

Fire-Food-Flavour-Fun
FLAMES & FLAVOUR
Premium Charcoal



Producteigenschappen

Product Groep
Product omschrijving
Consumentenadviesprijs
Soort

Specificaties

Premium Restaurant Houtskool
West-Afrikaans Hardhout Houtskool 13 KG
€ 23,99
Extra grote stukken (60-120mm) Lump Charcoal
Premium Restaurant Houtskool 13 KG

Verpakking

Soort verpakking
Totaal gewicht verpakking
Afmeting verpakking (BxDxH)

Kartonnen Doos
13,8 kg
39 x 30 x 53 CM

Aantal per pallet
Soort pallet
Hoogte pallet

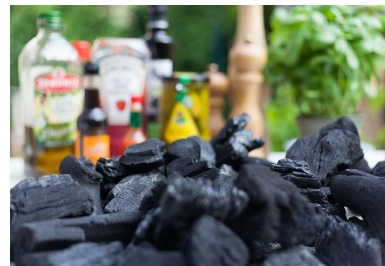
28 dozen
Europallet
200 cm

EAN Code 1
Artikel Nr.

8717953244345
F&FWA

Productinformatie West-Afrikaans Hardhout Houtskool Premium Restaurant Kwaliteit van Flames & Flavour

Flames & Flavour West-Afrikaans Hardhout Houtskool brandt extreem lang en kan hoge temperaturen bereiken. Houtskool gemaakt van knetterhard hardhout. Gebruik West-Afrikaans Hardhout Houtskool voor lange low & slow cooking sessies op je Big Green Egg - Kamado. Gegarandeerd super sappige pulled-pork of spare-ribs! Pizza's bakken op een Kamado of lekker lang BBQ'en? Kies dan zeker voor West-Afrikaans Hardhout Houtskool!. Deze houtskool bevat grote stukken *Lump Charcoal* (60-120mm) en is verpakt in een stevige doos. Ontstaan van gruis wordt beperkt en de doos is makkelijk in de opslag. Flames & Flavour West-Afrikaanse houtskool is gemaakt van resthout uit de houtindustrie en is 100% organisch!
Flames & Flavour garandeert de hoogste kwaliteit Premium Restaurant Houtskool.



Uitgebreide informatie

West-Afrikaans hardhout houtskool Premium Restaurant Kwaliteit van Flames & Flavour brandt extreem lang en kan hoge temperaturen bereiken. Deze houtskool is gemaakt van knetterhard hardhout van zware kwaliteit. Dat levert mooie grote stukken Lump houtskool op! Gebruik West-Afrikaanse houtskool voor lange low & slow cooking sessies. Je maakt zeker indruk met je super sappige pulled-pork of spare-ribs! Ga je Pizza's bakken op je Big Green Egg - Kamado of de hele dag/avond BBQ'en op je Weber Kettle? Kies dan zeker voor West-Afrikaanse hardhout houtskool! Deze brandt extreem lang met hoge temperaturen en maakt van je BBQ gegarandeerd een succes.

West-Afrikaans hardhout houtskool is vergelijkbaar met Zuid-Amerikaans Quebracho houtskool. De geur van West-Afrikaanse houtskool is milder en minder penetrant.

Deze Premium Restaurant Houtskool is gesorteerd op extra grote stukken (60-120mm) en is verpakt in een stevige doos. De doos voorkomt het breken van de houtskool en het ontstaan van gruis wordt beperkt. Flames & Flavour houtskool garandeert de hoogste kwaliteit premium restaurant houtskool.

West-Afrikaanse houtskool is gemaakt van rethout en is 100% organisch!

- Gesorteerd op extra grote stukken
- Brandt extreem lang
- Kan zeer hoge temperaturen bereiken
- Perfect voor lange low & slow cooking sessies
- Dankzij de doos makkelijk op te slaan
- Houtskool voor Big Green Egg - Kamado en Weber Kettle style BBQ's

Inhoud 13 KG

GARANTIE: Voldoet de inhoud van de Flames & Flavour doos niet aan je verwachtingen? Flames & Flavour stuurt een nieuwe doos!

Het materiaal gebruikt voor het verpakken van de houtskool is van verantwoorde herkomst. Het papier wordt gewonnen uit gecontroleerde bosbouw en is door de gehele keten te traceren doordat het papier standaard FSC-Chain of Custody is gecertificeerd.

Flames & Flavour - Sandtmannlaan 12 - 1412 GC - Naarden
Tel +31 621287311 - Web: www.flamesandflavour.com - info@flamesandflavour.com
NL14 SNSB 0922 6783 59 - KvK 62923072 - BTW nr 183842157B01