

1 kg GRATUI** 1 kg GRATIS**

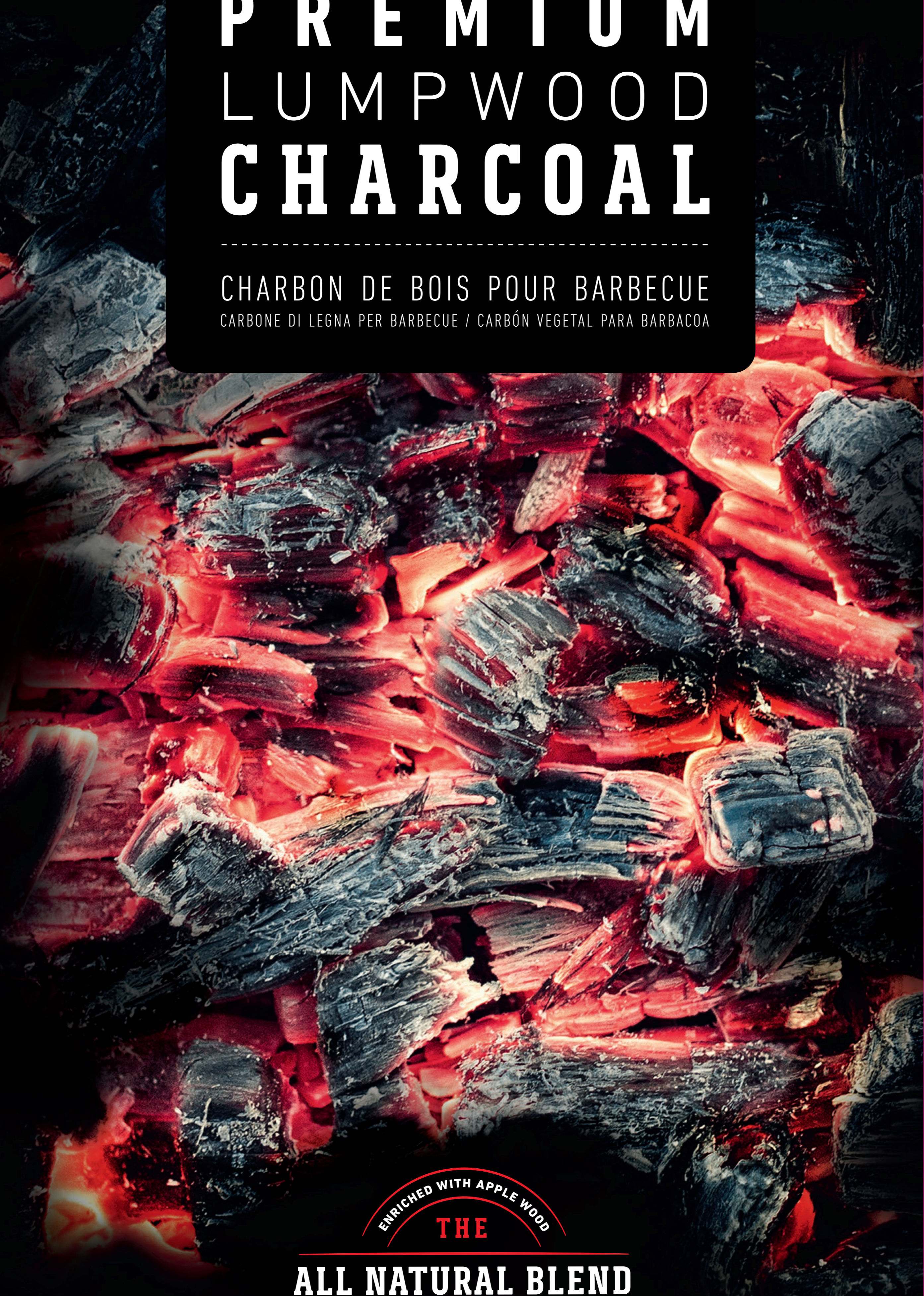
1 kg GRATUI** 1 kg GRATIS**

1 kg GRATUI** 1 kg GRATIS**



PREMIUM LUMPWOOD CHARCOAL

CHARBON DE BOIS POUR BARBECUE
CARBONE DI LEGNA PER BARBACOA



THE ALL NATURAL BLEND
FOR FULL TASTE & INTENSE HEAT

PREMIUM LUMPWOOD CHARCOAL



10 kg e

17827



www.weber.com



PREMIUM LUMPWOOD CHARCOAL



LUMPWOOD CHARCOAL / GRILL-ROZKLOMNE / CHARBON DE BOIS POUR BARBECUE / GRILLKOHLE / CARBON VEGETAL PARA BARBACOA / CARBONE DI LEGNA PER BARBECUE

