

QUALITÉ
PROFESSIONNELLE

100%
hêtre

humidité
<15%
garantie

finement
fendu

écorcé

fabrication
française

BÛCHES PREMIUM

Spéciales cuisson au feu de bois

EFFICACE

Les Bûches Premium Crépito spéciales cuisson au feu de bois sont **finement fendues et séchées** en étuve à un **taux de 15 % maximum**, garantissant un **allumage facile et de belles flammes**.

La **montée en température est extrêmement rapide** et permet d'atteindre le niveau de chauffe idéal pour une **cuisson authentique, parfaite et naturelle**.

Issu de bois de hêtre, il n'y a **pas de projections et d'éclats de bois** incandescents.

PROPRE & SAIN

Brossées en tambour écorceur, les bûches sont débarrassées de la mousse, insecte et écorce. Elles sont **propres à manipuler**, laissant un intérieur sain, dans le **respect de l'hygiène alimentaire**.

La combustion optimale des bûches premium génère **peu de cendres** et les **émissions de suies et particules dans le four** sont très faibles.

PRATIQUE

Disponibles en sacs plastiques et en **ballots de bûches en vrac**, le stockage, la manutention et la manipulation des bûches sont simplifiés.

De bonnes pizzas cuites au feu sans les contraintes du bois !



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Essence	100 % hêtre français
Taux d'humidité	≤ 15 %
Longueur	30 cm
Section	100 % fendu (4 à 7 cm)
PCI sur brut	3,9 kWh.kg ⁻¹ ≤ PCI ≤ 4,2 kWh.Kg ⁻¹
Taux d'écorce	< 5 %
Taux de cendre	≤ 1,5 %
Comportement à l'allumage	Mise à feu rapide et chaleur immédiate

DONNÉES LOGISTIQUES

SAC /

Référence	CBP30PIZ-S30DM3
Sac	35 dm ³
	54 sacs
Palette	9 couches x 6 sacs
	100 x 120 x H 19 0 cm
Qté camion complet	26 palettes

BALLOT /

Référence	CBP30PIZ-2000
Ballot	2000 dm ³
Palette	100 x 120 x H 185 cm
Qté camion complet	26 palettes

Crépito
UNE PERFORMANCE D'ENFER !

RECOMMANDÉ
PAR LES PLUS GRANDS
FABRICANTS D'APPAREILS



Four à bois