

/

!288904089K

@>AB>9 @5F5?B, :>B>@K9 C40QBAO A ?5@2>3> @070. 86>=A:0O 3>@G8F0, 0?5;LA8=>2K9 <Q4 8 :0?;C



"	"	! "	" "	#
10 <8=	75 <8=	6	180 °C	

=3@5485=BK

1.5 kg A28=0O :>@59:0 157 :>AB8

2 cda 0?5;LA8=>2K9 <Q4

3 dientes 7C1G8:0 G5A=>:0

1 cdita <>;>BK9 GQ@=K9 ?5@5F

3 cda 486>=A:0O 3>@G8F0

2 ramas A25689 @>7<0@8=

1 cda A>;L 2 E;>?LOE

2 cda >82a245j10A;>

(038

1 # ,

!<5H09B5 3>@G8FC, <Q4, <5;:> =0@570==K9 G5A=>: 8 >1>@20==K9 @>7<0@8=. >;>28=C >B;>68B5 =0 ?>A;54=

2 ! " , !'

!45;09B5 ?>25@E=>AB=K5 :@5AB>>1@07=K5 =0A5G:8 =0 68@>2>9 H0?:5 (=5 4>E>4O 4> <OA0). >A>;8B5, ?>?5@

3 !" °C, 180 °

0AB@>9B5:8<09B501553@AB918878@420B1B0@><. >4=8<8B5 4> 180 °

- 4 " ",
>B>2LB5 =5?@O<> >.>;> 50 <8=CB. 0 40-9 <8=CB5 A<06LB5 >B;>65==>9 3;07C@LN 8 A=>20 70 10 <8=CB 4> A=
- 5 ! /", 63 °
!=8<8B5 7<8B5 5.O->B4HB5<Q>94;QPA28-65-67 °
- 6 ", " % #",
0:@>9B5 D>;L3>9 8 409B5 12 <8=CB. 0@56LB5 ;><B8:0<8 1,5 A< ?>?5@Q: 2>;>:>=.

!@254KB>@0

- 57 IC10KB5@<><5B@0 @5F5?B ?@52@0I05BAO 2 ;>B5@5N. >4>94QB ;N1>9
- A;8 3;07C@E=00A;56B5 15>@0BL @0=LH5 2@5<5=8, A=87LB5 4> 160 °

!4085365B85

Kamado Joe Classic III 18"

18" de sobra para un lomo entero de 6 raciones en coccion indirecta

mikamado.es/ru/kamados/kamado-joe-classic-iii

BBQ Future : 160°C Kamado Joe Classic I/II/III, 2 HB

Deflectores media luna para asar a 180 C indirectos sin quemar la costra de miel

mikamado.es/ru/accesorios/bbq-future-deflector-mediasluna-classic

Weber B :3

Briquetas para una brasa uniforme y manejable a 180 C en una receta facil

mikamado.es/ru/accesorios/weber-carbon-8kg

MEATER+ 150°C 52L@>9

Sonda para sacar el lomo jugoso justo a temperatura interior

mikamado.es/ru/accesorios/meater-plus-wifi

>=K9@555B:u/recetas/lomo-cerdo-mostaza-miel

0:A00AB=8i10@B4Q@A>9C7@B3@BA46N A ?>4E>4OI8E ?>:C?>.. 57 4>?>:=8B5;L=KE 70B@0B 4;O 20A.