**Popis produktu**

Ste pripravení posunúť svoj zážitok z grilovania na novú úroveň? Objavte 2 ks súpravu na údenie jelšového dreva Barbecook BC-SMO-5013, ktorá vyčarí jemnú, ale charakteristickú dymovú chuť vašich pokrmov.

Či už ide o lososa, morské plody, hovädzie alebo bravčové mäso, táto súprava zaručene obohatí chuť vašich grilovaných pokrmov.

Udiarenské dosky z jelšového dreva Barbecook sú ideálne na dodanie jedinečnej, lahodnej dymovej chuti mäsu aj morským plodom pri grilovaní. Zvláštnosťou jelšového dreva je, že poskytuje miernu, ale výraznú dymovú arómu, ktorá neprekrýva prirodzenú chuť surovín, ale harmonicky ju dopĺňa.

Súprava obsahuje dve kvalitné jelšové dosky, ktorých rozmery sú ideálne na údenie rôznych druhov potravín. Každá doska má rozmery 30 × 14 × 0,4 cm, čo je ideálna veľkosť na väčšinu grilovacích roštov. Používanie je veľmi jednoduché: stačí dosky na niekoľko hodín namočiť do vody a potom ich umiestniť na gril s pripraveným jedlom. Dosky pomaly a rovnomerne vydávajú dym, ktorý dodáva jedlu chuť počas celej doby prípravy.

Používanie jelšových udiacich dosiek nielenže dodá mäsu a morským plodom nezabudnuteľnú chuť, ale zároveň posunie zážitok z grilovania na novú úroveň. Staňte sa majstrom kuchárom na najbližšej záhradnej párty a oslňte svojich hostí lahodnými údenými pokrmami z jelšových údiacich dosiek.

Vyskúšajte sadu na údenie z jelše Barbecook BC-SMO-5013 2ks a zistite, aké jednoduché je vykúzliť úžasné chute pod holým nebom.