Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 20:55

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-pellet-drzewny-academy-blend-8-kg-3401051-p-2214.html



Weber Pellet drzewny - Academy Blend 8 kg (3401051)

Cena	**89,99 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**3401051**
Kod EAN	**077924902598**

Opis produktu

Pellet z drewna drzew liściastych - mieszanka Grill Academy Weber (3401051)

Pellet **Weber Grill Academy (3401051)** to wysokiej jakości paliwo do grilli na pellet oraz wędzarni, stworzone z myślą o miłośnikach autentycznego smaku barbecue. Starannie dobrana mieszanka **drewna bukowego, wiśniowego i klonowego** nadaje potrawom wyjątkowy aromat – głęboki, lekko dymny i subtelnie słodki. Dzięki temu każde danie zyskuje wyraźny charakter i profesjonalny smak, który doskonale podkreśla naturalny aromat składników.

Pellet powstaje w **100% z naturalnego drewna liściastego**, bez dodatku sztucznych substancji, klejów czy wzmacniaczy smaku. Granulki są prasowane pod wysokim ciśnieniem, dzięki czemu zachowują naturalną strukturę drewna i zapewniają czyste spalanie. Niewielka ilość popiołu oraz stabilna temperatura grillowania sprawiają, że korzystanie z pelletu Weber jest wygodne i wydajne.

Naturalna mieszanka drewna

Sekret wyjątkowego aromatu pelletu Weber tkwi w idealnie dobranej mieszance trzech gatunków drewna. **Buk** nadaje potrawom klasyczny, głęboki aromat dymu, **klon** wprowadza delikatną nutę słodyczy, a **wiśnia** dodaje subtelny, lekko owocowy akcent. Takie połączenie tworzy harmonijny profil smakowy, który doskonale pasuje do wielu potraw.

Idealny do różnych potraw

Pellet z mieszanki drewna liściastego jest niezwykle uniwersalny. Świetnie sprawdza się podczas przygotowywania:

- wołowiny i steków
- wieprzowiny i żeberek
- drobiu
- jagnięciny
- ryb i owoców morza
- warzyw z grilla
- pieczywa, pizzy i wypieków

Dzięki średniej intensywności aromatu dymu pellet nie dominuje smaku potraw, lecz **naturalnie go podkreśla**.

Stabilna temperatura i wydajność

Pellet Weber charakteryzuje się **wysoką gęstością i niską wilgotnością**, co przekłada się na równomierne spalanie i stabilne utrzymanie temperatury w grillu. Granulki są odporne na kruszenie i łatwe w dozowaniu, dlatego sprawdzają się

zarówno podczas krótkiego grillowania, jak i wielogodzinnego wędzenia.

Uniwersalne zastosowanie

Mieszanka Grill Academy jest kompatybilna z **grillami pelletowymi Weber oraz innymi grillami na pellet**, a także z wędzarniami i piecami BBQ. Dzięki odpowiedniej granulacji pellet podaje się płynnie i utrzymuje stałą temperaturę w trakcie całego procesu grillowania.

Najważniejsze cechy produktu

- Mieszanka drewna liściastego: **buk, klon i wiśnia**
- **100% naturalne drewno** – bez dodatków chemicznych i spoiw
- Zrównoważony, lekko słodki **aromat dymu**
- Idealny do mięs, ryb, warzyw i wypieków
- **Czyste spalanie i niewielka ilość popiołu**
- Stabilna temperatura podczas grillowania i wędzenia
- Kompatybilny z grillami pelletowymi i wędzarniami
- Waga opakowania: **8 kg**

Pellet Weber Grill Academy to doskonały wybór dla wszystkich, którzy chcą nadać swoim potrawom **autentyczny aromat dymu drzewnego i osiągnąć profesjonalne rezultaty grillowania**.

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