



BBQ FLAVOUR

CHARCOAL & SMOKE WOOD



Chez BBQ Flavour, nous nous efforçons de fournir à la fois aux professionnels et aux amateurs de grillades à domicile un charbon de haute qualité, digne des restaurants. Notre gamme a été soigneusement sélectionnée pour faire une différence dans votre expérience de barbecue. Avec une passion profonde pour les grillades et une expertise, nous sommes prêts à vous conseiller sur le charbon qui convient le mieux à vos besoins spécifiques et à votre installation de barbecue.

Notre charbon est loin d'être ordinaire; c'est un ingrédient essentiel pour obtenir le goût parfait lors des grillades. Que vous soyez un chef expérimenté ou que vous débutiez tout juste, nous proposons une gamme complète et de haute qualité, comprenant des briquettes, du bois de fumage, des morceaux et des accessoires.

Découvrez l'art du grill comme un pro avec BBQ Flavour !



CHARBON

Une vue d'ensemble

	ALLUMAGE*	DURÉE MOYENNE DE COMBUSTION (HEURE)**	TEMPÉRATURE MAXIMALE (°C)	TYPE DE BOIS	POURCENTAGE DE CARBONE (%)	ADAPTÉ POUR***
BINCHOTAN WHITE MAITHIEW	🔥🔥🔥🔥	🔥🔥🔥🔥🔥🔥	1200	MAITIEW	98	3 - 4 - 5 - 7
BINCHOTAN WHITE KONIA	🔥🔥🔥🔥	🔥🔥🔥🔥	1100	KONIA	95	3 - 4 - 5 - 7
BINCHOTAN WHITE LYCHEE	🔥🔥🔥🔥	🔥🔥🔥🔥🔥	1000	LITCHI	90	3 - 4 - 5 - 7
BINCHOTAN WHITE EUCALYPTUS	🔥🔥🔥🔥	🔥🔥🔥🔥	1000	EUCALYPTUS	90	3 - 4 - 5 - 7
MARABU CHARBON	🔥🔥	🔥🔥🔥🔥🔥	700	BOIS DUR	90	1 - 2 - 3 - 5 - 6
ACACIA CHARBON	🔥🔥	🔥🔥🔥🔥	800	BOIS DUR	75	1 - 2 - 3 - 5 - 6
HEXAGON SAWDUST BRIQUETTES	🔥🔥	🔥🔥🔥🔥	800	BOIS DUR	90	1 - 2 - 3 - 5 - 6 - 7
QUICK KOKO BRIQUETTES	🔥	🔥	300	ÉCORCE DE NOIX DE COCO	80	7
COCONUT BRIQUETTES	🔥	🔥🔥	300	NOIX DE COCO	70	3 - 6 - 7

* ALLUMAGE

🔥 = facile / 🔥🔥🔥🔥🔥 = difficile

** DURÉE DE COMBUSTION

🔥 = 1 heure

*** ADAPTÉ POUR:

- Fours à charbon**
tels que Jospers, Mibrasa
- Kamados**
tels que Green Egg, YAKINIKU®, The Bastard
- Barbecues ouverts**
tels que braais African, Weber
- Barbecues planchas**
tels que Ofyr
- Fumoirs**
tels que les fumoirs à décalage, Joe's BBQ Smoker, Oklahoma Smoker
- Barbecues bouilloire**
tels que Weber, Napoleon, Barbecuecook
- Shichirins / Grils de table / Barbecues portables**
tels que Cobb, Joy Stove, YAKINIKU®, Konro Grill



Binchotan White Eucalyptus
(numéro d'article 100200) dans
le YAKINIKU® Binchopan

BINCHOTAN

Charbon japonais



BINCHOTAN WHITE MAITIEW

Découvrez le goût japonais avec du charbon de binchotan, fabriqué à partir de bois de haute qualité, traditionnellement produit en 9 jours. À des températures comprises entre 1000 et 1200 °C, il conserve sa structure semblable à de la céramique, brûle extrêmement longtemps et favorise la jutosité des aliments. Le binchotan est polyvalent pour les grillades et d'autres applications, avec un temps de combustion inégalé de 4 à 6 heures.

