



CARBÓN VEGETAL

50288



FICHA TÉCNICA

INTRODUCCIÓN

El **CARBÓN VEGETAL OKFUEGO** se elabora con una **cuidada selección de maderas** procedentes en su mayoría de la poda. Siguiendo un sistema de **fabricación tradicional** obtenemos un carbón de calidad, muy fácil de encender, que forma brasas rápidamente y que añaden a la barbacoa el aroma del carbón vegetal, libre de aditivos químicos o de origen mineral.

De **alto poder calorífico**, hace que el carbón dure más tiempo encendido y alcance temperaturas más elevadas para una mejor cocción de los alimentos.

Ecológico al 100%



COMPOSICIÓN

Carbón procedente de madera de eucalipto, pino y enzina..

PRESENTACIÓN

Carbón vegetal

Se presenta en:
Saco de 2.5 Kg.

PRINCIPALES APLICACIONES

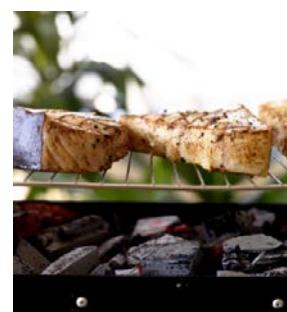
El **CARBÓN VEGETAL OKFUEGO** se utiliza principalmente para el fuego en barbacoas, parrillas o grills, etc... para cocinar pescados, mariscos, carnes, aves y verduras de todo tipo sin añadirles ningún sabor.



Barbacoas



Parrillas



Grills

Características técnicas:

Poder calorífico	6400-6588 cal/kg
Carbono fijo	+ 75%
Granulometría	20/80 mm
Humedad	< 8%
Ceniza	< 5%
Volátiles	entre 10/15%

Durante el proceso de fabricación del **CARBÓN VEGETAL OKFUEGO**, este se criba (a través de zaranda) para eliminar la carbonilla y los trozos inferiores a 20mm, y superiores a 100mm para homogenizar el tamaño del carbón.

MODO DE EMPLEO-DOSIFICACION

Colocar una pequeña cantidad de carbón sobre una pastilla de encendido, cuando esté rojo añadir el resto.

El carbón estará apunto cuando las llamas hayan desaparecido y esté recubierto por una ligera capa de ceniza.

No encender nunca el fuego con gasolina o alcohol.

No encender barbacoas en lugares cerrados o poco ventilados.

Mantener a los niños alejados del fuego.

Colocar el carbón lejos de corrientes y nunca cerca de toldos, arbustos o semejantes.

Para apagar la barbacoa cubra las brasas con las cenizas y mójelas para que no se reactiven.