

Grillholzkohle in Gastro-Qualität im 15kg Sack



Das zeichnet Restaurantholzkohlen 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 Rauchentwicklung
- **Alleskönner**
  Geeignet für alle gängigen Grillgeräte
- **Sauber im Papiersack verpackt Inhalt 15kg**

Rundum eine heiße Kohle für heiße Typen

€ 28,00 Netto: € 28,00