

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/aromatyzery-do-grilla-g80516-zestaw-4-sz-cg80516-4-geko-p-44208.html>

Aromatyzery do grilla G80516 zestaw 4 sz CG80516-4 GEKO

Cena brutto	119,12 zł
Cena netto	96,85 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	CG80516-4
Kod producenta	CG80516-4
Kod EAN	5901477177231
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Aromatyzery do grilla GEKO G80516 – zestaw 4 sztuki

Zestaw czterech pojemników aromatyzujących przeznaczonych do umieszczania na ruszcie grilla. Służą do intensyfikacji aromatu potraw poprzez dodanie wiórów drzewnych, ziół lub przypraw.

Model CG80516-4
Ilość w zestawie 4 sztuki
Producent GEKO
Montaż Bezpośrednio na ruszcie

Charakterystyka

Materiał odporny na wysokie temperatury

Wykonanie z materiałów żaroodpornych zapewnia bezpieczne użytkowanie w kontakcie z bezpośrednim źródłem ciepła. Konstrukcja wytrzymuje temperatury występujące podczas standardowego grillowania bez deformacji czy uszkodzeń.

Umieszczanie bezpośrednio na ruszcie

Aromatyzery kładzie się na powierzchni grillowej obok grillowanych produktów. Ciepło uwalnia aromaty z zawartości pojemników, które następnie przenikają do potraw w zamkniętej przestrzeni grilla.

Prosty proces czyszczenia

Konstrukcja umożliwia łatwe usuwanie resztek po użyciu. Gładkie powierzchnie ułatwiają utrzymanie higieny, co ma znaczenie przy wielokrotnym stosowaniu tych samych pojemników.

Zestaw czterech sztuk

Komplet pozwala na jednoczesne stosowanie różnych aromatów lub pokrycie większej powierzchni grilla. Możliwość eksperymentowania z kombinacjami smakowymi podczas jednego grillowania.

Specyfikacja techniczna

Model	CG80516-4 (G80516)
Producent	GEKO
Ilość w zestawie	4 sztuki
Typ akcesoria	Aromatyzery do grilla
Sposób montażu	Umieszczanie na ruszcie grilla
Materiał	Żaroodporny

Zastosowanie

- Wędzenie na zimno i ciepło podczas grillowania
- Aromatyzowanie mięs czerwonych wiórem dębowym lub hickory
- Nadawanie aromatu drobiowi za pomocą wiórów owocowych
- Aromatyzowanie ryb ziołami śródziemnomorskimi
- Wzbogacanie smaku warzyw przyprawami korzennymi
- Tworzenie kombinacji aromatów podczas jednego grillowania
- Stosowanie w grillach gazowych, węglowych i elektrycznych
- Użytkowanie w grillach z pokrywą dla lepszego efektu

Użytkowanie i konserwacja

Sposób stosowania

Aromatyzery napełnia się wiórem drzewnym, ziołami lub przyprawami, a następnie umieszcza na ruszcie obok grillowanych produktów. W grillach z pokrywą efekt aromatyzacji jest intensywniejszy dzięki zamkniętej przestrzeni. Wiór drzewny należy lekko namoczyć przed użyciem, aby uwalniał aromat stopniowo.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu należy usunąć resztki zawartości i umyć pojemniki ciepłą wodą z detergentem. Dokładne osuszenie przed przechowywaniem zapobiega powstawaniu rdzy i zapewnia gotowość do kolejnego użycia. Unikać stosowania ostrych narzędzi, które mogą porysować powierzchnię.

Kompatybilność z grillami

Aromatyzery współpracują z większością typów grilli posiadających ruszt. Sprawdzają się zarówno w grillach węglowych, gazowych, jak i elektrycznych. Dla optymalnego efektu zaleca się stosowanie w grillach z pokrywą, gdzie dym i aromat mogą swobodnie cyrkulować wokół potraw.