

ZOMERPRIJZEN 2021 geldig voor leveringen tot 21 september 2021

Professioneel houtskool

BLACK LABEL

Deze houtskool (uit beukenhout gemaakt) is uniek in de streek en van uitstekende kwaliteit! Heel wat restauranthouders, traiteurs maar ook de gewone hobbykok gebruiken deze houtskool heel graag omwille van de grote stukken. Deze soort geeft geen vervelende smaken af aan uw gerechten en brandt lang aan hoge temperaturen.

Pitmaster Marabu houtskool zak 15 Kg



Pitmaster Marabu is een hoge kwaliteitshoutskool en wordt geproduceerd in Cuba en daarna verscheept naar Zuid Europa waar het tweede productieproces wordt opgestart en de houtskool wordt uitgezeefd en gesorteerd met een grove sortering van 40-200mm. De grove sortering van enkel en alleen Marabu houtskool zorgt ervoor dat het product een extreem lange brandtijd heeft.

Pitmaster Quebracho houtskool zak 15 Kg



Pitmaster Quebracho houtskool is een kwaliteitshoutskool uit Paraguay en wordt gemaakt van hout van de steeneik (Quebracho). De hoge kwaliteit van deze houtskool zorgt voor een hoge temperatuur en lange brandduur. Het betreft een middelgrote sortering dus geschikt voor de normale dekselbarbecues, smokers, Kamado, Green Egg, Kamado, enzovoort. Deze houtskool heeft de volgende voordelen:

- Lage kostprijs per branduur door hoge kwaliteit.
- Mooie lange brandtijd op gelijkmatige hoge temperatuur.

- *Uitgebalanceerde houtskoolsmaak bij goed gebruik.*

Pitmaster levert de topkwaliteit houtskool voor restaurants en BBQ liefhebber.

• Gedroogde wijnranken:

Deze zakjes gedroogde wijnranken van 4 kg zijn enkel online te verkrijgen in België maar wij hebben ze voor u in voorraad aan een scherpe prijs. Deze gedroogde wijnranken worden geïmporteerd uit diverse Europese wijngebieden en komen van afgedankte wijnvelden die te oud zijn om nog goede druiven te produceren. Ze zijn een echte smaakexplosie voor uw barbecuegerechten.

• Vuurschaal op sokkel: €1295

Deze vuurschaal is vergelijkbaar met de OFYR maar wordt door ons zelf geproduceerd wat de prijs een heel stuk lager doet liggen. Ook is er op de vuurschaal een stevig afneembaar rooster geplaatst. "Outdoor cooking" is weer helemaal "in", deze vuurschaal brengt mensen samen om er gezellig op te koken terwijl ze kunnen bijpraten. Het kan niet alleen gebruikt worden als barbecue, ook heel wat andere gerechten kunnen er op worden bereid.

PRIJSLIJST

aanmaakhout	per zak	60 liter	€6
grillhout voor vuurschaal	per zak	60 liter, 15 kg	€8
houtskool Black Label	per zak	3 kg	€8,50
houtskool Black Label	per zak	10 kg	€19,95
houtskool Pitmaster Marabu	per zak	15 kg	€32,95
houtskool Pitmaster Quebracho	per zak	15 kg	€32,95
gedroogde wijnranken	per zak	4 kg	€9,95

