Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grillpro-wiorki-z-amerykanskiego-orzecha-00220-p-456.html



GrillPro Wiórki z amerykańskiego orzecha (00220)

Cena	**39,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**00220**
Kod EAN	**060162002205**

Opis produktu

Wiórki z amerykańskiego orzecha Hickory do wędzenia, które nadadzą niepodważalnego smaku i aromatu przygotowywanym potrawom.
Wiórki idealnie sprawdzają się do grillowania **wołowiny, hamburgerów, wieprzowiny, ryby a także drobiu.**

Podczas wędzenia, wiórki znakomicie utrzymują temperaturę i nadają unikatowego smaku i aromatu.

Wiórki należy namoczyć w wodzie najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem grillowania, aby zbyt szybko się nie spaliły podczas grillowania. Zależy nam bowiem na stopniowym uwalnianiu smaku. Wiórki umieszczamy w wędzarce wykonanej ze stali szlachetnej lub żeliwa (wędzarka sprzedawana oddzielnie). Przed rozpoczęciem grillowania wędzarkę napełnioną wiórkami należy postawić bezpośrednio pod rusztami na aromatyzerach. Następnie, po rozpaleniu grilla, należy zmniejszyć moc palników znajdujących się pod wędzarką, aby dym powoli się uwalniał i otaczał grillowane potrawy. Cały proces podwędzania potraw powinien odbywać się przy zamkniętej pokrywie grilla dla uzyskania najlepszego efektu wędzonych potraw.

Opakowanie zawiera 1 kg produktu. Jedno opakowanie wystarcza na ok. 3-4 grillowania.

Stwórz zupełnie nowy smak i aromat grillowanych potraw i zastosuj wyjątkowe wiórki z amerykańskiego orzecha Hickory do wędzenia marki GrillPro. Wiórki podczas spalania tworzą ciekawą nutę zapachową, dzięki czemu potrawy zyskują na smaku i aromacie. Z pewnością jest to produkt, który zachwyci każdego, kto pragnie odkryć nowy smak dobrze już znanych potraw.

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 z amerykańskiego orzecha Hickory do wędzenia GrillPro:

- Materiał: Wiórki do wędzenia z orzecha amerykańskiego,

- Opakowanie 2.78cm3 (1 kg),

- Tworzą dym, który nada unikatowego aromatu potrawom,

- Wiórki należy moczyć ok. 30 minut przed grillowaniem,

- Wystarczą na 3-4 grillowania.