



Grillholzkohle in Gastro-Qualität im 15kg Sack

Das zeichnet Resturantholzkohlen aus:

- sehr leicht entzündlich durch die perfekte Hitzeverteilung der Holzkohle wird Grillen einfacher denn je.
- extra grobstückig perfekte Glut und erhöhte Brenndauer
- hoher Brennwert, hohe Temperaturen und eine lange Brenndauer die Kohle hält ungefähr 2,5x länger und wird deutlich heißer als herkömmliche Holzkohle
Du benötigst pro Grillvorgang weniger Kohle und musst seltener nachlegen.
- Raucharme Glut und weniger Asche Unbeschwerte Grillfreude durch extra geringe Raumentwicklung
- Alleskönner Geeignet für alle gängigen Grillgeräte
- Sauber im Papiersack verpackt Inhalt 15kg



Rundum eine heiße Kohle für heiße Typen

€ 28,00

Netto: € 28,00