

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	29,99 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	3422200

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