Adapté pour: barbecues céramiques ouverts, barbecues plancha, fumoirs et barbecues de table.

Type de bois **Maitiew**
Température maximale (°C) . **1000 - 1200**
Temps de combustion moyen **.6 heures**
Pourcentage de carbone **>98%**
Développement de fumée . . . **aucun**
Contenu de la boîte **.5 kg**
Numéro d'article **100204**



BINCHOTAN WHITE KONIA

Type de bois **Konia**
Température maximale (°C) . **1000 - 1100**
Temps de combustion moyen **.5 heures**
Pourcentage de carbone **>95%**
Développement de fumée . . . **aucun**
Contenu de la boîte **.7 kg**
Numéro d'article **100203**



BINCHOTAN WHITE LYCHEE

Type de bois **Litchi**
Température maximale (°C) . **870 - 1000**
Temps de combustion moyen **.4,5 heures**
Pourcentage de carbone **>90%**
Développement de fumée . . . **aucun**
Contenu de la boîte **.5 kg**
Numéro d'article **100205**



BINCHOTAN WHITE EUCALYPTUS

Type de bois **Eucalyptus**
Température maximale (°C) . **870 - 1000**
Temps de combustion moyen **.4 heures**
Pourcentage de carbone **>90%**
Développement de fumée . . . **aucun**
Contenu de la boîte **.5 kg / 1 kg**
Numéro d'article 5 kg **100202**
Numéro d'article 1 kg **100216**

CONSEIL: Allumer du binchotan peut être difficile. Utilisez un binchopan pour allumer facilement votre binchotan.

CHARBON DE BOIS

Bois dur



Le charbon de bois Marabu offre une expérience de barbecue de haute qualité avec une valeur calorifique élevée, un temps de combustion long et confère peu de goût fumé à vos ingrédients. Le Marabu peut être facilement régulé en température, le rendant adapté à différents styles de barbecue.

Adapté pour: divers styles de barbecue, à la fois chauds et rapides et bas et lents. Pour les grillades sur des barbecues en acier et en céramique, ouverts et fermés, les fours à charbon et les barbecues à couvercle.

MARABU CHARBON DE BOIS

Type de bois **Bois dur**
Température maximale (°C) . **.700**
Temps de combustion moyen . **4,5 heures**
Pourcentage de carbone **.80 - 90%**
Développement de fumée . . . **.aucun**
Contenu du sac **.10 kg / 5 kg**
Numéro d'article 10 kg. **.100200**
Numéro d'article 5 kg **.100201**



Le charbon de bois d'acacia, fabriqué à partir de l'acacia australien à croissance rapide, offre une allumage sans effort grâce à la douceur du charbon. Il génère une chaleur intense et une combustion excellente à haute température. Le charbon d'acacia est idéal pour une session de barbecue rapide ou pour saisir la viande.

Adapté pour: barbecue chaud et rapide sur des barbecues en acier et en céramique, ouverts et fermés, fours à charbon, fumoirs et barbecues à couvercle.

ACACIA CHARBON DE BOIS

Type de bois **Bois dur**
Température maximale (°C) . . **.700 - 800**
Temps de combustion moyen . **3,5 heures**
Pourcentage de carbone **>75%**
Développement de fumée . . . **.aucun**
Contenu du sac / doos. **.10 kg / 5 kg**
Numéro d'article 10 kg. **.100102**
Numéro d'article 5 kg **.100101**

CONSEIL: Le charbon d'acacia est également très "adapté" comme lit de charbon doux pour allumer le binchotan.

SCIURE DE BOIS

Bois dur pressé

Les briquettes de sciure de bois hexagonales sont un choix écologique. Ces briquettes sont fabriquées exclusivement à partir de sciure de bois dur pressée, ce qui résulte en une expérience gustative avec différents tons de bois. Grâce à leur forme hexagonale unique, elles sont empilables et brûlent longtemps, parfaites pour différents styles de barbecue. Étant donné que les briquettes Hexagon réagissent peu à l'oxygène, ce type de charbon de bois est extrêmement adapté aux grils ouverts.

