



BBQ FLAVOUR

CHARCOAL & SMOKE WOOD



Bij BBQ Flavour streven we ernaar zowel professionals als thuisgrillers te voorzien van hoogwaardige, restaurantkwaliteit houtskool. Ons assortiment is zorgvuldig samengesteld om een verschil te maken in jouw barbecue-ervaring. Met een diepgaande passie voor barbecue en expertise staan we klaar om advies te geven over welke houtskool het beste past bij jouw specifieke behoeften en barbecue-setup.

Onze houtskool is verre van gewoon; het is een essentieel ingrediënt voor het bereiken van de perfecte smaak bij het barbecueën. Of je nu een doorgewinterde chef bent of net begint, wij bieden een compleet en hoogwaardig assortiment, inclusief briketten, rookhout, chunks en accessoires.

Ontdek de kunst van grillen als een professional met BBQ Flavour!

HOUTSKOOL

het overzicht



	AANSTEKEN*	GEMIDDELDE BRANDDUUR (UUR)**	MAXIMALE TEMPERATUUR (°C)	HOUTSOORT	KOOLSTOF PERCENTAGE (%)	GESCHIKT VOOR***
BINCHOTAN WHITE MAITHIEW	🔥🔥🔥🔥	🔥🔥🔥🔥🔥🔥	1200	MAITIEW	98	3 - 4 - 5 - 7
BINCHOTAN WHITE KONIA	🔥🔥🔥🔥	🔥🔥🔥🔥	1100	KONIA	95	3 - 4 - 5 - 7
BINCHOTAN WHITE LYCHEE	🔥🔥🔥🔥	🔥🔥🔥🔥🔥	1000	LYCHEE	90	3 - 4 - 5 - 7
BINCHOTAN WHITE EUCALYPTUS	🔥🔥🔥🔥	🔥🔥🔥🔥	1000	EUCALYPTUS	90	3 - 4 - 5 - 7
MARABU HOUTSKOOL	🔥🔥	🔥🔥🔥🔥🔥	700	HARDHOUT	90	1 - 2 - 3 - 5 - 6
ACACIA HOUTSKOOL	🔥🔥	🔥🔥🔥🔥	800	HARDHOUT	75	1 - 2 - 3 - 5 - 6
HEXAGON SAWDUST BRIKETTEN	🔥🔥	🔥🔥🔥🔥	800	HARDHOUT	90	1 - 2 - 3 - 5 - 6 - 7
QUICK KOKO BRIKETTEN	🔥	🔥	300	KOKOSSCHIL	80	7
COCONUT BRIKETTEN	🔥	🔥🔥	300	KOKOSNOOT	70	3 - 6 - 7

* AANSTEKEN

🔥 = makkelijk / 🔥🔥🔥🔥🔥 = moeilijk

** BRANDDUUR

🔥 = 1 uur

*** GESCHIKT VOOR:

- Houtskool ovens**
zoals Josper, Mibrasa
- Kamado's**
zoals Green Egg, YAKINIKU®, The Bastard
- Open barbecues**
zoals Afrikaanse braais, Weber
- Plancha barbecues**
zoals Ofyr
- Smokers**
zoals offset smokers, Joe's BBQ Smoker, Oklahoma Smoker
- Kogel barbecues**
zoals Weber, Napoleon, Barbecook
- Shichirins / Tafelgrillen / Portable barbecues**
zoals Cobb, Joy Stove, YAKINIKU®, Konro Grill



BBQ Flavour Binchotan White Eucalyptus (artikelnummer 100200) in de YAKINIKU® Binchopan.

BINCHOTAN

Japanse houtskool



BINCHOTAN WHITE MAITIEW

Ontdek de Japanse smaak met Binchotan houtskool, gemaakt van hoogwaardig hout, ambachtelijk geproduceerd in 9 dagen. Met temperaturen tussen de 1000 en 1200 °C behoudt het zijn keramiekachtige structuur, brandt het extreem lang en bevordert het de sappigheid van voedsel. Binchotan, is veelzijdig voor barbecueën en andere toepassingen, met een ongeëvenaarde brandduur van 4 tot 6 uur.

