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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grillpro-wiorka-orzesznikowe-00260-p-460.html



GrillPro Wiórka orzesznikowe (00260)

Cena	**39,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**00260**
Kod EAN	**060162002601**

Opis produktu

Wiórki orzesznikowe do wędzenia ciekawe rozwiązanie dla miłośników grillowania, którzy lubią eksperymentować z nowymi smakami i zapachami dań z grilla.

Idealnie sprawdzają się podczas grillowania **wołowiny, wieprzowiny, dziczyzny oraz serów.**

Przed użyciem wiórek należy je jednak odpowiednio namoczyć, aby podczas grillowania nie spalały się zbyt szybko. Zalecane jest około godzinne namaczanie wiórek dla uzyskania powolnego efektu spalania wiórek. Wiórki namaczamy w wodzie, a następnie układamy w żeliwnym lub stalowym pojemniku (wędzarce). Pojemnik na wiórki sprzedawany jest oddzielnie. Podczas spalania wiórek będzie się wydobywał dym o charakterystycznym zapachu, który otoczy grillowane potrawy.

Opakowanie wiórek orzesznika do wędzenia GrillPro wystarczy z powodzeniem na ok. 3-4 grillowania. Opakowanie zawiera 2.78cm3 wiórek i jest bardzo poręczne – zamykanie strunowe, które zatrzymuje cały aromat wewnątrz opakowania.

Możemy stworzyć ciekawe kombinacje zapachowe i wymieszać odpowiednie rodzaje wiórek tworząc niesamowity i unikatowy zapach potraw z rusztu. Do wędzarki możemy włożyć także odrobinę suchych wiórek, żeby uzyskać lepszy efekt dymienia.

Wspaniały zapach orzeszków pekan tylko od marki GrillPro!

Cechy charakterystyczne wiórek orzesznikowych do wędzenia GrillPro:

- Materiał: drewno orzesznikowe,

- Opakowanie 2.78cm3

- Tworzą dym, który nada unikatowego aromatu potrawom,

- Wiórki należy moczyć ok. 60 minut przed grillowaniem,

- Wystarczą na 3-4 grillowania.