CARBÓN
by
KAMADO
ARGENTINO
SMOKER & GRILL

SOBRE NOSOTROS Y

NUESTRA FILOSOFIA

KAMADO ARGENTINO es una empresa radicada en Argentina con presencia en 5 paises de Sudamérica y España. Nos dedicamos a Fabricar, ensamblar, distribuir hornos Kamados, sus accesorios, consumibles y amplificar la cultura de cocción con Kamados a través de Clases, Catering y todo tipo de servicios.

Nuestra filosofía en la producción de carbon y consumibles se basa en la responsabilidad y el compromiso con el medio ambiente, utilizando una gestión sostenible de los recursos naturales para obtener un carbón y astillas de alta calidad.

La creciente demanda de estos productos han generado una nueva unidad de negocio para nuestra empresa con un crecimiento del 50% anual principalmente enfocada en los mercados Europeos.

A través de su labor, KAMADO ARGENTINO busca revalorizar la madera de proximidad y promover la gestión responsable de las zonas verdes, mientras proporciona a sus clientes un producto de alta calidad y durabilidad, que ofrece un sabor excepcional y reduce los tiempos de cocción, generando un ahorro económico y en los recursos utilizados.

Además, KAMADO ARGENTINO se compromete a utilizar solo materiales sostenibles y seguros para el medio ambiente, lo que garantiza la calidad de sus productos y el respeto por la biodiversidad de la región en la que se encuentra.

CARBÓN DE ALTA CALIDAD

KAMADO ARGENTINO cuenta con una linea de productos de calidad controlando su producción en Origen para ofrecer un producto estable y de calidad.

Todos los productos están pensados para un uso específico, con un rendimiento medido y analizado.

Nuestro Carbón tiene 4 tamaños 3, 6, 8 y 10 kg pudiendo empaquetar carbón en bolsas, standar, de calidad premium y en cajas de cartón.

Podemos empaquetar el carbón con marca de nuestros clientes:

Contamos con Carbon para uso Profesional (Hosteleria), Carbon para Kamados, Carbon para parrillas vasca o abiertas, Carbon para barbacoas, Astillas para ahumar y Pastillas de encendido 100% Alcohol Solido.

- DE ARGENTINA PARA EL MUNDO

KAMADO ARGENTINO
SMOKER & GRILL

QUEBRACHO BLANCO

ORIGEN: ARGENTINA

RENDIMIENTO

DURACIÓN

AROMA

Poder calorífico	**= 8000 Kcal/Kg**
Procedencia	**Ecológico de poda controlada**
Recomendación de uso	**Kamados, brasa abierta y horno JOSPER**
Granulometría	**≤ 80 - 160 mm**
Carbono	**› 80 %**
Cenizas	**‹ 2,8%**
Humedad	**4 %**
Densidad	**280 kg/m³**

KAMADO ARGENTINO
SMOKER & GRILL

Carbon 100% Quebracho Blanco.

El carbón 100% quebracho blanco, es el carbón de madera dura más utilizado en el canal profesional de hostelería y en barbacoas de alta calidad como **Kamado Argentino.**

Carbón generado por asfixia en hornos de más de 30 metros de diámetros y un proceso de 25 días de duración.

Este carbón está calibrado en trozos superiores a los 50 mm hasta 120mm.

Tiene una duración de más de 5 horas en el quemado, con 0 generación de chispas.

Recomendado para:

Kamado
Horno tipo Josper
Parrilla Vasca
Robata

Tamaño recomendado :
8 / 10 y 20 KG

MIX DE MADERAS DURAS

El mix de maderas duras está compuesto por guayacan, guayabi, mistol, quebracho blanco y colorado.

ORIGEN: PARAGUAY

RENDIMIENTO

DURACIÓN

AROMA

Poder calorífico	= 6500 Kcal/Kg
Procedencia	Ecológico de poda controlada
Recomendación de uso	Kamados, brasa abierta y horno JOSPER
Granulometría	130 - 200
Carbono	> 75 %
Cenizas	< 5 %
Humedad	6 % ~ 8 %
Densidad	238 kg/m³

KAMADO ARGENTINO
SMOKER & GRILL

Carbon con 70% de Quebracho Blanco + 30% de otras maderas duras.

Este carbon tiene un rendimiento similar al 100% Quebracho blanco a un precio mas competitivo.

Contiene entre otras especies Guayacan, Guayabi y Mistol.

