

Fin : Charbon Binchotan à l'unité

caractéristiques du produit :



Description brève du produit :

La meilleure qualité de binchotans. Ils sont produits au Japon, dans les Préfectures de Wakayama et Kochi, à partir de bois Umamegashi (chêne vert). Taille : L. 9 à 10cm - Diam **0.5 à 1cm**.

Charbon Végétal fabriqué au Japon à partir de chêne
Lieu de production : Préfecture de Wakayama ou de Kochi

Description du produit :

Origine des charbons binchotan et certification

Il existe un tampon certifiant l'origine des charbons binchotans. C'est la Préfecture de Wakayama qui s'est engagée dans ce processus de reconnaissance. Les charbons produits dans cette région sont porteurs d'un tampon tel que celui-ci :

Les charbons dont nous disposons proviennent soit de Wakayama, auquel cas ils sont porteurs du tampon, soit de la préfecture voisine de Kochi (et plus exactement de la localité de Tosa). Cette région est située sur l'île de Shikoku en face de Wakayama et on y produit des charbons depuis au moins aussi longtemps, selon exactement la même technique et en utilisant le même bois que dans la préfecture de Wakayama, du chêne vert Ubamegashi. La préfecture de Kochi

n'a pas choisi d'inscrire leur production dans processus de reconnaissance quelconque et ne dispose donc pas de tampon particulier.

Utilisation

Placer 2 à 3 bâtonnets par litre dans l'eau de préparation du thé ou dans une carafe et laisser agir quelques heures. Nous vous recommandons de disposer en permanence de deux carafes pour s'affranchir des questions de « temps d'action ».

Durée d'utilisation

Elle peut varier selon votre consommation en eau et les caractéristiques de celle-ci. Comptez environ 3 mois et changez les Binchotan lorsque l'eau reprend ses goûts d'origine.

Origine Japon

Les charbons binchotan proposés sur notre site proviennent du Japon : Wakayama, Kochi sur l'île de Shikoku, et Miyazaki à Kyushu. Ils sont reconnus comme les meilleurs charbons du Japon et sont de qualités largement équivalentes. Certains sont connus sous l'appellation Kishu Binchotan (pour Wakayama), et Tosa Binchotan (pour Kochi).

Taille et forme

Les Binchotan sont des produits artisanaux, fabriqués à partir d'un élément naturel, le bois. Leur taille et forme peut donc varier et chaque bâtonnet est de forme unique. Nous sélectionnons et répartissons les Binchotan de façon homogène en 3 catégories, fins, moyens, et larges. Veuillez consulter les caractéristiques de taille pour chacun avant de valider votre choix.

Emballage

Deux options sont possibles au moment du choix du produit, sans supplément :

- "sans emballage" : les Binchotans sont simplement enveloppés dans un papier alimentaire brun,
- "avec emballage" : ils sont emballés individuellement dans un papier alimentaire blanc plus épais et scellé.

Expédition

Les charbons Binchotan sont expédiés par Lettre suivie. Un service de la poste consistant en des enveloppes qui sont directement déposées dans votre boîte aux lettres. Vous recevrez vos charbons Binchotan comme un simple courrier, mais avec la possibilité de suivre son acheminement.

ATTENTION : dans le cas d'une expédition par lettre suivie, votre boîte aux lettres doit être normalisée, c'est à dire capable d'accueillir les formats d'enveloppes définis par la poste. Elle doit fermer de façon sécurisée et son contenu ne doit pas être visible de l'extérieur. Tout envoi annoncé comme "distribué" sur le service de suivi de la poste sera considéré comme livré et ne pourra faire l'objet d'un remboursement ou d'un nouvel envoi de marchandise.

Dans le cas où votre boîte aux lettres n'est pas normalisée, nous vous recommandons de choisir une expédition par colissimo.

Merci de consulter les FAQs pour toute autre question.