Houtsoort	Maitiew
Maximale temperatuur (°C)	1000 - 1200
Gemiddelde brandduur	6 uur
Koolstofpercentage	>98%
Rookontwikkeling	geen
Inhoud doos	5 kg
Artikelnummer	100204

Geschikt voor: open keramische barbecues, plancha barbecues, smokers en tafelbarbecues.



BINCHOTAN WHITE KONIA

Houtsoort	Konia
Maximale temperatuur (°C)	1000 - 1100
Gemiddelde brandduur	5 uur
Koolstofpercentage	>95%
Rookontwikkeling	geen
Inhoud doos	7 kg
Artikelnummer	100203



BINCHOTAN WHITE LYCHEE

Houtsoort	Lychee
Maximale temperatuur (°C)	870 - 1000
Gemiddelde brandduur	4,5 uur
Koolstofpercentage	>90%
Rookontwikkeling	geen
Inhoud doos	5 kg
Artikelnummer	100205



BINCHOTAN WHITE EUCALYPTUS

Houtsoort	Eucalyptus
Maximale temperatuur (°C)	870 - 1000
Gemiddelde brandduur	4 uur
Koolstofpercentage	>90%
Rookontwikkeling	geen
Inhoud doos	5 kg / 1 kg
Artikelnummer 5 kg	100202
Artikelnummer 1 kg	100216

TIP: Binchotan is lastig aan te steken. Gebruik een binchopan om je binchotan gemakkelijk aan te steken.

HOUTSKOOL

Hardhout



Marabu houtskool biedt een hoogwaardige barbecue-ervaring met een hoge calorische waarde, lange brandduur en geeft weinig rooksmak aan je ingrediënten. Marabu laat zich goed regelen in temperatuur waardoor het geschikt is voor verschillende barbecue-stijlen. Kies arabu voor zuiverheid, efficiëntie en milieuvriendelijkheid in jouw kamado-ervaring.

Geschikt voor: diverse barbecuestijlen, zowel hot & fast als low & slow. Barbecueën in stalen en keramische barbecues, zowel open als gesloten, houtskool ovens en kogel barbecues.

MARABU HOUTSKOOL

Houtsoort	Hardhout
Maximale temperatuur (°C)	700
Gemiddelde brandduur	4,5 uur
Koolstofpercentage	80 - 90%
Rookontwikkeling	geen
Inhoud zak	10 kg / 5 kg
Artikelnummer 10 kg	100200
Artikelnummer 5 kg	100201



Acacia houtskool, gemaakt van de snelgroeiende Australische Acacia boom, biedt moeiteloze ontbranding door de zachtheid van de houtskool. Het genereert intense hitte en een uitstekende verbranding op hoge temperaturen. Acacia houtskool is ideaal voor een snelle barbecue-sessie of het dichtschroeien van het vlees.

Geschikt voor: hot & fast barbecueën in stalen en keramische barbecues, zowel open als gesloten, houtskool ovens, smokers en kogel barbecues.

ACACIA HOUTSKOOL

Houtsoort	Hardhout
Maximale temperatuur (°C)	700 - 800
Gemiddelde brandduur	3,5 uur
Koolstofpercentage	>75%
Rookontwikkeling	geen
Inhoud zak / doos	10 kg / 5 kg
Artikelnummer 10 kg	100102
Artikelnummer 5 kg	100101

TIP: Acacia houtskool is ook heel fijn als zacht houtskoolbed om Binchotan aan te steken.

