

# Informationsblatt

## Kokoskohle

Raucharm | Lange Brenndauer | Ökologisch

Barbecue point e.U.

GF Barbara Naschenweng

Firmensitz: Wien | Firmenbuchnr.: FN292761g

Firmenbuchgericht: Handelsgericht Wien

Gerasdorferstraße 153/250 | 1210 Wien

UID-Nr.: ATU 62436037

Tel.: +43 (0) 664 – 24 24 135

email: [office@barbecue-point.at](mailto:office@barbecue-point.at)

Web : [www.barbecue-point.at](http://www.barbecue-point.at)

Grillen Sie ganz entspannt! Höchste Brennleistung, kein ständiges Nachlegen, kein Rauch und keine Geruchsbelästigung: Kokoskohle macht Grillen zu einem wahren Vergnügen!

Grillen mit Holzkohle ist äußerst beliebt, viel beliebter noch als mit einem Gasgrill. Hierzu wird jedoch meist billige Holzkohle aus dem Supermarkt verwendet und es dauert lange, bis die gewünschte Grilltemperatur erreicht wird. Eine dauerhafte, gleichmäßige Hitze wird meistens nie erreicht und die Temperatur sinkt leider auch sehr schnell wieder ab, wenn keine Kohle nachgelegt wird.

### Kokoskohle weist hervorragende Grilleigenschaften auf !

Kokoskohle zeigt eine sehr gute Hitzeentfaltung und hält die Temperatur über lange Zeit konstant. Genießen Sie ein entspanntes Barbecue ohne dauerndes Nachlegen, denn Kokoskohle brennt etwa 3 - 3½mal länger als herkömmliche Holzkohle (Brenndauer: 5 - 5½ Stunden). Ihr Grillgut wird auch geschmacklich verbessert: durch die konstant hohen Temperaturen schließen sich die Poren des Grillgutes schneller und Bratensaft und Aroma bleiben im Fleisch. Dazu die bessere Brennleistung, weniger Aufwand durch ständiges Nachlegen, weniger Schmutz und mehr Zeit zum Genießen! Kokoskohle brennt raucharm ohne Rußentwicklung und fast ohne Rückstände. Egal, ob auf dem Balkon, der Terrasse oder dem Campingplatz: Grillparties ohne Qualm und Rauch! Auch Ihre Nachbarn werden es Ihnen danken.

### Verheizen Sie nicht länger Ihr Geld !

Mit Kokoskohle sparen Sie ca. 30-40% Ihrer bisherigen Grillkohlekosten. Bei sparsamer Dosierung kann der Spareffekt sogar noch grösser sein, da die Glut viel länger und heißer glimmt, als Sie es bisher vielleicht von Holzkohle gewohnt waren. Durch die besonderen Eigenschaften von Kokoskohle ist sie geeignet für den Einsatz im Kamin, Kachelofen oder für Grillen & Barbecue. Kokoskohle verbrennt nahezu rückstandslos. Die verbleibende Asche beträgt nur 2% des Produktgewichtes, 80% weniger als sonst üblich, und kann dem Kompost oder Hausmüll zugeführt werden.

Hier sehen Sie einen Kostenvergleich für das Grillen mit Kokoskohle. Wenn Sie mit unserer Qualitätsgrillkohle grillen wird sich sehr schnell der Spareffekt einstellen, auch wenn Ihnen der Preis verglichen mit normaler Holzkohle am Anfang etwas höher erscheint.

Ein einfaches Rechenbeispiel vergleicht Reichweite und Kosten:

	Kokoskohle	normale Holzgrillkohle
<b>Kohlemenge pro Grill*:</b>	<b>1 Kg</b>	<b>1 Kg</b>
<b>Glimmdauer**:</b>	<b>ca. 5 - 5½ Stunden</b>	<b>ca. 1½ - 2 Stunden</b>
<b>Kosten für 10 Kg:</b>	<b>ca. 19,50 €</b>	<b>ca. 8,90 €</b>
<b>Glimmdauer für 10 Kg:</b>	<b>ca. 52½ Stunden</b>	<b>ca. 17½ Stunden</b>
<b>Kosten pro Grillstunde:</b>	<b>ca. 30 cent</b>	<b>ca. 50 cent</b>

\* offener Standard-Grill \*\* Abhängig von der Windstärke

### Kokoskohle unterstützt den ökologischen Gedanken der Nachhaltigkeit !

Kokoskohle ist ein 100% ökologisches Produkt. Sie wird aus Kokosnußschalen bei der Gewinnung von Kokosöl hergestellt. Die Kokosnuss ist ein nachwachsender Rohstoff, d.h. es wird kein einziger Baum (Tropenholz) für die Produktion der Kokoskohle gefällt. Beim Anbau der Rohstoffe für die Kokoskohle werden weder Dünger noch Pestizide eingesetzt. Außerdem wurde für die Plantagen kein Urwald gerodet. Der Energieverbrauch bei der Produktion von Kokoskohle ist zudem gering.