



## Wędzarnie

Rozpocznij przygodę z tradycyjnymi wyrobami. Poznaj jak łatwe staje się wędzenie z Borniakiem.



## SMOKERY BBQ

Smoker pozwala na uzyskanie temperatury do 150°C (~300°F).

Specjalnie dla miłośników Amerykańskiego barbecue.

## Dym i zrębki

Sercem naszych wędzarni jest generator dymu. Determinuje on sukces wędzenia – zapewnia równomierną pracę przy spalaniu podawanych zrębek. Dym uzyskuje się tłąc drewniane zrębki wędzarnicze. Rodzaj drewna wpływa na smak, kolor i zapach.



## Akcesoria

Potrzebujesz specjalne haki lub dodatkowe ruszty dla Twoich wędzonek? A może zainteresuje Cię termometr bezprzewodowy? Zapoznaj się z naszą ofertą akcesoriów.



## Smoke Kitchen

Igły do iniekcji, siatki i nici do żywności, a także wyjątkowa seria przypraw prosto z Borniaka - dla każdego szefa kuchni wędzarniczej i barbecue.

