Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 02:26

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-drewienka-do-wedzenia-whiskey-700g-17627-p-1737.html

Weber Drewienka do wędzenia Whiskey 700g (17627)

Cena	**41,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**17627**
Kod EAN	**077924039577**

Opis produktu

Drewienka Whiskey do wędzenia Weber (17627) – Niezwykły aromat z beczek po whiskey

Drewienka do wędzenia Weber pochodzące z beczek po whiskey to doskonały wybór dla miłośników wędzonych smaków. Dzięki unikalnemu pochodzeniu, drewienka nadają grillowanym potrawom głęboki, wyjątkowy aromat, który idealnie współgra z **rybami**, **drobiem**, czy **wieprzowiną**. Jeśli chcesz zaskoczyć swoich gości czymś naprawdę wyjątkowym, sięgnij po **drewienka do wędzenia Weber** i przygotuj niepowtarzalne wędzone dania na grillu.

Drewienka Whiskey do wędzenia Weber (17627) – Doskonały wybór do grilla

Drewienka Whiskey do wędzenia Weber to produkt, który wyróżnia się na tle innych akcesoriów do wędzenia. Dzięki użyciu drewna z beczek po whiskey, potrawy nabierają głębokiego, bogatego smaku. Te drewienka są idealne do wędzenia **kurczaka**, **polędwicy**, **kotletów**, a także **ryb**. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy je wcześniej namoczyć przez około 20-30 minut, co zapewni uwolnienie aromatu i dymu bez spalania się drewna.

Najważniejsze cechy Drewienek Whiskey do wędzenia Weber (17627)

- **Idealne do wędzenia** – Doskonale nadają się do **ryb**, **drobiu**, **wieprzowiny**, a także innych potraw, które wymagają charakterystycznego dymnego smaku.
- **Aromat z beczek po whiskey** – Drewno z beczek po whiskey nadaje potrawom wyjątkowy i głęboki smak.
- **Waga** – 0,7 kg, co zapewnia wystarczającą ilość do wielu sesji wędzarniczych.
- **Wymiary opakowania** – 32,5 cm x 12 cm x 17 cm.
- **Łatwe w użyciu** – Przed użyciem wystarczy namoczyć drewno przez 20-30 minut.

Drewienka do wędzenia Weber – Doskonała jakość i wyjątkowy smak

Drewienka do wędzenia Weber to idealny sposób na podkreślenie smaku grillowanych potraw i nadanie im wyjątkowego aromatu, który zachwyci Twoich gości. Dzięki beczkom po whiskey, drewno dostarcza głębokiego, niepowtarzalnego smaku, który idealnie pasuje do różnych rodzajów mięsa i ryb. To niezawodny sposób na urozmaicenie Twoich grillowych dań!

Główne zalety Drewienek Whiskey do wędzenia:

- **Wyjątkowy aromat** – Drewno z beczek po whiskey nadaje potrawom intensywny, głęboki smak.
- **Doskonałe do różnych rodzajów potraw** – Idealne do **drobiu**, **wieprzowiny**, **ryb** i wielu innych.
- **Łatwe przygotowanie** – Wystarczy namoczyć je przez 20-30 minut przed użyciem.

- **Pochodzenie z beczek po whiskey** – Drewno pozyskiwane z autentycznych beczek, co zapewnia jego wyjątkową jakość i aromat.

Podsumowanie

Drewienka Whiskey do wędzenia Weber (17627) to must-have dla każdego, kto chce podnieść smak swoich grillowanych potraw na wyższy poziom. Oferując wyjątkowy aromat beczek po whiskey, te drewienka zmieniają zwykłe grillowanie w niezapomniane doświadczenie kulinarne.

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