SAWDUST

Geperst hardhout



De Hexagon Sawdust Briketten zijn een milieubewuste keuze. Deze briketten worden exclusief vervaardigd van geperst hardhoutzaagsel, wat resulteert in een smaakvolle ervaring met diverse houttonen. Dankzij hun unieke hexagon vorm zijn ze stapelbaar en branden ze lang, perfect voor diverse barbecue-stijlen. Doordat Hexagon niet tot nauwelijks reageert op zuurstof, is deze houtskoolsoort uitermate geschikt voor open grills.

Geschikt voor: stalen en keramische barbecues, zowel open als gesloten zoals plancha barbecues, Afrikaanse braais en tafelgrills. Ook geschikt voor houtskool ovens, smokers en kogel barbecues.

HEXAGON SAWDUST BRIKETTEN

Houtsoort	Hardhout
Maximum temperatuur (°C)	700 - 800
Gemiddelde brandduur	4 uur
Koolstofpercentage	>90%
Rookontwikkeling	geen
Inhoud doos	10 kg
Artikelnummer	100206



BRIKETTEN

Kokosnoot bast



De Quick Koko briquettes, gemaakt van duurzaam geogste kokosnootschillen, ontbranden snel en creëren een intense hitte. Met ingebouwde aanmaakvloei-stof heb je geen aparte aanmaakblokjes nodig. Door een brandduur van 45 - 60 minuten en een ontstekingstijd van slechts 5 minuten zijn ze een efficiënte en handige optie.

Geschikt voor: open stalen en compacte barbecues. Door de lucht- en waterdichte verpakking zijn ze perfect voor barbecue-sessies in het park of op de camping.

QUICK KOKO BRIKETTEN

Houtsoort	Kokosschil
Maximale temperatuur (°C)	300
Gemiddelde brandduur	1 uur
Koolstofpercentage	80%
Rookontwikkeling	gemiddeld
Inhoud doos	10 kg
Artikelnummer	100207

TIP: Quick Koko briquettes zijn ook ideaal als aanmaakblokken voor Binchotan.



De BBQ Flavour Coconut briquettes worden vervaardigd uit duurzaam geogste kokosnootschillen van de kokospalm. De hele kokosnoot wordt benut zonder verspilling. Het houtskool ondergaat een verkoolproces en wordt geperst met rijstzetmeel, wat resulteert in een unieke structuur. De gezuiverde briquettes zijn geurloos en blijven extra lang branden.

Geschikt voor: open barbecues, braai barbecues, kogel barbecues en tafelgrills. Vanwege de uitgesproken smaak die ze aan gerechten toevoegen zijn ze niet geschikt in gesloten barbecues.

COCONUT BRIKETTEN - KUSSEN

Houtsoort	Kokosnoot
Maximale temperatuur (°C)	300
Gemiddelde brandduur	2 uur
Koolstofpercentage	70%
Rookontwikkeling	weinig
Inhoud doos	3 kg
Artikelnummer	100211

GROOT VOLUME

Ontdek ons assortiment bulk houtskool met volumekorting op pallets en Binchotan.

Geen zorgen meer over brandstoftekorten, of je nu een low & slow, hot & fast, indirecte of directe barbecue-sessie plant. Kies uit verschillende hoeveelheden voor diverse barbecues. Ons ecologisch brikettenassortiment, vrij van schadelijke chemicaliën, past perfect bij (sterren)restaurants, grootverbruikers en particulieren. Ontdek puur grillplezier met BBQ Flavour.

Meer informatie over groot volume? Neem contact met ons op:

+31 088 68 80 620
info@bbqflavour.com



SMAAKMAKERS

Geef smaak met rook



Al eeuwenlang wordt voedsel gerookt, oorspronkelijk meer vanwege conservering dan voor de smaak. Tegenwoordig, nu bijna iedereen thuis een koelkast heeft, is de conserverende functie minder cruciaal en draait het vooral om die heerlijke rooksmaak. Restaurants voegen steeds vaker huisgerookte gerechten toe aan hun menu, en ook thuis- en hobbykoks ontdekken de kunst van het roken. Het roken van ingrediënten geeft diverse gerechten een heerlijk en verrassende smaak.

