



GRILLOHOLIC
IGRAMY Z OGNIEM!

<https://grilloholicy.pl> 600 517 941 info@grilloholicy.pl



Papier rzeźniczy do pieczenia i wędzenia Kamado Bono 60 cm x 30 m

Nr katalogowy: PINKPAP

Kod EAN: 6388886290604

Producent: Kamado Bono

Czas wysyłki: 24 Godziny

Wymiary::

Długość:: 30 m

Szerokość:: 60 cm

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)

Cena

149,00 PLN

Opis produktu

ROLKA PAPIERU RZEŹNICZEGO KAMADO BONO DO GRILLOWANIA, WĘDZENIA I PIECZENIA

Odkryj sekret mistrzów BBQ z naszym wysokiej jakości papierem rzeźniczym do pieczenia. Ten specjalistyczny papier, znany również jako **Pink Butcher Paper**, jest niezbędnym akcesorium dla każdego miłośnika pieczenia i wędzenia.

Doskonałe właściwości oddychające: w przeciwieństwie do folii aluminiowej, nasz papier rzeźniczy "**oddycha**", co pozwala dymowi przeniknąć do mięsa, zapewniając niepowtarzalny smak. To klucz do osiągnięcia idealnej równowagi między soczystością a chrupkością mięsa oraz tworzenia perfekcyjnej skórki.

Wielofunkcyjność: papier jest idealny nie tylko do owijania mięsa podczas pieczenia i wędzenia, ale również świetnie sprawdza się do pakowania świeżego mięsa, zachowując jego świeżość i jakość.

Wytrzymałość: nasz papier rzeźniczy charakteryzuje się wyjątkową wytrzymałością, co gwarantuje, że nie rozpadnie się ani nie przemoknie podczas intensywnego pieczenia czy wędzenia.

Wymiary: długość rolki to aż 30 metrów przy szerokości 60 cm, co zapewnia dużą ilość materiału na wiele sesji grillowych.

Wyprodukowany w **USA**: z dumą informujemy, że nasz papier rzeźniczy jest produkowany w Stanach Zjednoczonych, co gwarantuje jego najwyższą jakość.

CECHY ROLKI PAPIERU RZEŹNICZEGO:

- Rozmiar 30 metrów na 60 cm
- Nie odbija ciepła jak folia aluminiowa
- Najwyższa jakość

