

Link do produktu: <https://rafex.eu/zrebki-wedzarnicze-do-ryb-50dab50olcha-450g-kl8-p-203815.html>



Zrębki Wędzarnicze Do Ryb,50 %dąb/50%olcha,450g,kl8'

Cena	12,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003628
Kod EAN	5904816001396
Producent	Browin

Opis produktu

Do wędzenie i grillowania - zrębki świetnie sprawdzą się zarówno w balkonowych, jak i ogrodowych wędzarniach, z powodzeniem użyjesz ich również, przygotowując mięso na grillu. Idealna kompozycja do ryb - specjalnie dobrana mieszanka zrębków sprawi, że Twoje wędzone lub grillowane pstrągi, dorsze, karpie, łososie itp. zyskają niepowtarzalny smak, aromat i kolor. Do generatorów dymu - uniwersalna wielkość zrębków sprawia, że z powodzeniem wykorzystać możesz je w generatorach dymu, umożliwiając między innymi wędzenie na zimno. 100% naturalnego drewna olchowo-dębowego - zrębki są wolne od związków impregnujących i konserwujących, nie zawierają frakcji pyłących. Są bezpieczne dla zdrowia. Produkt polski - kupując oferowane zrębki wędzarnicze do ryb wspierasz gospodarkę krajową. Kluczowym elementem procesu wędzenia jest dym uzyskany ze spalania drewna (w formie zrębków) z drzew liściastych. W zależności od produktu przeznaczonego do wędzenia czy grillowania należy wybrać odpowiedni rodzaj zrębków. Najlepsze efekty uzyskuje się wykorzystując mieszane zrębki. Jeśli zastanawiałeś się jakich zrębków najlepiej użyć do wędzenia czy grillowania ryb, dłużej już nie musisz. Przygotowaliśmy dla Ciebie specjalnie dobraną kompozycję zrębków, która sprawi, że Twoje wędzone pstrągi, dorsze, karpie, łososie itp. zyskają niepowtarzalny smak, aromat oraz piękny, ciemnożółty przechodzący w brąz kolor. Zrębki wydzielają optymalną ilość dymu (m.in. dzięki odpowiednio niskiej zawartości wody - poniżej 11%). Zrębki są dedykowane przede wszystkim do ryb, ale sprawdzą się także do przygotowania mięs. W ofercie dostępne również zrębki do wieprzowiny i drobiu. Sposób użycia: Wędzenie: w zależności od rodzaju wędzarni, jaką dysponujesz, umieść zrębki na tacy przeznaczonej specjalnie do tego celu, albo też wokół żarzącego się paleniska lub przy grzałce - nie umieszczaj ich bezpośrednio na źródle ciepła, gdyż natychmiast ulegną spaleni. Grillowanie: wokół żarzącego się węgla drzewnego ułóż dwucentymetrową warstwę zrębków - nie umieszczaj ich bezpośrednio na palenisku, ponieważ natychmiast ulegną spaleni. Grill przykryj pokrywą od razu po ułożeniu potraw na ruszcie. Czas grillowania - od 10 do 30 minut (zależnie od wielkości i rodzaju przyrządzanego mięsa). Wędzenie / grillowanie z generatorem dymu: użyj zrębków zgodnie z instrukcją dołączoną do generatora. Dozowanie: ilość zrębków, jaką należy użyć, zależy od tego, jaki efekt chcesz osiągnąć i od typu, a zwłaszcza wielkości Twojej wędzarni, grilla czy generatora dymu. Zrębki przechowuj w suchym, chłodnym miejscu. Opakowanie: 650 g Klasa 8 (6-8 mm) **Składniki:** : zrębki z drzew liściastych olcha i dąb