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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-pyl-wedzarniczy-bukowy-500g-17614-p-1733.html



Weber Pył wędzarniczy bukowy 500g (17614)

Cena	**29,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**17614**
Kod EAN	**077924039416**

Opis produktu

Wędzenie na zimno – odkryj tajniki subtelnego dymnego aromatu

Masz chętkę na wędzonego łososia, domowy boczek, a może kawałek wędzonej polędwicy cielęcej? Zacznij zgłębiać tajniki sztuki wędzenia na zimno. Na początek wystarczy delikatny bukowy pył wędzarniczy i moduł do wędzenia na zimno. Pył będzie tlić się powoli nawet przez 10 godzin, nadając mięsu subtelny dymny aromat, który zachwyci Twoje kubki smakowe.

Cechy i zalety wędzenia na zimno

1. **Delikatny bukowy pył wędzarniczy:** Pył wędzarniczy wykonany z drewna bukowego jest idealny do wędzenia na zimno, zapewniając subtelny i delikatny aromat.
2. **Długi czas tlenia:** Pył wędzarniczy tli się powoli nawet przez 10 godzin, co pozwala na długotrwałe wędzenie i uzyskanie głębokiego smaku.
3. **Wszechstronność:** Wędzenie na zimno jest idealne do różnych rodzajów mięsa, takich jak łosoś, boczek czy polędwica cielęca, a także do serów i warzyw.
4. **Łatwość użycia:** Moduł do wędzenia na zimno jest prosty w obsłudze, co sprawia, że nawet początkujący mogą cieszyć się wędzonymi potrawami.

Jak zacząć wędzenie na zimno?

1. **Przygotowanie pyłu wędzarniczego:** Wybierz wysokiej jakości bukowy pył wędzarniczy, który zapewni delikatny aromat.
2. **Użycie modułu do wędzenia na zimno:** Umieść pył w module do wędzenia na zimno i zapal go, aby rozpocząć proces tlenia.
3. **Wędzenie mięsa:** Umieść mięso, ryby lub inne produkty w wędzarni i pozwól, aby pył wędzarniczy tlił się powoli, nadając potrawom wyjątkowy smak.
4. **Kontrola procesu:** Regularnie sprawdzaj proces wędzenia, aby upewnić się, że pył wędzarniczy tli się równomiernie i nie gaśnie.

Dlaczego warto wybrać wędzenie na zimno?

Wędzenie na zimno to doskonały sposób na nadanie potrawom wyjątkowego smaku i aromatu. Dzięki delikatnemu bukowemu pyłowi wędzarniczemu i modułowi do wędzenia na zimno, możesz cieszyć się wędzonymi potrawami w domowym zaciszu. Długi czas tlenia pyłu zapewnia głęboki smak, a łatwość użycia modułu sprawia, że wędzenie na zimno jest dostępne dla każdego. Odkryj tajniki tej sztuki i zaskocz swoich gości wyjątkowymi wędzonymi potrawami.

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