

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zrebki-do-wedzeniagrillowania-70-olcha-30-buk-450-g-kl-2-p-1035.html>



Zrębki do wędzenia/grillowania 70% olcha + 30% buk, 450 g, kl. 2

Numer katalogowy	BR-780843
Kod producenta	BR-780843
Kod EAN	5904816007954

Opis produktu

Zrębki wędzarnicze olchowo-bukowe, dedykowane do użycia w procesie wędzenia oraz grillowania wieprzowiny. Dzięki tym zrębkom potrawy z tego rodzaju mięsa zyskają odpowiedni, pożądany aromat i smak, a także atrakcyjny złocistobrazowy kolor.

- **W 100% naturalne drewno z olchy i buku**, z terenów ekologicznie czystych. Zrębki są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pyłących.
- **Pozwalają uzyskać profesjonalne efekty w procesie wędzenia i grillowania.**
- **Zapewniają doskonały aromat, smak i wygląd przyrządzanego drobiu, wołowiny, wieprzowiny, jagnięciny, dziczyzny oraz ryb.**
- **Charakteryzują się optymalną zawartością wody** - poniżej 11%.
- **Bezpieczne, czyste, starannie przygotowane** - wysokiej jakości produkt, który spełni oczekiwania najbardziej wymagających miłośników wędzonek i dań z grilla.

Zrębki klasy 2 (frakcja drobna) - ze względu na stopień rozdrobnienia (1-3 mm) mogą być z powodzeniem stosowane w generatorach dymu z automatycznym - ślimakowym podajnikiem.

Ilość zrębków w opakowaniu (450 g) wystarczy na kilka godzin dymienia (w zależności od używanego sprzętu) - bez obaw, że zabraknie ich podczas przygotowywania Twoich ulubionych dań.

Naturalne, wysokiej jakości zrębki, będące połączeniem drzewa olchowego i bukowego w odpowiednio dobranych proporcjach, idealne do wędzenia i grillowania porcji wieprzowiny. Dzięki odpowiedniemu dawkowaniu i wyżarzaniu zrębków, proces przygotowania potraw będzie prowadzony profesjonalnie, a gotowe dania zyskają odpowiedni aromat, smak i wygląd. Zalety tych zrębków doceni każdy miłośnik pysznych wędzonek i dań z grilla - mogą być stosowane zarówno w małych, jak i dużych wędzarniach, także w zestawie z generatorem dymu. Optymalna zawartość wody zapewnia łatwe rozpalenie zrębków i skuteczne wytwarzanie dymu wędzarniczego.

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

Sprawdź nasz [Kalkulator wędliniarski](#) - pomoże ci przygotować pyszne domowe wyroby.

Sposób użycia:

Grillowanie: Wokół żarzącego się węgla drzewnego ułóż dwucentymetrową warstwę zrębków - nie umieszczaj ich bezpośrednio na palenisku, ponieważ natychmiast ulegną spaleniowi. By zrębki wykorzystać jak najbardziej ekonomicznie, możesz je lekko zwilżyć wodą, co ułatwi wytworzenie się większej ilości dymu. Grill przykryj pokrywą bezpośrednio po ułożeniu potraw na ruszcie. Czas grillowania - od 10 do 30 minut (w zależności od wielkości i rodzaju przyrządzanego mięsa).

Wędzenie: W zależności od rodzaju wędzarni, jaką dysponujesz, zrębki umieść w generatorze dymu lub w samej wędzarni - w miejscu do tego przeznaczonym, ewentualnie w palenisku - wokół żarzącego się drewna.

Zrębki idealne do stosowania w generatorze dymu. Użycie takiego dymogeneratora zapewnia uzyskanie najbardziej profesjonalnych efektów - wyrobów o doskonałym smaku, aromacie i kolorze.

Uwaga: Obsługą wędzarni oraz grilla powinny zajmować się wyłącznie osoby dorosłe, z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pożarowego i po zapoznaniu się z instrukcją obsługi danego urządzenia oraz z zaleceniami dotyczącymi użycia zrębków. Podczas rozpalania zrębków i ich dosypywania w czasie pracy grilla czy wędzarni i generatora dymu zachowaj ostrożność, by uniknąć ewentualnego oparzenia. Zadbaj, by dzieci oraz zwierzęta domowe nie miały dostępu do rozgrzanych urządzeń.

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.

Opakowanie zawiera 450 g zrębków.