MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 03:34

Link do produktu: https://www.marax.eu/zrebki-czeresni-wiorka-wedzarnicze-drzew-owocowych-czeresnia-do-wedzarni-borniak-poj10l-5op-x-2l-p-1674.html



Zrębki czereśni, wiórka wędzarnicze drzew owocowych: CZEREŚNIA do wędzarni Borniak poj.10l (5op. x 2l)

Cena brutto	**69,00 zł**
Cena netto	**56,10 zł**
Dostępność	**DOSTĘPNOŚĆ PRODUKTU - na zamówienie**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**ZCH-10**
Kod producenta	**ZCH-10**
Kod EAN	**5902114270711**
Producent	**Borniak**

Opis produktu

Zrębki, wiórka wędzarnicze drzew owocowych: czereśnia do wędzarni Borniak poj.10l (5op. x 2l)

ZRĘBKI - WIÓRKA DRZEW CZYLI SEKRET NATURALNEGO WĘDZENIA W WĘDZARNIACH BORNIAK

Zrębki są niczym przyprawy – zależnie od gatunku drzewa z jakiego zostały pozyskane, jedne bardziej pasują do ryb, inne do wieprzowiny, a jeszcze inne do drobiu. Dym ze spalanych zrębek przenika w głąb produktu nadając mu właściwy dla wykorzystanego gatunku drewna kolor i aromat.
Rodzaj zrębek wędzarniczych ma znaczący wpływ na finalny smak wędzonek. Największą frajdę sprawia mieszanie różnych zrębek, a przez to komponowanie własnych receptur.
Jednak musisz mieć pewność, że spalane wióry są całkowicie naturalne – wolne od dodatków chemicznych, pyłów i wszelkich zanieczyszczeń.

Zrębki wędzarnicze Borniak 3 są odpylone i czyste, generują wolny od niepożądanych substancji dym wędzarniczy.
Zrębki **Borniak 3** zapewnią bezproblemową pracę podajnika.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



W generatorze dymu **GD-01** (wędzarnie **Alu-Cynk)** lub **GDS-01** (wędzarnie **INOX**) są spalane zrębki drzew tradycyjnych oraz zrębki drzew owocowych - z niepełnym dostępem powietrza .



Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:
- zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia
- zrębki, wiórka drzew tradycyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb

CHARAKTERYSTYKA ZRĘBEK WĘDZARNICZYCH

I.DRZEWA TRADYCYJNE

ZRĘBKI OLCHOWE **ZRĘBKI BUKOWE** **ZRĘBKI DĘBOWE** **ZRĘBKI BRZOZOWE**

Zrębki olchowe
Wykorzystywane do wędzenia wszystkich rodzajów mięs i ryb. Nadają piękny kolor, od ciemnozłotego aż do brązowego. Ich wyjątkowy aromat wnika głęboko w żywność

Zrębki bukowe
Niezastąpione w przypadku wieprzowiny, ryb i drobiu. Zapewniają mięsu jasny, złocisty kolor. Idealne rozwiązanie dla początkujących.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

Zrębki dębowe
Żywność wędzona z ich pomocą nasyca się intrygującym posmakiem z wyczuwalną nutką goryczki i karmelu. Zrębki dębowe barwią wyroby na brązowo.

Zrębki brzozowe
Barwią wędzonki na piękny, złocisty kolor i sprawiają, że nabierają one delikatnego, a zarazem kuszącego aromatu.

II.DRZEWA OWOCOWE

ZRĘBKI CZEREŚNI **ZRĘBKI JABŁONI** **ZRĘBKI ŚLIWY**

Zrębki czereśni
Poprzez lekko goryczkowaty smak Twoje potrawy zyskają niepowtarzalny smak a także złocistobrązowy kolor. Doskonałe do wędzenia ryb, drobiu oraz mięs czerwonych.

Zrębki jabłoni
Dzięki nim uzyskamy ciekawy lekko owocowy aromat uwędzonego mięsa.Drewno z jabłoni daje lekki dym o subtelnym owocowym zapachu, a mięso uwędzone w dymie z jabłoni przyjmuje lekko brązową barwę.

Zrębki śliwy
Drewno ze śliwy nadaje potrawom nutę słodyczy oraz lekki owocowy zapach - finalnie tworzą na powierzchni wędzonek również połysk.

W ciągłej sprzedaży mamy zrębki drzew:

I. Drzewa tradycyjne: olcha, brzoza, buk, dab
II. Drzewa owocowe: czereśnia, jabłoń i śliwa
Zrębki maja wymiary **3x3 mm i** są odpowiednio suszone. Oryginalne zrębki **Borniak 3** zapewniają bezproblemową prace podajnika.

Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:
- zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia
- zrębki, wiórka drzew tradysyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb

JEDZ NATURALNIE Z WĘDZARNIĄ BORNIAK 3

Wędzarnie marki **Borniak** zachowują poziom benzo[a]pirenu na poziomie 0,5 ug/kg – zgodnie z normą z 2014r. * Nowe przepisy dopuszczają zawartość maksymalnie 2 ug/kg.

** Badanie wykonane na kiełbasie wędzonej w wędzarni Borniak. Dostępne do pobrania na oficjalnej stronie www.*

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

CHARAKTERYSTYKA ZRĘBEK CZEREŚNI - TERAZ KUPUJESZ 2X5L=10L

- Certyfikat **HACCP**
- Starannie wysuszono **do 13%** wilgotności
- Odpylone dzięki specjalnemu procesowi technologicznemu
- Wysokiej jakości zrębki do wędzarni elektrycznych

Zrębki drzewne do wędzenia z drzewa czereśni pozostawiają bogaty, lekko słodki bukiet smakowy oraz owocowy aromat. Przydają delikatnej goryczki i pozostawiają po sobie ciemnobrązowy kolor. **Idealne do drobiu.**

RODZAJE OPAKOWAŃ ORAZ CZAS WĘDZENIA ZRĘBKÓW WĘDZARNICZYCH - CZEREŚNIA

2L (0,5kg), 10L (2,5kg), 50L (15 kg).



PRODUCENT

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

Borniak 3 jest polskim producentem wysokiej jakości urządzeń wędzarniczych. Elektryczne wędzarnie z podajnikiem wiórek drzew i z generatorem dymu jest przełomem w obróbce żywności a łatwość i prostota wędzenia powoduje, że każdy może przygotować zdrową żywność we własnym zakresie. Za **Borniakiem** stoi doświadczenie, wiedza i pasja. Przemawia za nimi zadowolenie tysięcy Klientów w Polsce i na całym świecie. Przez lata **Borniak** przebył długą drogę – od niewielkiego warsztatu technologicznego do nowoczesnego przedsiębiorstwa, które obecnie jest liderem sprzedaży i dystrybucji urządzeń wędzarniczych na świecie. To wszystko sprawia, że stale powiększa się grono Klientów **Borniak** – znajdziemy pośród nich zapalonych wędkarzy i myśliwych, działkowiczów, a także właścicieli ośrodków agroturystycznych. **BORNIAK 3** podąża również w kierunku **Slow Food** i miłośników amerykańskiego **barbecue**; słowem – wszystkich, którzy cenią zdrowe jedzenie i domowe sposoby jego wytwarzania. Dzięki **Borniakowi** łatwiej nam wszystkim wrócić do tradycyjnych i zdrowych metod wytwarzania wyrobów żywnościowych.