

BENEFICIOS DEL CARBON DE COCO ECOBRASA PARA EL USO PROFESIONAL

CARBON ECOBRASA	CARBON TRADICIONAL
Duración de la brasa a temperatura útil para el cocinado	
· De 2,5 a 3 horas por encima de los 250°C	· Aproximadamente 1 hora
· <u>Dura 3 veces más</u> que cualquier carbón tradicional disponible en el mercado	
· Se consume alrededor de un 60% menos de carbón.	
· No es necesario alimentar la brasa cada hora	· Hay que ir añadiendo carbón cada hora para mantener una temperatura útil de cocción
· No hay que limpiar la ceniza del carbón consumido cada hora	· Hay que ir limpiando las cenizas para tener espacio para el nuevo carbón, así como para que no interfieran en la cocción
Presentación, Manipulación y Almacenaje	
· 10Kg de Ecobrasa se presentan en cajas de 35x25x14cm. Equivalente a un pack de detergente.	· Se presenta en sacos mucho más grandes y difíciles de manipular
· Las cajas son fácilmente apilables	· El apilado de sacos es difícil
· Se transportan con facilidad	· Solo un saco cada vez
· Combinado con su menor consumo, el espacio de almacenaje necesario es unas <u>10 veces inferior</u> . Un pequeño rincón es suficiente.	· Puede necesitar una habitación entera al almacenaje de carbón. El espacio es un bien escaso y caro
· La caja de 10Kg incluye dos bolsas de 5Kg envueltos en celofan. Perfectamente encajado, sin fricciones internas.	· La manipulación de los sacos produce fricción interna, deteriorando la calidad del carbón y produciendo polvo
· El doble embalaje permite transportar Ecobrasa junto con alimentos en un mismo transporte	· Los sacos de carbón tradicional no pueden transportarse junto con productos alimenticios
· Cuando Ud. compra 10Kg de Ecobrasa, tiene la absoluta certeza de que va a tener 10Kg o más de carbón útil. <u>NO HAY DESPERDICIO</u>	· Dentro del saco del carbón tradicional hay aprox. un 25% de pequeños trozos y polvo de carbón que no aporta el rendimiento esperado
Cenizas	
· Ecobrasa deja únicamente alrededor del 4% de su peso original en forma de cenizas al final de la combustión. <u>Ud. aprovecha prácticamente todo el carbón que compra.</u>	· De promedio, el carbón tradicional deja por encima del 35% del peso original en forma cenizas. Esto significa que <u>Ud. no aprovecha en la combustión alrededor de un tercio del carbón que compra.</u>
· NO necesita limpiar la parrilla durante el tiempo	· Necesita limpiar la ceniza cada hora para

Llamas y Chisporroteo

<ul style="list-style-type: none">· El carbón Ecobrasa no se inflama cuando le cae encima la grasa de la carne. Ud no necesita estar pendiente continuamente de la cocción y puede dedicar el tiempo a otra cosa más útil	<ul style="list-style-type: none">· Se inflama cuando le cae la grasa encima. Ud ha de estar pendiente para evitar que la carne se queme o se produzcan accidentes y quemaduras
<ul style="list-style-type: none">· No produce chispas, ni en el encendido ni durante la combustión.	<ul style="list-style-type: none">· Produce habitualmente chispas, con el consiguiente riesgo para los que estan alrededor

Emisión de humos y Componentes químicos

<ul style="list-style-type: none">· El carbón Ecobrasa es 100%, no contiene absolutamente ningún aditivo químico	<ul style="list-style-type: none">· Muchos de los carbones disponibles en el mercado continen aditivos químicos para ayudar a su encendido o combustión
<ul style="list-style-type: none">· La emisión de humos es extraordinariamente bajo. Únicamente perceptibles durante el proceso de encendido	<ul style="list-style-type: none">· Emiten una alta cantidad de humo, en algunos casos negro. Necesita mucha más potencia de aspiración para mantener limpio el espacio alrededor. La campana se ensucia mucho más
<ul style="list-style-type: none">· Puede sacar el carbón a la sala sin necesitar una alta aspiración	<ul style="list-style-type: none">· Puede sacarlo a la sala, pero va a necesitar mayor aspiración o ventilación
<ul style="list-style-type: none">· Puede añadir carbón sin necesidad de parar la cocción	<ul style="list-style-type: none">· Cuando añade nuevo carbón, generalmente tiene que detener la cocción hasta que se disipan los humos

Respeto al Medio Ambiente

<ul style="list-style-type: none">· Únicamente cáscara de coco es utilizada en su producción. Ningún árbol es talado o dañado.	<ul style="list-style-type: none">· En muchos casos, aunque no se mencione en la etiqueta, los carbones tradicionales provienen de la tala de árboles
<ul style="list-style-type: none">· Al no contener aditivos químicos, no emite ningún gas tóxico, únicamente CO2 y en baja cantidad	<ul style="list-style-type: none">· Es muy probable que emita gases químicos aparte del CO2

Calidad homegenea y continua

<ul style="list-style-type: none">· El carbón Ecobrasa tiene una calidad constante, Ud va a recibir el mismo carbón en cualquier momento que lo pida	<ul style="list-style-type: none">· Otros carbones tienen importantes variaciones en la calidad y el tamaño de las piezas, produciendo variaciones en la temperatura y la duración
--	--