Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:21

Link do produktu: https://salongrilli.pl/broil-king-pellet-do-wedzenia-smoke-master-1-36kg-63330-p-2277.html



# Broil King Pellet do wędzenia Smoke Master 1,36kg (63330)

| | |
|---|---|
| Cena | **39,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **63330** |
| Kod EAN | **062703633305** |

## Opis produktu

### Pellet Smoke Master's Broil King 1,36 kg – owocowy aromat BBQ dla Twojego grilla

#### Wzbogać smak potraw o wyjątkowy aromat wędzenia

Pellet **Smoke Master's Broil King o wadze 1,36 kg** to doskonały wybór dla każdego miłośnika grillowania, który pragnie nadać swoim daniom głęboki, owocowy posmak z wyraźną nutą BBQ. Idealnie komponuje się z aromatem wędzonego mięsa, ryb oraz warzyw, tworząc niepowtarzalne doznania smakowe podczas każdej grillowej uczty.

#### Idealny dla początkujących i zaawansowanych grillmasterów

Dzięki kompaktowej wielkości opakowania, pellet jest szczególnie polecany osobom rozpoczynającym przygodę z wędzeniem. Pozwala na łatwe testowanie smaków bez konieczności inwestowania w duże ilości materiału. To świetna opcja na start, która nie obciąża budżetu, a jednocześnie oferuje pełnię aromatu.

#### Wysoka jakość i wygoda użytkowania

Pellet został starannie wyselekcjonowany i przygotowany z naturalnego drewna, bez dodatku sztucznych aromatów czy chemikaliów. Dzięki temu zapewnia czyste spalanie i intensywny, naturalny zapach. Wygodne **strunowe zamknięcie** opakowania pozwala zachować świeżość pelletu na dłużej, chroniąc go przed wilgocią i utratą aromatu.

#### Dlaczego warto wybrać pellet Smoke Master's Broil King?

- **Owocowy aromat z nutą BBQ** – idealny do mięs, ryb i warzyw
- **Naturalny skład** – bez sztucznych dodatków
- **Wygodne opakowanie 1,36 kg** – idealne na start
- **Strunowe zamknięcie** – zachowanie świeżości i aromatu
- **Uniwersalne zastosowanie** – pasuje do grilli i wędzarni pelletowych

#### Zastosowanie pelletu w praktyce

Pellet Smoke Master's Broil King doskonale sprawdza się w grillach i wędzarniach pelletowych. Można go stosować zarówno do krótkiego grillowania, jak i długiego wędzenia w niskiej temperaturze. Dzięki wysokiej jakości drewna, pellet spala się równomiernie, nie pozostawiając nadmiernej ilości popiołu.

## Specyfikacja techniczna:

- **Waga:** 1,36 kg
- **Rodzaj aromatu:** Owocowy z nutą BBQ
- **Zastosowanie:** Grillowanie i wędzenie
- **Opakowanie:** Strunowe zamknięcie
- **Marka:** Broil King

# O marce Broil King

## Broil King – Najlepsze Grille Gazowe i Akcesoria do Grillowania

**Broil King** to uznana na całym świecie marka, oferująca **grille gazowe najwyższej jakości**, które spełniają oczekiwania zarówno amatorów, jak i profesjonalistów grillowania. Dzięki **innowacyjnym technologiom**, takim jak **Flav-R-Wave™** i **Dual-Tube™ Burners**, produkty Broil King gwarantują perfekcyjne wypieki mięs, warzyw i ryb. Niezależnie od tego, czy planujesz grillowanie w ogrodzie, na tarasie czy podczas wyjazdu, grille Broil King zapewniają niezawodność, trwałość i niezrównany smak potraw. **Odwiedź SalonGrilli w Częstochowie**, gdzie nasi eksperci pomogą Ci wybrać idealny grill gazowy i akcesoria.

Zajrzyj także na nasze **media społecznościowe** oraz **kanał na YouTube „SalonGrilli”**, gdzie pokazujemy, jak grillować na **grillach marki Broil King**, dzielimy się poradami i inspiracjami na każdą okazję.

## Historia i misja marki Broil King

Marka Broil King została założona w latach 80. XX wieku w Kanadzie z myślą o stworzeniu **grilli gazowych**, które łączą niezrównaną jakość z funkcjonalnością. Przez lata Broil King stał się synonimem niezawodności i wszechstronności w świecie grillowania. Dzięki ciągłym inwestycjom w badania i rozwój firma wprowadza innowacje, które rewolucjonizują rynek. Misją Broil King jest umożliwienie każdemu grillmasterowi, zarówno amatorowi, jak i profesjonaliście, czerpania radości z perfekcyjnego grillowania.

