

Link do produktu: <https://www.taniosat.pl/wiory-drzewne-big-jeff-zrebki-zapachowe-grillowanie-wedzenie-sherry-wood-p-15578.html>



## Wióry drzewne Big Jeff zrebki zapachowe grillowanie wędzenie SHERRY WOOD

Cena	<b>40,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>3202449</b>
Kod producenta	<b>3202449</b>
Kod EAN	<b>8718658867747</b>
EAN (GTIN)	<b>8718658867747</b>
Kod producenta	<b>3202449</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.45</b>
Szerokość produktu	<b>10</b>
Materiał	<b>inny</b>
Producent	<b>JJA</b>
Średnica	<b>10</b>
Wysokość produktu	<b>20</b>

### Opis produktu

## Wióry drzewne Big Jeff SCHERRY 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









