Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:21

Link do produktu: https://salongrilli.pl/napoleon-zrebki-wedzarnicze-jablon-700g-67060-p-2067.html



NAPOLEON Zrębki wędzarnicze - Jabłoń 700g (67060)

Cena	**44,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**67060**
Kod EAN	**629162670601**

Opis produktu

Zrębki do Wędzenia Jabłoniowe Napoleon (67060) – Naturalny Aromat Dymu w Twoich Potrawach

Wędzenie z pasją – Zrębki jabłoniowe do grilla Napoleon

Zrębki do wędzenia **Napoleon** to idealne rozwiązanie dla każdego entuzjasty grillowania i wędzenia, który pragnie dodać wyjątkowego aromatu swoim potrawom. **Drewno jabłoniowe** zapewnia przyjemnie słodki i delikatny dym, który doskonale współgra z różnymi rodzajami mięs i ryb. Zrębki do wędzenia Napoleon to naturalny sposób na uzyskanie aromatycznych potraw, które zachwycą każdego smakosza.

Zrębki do wędzenia jabłoniowe – Naturalny dym w Twoim grillu

Zrębki do wędzenia wykonane z drewna **jabłoniowego** są 100% naturalne, co gwarantuje czysty i intensywny dym, który nadaje potrawom charakterystyczny smak i aromat. Wędzenie z wykorzystaniem drewna jabłoniowego szczególnie dobrze komponuje się z mięsem wieprzowym, drobiem oraz rybami, nadając im subtelny, owocowy posmak.

Doskonały wybór do wędzenia wieprzowiny, drobiu i ryb

Zrębki do wędzenia **Napoleon** to idealne akcesorium dla osób, które chcą nadać swoim potrawom wyjątkowy, owocowy aromat. Dzięki **jabłoniowemu drewnu**, potrawy stają się pełne smaku, a przyjemny zapach dymu z owocowego drzewa zapewnia niezapomniane doznania kulinarne. Te naturalne **zrębki wędzarnicze** świetnie komponują się również z warzywami, dodając im niepowtarzalnego smaku.

Naturalne, czyste wędzenie – 100% naturalne zrębki

Zrębki do wędzenia **Napoleon** są w 100% naturalne i pozbawione sztucznych dodatków. Wykonane z wysokiej jakości **drewna jabłoniowego**, zapewniają czysty dym, który wydobywa pełnię smaku z przygotowywanych potraw, bez ryzyka szkodliwych substancji.

Dlaczego warto wybrać zrębki do wędzenia Napoleon?

- **100% naturalne drewno jabłoniowe** – zapewnia czysty, naturalny dym o delikatnym, słodkim aromacie.
- **Idealne do wędzenia** – pasują do wieprzowiny, drobiu, ryb i warzyw.
- **Opakowanie zawiera około 700 g** – odpowiednia ilość na wiele sesji wędzenia.
- **Wysoka jakość** – drewno jabłoniowe pochodzi z twardych, owocowych drzew, co zapewnia wyrazisty, wędzony smak.

Przekształć grillowanie w prawdziwą sztukę wędzenia

Zrębki do wędzenia **Napoleon** to doskonały wybór dla osób, które pragną nadać swoim potrawom wyjątkowy smak i aromat. Wykorzystaj naturalny dym jabłoniowy, aby uzyskać idealnie wędzone mięsa, ryby i warzywa, które będą pełne głębi smaku.

O marce Napoleon

GSPR - Dane kontaktowe dla produktów marki Napoleon:

- Napoleon – Wolf Steel Europe B.V.
- De Riemsdijk 22
- 4004LC – Tiel,
- The Netherlands
- eu.info@napoleon.com
- +31 85 588 655