## Dlaczego warto wybrać Broil King?

- **Innowacyjne technologie grillowania** – takie jak **Flav-R-Wave™**, zapewniające równomierne rozprowadzanie ciepła i nadające potrawom niepowtarzalny smak.
- **Wytrzymałe materiały** – solidna stal nierdzewna oraz żeliwne ruszty gwarantują trwałość na lata.
- **Wszechstronność oferty** – od przenośnych grilli gazowych po zaawansowane zestawy grillowe.
- **Akcesoria klasy premium** – szczotki, kosze do warzyw, termometry, płyty żeliwne i wiele więcej.

W grillach gazowych marki Broil King, smak i aromat potraw to zasługa innowacyjnego systemu aromatyzerów **Flav-R-Wave™**, które odpowiadają za proces odparowywania soków, tłuszczów i marynat skapujących z grillowanych potraw. To właśnie odparowane substancje, bogate w oleje, cukry i proteiny, wracają do mięsa, warzyw czy ryb, nadając im niezrównany aromat i soczystość. Warto podkreślić, że smak potraw nie zależy od rodzaju zasilania grilla, a od jakości składników i zastosowanej technologii odparowywania.



## Najpopularniejsze Modele Grilli Broil King

**Baron**
Idealny do rodzinnych spotkań i większych przyjęć. Wyposażony w cztery palniki, boczny palnik do gotowania oraz system Flav-R-Wave™, który zapewnia równomierne grillowanie i doskonały smak potraw.

**Royal**
Kompaktowy i łatwy w obsłudze, idealny dla początkujących grillmasterów. Doskonale sprawdza się w mniejszych przestrzeniach, takich jak tarasy i balkony.

**Signet**
Model dla bardziej zaawansowanych użytkowników. Oferuje dużą powierzchnię rusztu oraz palnik rotacyjny, idealny do grillowania drobiu.

**Monarch**
Praktyczny i uniwersalny grill, który świetnie sprawdza się w ogrodzie. Wyposażony w trzy palniki oraz żeliwne ruszty do intensywnego grillowania.

**Imperial**
Luksusowy grill gazowy o wyjątkowej wydajności. Oferuje przestronną powierzchnię grillowania, system szuflad na akcesoria oraz elegancki design.

**Porta-Chef**
Lekki i przenośny grill gazowy, idealny na wyjazdy i pikniki. Dzięki kompaktowym rozmiarom możesz zabrać go wszędzie.




## Akcesoria Broil King

W asortymencie Broil King znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz do pełnego wykorzystania swojego grilla:

- **Szczotki do czyszczenia** – solidne szczotki odporne na wysokie temperatury, które pomagają utrzymać grill w idealnej kondycji.
- **Kosze do warzyw i ryb** – ułatwiają przygotowanie delikatnych składników, zapewniając ich równomierne upieczenie.
- **Płyty żeliwne** – doskonałe do grillowania steków, warzyw i owoców morza.
- **Termometry** – precyzyjne urządzenia do kontroli temperatury w czasie grillowania.
- **Pokrowce ochronne** – chronią grille przed warunkami atmosferycznymi.

## Jakie Rezultaty Osiągniesz z Grillami Broil King?

**Perfekcyjnie grillowane steki**
Dzięki innowacyjnym palnikom i systemowi rozprowadzania ciepła, Twoje steki będą idealnie soczyste w środku i chrupiące na zewnątrz.

**Zdrowe i smaczne warzywa**
Grill Broil King umożliwia przygotowanie warzyw bez dodatku tłuszczu, zachowując ich naturalny smak i wartości odżywcze.

**Pizza na grillu? Czemu nie!**
Dzięki bocznym palnikom i kamieniom do pizzy możesz przygotować chrupiącą pizzę o smaku jak z włoskiej pizzerii.

**Praktyczność i wygoda**
Łatwość czyszczenia, precyzyjna kontrola temperatury oraz trwałość sprawiają, że grillowanie staje się prawdziwą przyjemnością.



## Opinie klientów o produktach Broil King

*Zakup grilla Broil King Royal Shadow 390 to była świetna decyzja! Grill jest solidnie wykonany, łatwy w obsłudze.*

**Marek**

★★★★★

*Grill Broil King Baron 490 okazał się idealnym rozwiązaniem do przygotowywania pizzy! Dzięki tylnemu palnikowi i równomiernemu rozprowadzaniu ciepła mogłem uzyskać chrupiące ciasto jak z prawdziwego pieca do pizzy.*

**Katarzyna Walas**

★★★★★

## Dowiedz się więcej i zacznij grillować jak profesjonalista!

Odwiedź nasz **SalonGrilli w Częstochowie**, gdzie nasi eksperci odpowiedzą na każde pytanie, pokażą funkcje grilli Broil King i pomogą Ci dobrać idealny model. Zapraszamy także do odkrywania naszych przepisów oraz porad, takich jak 10 Trików na Perfekcyjne Grillowanie Steków. Grillowanie na najwyższym poziomie zaczyna się tutaj!

**Dane kontaktowe producenta:**

Broil King, Zwierzyniecka, 37-500 Jarosław, Polska, e-mail: pytania@broilking.pl, telefon: +48 16 623 61 72