Je kunt eigenlijk alles roken wat je lekker vindt: rundvlees, gevogelte, vis,

groenten, aardappelen, fruit en zelfs kazen of room. Ontdek unieke aroma's met onze gevarieerde rookhoutselectie, van fruitig tot kruidig. Experimenteer met lichtere houtsoorten voor gevogelte en vis, en kies zwaardere varianten voor rood vlees. Rookhout kan zowel nat als droog gebruikt worden, wat leidt tot directe rookontwikkeling en een lichte rooksmaak bij droog gebruik.

Geschikt voor: gesloten kamado barbecues, kogel barbecues, smokers, gas- en elektrische barbecues.



SMOKERBOX

Materiaal **RVS**
Afmeting **31,5 x 16 cm**
Artikelnummer **100323**

De smokerbox is zeer geschikt voor barbecues waarbij geen houtskool wordt gebruikt (elektrisch of gas). Vul de box met geweekt of droog rookhout, plaats op het rooster en laat langzaam verwarmen. De box voorkomt verbranding, waardoor de snippers hun aroma geleidelijk en langer vrijgeven.



ROOKPLANK BEUKEN

Houtsoort **Beuken**
Inhoud doos **2 planken**
Afmeting **31,5 x 16 cm**
Artikelnummer **100319**

Barbecueën op een rookplank voegt een subtiele rooksmaak toe aan je gerecht. Een rookplank is geschikt voor vuren tussen de 175 en 225 °C. Week de rookplank minstens 1 uur in water, rum of wijn. Plaats de rookplank direct op het rooster voor directe hitte en een intensere rooksmaak of gebruik een hitteschild voor indirecte hitte.



WOODWRAPS ELS

Houtsoort **Els**
Inhoud verpakking **9 wraps**
Afmeting **19 x 19 cm**
Artikelnummer **100325**

Wikkel je ingrediënten in woodwraps, plaats ze op het barbecue-rooster en behoudt zo perfect de sappen en smaken van je ingrediënt. De woodwraps bieden een verfijnd, zacht, zoet en muskusachtig aroma, ideaal voor het roken van gevogelte, paling en zalm. Voor een extra smaakdimensie week je de woodwraps in wijn of rum.

ROOKHOUT

Kleine houtsnippers



Rookhout is ideaal voor korte, warme rooksessies, tot ongeveer een half uur. Rookhout kan droog worden gebruikt of vooraf worden geweekt. Vochtig rookhout geeft een intensere rooksmak en stoom in de barbecue, terwijl droge snippers een minder intense smaak geven met directe rookontwikkeling. Let op: vochtige snippers kunnen de temperatuur in de barbecue verlagen. Doe rookhout in een smokerbox, of voeg direct aan de kolen toe, bijvoorbeeld met een woodchipper.

Geschikt voor: gesloten kamado barbecues, kogel barbecues, smokers, gas- en elektrische barbecues en in de smokerbox.

ROOKHOUT EIKEN

Houtsoort **Eiken**
Inhoud zak **± 500 gr**
Artikelnummer **100301**

Eiken geeft ingrediënten een goudgele tot bruine kleur en een heerlijk aroma. Ideaal voor kalkoen, paling, rood vlees, wild, varkensworst en zalm. Eiken rookhout zorgt voor stevige, dikke rook, perfect voor grotere vleesstukken.



ROOKHOUT BEUKEN

Houtsoort **Beuken**
Inhoud zak **± 500 gr**
Artikelnummer **100302**

Beuken geeft alle ingrediënten een mooie roodachtige tot bruine kleur en geeft daarnaast een neutrale rooksmak. Beuken is ideaal voor het roken van paling, varkensvlees, worst en zalm.



