

Yakiniku BBQ Binchotan Eucalyptus 5kg



BBQ Flavour Binchotan Eucalyptus brandt op een constante temperatuur en geeft geen rook en spettert niet. Het heeft een lange brandduur, gemiddeld 4 uur. Deze Binchotan heeft een koolstofpercentage van 95,9%. Het houtskoolbed kan een temperatuur behalen van 870 tot 1000 °C.

WaarderingNog niet gewaardeerd

Prijs

Wijzig prijsaanpasser

Basisprijs inclusief BTW€ 64,95

Prijs met korting€ 53,68

Verkoopprijs met korting:

Verkoopprijs: € 64,95

Verkoopprijs zonder BTW: € 53,68

Bedrag BTW€ 11,27

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Beschrijving

BBQ Flavour Binchotan White Eucalyptus 5kg

In vergelijking met Marabu houtskool is Binchotan veel rustiger. Het knettert niet en is compleet geur- en rookloos als je het aansteekt. Het brand veel langer dan Marabu en behaalt ook een hogere temperatuur. Tijdens het traditioneel productieproces zijn dan ook geen chemicaliën toegevoegd. De ashoeveelheid is ongeveer 1,8%. Binchotan is een soort houtskool met een onaards hoog koolstofpercentage, wat voor een bijna zuivere samenstelling zorgt. En dat proef je. Binchotan wordt in Japan op een prachtige traditionele manier gemaakt, in ovens van steen en klei. Het branden van deze houtskool vereist een dermate grote expertise dat er een apart vak voor bestaat: Binchotanbrander. Het maken van Binchotan tegen de Japanse kwaliteitseisen is heel moeilijk, maar ook zeker niet onmogelijk. Het duurt vooral enorm lang. Eén cyclus van het maken van zo'n vierhonderd kilo Binchotan duurt maar liefst 15 dagen. Die cyclus begint met het verzamelen van hout en eindigt met het verpakken in dozen. Het verzamelde hout wordt eerst zorgvuldig in de oven geplaatst en zo'n tien dagen lang met minimale zuurstoftoevoer op ongeveer 200 °C verhit. Die minimale zuurstoftoevoer zorgt ervoor dat het hout niet verbrandt maar ontleedt. Doordat er zó weinig zuurstof wordt toegevoerd, wordt er uiteindelijk een bijna volledig zuivere samenstelling van koolstof gevormd. Wanneer de rook die uit de oven komt nét de goede kleur heeft, is het hout ontleed en wordt de zuurstoftoevoer vergroot. De oven bereikt een temperatuur van maar liefst 1000 °C . Dit

BBQ Houtskool: Yakiniku BBQ Binchotan Eucalyptus 5kg

proces stopt zodra de houtskool een rode gloed krijgt. De laatste stap is het rollen van de houtskool in as en zand, waardoor het zijn kenmerkende grijze gloed krijgt. Het heet immers niet voor niets White Binchotan. Het eindresultaat is Binchotan, met een prachtig koolstofpercentage van maar liefst zo'n 95%. Om Binchotan te laten branden kun je het beste eerst een zachter houtskoolbed met bijvoorbeeld Acacia houtskool maken. De Binchotan leg je vervolgens diagonaal op het hete houtskoolbed. Zo krijg je Binchotan gemakkelijk aan. Ook is het mogelijk Binchotan met een gasbrander aan te steken, hierbij moet je rekenen op ongeveer 15 minuten branden. Om het aansteken van je Binchotan makkelijk te maken, hebben we de Binchopan ontwikkeld. De binchopan gebruik je om Binchotan eenvoudig en snel aan te steken.

Breedte: 37cm

Diepte: 22cm

Hoogte: 21cm

Gewicht: 5,6kg