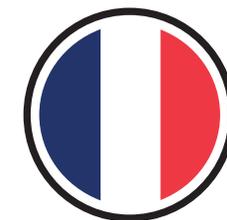


CHARBON DE BOIS, BRIQUETTES, MIXX... QUEL CHARBON DE BOIS FRANÇAIS CHOISIR POUR VOTRE BARBECUE ?



Recettes & astuces à découvrir !

	7,5 kg	8 kg	50L	40L	20L
	<p>Briquettes de charbon de bois</p>	<p>Mixx charbon de bois et briquettes</p>	<p>Charbon de bois très gros morceaux</p>	<p>Charbon de bois gros morceaux</p>	<p>Charbon de bois qualité supérieure</p>
Durée de braise	●●● 3h	●●○ 2h	●●○ 1h30	●●○ 1h30	●○○ 1h
Temps d'allumage	 Court 20 min.	 Rapide 15 min.	 Express 10 min.	 Express 10 min.	 Express 10 min.
Méthode d'allumage	 avec cheminée d'allumage	 avec cheminée d'allumage	 avec allume-feu	 avec allume-feu	 avec allume-feu
Type de cuisson	Très longues cuissons Rôtis, gigots, pulled pork, fumage, pizzas Couvercle fermé	Cuissons assez longues Pièces de viandes, poulet, légumes à longue cuisson Couvercle fermé et ouvert	Cuissons moyennes Grosses pièces de viande à saisir, poisson, pommes de terre Couvercle ouvert	Cuissons assez courtes Viande, poisson, légumes à cuisson moyenne Couvercle ouvert	Cuissons courtes Légumes et grillades rapides Couvercle ouvert

Idéal pour braséro !