ROOKHOUT HICKORY

Houtsoort **Hickory**
Inhoud zak **± 500 gr**
Artikelnummer **100303**

Hickory rookhout geeft een zware rooksmak met tinten van bacon. Het is ideaal voor het roken van kaas, rund, ham en spare-ribs. Let op, vanwege de zware rooksmak moeten hickory woodchips met mate gebruikt worden.



ROOKHOUT KERSEN

Houtsoort **Kersen**
Inhoud zak **± 500 gr**
Artikelnummer **100304**

Kersen geeft een zoete, fruitige sterke smak en geeft alle ingrediënten een mooie roze kleur. Kersen is ideaal voor het roken van gevogelte, kaas, lamsvlees, rundvlees en varkensvlees.



ROOKHOUT ELS

Houtsoort **Els**
Inhoud zak **± 500 gr**
Artikelnummer **100305**

Els geeft een subtiele mild zoete en muskusachtig aroma aan je gerecht. Ideaal voor het roken van gevogelte, paling en zalm.

ROOKHOUT APPEL

Houtsoort **Appel**
Inhoud zak **± 500 gr**
Artikelnummer **100306**

Appel geeft een licht zoete en fruitige smaak en geeft alle ingrediënten een mooie donkerbruine kleur. Appel is ideaal voor het roken van gevogelte, lamsvlees en varkensvlees.

ROOKHOUT ACACIA

Houtsoort **Acacia**
Inhoud zak **± 500 gr**
Artikelnummer **100307**

Acacia is door zijn kruidige en aardachtige smaak geschikt voor het roken van gevogelte, rundvlees en varkensvlees.

ROOKHOUT ESDOORN

Houtsoort **Esdoorn**
Inhoud zak **± 500 gr**
Artikelnummer **100308**

Esdoorn geeft zachte en zoete smaak en is ideaal voor het roken van gevogelte, kaas, varkensvlees, patrijs en groenten.

ROOKHOUT ABRIKOOS

Houtsoort **Abrikoos**
Inhoud zak **± 500 gr**
Artikelnummer **100309**

Abrikoos geeft een vergelijkbare bacon smaak als hickory maar is iets zachter en zoeter. Abrikoos is ideaal voor het roken van kaas, kip, kalkoen, varkensvlees en vis.

ROOKHOUT PEER

Houtsoort **Peer**
Inhoud zak **± 500 gr**
Artikelnummer **100310**

Peer geeft net als appel en kersen een lekker subtiele rooksmak. Peer is ideaal voor het roken van gevogelte, wild, lamsvlees en varkensvlees.

Gebakerde prei op de
BBQ Flavour tafelgrill
(artikelnummer 100207)



CHUNKS Grote houtblokken



CHUNKS EIKEN

Voor uitgebreide barbecue-sessies en grotere gerechten zoals gerookt buikspek of spareribs zijn chunks ideaal in plaats van rookhout. Chunks verbranden minder snel en geven langdurig rook af. Chunks kan je zowel droog als nat gebruiken, voor een intensere smaak laat je de chunks weken in water, wijn of andere aroma. De chunks gebruik je direct op hete kolen. Experimenteer met lichtere houtsoorten voor gevogelte en vis, en zwaardere voor rood vlees.

Houtsoort **Eiken**
Inhoud doos **± 7 l**
Artikelnummer **100207**

Eiken geeft ingrediënten een goudgele tot bruine kleur en een heerlijk aroma. Ideaal voor kalkoen, paling, rood vlees, wild, varkensworst en zalm. Eiken chunks zorgen voor stevige, dikke rook, perfect voor grotere vleesstukken.

Geschikt voor: gesloten kamado barbecues, kogel barbecues en smokers.



CHUNKS BEUKEN

Houtsoort **Beuken**
Inhoud doos **± 7 l**
Artikelnummer **100207**

Beuken geven een neutrale rooksmak en kleuren je ingrediënten roodachtig tot bruin. Beuken zijn uitermate geschikt voor paling, varkensvlees, worst en zalm.