Adapté pour: barbecues en acier et en céramique, ouverts et fermés, tels que les barbecues plancha, les braais africains et les grils de table. Convient également pour les fours à charbon, les fumoirs et les barbecues à couvercle.



HEXAGON SAWDUST BRIQUETTES

Type de bois **Bois dur**
Température maximale (°C) . **700 - 800**
Temps de combustion moyen . **4 heures**
Pourcentage de carbone **>90%**
Développement de fumée **aucun**
Contenu de la boîte **10 kg**
Numéro d'article **100206**



BRIQUETTES

Écorce de noix de coco



Les briquettes Quick Koko, fabriquées à partir de coques de noix de coco récoltées de manière durable, s'allument rapidement et génèrent une chaleur intense. Avec du liquide allume-feu intégré, vous n'avez pas besoin d'allume-feu séparés. Un temps de combustion de 45 à 60 minutes et un temps d'allumage de seulement 5 minutes en font une option efficace et pratique.

Adapté pour: barbecues en acier ou compacts ouverts. L'emballage hermétique à l'air et à l'eau les rend parfaits pour les sessions de barbecue dans le parc ou au camping.

QUICK KOKO BRIQUETTES

Type de bois	Écorce de noix de coco
Température maximale (°C) . .	.300
Temps de combustion moyen .	1 heures
Pourcentage de carbone80%
Développement de fuméemoyen
Contenu de la boîte10 kg
Numéro d'article100207

CONSEIL: Les briquettes Quick Koko sont également idéales comme blocs d'allumage pour le binchotan.



COCONUT BRIQUETTES

Type de bois	Noix de coco
Température maximale (°C) . .	.300
Temps de combustion moyen .	2 heures
Pourcentage de carbone70%
Développement de fuméefaible
Contenu de la boîte3 kg
Numéro d'article100211

Les briquettes de charbon de noix de coco à saveur de barbecue sont fabriquées à partir de coques de noix de coco récoltées de manière durable à partir du palmier à noix de coco. L'ensemble de la noix de coco est utilisé sans gaspillage. Le charbon subit un processus de carbonisation et est pressé avec de l'amidon de riz, ce qui donne une structure unique. Les briquettes purifiées sont inodores et brûlent extra longtemps.

Adapté pour: barbecues ouverts, barbecues braai, barbecues à bouilloire et grils de table. En raison de la saveur distincte qu'ils ajoutent aux plats, ils ne conviennent pas aux barbecues fermés.

EN GROS

Découvrez notre gamme de charbon en vrac avec des remises sur volume sur les palettes et le binchotan.

Plus de soucis concernant les pénuries de combustible, que vous prévoyiez une session de barbecue lente et basse, rapide et chaude, indirecte ou directe. Choisissez parmi différentes quantités pour différents barbecues. Notre gamme de briquettes écologiques, exempte de produits chimiques nocifs, convient parfaitement aux restaurants étoilés, aux gros consommateurs et aux particuliers. Découvrez le plaisir pur du grill avec BBQ Flavour.

Plus d'informations sur les gros volumes? Contactez-nous :

+31 088 68 80 620
info@bbqflavour.com



ARÔMÉS

Goût de fumée



La nourriture est fumée depuis des siècles, initialement plus pour la préservation que pour le goût. De nos jours, alors que presque tout le monde a un réfrigérateur à la maison, la fonction de conservation est moins cruciale et tout est question de cette délicieuse saveur fumée. Les restaurants ajoutent de plus en plus de plats fumés maison à leurs menus, et les chefs amateurs découvrent également l'art du fumage. Fumer des ingrédients donne à divers plats un goût délicieux et surprenant.

