Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:19

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-pellet-drzewny-jablon-9kg-p-329.html



Weber Pellet Drzewny Jabłoń 9kg

Cena	**94,99 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**190104**
Kod EAN	**077924129766**

Opis produktu

Pellet drzewny Weber - Jabłoń 9 kg

Specjalnie stworzony pellet drzewny dla szczęśliwych posiadaczy grilli na pellet drzewny np. innowacyjnego grilla Weber na pellet SmokeFire EX4 GBS, EX6 GBS. Idealne rozwiązanie, aby nadać wspaniały aromat grillowanym potrawom. Pellet drzewny to małe granulki stworzone z trocin sprasowanych pod bardzo wysokim ciśnieniem, które wytwarzają dym i ciepło pozwalające na skuteczne grillowanie. Jest to rodzaj materiału opałowego, który zyskuje coraz więcej zwolenników, gdyż jest to tanie, bardzo efektywne ekologiczne paliwo, które daje możliwość łatwego magazynowania. Dzięki zastosowaniu pelletu nie musimy przenosić niewygodnych zbiorników z propanem, za jego sprawą zwiększa się nasze bezpieczeństwo związane z przechowywaniem tego rodzaju paliwa. Pellet umożliwia zakup różnych worków/kartonów z paliwem drzewnym przez co pozwala na eksperymentowanie z różnymi smakami i aromatami grillowanych potraw. Produkt ten umożliwia intensywne wędzenie i powolne pieczenie potraw przez co jesteśmy w stanie uzyskać unikatowe walory smakowe, co nie byłoby możliwe podczas przygotowywania dań na standardowym grillu gazowym. Dzięki zróżnicowanej ofercie firmy Weber pellet drzewny możemy zakupić w różnych odsłonach. Część pozwala na przygotowanie wspaniałych mięsnych potraw, inne z kolei idealne są do grillowanych warzyw czy owoców. Pellet drzewny SmokeFire jabłoń 9 kg Weber – 190104 jest niezastąpiony do przygotowywania drobiu, wieprzowiny, warzyw i pizzy. To starannie wykonany pellet stworzony zostało bez żadnych wypełniaczy. Skład pelletu to w 40% jabłoni, 60% klonu. Ten produkt to 100 % aromatu i 0% wypełniaczy. Pellet drzewny jabłoń 9 kg Weber – 190104 tworzy łagodny i słodki posmak, który przypadnie do gustu każdemu miłośnikowi grillowania. Jeden woreczek pelletu wystarcza w zupełności na jedno napełnienie grilla Weber SmokeFire. Pellet to bardzo dobra alternatywa dla tradycyjnego grillowania przy wykorzystaniu węgla drzewnego. Produkt przyjazny jest dla środowiska, bowiem podczas spalania pelletu powstaje znacznie mniej dwutlenku węgla niż przy spalaniu tradycyjnego węgla drzewnego. Pellet wypala się niemal do samego końca natomiast popiół, który powstaje podczas jego spalania znajduje zastosowanie jako nawóz mineralny. Dzięki niemu nie tylko zaoszczędzimy pieniądze, ale również zadbamy o nasze środowisko. Dzięki zastosowaniu ekonomicznego i innowacyjnego grilla na pellet drzewny otrzymamy dania, które wejdą na wyższy poziom grillowania! Potrawy uzyskają drzewną nutę zapachową, która z pewnością zachwyci każdego miłośnika grillowania.



CECHY:

- Wyprodukowano na terenie Unii Europejskiej.
- Intensywność: duża.
- Idealny do drobiu, wieprzowiny, warzyw i pizzy.
- Skład: 40% jabłoni, 60% klonu.
- Pojemność 9 kg.
- Certyfikat FSC.



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