Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:05

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grillpro-wiorka-jadloszynowe-00200-p-455.html



GrillPro Wiórka jadłoszynowe (00200)

Cena	**39,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**00200**
Kod EAN	**060162002007**

Opis produktu

Rewelacyjne drewienka, które pozwolą nadać wyjątkowego smaku oraz aromatu podwędzanym potrawom. Wiórki jadłoszynowe do wędzenia GrillPro fantastycznie sprawdzą się podczas przygotowywania potraw **z wołowiny, wieprzowiny, jagnięciny, drobiu oraz ryb.**

Opakowanie wiórek z powodzeniem wystarczy na ok. 3-4 grillowania potraw. Opakowanie zawiera 2,78 cm3 produktu – czyli ok. 1 kg.

Wiórki jadłoszynowe do wędzenia GrillPro należy namoczyć w wodzie przez ok. 30 minut przed rozpoczęciem grillowania, aby mogły one jak najdłużej uwalniać aromat do grillowanych dań znajdujących się na ruszcie. Wiórki należy umieścić w wędzarce wykonanej ze stali szlachetnej lub z żeliwa (wędzarki sprzedawane są oddzielnie).

Przed rozpoczęciem grillowania warto umieścić wędzarkę z wiórkami pod rusztami – na aromatyzerach lub bezpośrednio na ruszcie żeliwnym. Po rozpaleniu grilla, należy zmniejszyć moc palników, aby wiórki delikatnie uwalniały dym okalający potrawy. Podwędzanie potraw powinno odbywać się przy zamkniętej pokrywie grilla w celu uzyskania jak najlepszego efektu wędzonych potraw.

Wiórki bardzo dobrze utrzymują temperaturę podczas wędzenia i idealnie podkreślają smak potraw.

Sam się przekonaj jak wyjątkowo mogą smakować potrawy podwędzone przy użyciu wiórek z jadłoszynu do wędzenia GrillPro!

Cechy charakterystyczne wiórek jadłoszynowych do wędzenia GrillPro:

- Materiał: Wiórki do wędzenia z jadłoszynu,

- Opakowanie 2.78cm3 (1 kg),

- Tworzą dym, który nada unikatowego aromatu potrawom,

- Wiórki należy moczyć ok. 30 minut przed grillowaniem,

- Wystarczą na 3-4 grillowania.