona una sensación única de confianza a sus clientes por ser la más amplia del mercado. Nuestros productos tienen garantía de diez años.

Todos los elementos y partes del producto que están en contacto directo con alimentos cuentan con certificación INAL, tanto de la parrilla como de todos sus accesorios.

Las astillas para ahumar son generadas a partir de la poda de árboles nativos sin agroquímicos dentro de un Plan de Manejo de Bosque Responsable según Resolución 1803 y Registro Forestal de 1era categoría 1072.

Nuestros productos cuentan además con certificación CE para la comercialización en la Comunidad Europea.



KAMADO ARGENTINO

GAP GRAN ASADOR PATAGÓNICO



DIAM. EXT : 73.5 CM
DIAM. INT: 67 CM
ALTURA TOTAL : 159 CM

COLORES



+ El Kamado Gran Asador Patagonico es el mayor de nuestra línea pensado para restaurantes, servicios de catering y clientes con alto estándar de exigencia.

+ EL KAMADO MÁS GRANDE DEL MUNDO, CON UN DIÁMETRO UTILIZABLE DE 67 CENTÍMETROS

ASADOR PATAGÓNICO APM



COLORES



DIAM. EXT: 69 CM
DIAM. INT: 63 CM
ALTURA TOTAL : 153 CM

El modelo ideal para tener en espacios exteriores de casas, casas quintas o grandes balcones aterrizados. Un equilibrio entre la versatilidad para utilizar el kamado en una pequeña juntada pero también para cocinar en una reunión de 25 personas.

+ LA SENSACIÓN AL ABRIR TANTO ESTE MODELO CON EL GRAN PATAGONICO ES IMPOSIBLE DE TRANSMITIR, HAY QUE VIVIRLA.

GRAN ASADOR CRIOLLO GAC



DIAM. EXT.: 59.5 CM
DIAM. INT: 53.5 CM
ALTURA TOTAL : 140CM

LO QUE TE IMAGINES, PODÉS HACERLO REALIDAD DENTRO DE TU KAMADO ARGENTINO GRAN ASADOR CRIOLLO

COLORES



+ Cuenta con toda la línea de accesorios disponibles, con capacidad para cocinar hasta para 15 personas.

ASADOR CRIOLLO AC



COLORES



DIAM. EXT: 53.5 CM
DIAM. INT: 47.5 CM
ALTURA TOTAL : 138.5 CM

+ IDEAL PARA EL TRADICIONAL ASADO FAMILIAR O CON AMIGOS. HASTA 10 PERSONAS
+ Su tamaño lo hace perfecto para jardines, patios, terrazas y balcones amplios, con 1,5 kg de carbon podés cocinar 7 horas

CONOCÉ NUESTRA FAMILIA 1/2

Ka



KAMADO ARGENTINO



ASADOR PORTEÑO

COLORES



DIAM. EXT: 44.5 CM
DIAM. INT: 40 CM
ALTURA TOTAL: 126 CM

AP

+ Con poco espacio y sin necesidad de gran ventilación ahora puedes disfrutar de hacer un asado, un salmón ahumado, pizzas a la piedra o una paella, siendo apto para todos los usos potenciales del Kamado Argentino

+ CON TAN SOLO 1 KILO DE CARBÓN PODÉS HACER UN ASADO EN TU DEPARTAMENTO Y SIN HACER HUMO



ASADOR PAMPERO

+ El modelo mas chico con carro de nuestra amplia línea de Kamado. El Kamado pampero es gran aliado para la cocina con brasas en pequeñas terrazas con amigos! Recomendamos 100% el segundo nivel de parrilla para tener mayor superficie de cocción.

+ CON TAN SOLO MEDIO KILO DE CARBÓN PODÉS HACER UN ASADO EN TU DEPARTAMENTO.

APM

DIAM. EXT: 40 CM
DIAM. INT: 35.5 CM
ALTURA TOTAL: 112 CM

COLORES



MINI PAMPERO



COLORES



DIAM. EXT: 40 CM
DIAM. INT: 35.5 CM
ALTURA TOTAL: 71CM

MP

+ Sólo 40 centímetros de diametro son suficientes para llevarlo con vos. Ideal para llevar a reuniones, viajes o donde quieras compartir tus receta.

+ USALO EN TODOS LADOS, CASA, BALCÓN O VIAJES.

