

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-zrebkow-czereśnia-jablon-i-dab-p-2234.html>



Zestaw zrębków czereśnia, jabłoń i dąb

Cena	24,00 zł
Numer katalogowy	P1-780820
Kod producenta	P1-780820
Kod EAN	5908277718992

Opis produktu

Zrębki wędzarnicze do wędzenia i grillowania - naturalne, zestaw: 1 x dąb - 600 g, 1 x czereśnia - 450 g, 1 x jabłoń - 450 g.

- **Bezpieczne** - wolne od związków impregnujących i konserwujących, ze względu na optymalną zawartość wody <11% są odporne na działanie pleśni i grzybów.
- **Uniwersalność** - Zrębki nadają się zarówno do wędzenia, jak i grillowania. Świetnie sprawdzą się w komorach wędzarniczych starszego typu, dymogeneratorach oraz wędzarniach z paleniskiem.
- **Naturalne** - wykorzystując drewno z jabłoni, dębu lub czereśni nadajesz niepowtarzalny aromat i głęboki smak wszystkim grillowanym oraz wędzonym posiłkom, a także w naturalny sposób przedłużasz ich trwałość.
- **Dobre właściwości** - wysokiej jakości zrębki pochodzą z drewna z terenów ekologicznie czystych i są wolne od frakcji pyłących.
- **Uniwersalny zestaw** - wybierając ten produkt, otrzymasz aż 3 opakowania zrębek wykonanych z różnego rodzaju drewna (dąb, czereśnia i jabłoń), dzięki czemu możesz je dobrać odpowiednio do przygotowywanego dania!

Więcej o zrębkach dowiesz się z naszego artykułu na blogu [Wybierz zrębki i rób dym!](#)

Jeśli cenisz sobie zdrową kuchnię i dbasz o to, jakie potrawy lądują na Twoim talerzu – naturalne zrębki z wysokiej jakości drewna idealnie sprawdzą się w Twojej kuchni. Pochodzące z Polski, z terenów naturalnie czystych i wytworzone w 100% z naturalnego drewna, nie zawierają frakcji pyłących, związków impregnujących i konserwujących. To specjalnie rozdrobnione drewno owocowe, które świetnie nadaje się do wędzenia oraz grillowania. Dzięki zachowaniu jednorodności zrębków łatwo utrzymywana jest stała temperatura podczas ich spalania. Dym ze spalanych zrębków przenika w głąb potrawy, nadając jej odpowiedni aromat i apetyczny kolor. Wędzenie potraw z użyciem zrębków ma wiele zalet m.in. polepszenie walorów smakowych i wizualnych potraw, zwiększenie trwałości wyrobów poprzez konserwację dymem oraz obniżenie wilgotności produktu.

Uwaga! Dokonując zakupu tego zestawu, otrzymasz, aż 3 paczki zrębek:

- **1 x dąb - 600 g**, klasa 6-8 mm - idealnie sprawdzą się do wołowiny, drobiu i ryb,
- **1 x czereśnia - 450 g**, klasa 9-12 mm - idealnie sprawdzą się do ryb, drobiu i mięs czerwonych,
- **1 x jabłoń - 450 g**, klasa 6-8 mm - idealnie sprawdzą się podczas przygotowywania dań z ryb i mięsa wieprzowego.

Sposób użycia:

Grillowanie: Wokół żarzącego się węgla drzewnego ułożyć dwucentymetrową warstwę zrębków — nie należy umieszczać ich bezpośrednio na palenisku, ponieważ natychmiast ulegną spaleni. Grill należy przykryć pokrywą bezpośrednio po ułożeniu potraw na ruszcie.

Czas grillowania - od 10 do 30 minut (w zależności od wielkości i rodzaju przyrządzanego mięsa).

Delikatne mięsa, jak na przykład z kurczaka, nie potrzebują wiele czasu. Będą gotowe po około godzinie lub dwóch (w zależności od wielkości). Wieprzowina czy wołowina potrzebuje natomiast więcej czasu.

Wędzenie ułatwi nam namoczenie zrębek w wodzie lub innym płynie (np. piwie :...) następnie umieszczenie ich nieopodal paleniska najlepiej w generatorze dymu (w celu zapobiegania ich szybkiemu spaleniu).

Wędzenie: W zależności od rodzaju wędzarni, jaką dysponujemy, umieścić zrębki na tacy przeznaczonej specjalnie do tego celu lub wokół paleniska - nie należy umieszczać ich bezpośrednio na źródle ciepła, ponieważ natychmiast ulegną spaleniu. W zależności od temperatury wyróżniamy następujące metody wędzenia:

Wędzenie zimne w temperaturze 8 - 25/30°C, powoduje najsilniejsze schnięcie wędzonek, wymaga długiego czasu i jednocześnie większego zużycia zrębek, jednak gotowe wyroby są najtrwalsze i nadają się do długiego dojrzewania.

Wędzenie ciepłe w temperaturze 25/30 - 60C, tym sposobem wędzi się przede wszystkim wyroby parzone i gotowane.

Wędzenie gorące w temperaturze 40 - 90C, w wędzeniu tym jak widać, wykorzystuje się wędzenie na ciepło, na koniec procesu podpieczenie wędlin w wędzarni.

Zrębki należy przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Dostępne w naszej ofercie zrębki wędzarnicze posiadają pozytywne opinie: Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Państwowego Zakładu Higieny, Państwowego Instytutu Sanitarnego.