

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zrebki-wedzarnicze-100-buk-kl-2-450g-x5-p-2614.html>



Zrebki wędzarnicze (100% Buk) kl 2 - 450g X5

Cena	42,00 zł
Numer katalogowy	P1-780951
Kod producenta	P1-780951
Kod EAN	5904816006971

Opis produktu

Zestaw pięciu opakowań zrebków wędzarniczych bukowych - dedykowanych do użycia w procesie wędzenia oraz grillowania drobiu, wołowiny, wieprzowiny, ryb, jagnięciny i dziczyzny. Dzięki tym zrebkom potrawy zyskają odpowiedni, pożądany aromat i smak, a także atrakcyjny złocistożółty kolor.

- **W 100% naturalne drewno bukowe** z terenów ekologicznie czystych. Zrebki 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.

Naturalne, wysokiej jakości bukowe zrebki, idealne do wędzenia i grillowania wszystkich podstawowych rodzajów mięs oraz ryb. Dzięki ich odpowiedniemu dawkowaniu i wyżarzaniu, proces przygotowania potraw będzie prowadzony profesjonalnie, a gotowe dania zyskają odpowiedni aromat, smak i wygląd. Zalety tych zrebków 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 rozpalanie zrebków i skuteczne wytwarzanie dymu wędzarniczego.

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

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

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

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

Sposób użycia:

Grillowanie: Wokół żarzącego się węgla drzewnego ułóż dwucentymetrową warstwę zrebków - nie umieszczaj ich bezpośrednio na palenisku, ponieważ natychmiast ulegną spaleni. By zrebki wykorzystać jak najbardziej ekonomicznie, można 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.

Wędzenie z użyciem generatora dymu 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.

Zestaw zawiera 5 x Opakowanie 450 g zrębków