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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grillpro-wiorka-wisniowe-00240-p-458.html



GrillPro Wiórka wiśniowe (00240)

Cena	**39,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**00240**
Kod EAN	**060162002403**

Opis produktu

Wiórki wiśniowe do wędzenia fantastyczna propozycja dla miłośników grillowanego szaleństwa, lubiących eksperymentować z różnymi smakami i zapachami potraw z grilla.

Wiórki wiśniowe możemy użyć podczas grillowania ryb, owoców morza oraz serów.

Przed włożeniem wiórek do specjalnej wędzarki (wędzarka sprzedawana oddzielnie) należy je namoczyć przez około 30 minut w wodzie. Dzięki temu wiórki odpowiednio nasiąkną i podczas grillowania będą stopniowo uwalniać charakterystyczny dym otaczający grillowane potrawy - nie będą spalały się tak szybko. Podczas grillowania do wędzarki możemy włożyć do mokrych wiórek odrobinę suchych, dzięki czemu uzyskamy lepszy efekt dymienia. Wędzarke umieszczamy pod rusztami na aromatyzerach i po rozpaleniu grilla palnik tubowy ustawiamy na niskim płomieniu, aby spalanie trwało jak najdłużej.

Proces wędzenia wiórkami wiśniowymi powinien odbywać się przy zamkniętej pokrywie grilla, aby uzyskać jak najlepszy efekt wędzonych potraw.
Opakowanie wiórek wiśniowych wystarczy na ok. 3-4 grillowania. W opakowaniu znajduje się 2.78cm3. wiórek wiśniowych.

Wiórki podczas spalania tworzą niesamowity smak i aromat grillowanych potraw i z pewnością zachwycą każdego pasjonata grillowania.
Oferta wiórek do wędzenia proponowana przez markę GrillPro jest naprawdę spora. Każdy znajdzie w niej swoje ulubione, które pozwolą na stworzenie fantastycznego dania.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą wiórek marki GrillPro.

Cechy charakterystyczne wiórek wiśniowych do wędzenia GrillPro:

- Materiał: drewno wiśniowe,

- Opakowanie 2.78cm3

- Tworzą dym, który nada unikatowego aromatu potrawom,

- Wiórki należy moczyć ok. 30 minut przed grillowaniem

- Wystarczą na 3-4 grillowania.