

INDUX®

KAMADO BBQ

LA EXPERIENCIA AUTÉNTICA
DE LA COCINA AL CARBÓN
EN CERÁMICA PREMIUM.



ASAR



AHUMAR



HORNEAR



COCCIÓN
LENTA

— BBQ COLLECTION 2026 —



INDUX®

VERSATILIDAD TOTAL EN UN SOLO EQUIPO

SERIE KAMADO

Asar, ahumar, hornear o cocinar a fuego lento. El sabor auténtico que solo el carbón y la cerámica pueden ofrecer.



ASAR



AHUMAR



HORNEAR



COCCIÓN
LENTA

CUATRO FORMAS DE DISFRUTAR

Un kamado, infinitas posibilidades.
Cocine como un profesional y disfrute de resultados excepcionales en cada receta.



ASAR

Carnes jugosas, selladas perfectamente por fuera y tiernas por dentro.



AHUMAR

Aromas intensos y sabor profundo para llevar sus recetas al siguiente nivel.



HORNEAR

Desde pizzas crujientes hasta panes y postres deliciosos.



COCCIÓN LENTA

Ideal para cocciones largas a baja temperatura. Resultados tiernos y llenos de sabor.



CERÁMICA DE
ALTA DENSIDAD

Excelente retención
de calor y durabilidad.



EFICIENCIA
TÉRMICA

Menor consumo
de carbón.



SISTEMA DE
VENTILACIÓN DUAL

Flujo de aire preciso
y control total.



PARRILLA DE
ACERO INOXIDABLE

Resistente, duradera
y fácil de limpiar.



BANDEJAS LATERALES
DE BAMBÚ

Prácticas, elegantes
y plegables.

INDUX®

LA COLECCIÓN KAMADO

Diseñada para integrarse perfectamente en jardines, terrazas y cocinas exteriores.



MODELOS DISPONIBLES



KAMADO BIG

-  Medida exterior: 61 cm
-  Medida interior: 52 cm
-  Color: Negro brillante



KAMADO SMALL

-  Medida exterior: 45 cm
-  Medida interior: 40 cm
-  Color: Negro brillante



INDUX®



Carril del Palmeral, 28
30100 El Puntal, Murcia
España



+34 868 045 646
+34 635 10 99 65



info@everestone.es



www.indux.com