Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:04

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grillpro-wiorka-jablkowe-00230-p-457.html



GrillPro Wiórka Jabłkowe (00230)

Cena	**39,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**00230**
Kod EAN	**060162002304**

Opis produktu

Wiórki to wspaniałe akcesorium, które możemy zastosować podczas przygotowywania potraw na grillu. Wiórki pozwalają na stworzenie nowego aromatu dań znajdujących się na ruszcie.

Wiórki przed użyciem należy namoczyć, najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem grillowania. Namoczone wiórki wkładamy następnie do wędzarki wykonanej z żeliwa lub ze stali szlachetnej i całość umieszczamy na aromatyzerach przed grillowaniem. Podczas grillowania drewienka będą się powoli spalały i tliły uwalniając charakterystyczny aromat drewna jabłkowego.

Uwaga: Po rozpaleniu grilla musimy znacznie zmniejszyć temperaturę palnika znajdującego się bezpośrednio pod wędzarką, po to, aby drewienka zbyt szybko się nie spaliły. Cały proces wędzenia powinniśmy wykonywać przy zamkniętej pokrywie piekarnika, aby dym pięknie otaczał całą potrawę i nie uchodził na zewnątrz piekarnika.
Wiórki jabłkowe podkreślają niesamowity smak potraw – zwłaszcza dań z drobiu i wieprzowiny. Z powodzeniem możemy ich również użyć do grillowania ryb i owoców morza.

Opakowanie zawiera 2,78 cm3 i spokojnie wystarczy na ok. 3-4 grillowania.

To ciekawe rozwiązanie, jeżeli chcemy podkreślić smak grillowanych potraw. Wiórki świetnie utrzymują temperaturę i pozwolą na stworzenie niesamowitych potraw podczas każdego grillowania.

Cechy charakterystyczne wiórek jabłkowych do wędzenia GrillPro:

- Materiał: drewno – jabłoń,

- Zawartość opakowania: 2,78 cm3 produktu,

- Wystarczą na 3-4 grillowania,

- Idealne do drobiu, wieprzowiny, ryb oraz owoców morza.