En réalité, vous pouvez fumer tout ce que vous aimez : bœuf, volaille, poisson,

légumes, pommes de terre, fruits et même fromages ou crème. Découvrez des arômes uniques avec notre sélection variée de bois de fumage, du fruité au épicé. Expérimentez avec des bois plus légers pour la volaille et le poisson, et choisissez des variétés plus lourdes pour la viande rouge. Le bois de fumage peut être utilisé à la fois humide et sec, ce qui entraîne un développement de fumée immédiat et un goût de fumée léger lorsqu'il est utilisé à sec.

Adapté pour: barbecues fermés, barbecues Kamado, barbecues à couvercle, fumoirs, barbecues à gaz et électriques.



BOÎTE À FUMÉE

Matériau **Acier inox**
Taille **.31,5 x 16 cm**
Numéro d'article **.100323**

La boîte à fumée est très adaptée pour les barbecues où aucun charbon de bois n'est utilisé (électrique ou gaz). Remplissez la boîte de bois de fumage trempé ou sec, placez-la sur la grille et laissez-la chauffer lentement. La boîte empêche la combustion, permettant aux copeaux de libérer leur arôme progressivement et pendant une période plus longue.



PLANCHE À FUMER HÊTRE

Type de bois **Hêtre**
Contenu de la boîte **.2 planches**
Taille **.31,5 x 16 cm**
Numéro d'article **.100319**

Griller sur une planche à fumer ajoute une subtile saveur fumée à votre plat. Une planche à fumer est adaptée aux feux entre 175 et 225 °C. Trempez la planche à fumer dans de l'eau, du rhum ou du vin pendant au moins 1 heure. Placez la planche à fumer directement sur la grille pour une chaleur directe et une saveur de fumée plus intense ou utilisez un pare-chaleur pour une chaleur indirecte.



WOODWRAPS AULNE

Type de bois **Aulne**
Contenu de la boîte **.9 enveloppes**
Taille **.19 x 19 cm**
Numéro d'article **.100325**

Enveloppez vos ingrédients dans des enveloppes en bois, placez-les sur la grille du barbecue et retenez parfaitement les jus et les saveurs de vos ingrédients. Les enveloppes en bois offrent un arôme raffiné, doux, sucré et musqué, idéal pour fumer la volaille, l'anguille et le saumon. Pour une dimension de saveur supplémentaire, trempez les enveloppes en bois dans du vin ou du rhum.

BOIS DE FUMAGE

Gros copeaux de bois



Le bois de fumage est idéal pour les courtes sessions de fumage chaud, jusqu'à environ une demi-heure. Le bois de fumage peut être utilisé sec ou pré-trempé. Le bois de fumage humide offre une saveur de fumée plus intense et de la vapeur dans le barbecue, tandis que les copeaux secs offrent une saveur moins intense avec un développement immédiat de la fumée. Veuillez noter : les copeaux humides peuvent abaisser la température dans le barbecue. Placez le bois de fumage dans une boîte à fumer, ou ajoutez-le directement aux braises, par exemple avec un fumoir.

Adapté pour: barbecues Kamado fermés, barbecues à couvercle, fumoirs, barbecues à gaz et électriques et dans la boîte à fumer.

BOIS DE FUMAGE CHÊNE

Type de bois **Chêne**
Contenu du sac **± 500 gr**
Numéro d'article **.100301**

Le chêne donne aux ingrédients une couleur dorée à brune et un arôme merveilleux. Idéal pour la dinde, l'anguille, la viande rouge, le gibier, les saucisses de porc et le saumon. Le bois de fumage de chêne produit une fumée forte et épaisse, parfaite pour les pièces de viande plus grandes.



BOIS DE FUMAGE HÊTRE

Type de bois **Hêtre**
Contenu du sac **± 500 gr**
Numéro d'article **.100302**

Le hêtre donne à tous les ingrédients une belle couleur rougeâtre à brune et offre également un goût fumé neutre. Le hêtre est idéal pour fumer l'anguille, le porc, les saucisses et le saumon.



