

**NL:** CARBON is geselecteerde AAA+ premium export kwaliteit Marabu van Cuba. Het is een zeer pure houtskool, heeft een lange brandduur, perfecte temperatuur met weinig rook en reststof. CARBON geeft 16% tot 24% meer energie en brandt 2x tot 3x langer dan andere populaire houtskoolsoorten. CARBON is CO<sub>2</sub> neutraal geproduceerd in lokale coöperaties. Met CARBON draagt u bij aan lokaal natuur en bosbeheer en de mondiale duurzame ontwikkelingsagenda voor 2030.

Steek de bbq 45 minuten voordat je gaat grillen aan. Leg onder het kolenrooster bruine BBQ aanmaakblokjes. Stapel de houtskool op het kolenrooster of stop de aanmaakblokjes tussen de kolen. Steek de aanmaakblokjes aan met een lange lucifer. Wacht tot de houtskool gloeit met een witte aslaag. Met een bbq starter doe je hetzelfde, in 30 minuten kan je de hete houtskool in je bbq storten. Leg het rooster op de bbq en grillen maar!

**EN:** CARBON is selected AAA + premium export quality Marabu from Cuba. It is a very pure charcoal, has a long burning time, perfect temperature with little smoke and residual dust. CARBON provides 16% to 24% more energy and burns 2x to 3x longer than other popular types of charcoal. CARBON is produced CO<sub>2</sub> neutral in local cooperatives. With CARBON you contribute to local forest management and the global sustainable development agenda for 2030.

Light the BBQ 45 minutes before you start grilling. Place brown BBQ firelighters under the coal grate. Stack the charcoal on the charcoal grate or put the firelighters between the coals. Light the firelighters with a long match. Wait for the charcoal to glow with a white layer of ash. With a BBQ starter you do the same, in 30 minutes you can pour the hot charcoal into your BBQ. Place the grid on the BBQ and grill!

**FR:** CARBON est sélectionné AAA + Marabu de qualité d'exportation premium de Cuba. C'est un charbon de bois très pur, a une longue durée de combustion, une température parfaite avec peu de fumée et de poussière résiduelle. Le CARBON fournit 16% à 24% d'énergie en plus et brûle 2 à 3 fois plus longtemps que les autres types de charbon de bois courants. Le CARBON est produit neutre en CO<sub>2</sub> dans les coopératives locales. Avec CARBON, vous contribuez à la gestion durable de la nature et des forêts au niveau local et au programme mondial de développement durable pour 2030.

Allumez le barbecue 45 minutes avant de commencer à griller. Placez une poignée d'allume-feu BBQ bruns sous la grille à charbon. Empilez le charbon de bois sur la grille à charbon ou placez les allume-feu entre les charbons. Allumez les allume-feux avec une longue allumette. Attendez que le charbon de bois brille avec une couche blanche de cendre. Avec une entrée de barbecue, vous faites de même, en 30 minutes, vous pouvez verser le charbon de bois chaud dans votre barbecue. Mettez la grille sur le barbecue et faites griller!

## CHARACTERISTICS

+/- 12 x bbq

Ontsteekt sneller | Ignites faster | S'enflamme plus vite | Zündet schneller

Gloeit langer en heter (tot 8h) | Glows longer and hotter (up to 8h) | Brille plus longtemps et plus chaud (jusqu'à 8h) | Leuchtet länger und heißer (bis zu 8h)

Grote stukken weinig gruis en stof | Large pieces less grit and dust | Gros morceaux moins de gravier et de poussière | Große Stücke weniger Splitt und Staub

Brandt gelijkmatig zonder vonken | Burns evenly without sparks | Brûle uniformément sans étincelles | Brennt gleichmäßig ohne Funken

Rookarm en geur-neutraal voor een betere smaak | Low-smoke and odor-neutral for a better taste | À faible émission de fumée et sans odeur pour un meilleur goût | Raucharm und geruchsneutral für einen besseren Geschmack

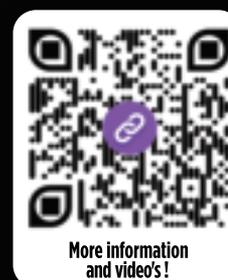
Perfect voor / for / perfekt für / Low&slow cooking & Hot&fast grilling (+300°C)

Perfect voor elke BBQ en de Kamado, Big Green Egg | Perfect for any BBQ and the Kamado, Big Green Egg | Parfait pour tous les barbecues et le Kamado, Big Green Egg | Perfekt für jedes BBQ und das Kamado, Big Green Egg

CO<sub>2</sub> neutraal natuurproduct | Natural and carbon neutral | Produit naturel neutre en CO<sub>2</sub> | Klimaneutrales Naturprodukt

Proudly produced, packed and designed in Cuba.  
Hergestellt in Kuba. Fabriqué à Cuba

Imported by Blue Ocean Marketing BV  
Mark S. Clarkelaan 11, 4761 RK Zevenbergen,  
Holland. Tel. +31 168 331 733



More information  
and videos!

