

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/grillpro-wiorka-olchowe-00250-p-459.html>



GrillPro Wiórka olchowe (00250)

Cena	39,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	00250
Kod EAN	060162002502

Opis produktu

Wiórki olchowe do wędzenia fantastyczne rozwiązanie, jeżeli chcemy nadać nowego aromatu dobrze znanym nam potrawom. Wiórki olchowe sprawdzą się podczas grillowania potraw **z wieprzowiny, baraniny, drobiu oraz ryb**.

Najpóźniej na ok. 30 minut przed rozpoczęciem grillowania należy namoczyć wiórki olchowe w wodzie. Następnie wiórki umieszczamy w wędzarku żeliwnym lub stalowym (wędzarka sprzedawana oddzielnie). Podczas grillowania należy zmniejszyć moc palnika znajdującego się bezpośrednio pod wędzarką – wszystko po to, aby wiórki nie spalały się zbyt szybko. Dzięki wiórkom olchowym stworzysz potrawy o nowatorskim smaku i aromacie, które zachwycą wszystkich uczestników grillowania. Wiórki wspaniale utrzymują temperaturę podczas całego procesu wędzenia.

Szeroka oferta wiórek do wędzenia pozwala na dowolne eksperymentowanie z nowymi smakami i zapachami grillowanych dań.

Przekonaj się sam, ile możliwości dają wiórki olchowe do wędzenia GrillPro.

Cechy charakterystyczne wiórek olchowych do wędzenia GrillPro:

- Materiał: drewno olchowe,
- Waga: 1 kg,
- Tworzą dym, który nada unikatowego aromatu potrawom,
- Wiórki należy moczyć ok. 30 minut przed grillowaniem,
- Wystarczą na 3-4 grillowania.