BOIS DE FUMAGE NOYER

Type de bois **Noyer**
Contenu du sac **± 500 gr**
Numéro d'article **.100303**

Le bois de fumage de noyer donne une saveur fumée intense avec des notes de bacon. Il est idéal pour fumer le fromage, le bœuf, le jambon et les travers de porc. Veuillez noter que, en raison de la saveur fumée intense, les copeaux de bois de noyer doivent être utilisés avec modération.



BOIS DE FUMAGE CERISE

Type de bois **Cerise**
Contenu du sac **± 500 gr**
Numéro d'article **.100304**

Le bois de fumage de cerise donne un goût sucré et fruité prononcé et donne à tous les ingrédients une belle couleur rose. Le cerisier est idéal pour fumer la volaille, le fromage, l'agneau, le bœuf et le porc.



BOIS DE FUMAGE AULNE

Type de bois **Aulne**
Contenu du sac **± 500 gr**
Numéro d'article **.100305**

L'aulne donne à votre plat un arôme subtil, légèrement sucré et musqué. Idéal pour fumer la volaille, l'anguille et le saumon.

BOIS DE FUMAGE POMME

Type de bois **Pomme**
Contenu du sac **± 500 gr**
Numéro d'article **.100306**

Le bois de fumage de pomme donne un goût légèrement sucré et fruité et confère à tous les ingrédients une belle couleur brun foncé. Le pommier est idéal pour fumer la volaille, l'agneau et le porc.

BOIS DE FUMAGE ACACIA

Type de bois **Acacia**
Contenu du sac **± 500 gr**
Numéro d'article **.100307**

L'acacia convient pour fumer la volaille, le bœuf et le porc en raison de son goût épicé et terreux.

BOIS DE FUMAGE ÉRABLE

Type de bois **Érable**
Contenu du sac **± 500 gr**
Numéro d'article **.100308**

L'érable donne un goût doux et sucré et est idéal pour fumer la volaille, le fromage, le porc, la perdrix et les légumes.

BOIS DE FUMAGE ABRICOT

Type de bois **Abricot**
Contenu du sac **± 500 gr**
Numéro d'article **.100309**

L'abricot donne une saveur similaire au bacon à celle du noyer mais est légèrement plus doux et sucré. L'abricot est idéal pour fumer le fromage, le poulet, la dinde, le porc et le poisson.

BOIS DE FUMAGE POIRE

Type de bois **Poire**
Contenu du sac **± 500 gr**
Numéro d'article **.100310**

Tout comme la pomme et la cerise, la poire donne une délicieuse saveur fumée subtile. La poire est idéale pour fumer la volaille, le gibier, l'agneau et le porc.



Poireau noirci sur le grill de table
BBQ Flavour (numéro d'article
100207).

BBQ FLAVOUR // P 24

MORCEAUX

Grandes billes



Pour des sessions de barbecue prolongées et des plats plus importants tels que le ventre de porc fumé ou les travers de porc, les morceaux sont idéaux plutôt que les copeaux de bois de fumage. Les morceaux brûlent moins rapidement et émettent de la fumée pendant longtemps. Vous pouvez utiliser les morceaux à la fois secs et humides. Pour un goût plus intense, trempez les morceaux dans de l'eau, du vin ou un autre arôme. Vous utilisez les morceaux directement sur des braises chaudes. Expérimentez avec des bois plus légers pour la volaille et le poisson, et des bois plus lourds pour la viande rouge.

Adapté pour: barbecues Kamado fermés, barbecues à couvercle et fumoirs.



MORCEAUX CHÊNE

Type de bois **Chêne**
Contenu de la boîte **± 7 l**
Numéro d'article **.100207**

Le chêne donne aux ingrédients une couleur jaune doré à brun et un merveilleux arôme. Idéal pour la dinde, l'anguille, la viande rouge, le gibier, les saucisses de porc et le saumon. Les morceaux de chêne produisent une fumée forte et épaisse, parfaite pour les coupes de viande plus importantes.



MORCEAUX HÊTRE

Type de bois **Hêtre**
Contenu de la boîte **± 7 l**
Numéro d'article **.100207**

Le hêtre donne un goût fumé neutre et colore vos ingrédients de rouge à brun. Les hêtres sont idéaux pour l'anguille, le porc, les saucisses et le saumon.



