Dane aktualne na dzień: 08-02-2026 06:20

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/zrebki-wedzarnicze-100-czeresnia-kl-2-450g-x5-p-1028.html

Zrębki wędzarnicze (100% Czereśnia) kl 2 - 450g X5

Numer katalogowy	**BR-780952**
Kod producenta	**BR-780952**
Kod EAN	**5904816006988**

Opis produktu

Zestaw pięciu opakowań zrębków wędzarniczych czereśniowych - dedykowanych do użycia w procesie wędzenia oraz grillowania drobiu, wołowiny, wieprzowiny i ryb. Dzięki tym zrębkom potrawy zyskają odpowiedni, pożądany aromat i smak, a także atrakcyjny złocistoczerwony kolor.

- **W 100% naturalne drewno czereśniowe** z terenów ekologicznie czystych. Zrębki są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pylących.
- **Pozwalają uzyskać profesjonalne efekty w procesie wędzenia i grillowania.**
- **Zapewniają doskonały aromat, smak i wygląd przyrządzanego drobiu, wołowiny, wieprzowiny 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 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 z czereśni, 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 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 rozpalanie 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 spaleniu. By zrębki 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