MINI KAMADO



COLORES



DIAM. EXT: 32 CM
DIAM. INT: 28 CM
ALTURA TOTAL: 67.5 CM

MK

+ Sólo 40 centímetros de profundidad en cualquier lugar, son suficientes para adaptarlo a tus necesidades, haciéndolo ideal para llevar a reuniones, viajes o donde quieras compartir tus recetas.

+ LLEVALO CON VOS A DONDE QUIERAS Y DESCUBRÍ LA AVENTURA DE COCINAR EN LUGARES INIMAGINABLES.

CONOCE NUESTRA FAMILIA 2/2

Ka



CONSUMIBLES Y MEDIO AMBIENTE

CARBÓN:

La experiencia en kamados no es completa si no contamos con un combustible estable y de calidad. Estable para asegurar una calidad única a lo largo del tiempo y de calidad para que la experiencia de cocción sea la mejor, permitiendo cocciones a altas y bajas temperaturas por largos periodos de tiempo.

Argentina es reconocida por tener uno de los mejores carbones del mundo. En colaboración con partners locales, hemos desarrollado una mezcla exclusiva de 4 tipos de madera dura: **Guayacán, Guayaibi, fundamentalmente Quebracho Blanco y Mistol.**

Al quemar meticulosamente la madera compacta en hornos tradicionales al aire libre, obtenemos los mejores y más grandes trozos de carbón del mundo.



ASTILLAS:

Las astillas de leña provienen del Establecimiento San Pedro Kora en Santiago del Estero. Allí trabajamos con un plan de Manejo del Bosque con Ganadería Integrada y por lo tanto esta leña es sustentable, no es de desmonte, sino que forma parte de los residuos del mismo para regenerarlo y conservar su biodiversidad.

De esta forma, nos aseguramos un producto proveniente de árboles sin agro-tóxicos ni agroquímicos.

¿Qué es el Manejo del Bosque con Ganadería Integrada (MBGI)?

Es un acuerdo de producción sustentable en bosques nativos, firmado entre los Ministerios de Agroindustria y de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, con el acompañamiento técnico de INTA y que cuenta con la adhesión de varias provincias argentinas, entre ellas Santiago del Estero. Se basa en la protección y restauración de los bosques nativos a fin de aprovechar todo el potencial que ofrecen como alternativa al desarrollo sustentable. Se apunta a alcanzar una producción rentable de manera compatible con la conservación del bosque nativo, sus servicios ecosistémicos y su biodiversidad.



MANEJO DE BOSQUES CON GANADERÍA INTEGRADA



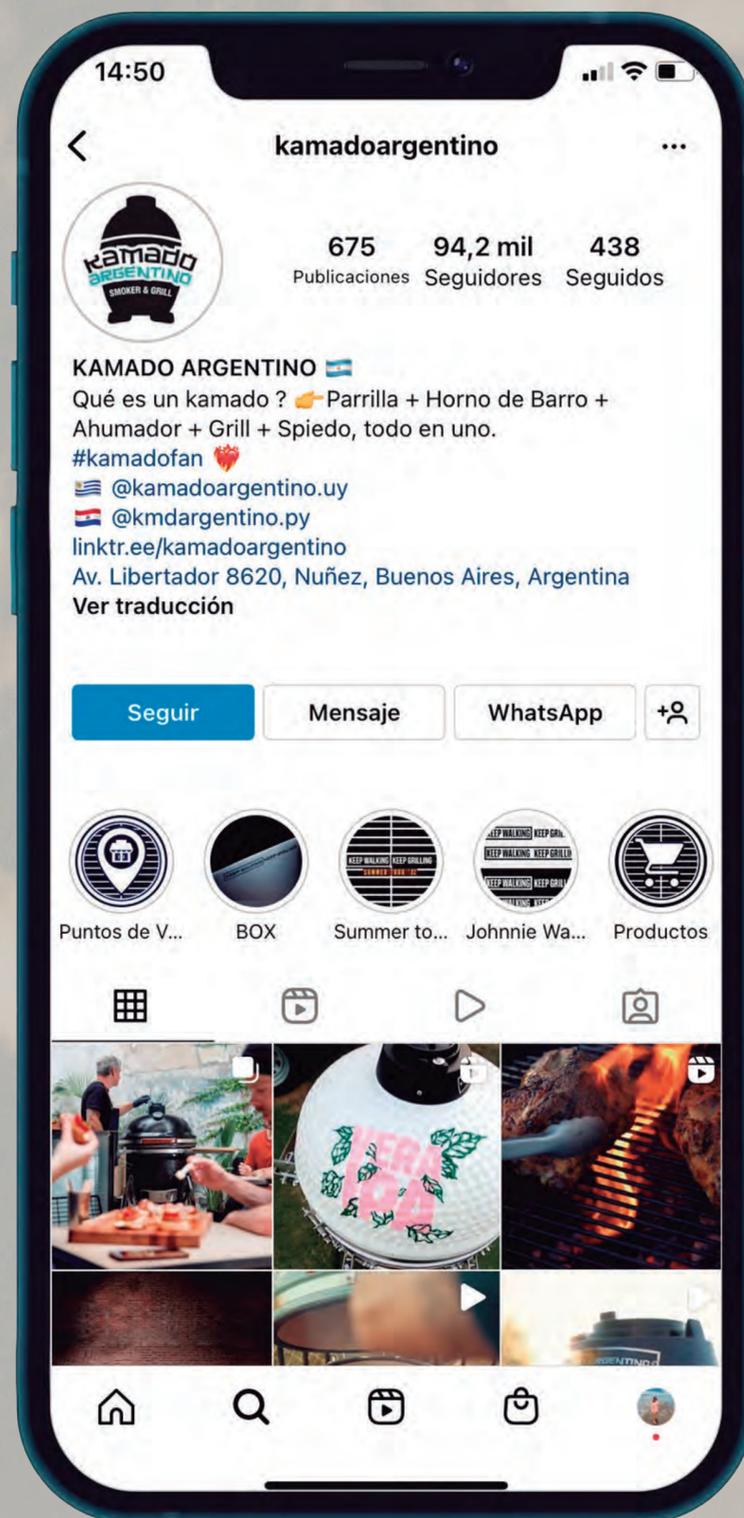
Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable
Presidencia de la Nación



