

FLAMINO

CHARBON DE BOIS 20L NONAME

LES PLUS PRODUIT



Allumage rapide et facile



Montée en température rapide



Combustion régulière

Description

- Idéal pour les appareils de cuisson au barbecue.
- Qualité supérieure. Une qualité contrôlée tout au long de la production afin d'apporter un produit fiable et constant.
- Une méthode de fabrication et de carbonisation maîtrisée assurant une qualité constante et homogène.
- À stocker à l'abri de l'humidité, dans un endroit sec et ventilé.



Caractéristiques techniques

| | |
|-------------------------------|---|
| Composition | Pin maritime et feuillus. 100% d'origine naturelle. |
| Origine | 100% bois français issus de forêts gérées durablement. Fabrication française |
| Performance de cuisson | Bonne tenue des braises et une température de cuisson optimale. |

Dans vos magasins

| | |
|----------------------------|----------------------|
| EAN | 3 540 709 007 889 |
| Conditionnement | 96 UVC |
| Données logistiques | L80 x L120 x H180 cm |
| TVA | 20% |

Certification & norme



Conforme norme
NF EN 1860-2 : 2023

Disponible aussi

- Charbon de bois qualité restaurant 40L FLAMINO
- Bois barbecue 5KG FLAMINO

L'énergie est notre avenir, économisons-la ! - Informations non contractuelles fournies à titre indicatif.