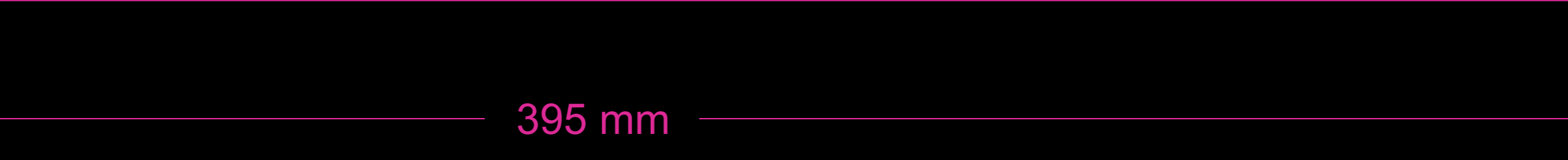
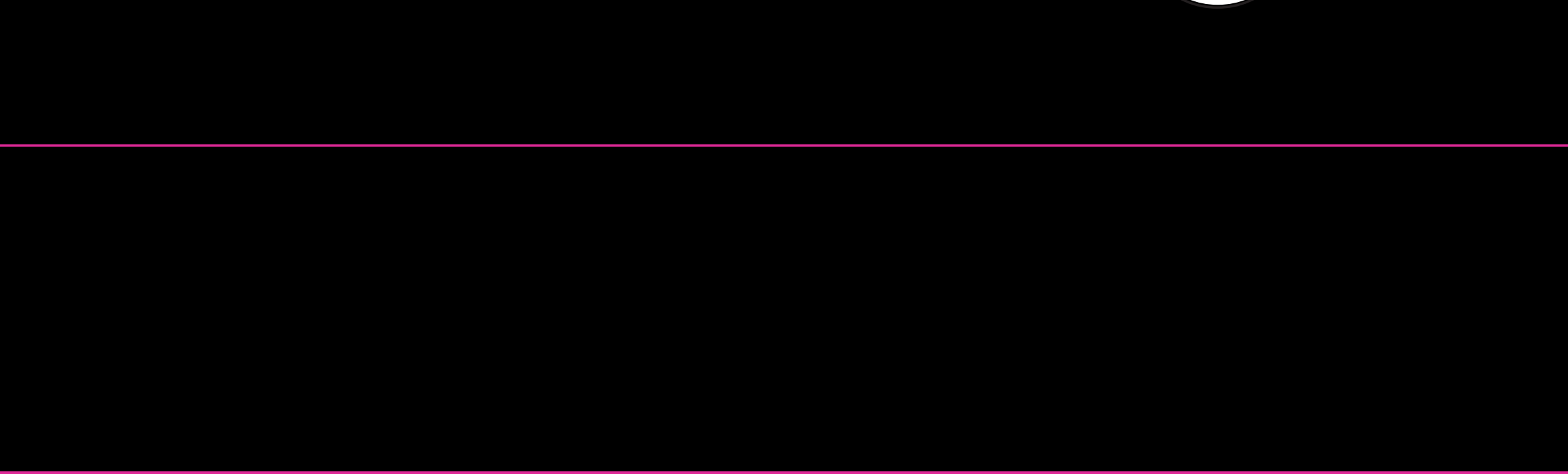
EN LUMPWOOD CHARCOAL l'empire du feu est né. Depuis des siècles, le feu est au cœur de notre vie. C'est pourquoi nous avons créé ce produit unique, qui vous permet de profiter pleinement de votre barbecue. Le charbon de bois est le meilleur choix pour obtenir une cuisson parfaite et un goût authentique. Avec Weber Premium Lumpwood Charcoal, vous obtenez un produit naturel, sans additifs, qui vous garantit une expérience de cuisson exceptionnelle. Le charbon est fabriqué à partir de bois sélectionnés, qui ont été séchés et carbonisés dans des conditions contrôlées. Cela garantit une combustion stable et une chaleur constante. Le produit est disponible en paquets de 10 kg, ce qui est idéal pour les événements en famille ou entre amis. Le charbon est facile à utiliser et se conserve longtemps. C'est le meilleur choix pour ceux qui veulent profiter pleinement de leur barbecue.