REDES SOCIALES

NUESTRAS REDES





✉ @KAMADOARGENTINO



94.2K

SEGUIDORES ORGÁNICOS



55K

USUARIOS ÚNICOS EN EL SITIO X MES



+900K

DE VISITAS AL SITIO



+96K

BASE DE DATOS REAL

*Datos del último año



Kamado Argentino realiza acciones de marketing y eventos junto a importantes marcas de distintos rubros. Participa además de las expos culinarias más importantes de la agenda local y junto a figuras la gastronomía Argentina.

Entre los partners, se encuentran Johnnie Walker, la Automotriz Renault, Heineken, Cerveza Patagonia (de cervecería y maltería Quilmes, la mayor del país), cadenas internacionales de hoteles.



EL MAGO COCINA

1.5M



SANTIAGO GIROGINI

779K



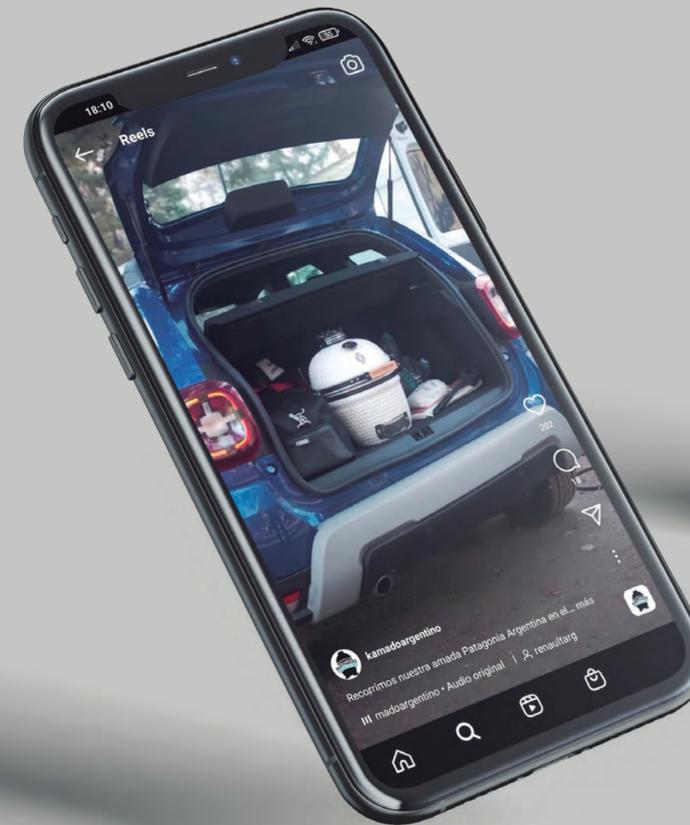
COOK VANOYEN

283K



AGUSTIN NEGLIA

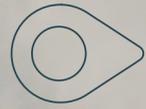
306K



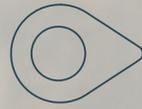
EXHIBICIÓN

KAMADO ARGENTINO

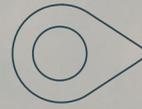
GRILL WEST



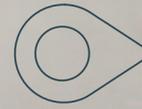
TIERRA BRUTA



ALTO ROSARIO SHOPPING



SHOPPING ALCORTA



KaA



GARANTÍA

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Kamado Argentino

CONSTRUÍDO PARA DURAR TODA LA VIDA

Todas las consultas de calidad deberán ser remitidas a nuestro mail único de servicio de atención al cliente: sac@kamadoargentino.com.ar

1) GARANTÍA LIMITADA EN PIEZAS DE CERÁMICA:

Mediante la presente, KAMADO ARGENTINO garantiza al COMPRADOR ORIGINAL que la misma estará libre de defectos tanto en los materiales como en su fabricación, siempre y cuando se ensamble y opere de acuerdo a las instrucciones impresas que lo acompañan, desde su fecha de compra. La novedosa tecnología con la que está construido el Kamado Argentino garantiza al comprador el cumplimiento de la garantía por defectos de material y mano de obra, a partir de la fecha de compra por los siguientes períodos discriminados: **Garantía limitada por cinco (5) años para el cuerpo y el domo del Kamado, entendemos por esto las dos partes que son unidas por la bisagra. Dos (2) años para el Fogonero y el anillo de Fuego (Piezas interiores cerámicas del Kamado).**

OTROS COMPONENTES:

Cinco (5) años en todas las piezas de metal.

Diez (10) años en todas las piezas de hierro fundido (chimenea).

Dos (2) años en termómetro.

