Dane aktualne na dzień: 09-11-2026 23:03

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-drewienka-do-wedzenia-buk-700g-17622-p-1735.html



Weber Drewienka do wędzenia Buk 700g (17622)

Cena	**41,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**17622**
Kod EAN	**077924039508**

Opis produktu

Drewienka Buk do wędzenia Weber (17622) - Idealny aromat dla Twoich potraw

Drewienka Buk do wędzenia Weber to doskonały wybór dla każdego miłośnika grillowania, który chce nadać swoim potrawom wyjątkowy smak i aromat. Dzięki tym wiórkom wędzarskim z drewna bukowego, Twoje dania zyskają intensywny i głęboki dymny aromat. Idealnie komponują się z **serami**, **rybami**, **drobiem**, **wieprzowiną**, **baraniną** oraz **dziczyzną**, zapewniając niezapomniane doznania smakowe. Drewno bukowe Weber to must-have dla wszystkich pasjonatów wędzenia i grillowania, którzy chcą osiągnąć perfekcyjny smak potraw.

Drewienka Buk – Wędzenie o wyjątkowym smaku

Drewno bukowe charakteryzuje się subtelnym, ale wyrazistym dymnym aromatem, który nadaje wyjątkowy smak grillowanym potrawom. Dzięki odpowiedniemu dobraniu drzewa, wędzarki i grille uzyskają pełnię smaku, który wzbogaci każdą potrawę. **Drewno bukowe Weber** to idealny wybór, który zapewni świetne efekty wędzenia.

Sposób użycia Drewienek Buk

Aby uzyskać najlepsze efekty wędzenia, przed użyciem należy **namoczyć wiórki bukowe** przez około 20-30 minut. Po namoczeniu można rozrzucić drewno na grillu bądź umieścić je w specjalnym pojemniku na wiórki do wędzenia, szczególnie przy używaniu **grilli gazowych** i **wędzarni**. Drewno bukowe uwolni swoje pełne aromaty i dym, bez ryzyka spalania się, dzięki czemu wędzone potrawy będą miały najlepszy smak.

Uniwersalne drewno do wędzenia różnych potraw

Drewienka bukowe Weber są wszechstronne i doskonale nadają się do wędzenia różnych rodzajów potraw. Niezależnie, czy chcesz wędzić **ser**, **ryby**, **drobiu**, **wieprzowinę**, **baraninę** czy **dziczyznę**, drewno bukowe doskonale współgra z każdym rodzajem mięsa i składnika. Spróbuj czegoś nowego i zaskocz swoich gości niepowtarzalnym smakiem!

O marce Weber

Dane kontaktowe producenta:

WEBER, MIECZYSLAWA POZARYSKIEGO 32 P.3, LOK. 2, 04-703 WARSZAWA, Polska, e-mail: service-pl@weber.com, telefon: +48 22 392046