CHUNKS HICKORY

Houtsoort **Hickory**
Inhoud doos **± 7 l**
Artikelnummer **100207**

Hickory rookhout geeft een zware rooksmak met tinten van bacon. Het is ideaal voor het roken van kaas, rund, ham en spareribs. Let op, vanwege de zware rooksmak moeten de chunks met mate gebruikt worden.



CHUNKS KERSEN

Houtsoort **Kersen**
Inhoud doos **± 7 l**
Artikelnummer **100207**

Kersen geeft een zoete, fruitige sterke smaak en geeft alle ingrediënten een mooie roze kleur. Kersen is ideaal voor het roken van gevogelte, kaas, lamsvlees, rundvlees en varkensvlees.



CHUNKS ELS

Houtsoort **Els**
Inhoud doos **± 7 l**
Artikelnummer **100207**

Els geeft een subtiele mild zoete en muskusachtig aroma aan je gerecht. Ideaal voor het roken van gevogelte, paling en zalm.



CHUNKS APPEL

Houtsoort **Appel**
Inhoud doos **± 7 l**
Artikelnummer **100207**

Appel geeft een licht zoete en fruitige smaak en geeft alle ingrediënten een mooie donkerbruine kleur. Appel is ideaal voor het roken van gevogelte, lamsvlees en varkensvlees.



CHUNKS ACACIA

Houtsoort **Acacia**
Inhoud doos **± 7 l**
Artikelnummer **100207**

Acacia is door zijn kruidige en aardachtige smaak geschikt voor het roken van gevogelte, rundvlees en varkensvlees.



CHUNKS ESDOORN

Houtsoort **Eldoorn**
Inhoud doos **± 7 l**
Artikelnummer **100207**

Eldoorn geeft zachte en zoete smaak en is ideaal voor het roken van gevogelte, kaas, varkensvlees, patrijs en groenten.



CHUNKS ABRIKOOS

Houtsoort **Abrikoos**
Inhoud doos **± 7 l**
Artikelnummer **100207**

Abrikoos geeft een vergelijkbare bacon smaak als hickory maar is iets zachter en zoeter. Abrikoos is ideaal voor het roken van kaas, kip, kalkoen, varkensvlees en vis.



CHUNKS PEER

Houtsoort **Peer**
Inhoud doos **± 7 l**
Artikelnummer **100207**

Peer geeft net als appel en kersen een lekker subtiele rooksmak. Peer is ideaal voor het roken van gevogelte, wild, lamsvlees en varkensvlees.

AANSTEKEN

Fire up your grill

Bij BBQ Flavour hebben we twee effectieve aanmakers voor het aansteken van je houtskool. Verdeel eerst een laag houtskool of briketten op het rooster en zet eventuele ventilatiegaten volledig open voor optimale luchtcirculatie. Plaats en steek 2 à 3 aanmaakblokjes diep tussen de houtskool. Wacht tot ze vlam vatten en stapel de stukken houtskool dichtbij de vlam. Controleer na ongeveer 15 minuten of de kolen roodgloeiend zijn. Nu is je barbecue klaar voor het grillfestijn!

Geschikt voor: alles waarbij kolen of hout worden gebrand.



WOOD WOOL NATURAL FIRE LIGHTERS

Samenstelling **Hout en was**
Inhoud doos **25 stuks**
Artikelnummer **100326**

Ontsteek je barbecue in no time met de BBQ Flavour Woodwool. Plaats de woodwool tussen de kolen of briketten en steek het snel en moeiteloos aan. De barbecue is klaar voor gebruik zodra de woodwool volledig opgebrand is. De woodwool is gemaakt van houtkrullen gedrenkt in plantaardige was. Veilig en geurloos. Handig op te bergen in de hersluitbare zak en onbeperkt houdbaar.