No están alcanzadas por la garantía:

- 1) Piezas de Madera.
- 2) Rejilla de Acero del Fogonero.
- 3) Junta del Domo y el cuerpo del Kamado.
- 4) Accesorios adicionales.

Esta garantía será limitada a la reparación y/o reemplazo de cualquier pieza con defectos de fabricación. Asimismo, será limitada a la reparación y/o reemplazo de cualquier pieza siempre y cuando se haya utilizado bajo condiciones normales de uso, debiendo **Kamado Argentino** determinar -luego de un examen intensivo- dicho uso correcto por parte del cliente. El tiempo de este proceso de verificación nunca excederá los 180 días desde la presentación del reclamo por parte del cliente a **Kamado Argentino**.

2) ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRIRÁ:

Cualquier daño, falla o dificultades de funcionamiento causados por accidentes, abuso, mal uso, alteración, vandalismo, limpieza o mantenimiento inadecuado; daños o averías causadas por la manipulación o alteración del diseño original de Kamado Argentino. Como tampoco todo lo que no esté expresamente mencionado en esta Garantía única.

Kamado Argentino deberá reemplazar las piezas defectuosas encontradas según lo indicado anteriormente, por partes equivalentes y asimismo el envío corre por cuenta del Cliente a la dirección de envío designado por el comprador.

3) ESTA GARANTÍA LIMITADA REPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, expresa o implícita, Y ESPECÍFICAMENTE excluye lo siguiente:

COMPRA REALIZADA POR OTRO CANAL QUE NO SEA DIRECTAMENTE A KAMADO ARGENTINO Y/O ALGUNO DE SUS DISTRIBIDORES OFICIALES DESCRIPTOS EN "PUNTOS DE VENTAS" MENCIONADOS EN LA WEB PAGE.

www.kamadoargentino.com.ar

UTILIZACION DE ACCESORIOS QUE NO SEAN KAMADO ARGENTINA.

4) ANULACIÓN DE LA GARANTÍA:

La compra de cualquier producto de Kamado Argentino a través de un distribuidor no autorizado, anula la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como, aquellos que no figuran como PUNTO DE VENTA en nuestra Web (www.kamadoargentino.com.ar)

5) VALIDACION DE GARANTÍA Y RECLAMO:

A) Antes de iniciar el correspondiente trámite deberá tener a mano la siguiente información:

1. Modelo (ver placa de características)
2. La prueba de compra por el propietario original.
3. Breve descripción del problema.

