

# Charcoal 1.5

Carbón  
Charbon

## P852000 Firelighters pack

Pack pastillas encendido  
Pack plaquettes d'allumage



NEW

## P850101 Oak chunks

Tacos de madera de roble  
Morceaux de chêne

**Wo**  
Wood



## P850102 Sherry aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma fino  
Copeaux de chêne à l'arôme de xérès

• For any kind of fire lighting.

• Smoke, spark, smell and explosion-free.

• Non-toxic.

• 100% ecological natural product.  
92% solid alcohol.

• Flammable

• Para cualquier tipo de encendido.

• Sin humo, sin chispas, sin olor, sin explosión.

• No Tóxico.

• Producto natural 100% ecológico. 92% alcohol sólido.

• Inflamable

• Pour tout type d'allumage.

• Sans fumée, sans étincelles, sans odeur, sans explosion

• Non toxique.

• Produit naturel 100 % écologique. 92 % alcool solide.

• Inflammable

## P850104 Whisky aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma whisky  
Copeaux de chêne à l'arôme de whisky

**Wo**  
Wood



Chips from authentic macerated barrel

Astillas de auténtica barrica macerada  
Copeaux d'authentiques barriques macérées

## REF Kg

## REF Kg

## REF Kg

## REF Kg

## P850102 Sherry aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma fino

Copeaux de chêne à l'arôme de xérès

**Wo**  
Wood



Chips from authentic macerated barrel

Astillas de auténtica barrica macerada

Copeaux d'authentiques barriques macérées

## REF Kg

## REF Kg

## REF Kg

## REF Kg

## 100% Natural aromatic chips & chunks

Astillas y tacos aromáticos 100% naturales

Copeaux et morceaux 100% naturels

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.