

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/aromatyzery-do-grilla-g80515-zestaw-3-szt-cg80515-4-geko-p-44207.html>

## Aromatyzery do grilla G80515 zestaw 3 szt CG80515-4 GEKO

Cena brutto	<b>89,69 zł</b>
Cena netto	<b>72,92 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>CG80515-4</b>
Kod producenta	<b>CG80515-4</b>
Kod EAN	<b>5901477177200</b>
Producent	<b>Narzędzia GEKO</b>

### Opis produktu

#### Aromatyzery do grilla G80515 GEKO - zestaw 3 szt.

Aksesoria grillowe służące do aromatyzacji potraw poprzez dodanie naturalnych zapachów podczas grillowania. Umieszcza się je bezpośrednio na ruszcie lub w specjalnych pojemnikach, gdzie pod wpływem wysokiej temperatury uwalniają aromat, który przenika do mięsa, warzyw czy ryb.

Model CG80515-4

Zawartość zestawu 3 sztuki

Producent GEKO

### Charakterystyka

#### Odporność termiczna

Wykonane z materiałów wytrzymujących bezpośredni kontakt z wysoką temperaturą grilla. Dzięki temu można je wielokrotnie używać bez ryzyka odkształcenia czy uszkodzenia struktury.

#### Łatwość użytkowania

---

Prosty montaż i obsługa - wystarczy umieścić aromatyzery na ruszcie lub w dedykowanym miejscu grilla. Nie wymaga skomplikowanych przygotowań ani dodatkowych narzędzi.

### Konserwacja

Konstrukcja umożliwia proste czyszczenie po użyciu. Materiały odporne na osady i nagromadzenia tłuszczu, co ułatwia utrzymanie higieny i przedłuża żywotność produktu.

### Zestaw 3 sztuk

Komplet pozwala na jednoczesne stosowanie różnych aromatów lub zapewnia rezerwę na kolejne grillowania. Praktyczne rozwiązanie dla osób regularnie korzystających z grilla.

## Specyfikacja techniczna

Model	CG80515-4
Nazwa handlowa	Aromatyzery do grilla G80515
Producent	GEKO
Ilość w zestawie	3 sztuki
Materiał	Odporny na wysoką temperaturę
Przeznaczenie	Aromatyzacja potraw grillowanych

## Zastosowanie

- Grillowanie mięs - wołowina, wieprzowina, drób
- Przygotowanie ryb i owoców morza
- Grillowanie warzyw i grzybów
- Wędzenie na zimno i na gorąco
- Aromatyzacja potraw w grillach gazowych
- Użycie w grillach węglowych i elektrycznych
- Catering i eventy plenerowe

## Użytkowanie i konserwacja

### Przygotowanie do użycia

Przed pierwszym użyciem należy umyć aromatyzery w ciepłej wodzie z detergentem i osuszyć. Umieścić na ruszcie grilla lub w dedykowanym pojemniku zgodnie z instrukcją producenta grilla. W przypadku stosowania naturalnych dodatków aromatycznych (np. ziola, wióry drewniane) można je umieścić wewnątrz lub obok aromatyzera.

---

## **Czyszczenie po użyciu**

Po ostygnięciu grilla usunąć aromatyzery i oczyścić z resztek jedzenia oraz osadów. Można je myć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń lub w zmywarce, jeśli materiał na to pozwala. Dokładne osuszenie przed kolejnym użyciem zapobiega korozji i przedłuża trwałość.

## **Przechowywanie**

Aromatyzery należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od wilgoci. Unikać długotrwałego narażenia na działanie czynników atmosferycznych, jeśli grill znajduje się na zewnątrz. Regularne sprawdzanie stanu technicznego pozwala na wczesne wykrycie ewentualnych uszkodzeń.

## **Produkty powiązane**

Rozważ zakup szczotek do czyszczenia grilla, rękawic termicznych oraz pojemników na wióry wędzarnicze. Te akcesoria uzupełnią zestaw i ułatwią codzienne użytkowanie grilla.