



# CARBÓN JOSPER - BINCHOTAN - LICHI

REF. 301002 CAJA  
10 kg APROX.  
EAN 8436009862646  
47 x 25 x 27,5 cm




## INFORMACIÓN TÉCNICA

Peso envase caja aprox.	10 kg	22,04 lb
Carbono fijo	> 90 %	
Cenizas	3 %	
Volátiles	4 %	
Granulometría	50-80 mm	1 31/32 - 3 5/32 "
Humedad	5 %	
Chispa	No	
Rendimiento	> 8000 Kcal/kg	>14390.3 btu/lb
Tipo madera	Lichi	
Morfología	Palo	
Uso recomendado	Horno Brasa Josper Josper Parrilla Abierta	

## MÉTODO DE ENCENDIDO

Recomendamos el uso de pastillas LUMIX para los puntos de encendido del carbón.

 No usar nunca líquidos inflamables en el proceso de encendido. Son muy peligrosos.



# BINCHOTAN DE LICHI

El carbón de origen japonés con denominación de origen Binchotan, también llamado carbón vegetal blanco de lichi, se obtiene quemando madera de Lichi a temperaturas relativamente bajas durante un tiempo controlado y, casi al final del proceso, se eleva la temperatura del horno hasta poner la madera al rojo vivo. Posteriormente, se saca el carbón y se cubre de polvo, una mezcla de tierra, arena y cenizas, dándole a la superficie del carbón un tono blanquecino. Esto explica el por qué de su nombre "carbón vegetal blanco." La rápida subida de la temperatura seguida por un rápido enfriamiento, incinera la corteza y proporciona suavidad a su superficie así como una gran cantidad de carbono lo que las hace muy calóricas y sin apenas residuos. Si se golpea, se escucha un claro sonido metálico. Este carbón es desde hace siglos la alternativa más ecológica.



Ed.02.2022 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.

