

1.4 Accessories

Accesorios
Accessoires

P850000 Charcoal top quality Marabú Carbón vegetal Marabú primera calidad Charbon de bois Marabú de qualité supérieure

- High calorific performance.
- A good mix of lumpwood and broken charcoal pieces.
- Coarse-grained, dust-free charcoal.
- 10 Kg bag with handle for easy transport and handling.
- Bag made of plasticized raffia to prevent soot from escaping.
- Alto rendimiento calorífico.
- Buena mezcla de roturado y canelino.
- Carbón de granulometría gruesa y sin polvo.
- Saco de 10 kg con asa para su fácil transporte y manejo.
- Saco fabricado en rafia plastificada para evitar el escape de hollín.
- Puissance calorifique élevée.
- Bonne proportion de roturado et canelino.
- Charbon grosse granulométrie et sans poussière.
- Sac de 10 kg avec poignée pour un transport et une manipulation faciles.
- Sac fabriqué en raphia plastifié pour éviter la perte de suie.



Sale unit: 1 pallet including 28 10Kg charcoal bags
Unidad de venta: 1 palet 28 sacos de 10Kg. de carbón
Unité de vente: 1 palette 28 sacs de 10Kg. de charbon de bois

REF	Wood type Tipo de madera Type de bois	Calorific value Poder calorífico Puissance calorifique Kcal/Kg	Granulometry Granulometría Granulométrie mm	Carbon Carbón Carbone %	Ashes Cenizas Cendres %	Humidity Humedad Humidité %	Density Densidad Densité Km/m ³	Bag weight Peso saco Poids sac Kg
P850000	Marabú	≈ 8000	150	> 75	< 5	< 6	298	10

P850101 Oak chunks Tacos de madera de roble Morceaux de chêne



REF	Kg	
P850101	± 4	1

P850102 Sherry aromatic oak chips Astillas de roble con aroma fino Copeaux de chêne à l'arôme de xérès



Chips from authentic macerated barrel
Astillas de auténtica barrica macerada
Copeaux d'authentiques barriques macérées

REF	Kg	
P850102	± 2	1

P850104 Whisky aromatic oak chips Astillas de roble con aroma whisky Copeaux de chêne à l'arôme de whisky



Chips from authentic macerated barrel
Astillas de auténtica barrica macerada
Copeaux d'authentiques barriques macérées

REF	Kg	€ / u	
P850104	± 2	36,35	1

100% natural
100% natural / 100 % naturel

Add subtle nuances and aromas to your recipes with the age-old technique of smoking. Aromatize the embers before starting with the elaboration so your dishes will get new tastes.

Agrega sutiles matices y aromas a tus recetas con la técnica milenaria del ahumado. Aromatiza la brasa antes de empezar con la elaboración, así tus platos conseguirán nuevos sabores que sorprenderán.

Ajoutez des nuances et des arômes subtils à vos recettes grâce à la technique ancestrale du fumage. Parfumez les braises avant de commencer la cuisson, de cette façon vos plats obtiendront de nouveaux arômes et goûts.

Accessories 1.4

Accesorios
Accessoires

P851004 Heavy duty oven tong Pinza reforzada horno Pince renforcée pour four



REF	cm	
P851004	33,5	120

P851007 Metallic brush Cepillo metálico Brosse métallique



REF	L cm	
P851007	23,5	1
RE851008	23,5	1

P851005 Oven poker Pala atizadora horno brasa Tisonnier pour four à braise



REF	cm	
P851005	64,5	1

P851006 Collect ashes shovel Pala recogecenizas Pelle à cendres



REF	W x D x H cm	
P851006	14,5 x 38,5 x 13	1

478 Stainless steel tong Pinza de acero inoxidable Pince inoxydable



REF	L cm	
4781210	30,5	12
4781610	40,6	12

479 VERSAGRIP® Stainless steel tong Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable Pince inox VERSAGRIP®



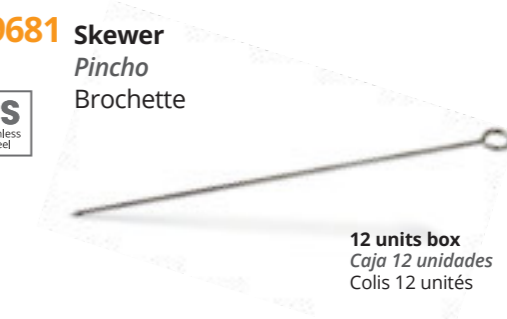
REF	L cm	
4791210	30,5	12
4791610	40,6	12

P968 Carry-skewers Porta pinchos Porte-brochettes



REF	Ø cm	H cm	
P968000	22	46	1

P9681 Skewer Pincho Brochette



REF	L cm	
P968135	35	12

12 units box
Caja 12 unidades
Colis 12 unités