

# Charcoal

Carbón vegetal / Charbon végétal

## Grill cooking starts here

La cocina a la brasa empieza aquí / La cuisine à la braise commence ici

Top quality charcoal with high calorific performance. Energy efficiency is key to minimising in-service consumption.

Carbón de primera calidad y alto rendimiento calorífico. La eficiencia energética es clave para minimizar el consumo durante el servicio.

Charbon de première qualité et performance calorifique élevée. L'efficacité énergétique est essentielle pour réduire la consommation pendant le service.

P850000

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

P850000M

**Mix charcoal and Marabú**  
Mezcla carbón vegetal y Marabú  
Mélange de charbon de bois et de Marabú



# Woods for smoking

Maderas para ahumados / Bois de fumage

## The new grilled aroma

El nuevo aroma a brasa / Le nouvel arôme braisé

Add subtle nuances and aromas to your recipes with the ancient technique of smoking. It has never been so easy with real, macerated barrel chips and 100% natural wood blocks.

Agrega sutiles matices y aromas a tus recetas con la técnica milenaria del ahumado. Con las astillas de auténtica barrica macerada y los tacos de madera 100% natural nunca había sido tan fácil

Agrémentez vos recettes de nuances et d'arômes subtils grâce à la technique de fumage millénaire. À l'aide de véritables fûts macérés et de blocs de bois 100 % naturel, plus facile que jamais.

P850101

**Oak chunks**  
Tacos de madera de roble  
Morceaus de chêne

P850102

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

P850104

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

