

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

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.