

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 aromatyzerych przed grillowaniem. Podczas grillowania drewnienka 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 drewnienka 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,
- Wystarczy na 3-4 grillowania,
- Idealne do drobiu, wieprzowiny, ryb oraz owoców morza.