

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/japonskie-paleczki-do-gotowania-saibashi-2-pary-p-7137.html>

## Japońskie pałeczki do gotowania Saibashi 2 pary

Cena	<b>29,99 zł</b>
Dostępność	<b>Wypredane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>3422200</b>

### Opis produktu

**Japońskie pałeczki do gotowania**, znane również pod japońską nazwą "**Saibashi**", są tradycyjnym narzędziem kuchennym używanym w kuchni japońskiej, choć ich popularność rozprzestrzeniła się także na inne kuchnie azjatyckie i międzynarodowe. Saibashi to długie pałeczki, zazwyczaj wykonane z drewna lub bambusa, chociaż można znaleźć również wersje wykonane z metalu lub tworzywa sztucznego. Ich długość waha się od około 30 cm do nawet 40 cm lub więcej, co odróżnia je od krótszych pałeczek używanych do jedzenia.

### Zastosowanie

Pałeczki do gotowania są niezwykle wszechstronne i mogą być używane do wielu celów, w tym do:

- mieszania składników w głębokich naczyniach, takich jak garnki czy woki.
- odwracania i manipulowania delikatnymi potrawami na patelni, takimi jak tempura czy kawałki warzyw.
- serwowania potraw, umożliwiając precyzyjne i higieniczne przenoszenie jedzenia z naczyń kuchennych na talerze.
- trzymania potraw nad parą lub gorącym olejem, umożliwiając ich dokładne gotowanie bez bezpośredniego kontaktu z dłońmi.
- testowania tekstury potraw, takich jak makaron czy warzywa, by ocenić ich stopień ugotowania.

Wymiar: 33 cm

Materiał: drewno malowane

Ilość 2 pary

---

**Made in Japan**