Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:23

Link do produktu: https://salongrilli.pl/broil-king-pellet-do-wedzenia-z-jabloni-1-36kg-63323-p-2276.html



Broil King Pellet do wędzenia z Jabłoni 1,36kg (63323)

Cena	**39,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**63323**

Opis produktu

Pellet z jabłoni Broil King 1,36 kg – naturalna słodycz i aromat wędzenia

Dodaj owocowy charakter swoim grillowanym potrawom

Pellet z jabłoni marki **Broil King** to doskonały wybór dla wszystkich entuzjastów grillowania i wędzenia, którzy pragną wzbogacić smak swoich dań o subtelną, owocową nutę. Naturalna słodycz jabłoni doskonale komponuje się z aromatem wędzonego mięsa, ryb oraz warzyw, tworząc wyjątkowe doznania kulinarne, które zachwycą każdego smakosza.

Idealny wybór dla początkujących i zaawansowanych grillmasterów

Opakowanie o wadze **1,36 kg** to praktyczna propozycja dla osób rozpoczynających przygodę z wędzeniem. Pozwala na przetestowanie aromatu bez konieczności inwestowania w większe ilości pelletu. To także świetna opcja dla tych, którzy chcą mieć pod ręką zapas na szybkie grillowanie z dodatkiem dymnego smaku.

Naturalny skład i wygodne użytkowanie

Pellet z jabłoni Broil King produkowany jest z czystego, naturalnego drewna – bez dodatku sztucznych aromatów, klejów czy chemikaliów. Dzięki temu zapewnia **czyste spalanie**, intensywny aromat i bezpieczne użytkowanie w grillach oraz wędzarniach pelletowych.

Wygodne **strunowe zamknięcie** opakowania chroni pellet przed wilgocią i utratą aromatu, gwarantując świeżość przez długi czas. To praktyczne rozwiązanie, które pozwala cieszyć się pełnią smaku przy każdej grillowej uczcie.

Dlaczego warto wybrać pellet z jabłoni Broil King?

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

Zastosowanie pelletu w praktyce

Pellet z jabłoni doskonale sprawdza się w grillach i wędzarniach pelletowych. Można go stosować zarówno do krótkiego grillowania, jak i długiego wędzenia w niskiej temperaturze. Drewno jabłoni spala się równomiernie, nie pozostawiając

nadmiernej ilości popiołu, co ułatwia utrzymanie czystości urządzenia.

Specyfikacja techniczna:

- **Waga:** 1,36 kg
- **Rodzaj drewna:** Jabłoń
- **Aromat:** Owocowy, lekko słodki
- **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