

Dane aktualne na dzień: 18-04-2026 08:21

Link do produktu: <https://www.taniosat.pl/wiory-drzewne-big-jeff-zrebki-zapachowe-grillowanie-wedzenie-apple-wood-p-15574.html>



Wióry drzewne Big Jeff zrebki zapachowe grillowanie wędzenie APPLE WOOD

Cena	40,00 zł
Numer katalogowy	3202449A
Kod producenta	3202449A
Kod EAN	8718658867761
EAN (GTIN)	8718658867761
Kod producenta	3202449A
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.45
Szerokość produktu	10
Materiał	inny
Producent	JJA
Średnica	10
Wysokość produktu	20

Opis produktu

Wióry drzewne Big Jeff APPLE WOOD

Do grillowania i wędzenia



Wióry drewniane różnych drzew nadają potrawom charakterystyczny dymny smak zależny od rodzaju drzewa.

Odpowiednio nawilżone układamy je na węglu, lub wysypujemy podczas grillowania na żar węglowy.

Dzięki nim uzyskujemy dodatkowe walory smakowe i zapachowe w grillowanych potrawach.

Wióry sprawdzą się też do podwędzania potraw w grillach Big jeff









□ **Uniwersalne zastosowanie:** idealne do wędzenia i grillowania różnorodnych potraw, w tym wieprzowiny, wołowiny, drobiu, ryb, jagnięciny, dziczyzny oraz serów. Doskonale sprawdzają się w wędzarniach klasycznych, elektrycznych, grillach z funkcją wędzenia oraz generatorach dymu.

□ **W 100% naturalne:** produkt wykonany w 100% z naturalnego drewna, bez związków impregnujących, konserwujących czy frakcji pyłących. Gwarantuje to czysty dym, brak osadów i bezpieczny proces wędzenia.

□ **Optymalna granulacja:** frakcja 1-30 mm zapewnia równomierne spalanie i skuteczne wytwarzanie aromatycznego dymu, co czyni je idealnym wyborem zarówno dla amatorów, jak i profesjonalistów.

PONIŻEJ ZDJĘCIA POGLĄDOWE NASZYCH PRODUKTÓW Z SERII BIG JEFF ZAPRASZAMY

BIG JEFF ZRĘBKI bez kompromisów

Nasze zrębki to produkt, który łączy tradycję z najwyższą jakością. **Odpowiednio wysuszone łatwo się rozpalają i długo utrzymują proces dymienia.** Są wolne od frakcji pyłących, co oznacza czysty dym i brak niechcianych pozostałości na potrawach.

Zrębki o frakcji 1-30 mm to drobne, precyzyjnie rozdrobnione kawałki drewna, które zapewniają równomierne spalanie i efektywne wytwarzanie dymu. Ich optymalna granulacja sprawia, że doskonale nadają się do wędzarni z generatorem dymu, urządzeń z automatycznym podajnikiem ślimakowym, a także klasycznych wędzarni i grillów.



Poniżej zdjęcia poglądowe naszych produktów na grill











