Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:04

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 wędzarce żeliwnej lub stalowej (wędzarka sprzedawana oddzielnie). Podczas grillowania należy zmniejszyć moc palnika znajdującego się bezpośredniego 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.