Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:06

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-drewienka-do-wedzenia-hickory-700g-17624-p-1736.html




# Weber Drewienka do wędzenia Hickory 700g (17624)

| | |
|---|---|
| Cena | **41,99 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **17624** |
| Kod EAN | **077924039522** |

## Opis produktu

## Drewienka Hickory do wędzenia Weber (17624) – Wyjątkowy smak dla Twoich potraw

**Drewienka Hickory do wędzenia Weber (17624)** to doskonały sposób na nadanie Twoim potrawom niezapomnianego aromatu i wyjątkowego smaku. Wykonane z drewna **orzesznika**, te **drewienka do wędzenia** charakteryzują się bogatym, subtelnie słodkim smakiem, który idealnie komponuje się z **wołowiną**, **wieprzowiną** oraz **drobiem**. Jeśli szukasz sposobu na urozmaicenie swoich grillowych dań, **drewienka do wędzenia Weber** będą doskonałym wyborem, który zmieni każde grillowanie w prawdziwą kulinarną przygodę.

### Drewienka Hickory – Idealne do wędzenia mięsa i drobiu

**Drewienka Hickory** to produkt, który wnosi nowe oblicze do grillowania. Dzięki **naturalnemu drewnu orzesznika** wędzonym potrawom nadamy intensywny, dymny aromat. Drewienka te świetnie nadają się do **wędzenia wołowiny**, **wieprzowiny** i **drobiu**, ale mogą być również wykorzystywane do wędzenia innych mięs, tworząc niezrównany smak, który zachwyci każdego. Aby uzyskać najlepsze efekty, wystarczy namoczyć je przez 20-30 minut przed użyciem.

#### Kluczowe cechy drewienek Hickory Weber (17624)

- **Aromat i smak** – Drewienka wędzarnicze Hickory nadają potrawom bogaty, subtelnie słodki smak i intensywny aromat.
- **Idealne do mięs** – Najlepiej sprawdzają się przy wędzeniu **wołowiny**, **wieprzowiny** oraz **drobiu**.
- **Pochodzenie** – Drewno **orzesznika** (Hickory), które charakteryzuje się wyjątkową jakością.
- **Masa** – 0,7 kg drewienek w jednym opakowaniu.
- **Łatwość użycia** – Namoczone wcześniej drewienka należy rozrzucić na grillu lub w wędzarni węglowej lub umieścić w pojemniku do wędzenia.

### Wędzenie z drewienkami Hickory – Prosty sposób na wyjątkowy smak

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy namoczyć **drewienka Hickory Weber** przez 20-30 minut przed użyciem. Następnie można je umieścić na grillu, wędzarni węglowej lub w specjalnym **pojemniku na wiórki do wędzenia** (idealne do grilli i wędzarni gazowych). Dzięki tym drewienkom Twoje potrawy zyskają niepowtarzalny **dymny aromat** oraz wyjątkowy smak, który wzbogaci każdy posiłek.

Drewienka Hickory to idealny wybór dla każdego, kto chce nadać swoim potrawom charakterystyczny **smak wędzenia** i cieszyć się wyjątkowym grillowaniem w ogrodzie lub na tarasie.

# 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