GRILL-ROZKLOMNE to jest naturalny produkt, który pozwala cieszyć się smakiem i aromatem grillowanego mięsa. Charbon de bois est le meilleur choix pour obtenir une cuisson parfaite et un goût authentique. Avec Weber Premium Lumpwood Charcoal, vous obtenez un produit naturel, sans additifs, qui vous garantit une expérience de cuisson exceptionnelle. Le charbon est fabriqué à partir de bois sélectionnés, qui ont été séchés et carbonisés dans des conditions contrôlées. Cela garantit une combustion stable et une chaleur constante. Le produit est disponible en paquets de 10 kg, ce qui est idéal pour les événements en famille ou entre amis. Le charbon est facile à utiliser et se conserve longtemps. C'est le meilleur choix pour ceux qui veulent profiter pleinement de leur barbecue.

GRILLKOHLE ist ein natürliches Produkt, das es Ihnen ermöglicht, den Geschmack und den Duft von gegrilltem Fleisch zu genießen. Charbon de bois est le meilleur choix pour obtenir une cuisson parfaite et un goût authentique. Avec Weber Premium Lumpwood Charcoal, vous obtenez un produit naturel, sans additifs, qui vous garantit une expérience de cuisson exceptionnelle. Le charbon est fabriqué à partir de bois sélectionnés, qui ont été séchés et carbonisés dans des conditions contrôlées. Cela garantit une combustion stable et une chaleur constante. Le produit est disponible en paquets de 10 kg, ce qui est idéal pour les événements en famille ou entre amis. Le charbon est facile à utiliser et se conserve longtemps. C'est le meilleur choix pour ceux qui veulent profiter pleinement de leur barbecue.

CARBON VEGETAL PARA BARBACOA é um produto natural, sem aditivos, que garante uma experiência de cozimento excepcional. O carvão é feito de madeira selecionada, que é seca e carbonizada em condições controladas. Isso garante uma queima estável e um calor constante. O produto está disponível em pacotes de 10 kg, o que é ideal para eventos em família ou com amigos. O carvão é fácil de usar e dura por muito tempo. É a melhor escolha para quem quer aproveitar ao máximo o seu churrasco.

CARBONE DI LEGNA PER BARBECUE è un prodotto naturale, senza additivi, che garantisce un'esperienza di cottura eccezionale. Il carbone è fatto di legno selezionato, che viene essiccato e carbonizzato in condizioni controllate. Ciò garantisce una combustione stabile e un calore costante. Il prodotto è disponibile in pacchetti da 10 kg, che è ideale per eventi in famiglia o con amici. Il carbone è facile da usare e dura a lungo. È la scelta migliore per chi vuole sfruttare al meglio il proprio barbecue.

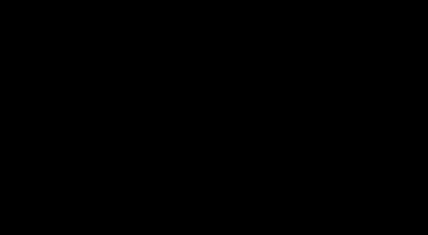
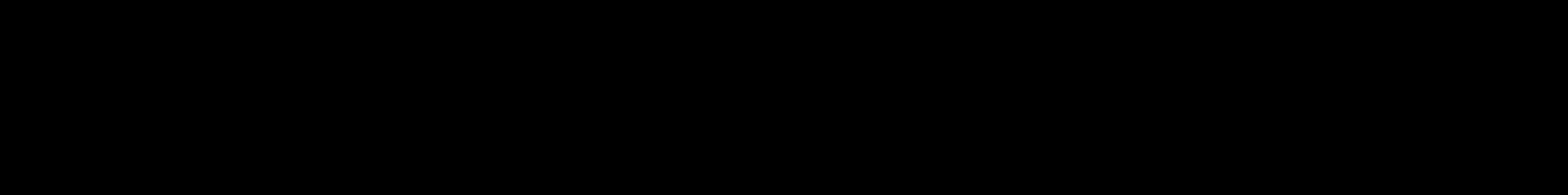


PREMIUM LUMPWOOD CHARCOAL

www.weber.com

10 kg e

17827



www.weber.com

120 mm

500 mm

395 mm

130 mm

125 mm

370 mm

1000 mm