Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:06

Link do produktu: https://salongrilli.pl/broil-king-wiorka-jadloszynowe-63200-p-1666.html



Broil King Wiórka jadłoszynowe (63200)

Cena	**59,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**63200**
Kod EAN	**0060162632006**

Opis produktu

Wiórki Jadłoszynowe Broil King do Wędzenia – Wyjątkowy Aromat i Smak na Twoim Grillu

Opis Produktu

Ciesz się niezrównanym smakiem i aromatem dzięki wiórkom jadłoszynowym Broil King, które idealnie nadają się do wędzenia potraw. Te naturalne wiórki to must-have dla każdego miłośnika grillowania, który pragnie wzbogacić smak swoich dań o wyjątkowy, głęboki aromat wędzenia. Opakowane w estetyczne pudełko, stanowią również doskonały pomysł na prezent, który z pewnością ucieszy każdego pasjonata grillowania.

Prostota Użycia i Doskonałe Efekty Dymienia

Grillowanie z wiórkami Broil King jest niezwykle łatwe! Wystarczy namoczyć je przez około 30 minut przed umieszczeniem ich w skrzynce do wędzenia, aby wydobyć pełnię ich aromatycznych właściwości. Dzięki temu Twoje grillowane potrawy zyskają wyjątkowy smak, który zachwyci każdego gościa.

Intensywny Efekt Dymienia

Jeśli chcesz uzyskać jeszcze bardziej intensywny efekt wędzenia, możesz połączyć namoczone wiórki z suchymi wiórkami. Ta kombinacja pozwoli uzyskać głęboki, wyrazisty aromat, który wyróżni Twoje potrawy i uczyni je jeszcze bardziej apetycznymi. Idealna do mięsa, ryb, warzyw, a nawet serów!

Idealne dla Każdego Grillującego

Wiórki Broil King z jabłoszynu to doskonały wybór dla każdego, kto pragnie dodać swoim grillowanym daniom wyjątkowego smaku. Wzbogacą one nie tylko mięso, ale także ryby, warzywa czy sery, nadając im unikalny, dymny aromat. Dzięki nim każda potrawa będzie się wyróżniać, a grillowanie stanie się jeszcze bardziej satysfakcjonujące.

Właściwości Produktu:

- **Idealne do wędzenia:** Wiórki o wyjątkowym aromacie jabłoniowym.
- **Proste w użyciu:** Wystarczy namoczyć przed użyciem.
- **Intensywny efekt dymienia:** Możliwość mieszania namoczonych i suchych wiórków.
- **Wszechstronne zastosowanie:** Doskonałe do mięsa, ryb, warzyw, serów i innych potraw.
- **Estetyczne opakowanie:** Idealne na prezent lub do wyeksponowania w sklepie.

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