MORCEAUX NOYER

Type de bois **Noyer**
Contenu de la boîte **± 7 l**
Numéro d'article **.100207**

Le bois de fumage de noyer offre une saveur de fumée intense avec des notes de bacon. Il est idéal pour fumer du fromage, du bœuf, du jambon et des travers de porc. Veuillez noter que, en raison de la forte saveur de fumée, les morceaux doivent être utilisés avec modération.



MORCEAUX CERISE

Type de bois **Cerise**
Contenu de la boîte **± 7 l**
Numéro d'article **.100207**

La cerise donne un goût sucré et fruité prononcé et confère à tous les ingrédients une belle couleur rose. La cerise est idéale pour fumer de la volaille, du fromage, de l'agneau, du bœuf et du porc.



MORCEAUX AULNE

Type de bois **Aulne**
Contenu de la boîte **± 7 l**
Numéro d'article **.100207**

L'aulne donne à votre plat un arôme subtil, légèrement sucré et musqué. Idéal pour fumer de la volaille, de l'anguille et du saumon.



MORCEAUX POMME

Type de bois **Pomme**
Contenu de la boîte **± 7 l**
Numéro d'article **.100207**

Le bois de pomme donne un goût légèrement sucré et fruité et confère à tous les ingrédients une belle couleur brun foncé. Le pommier est idéal pour fumer de la volaille, de l'agneau et du porc.



MORCEAUX ACACIA

Type de bois **Acacia**
Contenu de la boîte **± 7 l**
Numéro d'article **.100207**

L'acacia est adapté pour fumer de la volaille, du bœuf et du porc en raison de son goût épicé et terreux.



MORCEAUX ÉRABLE

Type de bois **Érable**
Contenu de la boîte **± 7 l**
Numéro d'article **.100207**

L'érable donne un goût doux et sucré et est idéal pour fumer de la volaille, du fromage, du porc, de la perdrix et des légumes.



MORCEAUX ABRICOT

Type de bois **Abricot**
Contenu de la boîte **± 7 l**
Numéro d'article **.100207**

L'abricot donne une saveur de bacon similaire à celle du noyer, mais légèrement plus douce et sucrée. L'abricotier est idéal pour fumer du fromage, du poulet, de la dinde, du porc et du poisson.



MORCEAUX POIRE

Type de bois **Poire**
Contenu de la boîte **± 7 l**
Numéro d'article **.100207**

Tout comme la pomme et la cerise, le poire offre une délicieuse saveur de fumée subtile. Le poirier est idéal pour fumer de la volaille, du gibier, de l'agneau et du porc.

ALLUMAGE

Allumez votre barbecue

Chez BBQ Flavour, nous avons deux allumeurs efficaces pour allumer votre charbon de bois. Tout d'abord, étalez une couche de charbon de bois ou de briquettes sur le gril et ouvrez complètement les trous de ventilation pour une circulation optimale de l'air. Placez et insérez 2 à 3 allume-feux profondément entre le charbon. Attendez qu'ils prennent feu et empilez les morceaux de charbon près de la flamme. Après environ 15 minutes, vérifiez si les braises sont incandescentes. Maintenant, votre barbecue est prêt pour la soirée grillades !

Adapté pour: tout ce qui brûle du charbon ou du bois.



WOOD WOOL ALLUME-FEU NATUREL

Composition **Bois et cire**
Contenu de la boîte **.25 pièces**
Numéro d'article **.100326**

Allumez votre barbecue en un rien de temps avec le Woodwool BBQ Flavour. Placez le woodwool entre les braises ou les briquettes et allumez-le rapidement et sans effort. Le barbecue est prêt à être utilisé dès que le woodwool est complètement consommé. Le woodwool est composée de copeaux de bois imbibés de cire végétale. Sécuritaire et sans odeur. Facile à ranger dans le sac refermable et a une durée de conservation illimitée.



