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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grillpro-wiorka-klonowe-00270-p-461.html



GrillPro Wiórka klonowe (00270)

Cena	**39,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**00270**
Kod EAN	**060162002700**

Opis produktu

Wiórki klonowe do wędzenia nadają wspaniałego aromatu grillowanym potrawom.
Wiórek możemy użyć podczas grillowania owoców morza, drobiu, dziczyzny, wieprzowiny oraz serów.

Dzięki wiórkom klonowym do wędzenia stworzysz niepowtarzalny aromat potraw z grilla.

Przed rozpoczęciem grillowania należy namoczyć wiórki w wodzie – najpóźniej na 30 minut przed rozpaleniem grilla. Wiórki następnie układamy w stalowej lub żeliwnej wędzarce, którą umieszczamy na chłodnych aromatyzerach. Po rozpaleniu grilla gazowego należy zmniejszyć moc palnika znajdującego się bezpośrednio nad wędzarką, aby wiórki klonowe mogły się jak najdłużej tlić i uwalniać niesamowity dym o klonowym zapachu. Cały proces wędzenia przy użyciu wiórek klonowych powinien się odbywać przy zamkniętej pokrywie grilla, dla uzyskania najlepszego efektu wędzenia.

Opakowanie zawiera 2,78cm3 wiórek klonowych i wystarczy spokojnie na 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.

Oferta dotyczy tylko wiórek klonowych do wędzenia GrillPro 00270 – wędzarki sprzedawane są oddzielnie.

Stwórz zupełnie nowe dania przy użyciu wiórek do wędzenia. Pobaw się dowolnymi kompozycjami i stwórz swoje unikatowe potrawy o niepowtarzalnym smaku i aromacie, które zachwycą każdego!

Zapraszamy do zapoznania się z pełną ofertą wiórek do wędzenia dostępnych w naszym sklepie.

Cechy charakterystyczne wiórek klonowych do wędzenia GrillPro:

- Materiał: drewno – klon,

- Zawartość opakowania: 2,78 cm3 produktu,

- Wystarczą na 3-4 grillowania,

- Idealne do owoców morza, drobiu, dziczyzny, wieprzowiny oraz serów.