

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 drewnianki, które pozwolą nadać wyjątkowego smaku oraz aromatu podwędzonym 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 wędzarkę wykonanej ze stali szlachetnej lub z żeliwa (wędzarki sprzedawane są oddzielnie).

Przed rozpoczęciem grillowania warto umieścić wędzarkę z wiórkami pod rusztami – na aromatyzernach 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.