

FLAMINO

CHARBON DE BOIS QUALITÉ RESTAURANT 40L FLAMINO

LES PLUS PRODUIT



Gros morceaux



Allumage facile et rapide



Braise longue durée

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	Mélange de pin maritime et feuillus. 100% d'origine naturelle.
Origine	100% bois français issus de forêt gérées durablement. Fabrication française.
Performance de cuisson	Bonne tenue des braises et une température de cuisson optimale.

Dans vos magasins

EAN	3 540 709 007 391
Conditionnement	44 UVC
Données logistiques	L80 x L120 x H180 cm
TVA	20%

Certification & norme



Conforme norme
NF EN 1860-2 : 2023

Disponible aussi

- Bois barbecue 5KG FLAMINO
- Charbon de bois 20L NONAME