

## Charcoal Cowboys - Grillkohle aus Hartholz (15kg)

### URL



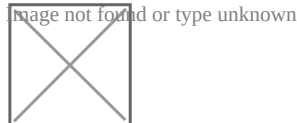
[https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Grillen/Zubehoer/Charcoal-Cowboys---Grillkohle-aus-Hartholz-15kg\\_3673](https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Grillen/Zubehoer/Charcoal-Cowboys---Grillkohle-aus-Hartholz-15kg_3673)

### Allgemeine Angaben

**Hersteller:**

BlackSellig

### Produktbild



### Beschreibung

Die Charcoal-Cowboys machen ihre Kohle immer noch auf die traditionelle Art - mit Liebe, Schweiß und Tränen. Das Holz wird handverlesen, handgeschnitten und in ihren Ziegelöfen handgefeuert. Ihr Grundsatz, Je härter das Holz, desto besser die Kohle. Deshalb verwenden Sie ausschließlich das Holz von Quebracho Blanco-Bäumen, um Ihre Premium-Kohle herzustellen. Quebracho heißt übersetzt „Axt-Brecher“. Und das aus gutem Grund: „Härter geht's nicht“. Ohne Chemikalien Die Holzkohle ist natürlich - ohne Chemikalien oder sonstigen Zusätzen. Andere Grillkohlen enthalten Toxine, die nicht gesund sind und den Geschmack des Essens ruinieren. Mit dieser Kohle schmeckt das Essen nicht nach Chemikalien, sondern nach den ihren Zutaten. Brenndauer & Brennleistung Die Kohle brennt extrem heiß. Mit über 7000 Kalorien pro Gramm hat sie die doppelte Grillkraft im Vergleich zu durchschnittlichen...

### Details zur Anzeige

Preis 29,90 €

inkl. MwSt.

---

ebiz-consult e.K.

Kurt-Schumacher-Ring 2

D-63329 Egelsbach

GERMANY

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0

FAX: +49 (0) 6103 831 74-29

Email : [info@ebiz-consult.de](mailto:info@ebiz-consult.de)

Internet: <http://www.ebiz-consult.de>