FIRE LIGHTERS

Samenstelling **Hout en was**
Inhoud verpakking **12 stuks**
Artikelnummer **100209**

De Fire Lighter, een gemakkelijk te ontsteken aanmaakblokje. Ontsteek het door de punt over de zijkant van de verpakking te wrijven, vergelijkbaar met een lucifer. Geurloos en met een brandduur van 8 tot 10 minuten, perfect om je kolen aan te steken. Onbeperkt houdbaar.



ACCESSOIRES

voor de complete ervaring



BBQ Flavour biedt niet alleen diverse brandstoffen en rookhout, maar ook de benodigde accessoires voor een professionele barbecue-ervaring. Maak van je grillmoment een ware culinaire belevenis met onze hoogwaardige producten en accessoires.

SPIESEN

Materiaal **RVS**
Lengte **30 cm**
Inhoud verpakking **10 stuks**
Artikelnummer **100321**

De BBQ Flavour spiesen zijn gemaakt van hoogwaardig roestvast staal wat hygiënischer is dan houten spiesen. De spiesen hebben een plat profiel waardoor je ingrediënten twee kanten op kunt draaien. Met een lengte van 30 cm en een handig ringhandvat zijn deze spiesen praktisch en ophangbaar.



HANDSCHOENEN

Maat **One size**
Artikelnummer **100322**

De BBQ Flavour handschoenen zijn gemaakt van hoogwaardige hittebestendige materialen en hebben een extra lang manchet waardoor je handen én onderarmen beschermt worden tegen hitte en vonken. De siliconestructuur geven de handschoenen extra veel grip. De handschoenen zijn voorzien van het BBQ Flavour logo.



BBQ TANG

Materiaal **RVS**
Lengte **44 cm**
Artikelnummer **500558**

De BBQ tang is gemaakt van RVS met een siliconen, hittebestendig handvat, ligt erg fijn in de hand en heeft veel grip. Hierdoor kun je eenvoudig alle ingrediënten op de barbecue plaatsen, omdraaien en ze er ook weer afhalen.



HOUTSKOOL OPBERGBOX

Materiaal **Staal**
Hoogte **60,5 cm**
Breedte **47 cm**
Artikelnummer **500531**

De BBQ Flavour houtskool opbergbox is een handige universele draagbare ton inclusief deksel voor het praktisch en vochtvrij opbergen van 5 kg en 10 kg zakken houtskool. De opbergbox is gemaakt van gegalvaniseerd staal en voorzien van handgrepen.

TAFELGRILL

Voor het hele gezin



Een gezellige avond met familie en vrienden, genietend van heerlijk eten en grillen op de BBQ Flavour tafelgrill. Perfect voor zomergourmet of als Japanse yakitori grill, bekend als Shichirin, Konro en Hibachi. Gebruik Binchotan houtskool voor een lange grillsessie of Quick Koko voor een korte en krachtige sessie. Door het compacte en lichte formaat neem je de grill makkelijk mee voor een grillsessie in het park, op het strand of op de camping. De hoogwaardige keramische tafelgrill, compleet met houten onderzetter, is geschikt voor maximaal 6 personen en vormt een ware blikvanger in jouw tuin!

TAFEL GRILL

Breedte	42 cm
Diepte	21 cm
Hoogte.	21 cm
Artikelnummer	100400





BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

BBQ FLAVOUR
Lange Reksestraat 19B
4538 AZ Terneuzen
The Netherlands

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

Partner

Vanwege voortdurende verdere ontwikkelingen behouden wij ons het recht voor om de leveringsomvang qua vorm, kleur, techniek en uitrusting te wijzigen. Onder voorbehoud van levering van individuele producten. Alle verkoopprijzen zijn adviesverkoopprijzen incl. 21% of 9% BTW. Ondanks alle zorgvuldigheid die we hebben nagestreefd kunnen afbeeldingen afwijken van de werkelijkheid. Voor drukfouten aanvaarden wij geen aansprakelijkheid. Aan gegevens en afbeeldingen in de catalogus en prijslijst kunnen dan ook geen aanspraken worden ontleend.

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