ALLUME-FEU

Composition **Bois et cire**
Contenu de la boîte **.12 pièces**
Numéro d'article **.100209**

L'Allume-feu, un allumeur de feu facile à allumer. Allumez-le en frottant la pointe sur le côté de l'emballage, similaire à une allumette. Inodore et avec une durée de combustion de 8 à 10 minutes, parfait pour allumer vos braises. Durée de conservation illimitée.



ACCESSOIRES

Une expérience complète



BBQ Flavour propose aucun seulement divers combustibles et bois de fumage, mais aussi les accessoires nécessaires pour une expérience de barbecue professionnelle. Transformez votre moment de grillade en une véritable expérience culinaire avec nos produits et accessoires de haute qualité.

BROCHETTES

Matériau **Acier inox**
Longte **.30 cm**
Contenu de la boîte **.10 pièces**
Numéro d'article **.100321**

Les brochettes BBQ Flavour sont fabriquées en acier inoxydable de haute qualité, plus hygiénique que les brochettes en bois. Les brochettes ont un profil plat pour permettre de retourner les ingrédients dans deux directions. Avec une longueur de 30 cm et une poignée en anneau pratique, ces brochettes sont pratiques et peuvent être suspendues.



GANTS

Taille **Taille unique**
Numéro d'article **.100322**

Les gants BBQ Flavour sont fabriqués en matériaux de haute qualité résistants à la chaleur et possèdent un manchon extra long qui protège vos mains et vos avant-bras contre la chaleur et les étincelles. La structure en silicone donne aux gants une prise supplémentaire. Les gants sont ornés du logo BBQ Flavour.



PINCE BARBECUE

Matériau **Acier inox**
Longueur **.44 cm**
Numéro d'article **.500558**

Les pinces de barbecue sont fabriquées en acier inoxydable avec une poignée en silicone résistant à la chaleur, elles s'adaptent très confortablement à la main et offrent une excellente adhérence. Cela rend facile le placement de tous les ingrédients sur le barbecue, de les retourner et de les retirer à nouveau.



BOÎTE DE RANGEMENT POUR CHARBON DE BOIS

Matériau **Staal**
Hauteur **.60,5 cm**
Largeur **.47 cm**
Numéro d'article **.500531**

La boîte de rangement pour charbon de bois BBQ Flavour est un pratique tonneau portable universel incluant un couvercle pour un stockage pratique et sans humidité des sacs de charbon de bois de 5 kg et 10 kg. La boîte de rangement est fabriquée en acier galvanisé et équipée de poignées.

GRIL DE TABLE

Pour toute la famille

Une agréable soirée en famille et entre amis, à savourer de délicieux repas et à griller sur le gril de table BBQ Flavour. Parfait pour les gourmets d'été ou comme grill japonais yakitori, connu sous le nom de Shichirin, Konro et Hibachi. Utilisez du charbon de binchotan pour une longue session de grillade ou du Quick Koko pour une session courte et puissante. Sa taille compacte et légère facilite le transport du gril pour une séance de grillade au parc, à la plage ou au camping. Ce gril de table en céramique de haute qualité, accompagné d'un dessous-de-verre en bois, est adapté pour jusqu'à 6 personnes et constitue une véritable attraction dans votre jardin !



GRIL DE TABLE

Largeur42 cm
Profondeur21 cm
Hauteur21 cm
Numéro d'article100400





BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

BBQ FLAVOUR
Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
Les Pays-Bas

Tel. +31 (0)88 688 0620
BBQFLAVOUR.COM

Partner

En raison de l'évolution constante, nous nous réservons le droit de modifier l'étendue de la livraison en termes de forme, de couleur, de technologie et d'équipement. Sous réserve de la livraison de produits individuels. Tous les prix de vente sont des prix de détail recommandés, TVA de 21 % ou 9 % incluse. Malgré tout le soin apporté, les illustrations peuvent différer de la réalité. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreur d'impression. Les données et illustrations du catalogue et de la liste de prix ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.

Copyright © 2024 BBQ Flavour, Pieter D'Hoop Photography, Ruud Schoenmakers.