



Bûchetta

LA BÛCHE 100% HÊTRE DE FABRICATION FRANÇAISE



De fabrication française, Bûchetta est produite à partir de hêtre vierge (sans écorce) classe 1.2.1.1 selon la norme ISO 17225.

Bûchetta est une bûche compressée élaborée spécifiquement pour les fours au feu de bois des pizzerias; testée et validée par les meilleurs opérateurs du secteur Parisiens.

Grâce à un taux de compression élevé et à un taux d'humidité inférieur à 10%, Bûchetta est « le bon bois pour toutes les saisons ».

Le rendu de Bûchetta est pratiquement le double que l'équivalent en bois bien sec, garantissant une chaleur constante et puissante.

Bûchetta répond à la réglementation en matière de sécurité alimentaire et d'émission de monoxyde de carbone et substances toxiques; elle ne relâche pas de fumée ou de résidus dans les conduits.

L'utilisation de Bûchetta dans les fours au feu de bois permet de conserver toute la tradition du bois en ajoutant le confort, l'hygiène, la facilité de stockage.



DIMENSIONS DE LA BOÎTE: Base 31,5cm / Profondeur 27,5cm / Hauteur 19cm.

CONDITIONNEMENT: Cartons de 6 bûches de 2kg, pour un poids total de 12kg.