Este carbon es un excelente carbon para ser utilizados en Parrillas hogareñas.

Recomendado para:

Kamado
Parrilla Argentina
Robata

Tamaño recomendado :
5 y 6 KG

MADERAS SEMI DURAS

ORIGEN: BRASIL

RENDIMIENTO

DURACIÓN

AROMA

Poder calorífico	= 8000 Kcal/Kg
Procedencia	Ecológico de poda controlada
Recomendación de uso	Brasa abierta y horno JOSPER
Granulometría	20 - 160 mm
Carbono	80 %
Cenizas	< 3 %
Humedad	< 8 %
Densidad	235 kg/m³

Kamado ARGENTINO
SMOKER & GRILL

MARABÚ

ORIGEN: CUBA

El Marabú es una planta invasiva que estaba colonizando cuba y que los agricultores cubanos convierten de manera tradicional en un excelente carbón vegetal.

Por su poder calorífico y poca generación de chispas el canal de Hosteleria lo ha tomado como una opción.

Este carbon es solo comercializado bajo pedido de al menos 1 contenedor.

RENDIMIENTO

DURACIÓN

AROMA

Poder calorífico	**= 8000 Kcal/Kg**
Procedencia	**Ecológico de poda controlada**
Recomendación de uso	**Brasa abierta y horno JOSPER**
Granulometría	**≤ 50 mm**
Carbono	**> 75 %**
Cenizas	**< 5 %**
Humedad	**< 6 %**
Densidad	**298 kg/m³**

Recomendado para:

Hornos a brasas

Parrilla Vasca

Parrilla tradicional

KAMADO ARGENTINO

SMOKER & GRILL

CARBÓN VEGETAL PARA BBQ

ORIGEN: PARAGUAY

RENDIMIENTO

DURACIÓN

AROMA

Poder calorífico	**= 6000 Kcal/Kg**
Procedencia	**Ecológico de poda controlada**
Recomendación de uso	**BBQ tipo WEBER**
Granulometría	**≤ 20=110 mm**
Carbono	**> 75 %**
Cenizas	**< 9 %**
Humedad	**< 8 %**
Densidad	**230 kg/m³**

Típico carbón utilizado en parrillas tipo weber y para uso en general.

Se comercializa en versión de 2,5 y 3 kg ideal para un uso, este carbón es la grabulometria más pequeña del carbón Mix de maderas duras.

Este producto está pensado para supermarket, retails y grandes superficies.

Embolsable con marca del cliente. Precio insuperable.

kamado ARGENTINO
SMOKER & GRILL

BRIQUETAS DE QUEBRACHO

ORIGEN: PARAGUAY

RENDIMIENTO

DURACIÓN

AROMA

Poder calorífico	**= 8000 Kcal/Kg**
Procedencia	**Ecológico de poda controlada**
Recomendación de uso	**Brasa abierta y horno JASPER**
Granulometría	**≤ 6cm**
Carbono	**› 80 %**
Cenizas	**‹ 5 %**
Humedad	**‹ 5 %**
Densidad	**1200 - 1300 kg/m³**

Briqueta ecológica generada a partir del desecho del carbon de mix de quebrachos.

KAMADO ARGENTINO
SMOKER & GRILL

ASTILLAS

Las astillas de madera son generados a partir de una poda responsables sobra arboles nativos con Ganadería Integrada y por lo tanto de leña sustentable y no de desmonte, sino que forma parte de los residuos del mismo para regenerarlo y conservar su biodiversidad ayudando al crecimiento de ecosistema.

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.

Nuestras astillas son las únicas libre de agrotóxicos y agroquímico, estos elementos estan pensados para potenciar el sabor de las comidas en su kamado.

Contamos con 3 variedades: Intenso, Medio y Suave en dos versiones de 140gr y 500 gr.

KAMADO ARGENTINO
SMOKER & GRILL

PASTILLAS DE ENCEDIDO

ORIGEN: ARGENTINA

SIN HUMOS

SIN MALOS OLORES

SIN MATERIAS TÓXICAS

BARBACOAS

CHIMENEAS

CAMPING

FONDUES

JOSPER

kamado
ARGENTINO
SMOKER & GRILL

2023

BIENVENIDOS

A LA EXPERIENCIA KAMADO ARGENTINO

kamadoargentino.com.ar
@kamadoargentino

Adrian Alegre
info@kamadoargentino.com.ar
+54 9 11 5417-0349