

Caractéristiques :

Nom du produit : BBQ CARTON 20 KG – Qualité Premium

Marque : TOM COCOCHA

Type : Naturel – 100 % Charbon de noix de coco

Poids : 20 000 g / 20 kg

Descriptif : 20 sachets de 1 kg

Nombre de cubes : 1280 unités - Emballage 20 sachets 1 kg de 64 unités (4x4x4)

Taille des briquettes / cubes : 25X25X25 mm

Durée de combustion : environ 120 minutes

Composition : Carbone (> 85%), composés volatiles (12%), cendres (< 3%)

Origine : Indonésie

Label & certifications : Biobased 100%, Reach, Din Plus

Originalité : 20 sachets pour au moins 20 barbecues de 4 personnes

Taille de l'emballage sachet : Hauteur (10 cm) – Largeur (10 cm) – Profondeur (10 cm)

Cococha, sans conteste une marque de charbons parmi les plus connues au monde !

Bénéficiez des 30 ans d'expertise de TOM, le meilleur pour votre plaisir.

Spécificités :

- Préserver le goût des grillades : le charbon de coco est inodore et dégage peu de fumée pour des barbecues savoureux.
- De qualité supérieure : ce charbon naturel de coco est produit dans des conditions de fabrication strictes et rigoureuses en Indonésie.
- 100 % naturel : ce charbon est exclusivement fabriqué à partir de coques de noix de coco.
- Plus sain : ce charbon ne contient strictement aucun produits chimiques nocifs pour la santé.
- 100 % protection des forêts : aucun arbre n'a été abattu pour la production de ce charbon.
- Pratique : avec un allumage classique en toute simplicité ce charbon procure une chaleur forte, régulière et stable pendant au moins 2 heures.
- Le plus : en raison de toutes ses propriétés et de son conditionnement en 4 fois 1 kg, prêts à l'emploi dans leur sachet, ce charbon naturel de coco permet d'être plus économe qu'avec du charbon de bois classique pour en profiter encore plus longtemps.
- En plus : facile à ranger avec son packaging rectangulaire plus compact qu'un sac, ce charbon permet également un gain de place évident pour son stockage.

Mode d'emploi – Avertissements - Précautions :

- Ne pas utiliser d'additifs (alcool, paraffine, carburants) ou tout autre produit similaire pour allumer ou raviver la flamme.

- Utiliser un allume-feu et une cheminée d'allumage, prêt en 15 à 20 minutes.
- Ne pas inhaler la fumée lors de l'allumage.
- Placer les aliments sur la grille du barbecue lorsque les cubes sont recouverts d'une couche de cendre.
- Eteindre : fermer tous les orifices d'aération du barbecue puis attendre que les braises soient éteintes et froides avant de les jeter. Vous pouvez également utiliser les cendres comme engrais végétal.
- Utiliser dans un espace bien ventilé.
- Garder hors de la portée des enfants.
- A conserver dans un endroit sec à l'abri de la chaleur et des flammes.
- Toute responsabilité est déclinée pour usage non conforme.