B) Para validar esta garantía, el comprador tiene dos opciones a los fines de una reclamación de garantía:

a) On-Line:

El comprador deberá completar totalmente el formulario de Registro de Kamado Argentino (<https://www.kamadoargentino.com.ar/formulario-de-garantia>). Una vez recibido el mail debe confirmar el Registro.

b) Por Correo Electrónico:

El comprador deberá completar totalmente el formulario de Registro de **Kamado Argentino** (<https://www.kamadoargentino.com.ar/formulario-de-garantia>). Una vez recibido el mail debe confirmar el Registro. Bajando el formulario y enviándolo a nuestra dirección: info@kamadoargentino.com.ar



Ka



SERVICIOS



CATERING



MASTERCLASS



CHEF A DOMICILIO

CHEF EJECUTIVO K.A. RICKY A. CHIESSI

CHEF A DOMICILIO

Una experiencia gastronómica completa.

Ideal para relajar y disfrutar de la cena con tus invitados.

Cómo si estuvieras en el mejor restaurante pero desde la comodidad de tu casa.

Servicio a cargo de nuestro chef ejecutivo: Enrique R. Chiessi

Si sos fanático del Kamado aprovechá esta oportunidad de aprender junto al chef mientras usa el kamado.

SERVICIO DE PUESTA EN MARCHA

Clase de iniciación pensada para los principiantes del Kamado.

La clase es guiada por nuestro chef ejecutivo: **Enrique R. Chiessi**, te brindará tips, buenas prácticas y todo el conocimiento básico para la perfecta utilización del Kamado.

ACCESORIOS

ACCESORIOS // COMPLEMENTOS

POR KAMADO

	SISTEMA DE COCCIÓN	G. Asador Patagónico Asador Patagónico	G. Asador Criollo Asador Criollo	Porteño	Pampero	Mini Pampero
	PARRILLA ADICIONAL	G. Asador Criollo KA-CHA23	Asador Criollo KA-CHA21	Porteño KA-CHA18		Pampero KA-CS16
	2 ^{DO} PISO CON EJE		G. Asador Criollo	Asador Criollo		Porteño
	SPIEDO	G. Asador Criollo KA-CHA23	Asador Criollo KA-CHA21			Porteño KA-CHA18
	SOPORTE P/ COSTILLAS	DISPONIBLE PARA TODOS LOS MODELOS DE KAMADO ARGENTINO				
	DEFLECTOR	G. Asador Criollo KA-DEF23	Asador Criollo KA-DEF21			Porteño KA-DEF18
	PIE DE POLLO	G. Asador Criollo KA-CHA23	Asador Criollo KA-CHA21	Porteño KA-CHA18		Pampero KA-CS16
	DEFLECTOR CON PIE	G. Asador Criollo	Asador Criollo			Porteño
	GENERADOR DE HUMO EN FRÍO		G. Asador Criollo Asador Criollo			Porteño
	FIELTRO DE FIBRA	G. Asador Criollo KA-CHA23	Asador Criollo KA-CHA21	Porteño KA-CHA18		Pampero KA-CS16
	PIEDRA PARA HORNEAR	DISPONIBLE PARA TODOS LOS MODELOS DE KAMADO ARGENTINO				
	CHAPA DE ACERO	DISPONIBLE PARA TODOS LOS MODELOS DE KAMADO ARGENTINO				
	PARRILLA DE FUNDICIÓN	G. Asador Criollo KA-PAF23	Asador Criollo KA-PAF21	Porteño KA-PAF18		Pampero KA-PAF16
	MEDIA PARRILLA		G. Asador Criollo KA-MPAF23			Asador Criollo KA-MPAF21
	MEDIA PLANCHA DE FUNDICIÓN		G. Asador Criollo KA-MPLAF23			Asador Criollo KA-MPLAF21
	TIMBAL	G. Asador Patagónico	Asador Patagónico	G. Asador Criollo		Asador Criollo

ACCESORIOS // ENCENDIDO



>KAMADO LIGHTER

>RESISTENCIA ELÉCTRICA

ACCESORIOS // HERRAMIENTAS



PIÉ DE CERÁMICA



TERMÓMETRO BLUETOOTH



TERMÓMETRO SMART



FUNDA



JERINGA DE COCINA



CEPILLO



ATIZADORES



PALA



PINZA PARA PARRILLA



LINTERNA

Ka



I ❤️
K&A

K&A

