Link do produktu: https://sushi-shop.pl/komplet-do-sushi-kuroi-mini-p-3573.html



# Komplet do sushi - Kuroi mini

| | |
|---|---|
| Cena | **59,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **6707140** |
| Producent | **RED SAMURAI** |

## Opis produktu

## Komplet do sushi Kuroi Mini – zestaw dla 2 osób

Elegancki i praktyczny **komplet do sushi Kuroi Mini** to doskonały wybór dla dwóch osób, które cenią prosty, ponadczasowy design oraz wygodę podczas wspólnego posiłku. Klasyczne czarne miseczki na sos sojowy w połączeniu z czerwonymi pałeczkami tworzą efektowny kontrast, który doskonale komponuje się z kuchnią japońską.

Zestaw sprawdzi się podczas serwowania sushi, sashimi, maki, nigiri oraz innych dań kuchni azjatyckiej. Dzięki dołączonym podstawkom pałeczki pozostają czyste i zawsze pod ręką.

Wszystkie elementy zostały wykonane z trwałych materiałów, dzięki czemu komplet nadaje się do **codziennego użytkowania**. Dodatkowym atutem jest możliwość **mycia w zmywarce oraz używania w kuchence mikrofalowej**, co znacznie ułatwia jego pielęgnację.

### Zawartość zestawu

- 2 × miseczka na sos sojowy – **10 × 6 cm**
- 2 × podstawka pod pałeczki
- 2 × para pałeczek

### Najważniejsze zalety

- elegancki, minimalistyczny wygląd,
- komplet przeznaczony dla 2 osób,
- idealny do sushi, sashimi i innych potraw kuchni azjatyckiej,
- wygodny w codziennym użytkowaniu,
- można myć w zmywarce,
- można używać w kuchence mikrofalowej.

### Specyfikacja

- **Nazwa:** Komplet do sushi Kuroi Mini
- **Liczba osób:** 2
- **Materiał:** ceramika (miseczki i podstawki), pałeczki wielokrotnego użytku
- **Wymiary miseczek:** 10 × 6 cm
- **Możliwość mycia w zmywarce:** tak
- **Możliwość używania w kuchence mikrofalowej:** tak

**Made in China**

## Informacja o bezpieczeństwie

Lista ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa zestawów do sushi oparta o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR):

1. Ostre elementy: Zachowaj ostrożność podczas korzystania z noży do sushi lub innych ostrych narzędzi, aby uniknąć skaleczeń.
2. Alergeny: Upewnij się, że znasz składniki sushi i jesteś świadomy potencjalnych alergenów (np. ryby, skorupiaki, sezam).

3. Bakterie: Przestrzegaj zasad higieny podczas przygotowywania sushi, aby uniknąć skażenia bakteriami (np. Salmonella, E. coli). Regularnie myj ręce i używaj czystych narzędzi.
4. Ryby: Spożywaj tylko świeże ryby przeznaczone do sushi. Unikaj spożywania surowych ryb przez osoby z osłabionym układem odpornościowym, kobiety w ciąży i małe dzieci.
5. Dzieci: Nadzoruj dzieci podczas korzystania z zestawu do sushi, aby zapobiec spożyciu małych elementów lub skaleczeniom.
6. Przechowywanie: Przechowuj składniki sushi w odpowiedniej temperaturze, aby zapobiec rozwojowi bakterii.
7. Wasabi i imbir: Używaj wasabi i imbiru z umiarem, ponieważ mogą być ostre i powodować dyskomfort.

## Informacja o bezpieczeństwie

**Lista ostrzeżeń bezpieczeństwa dla kompletu do serwowania sushi, gdzie zastawa (talerze, miski, podstawki) może być wykonana z ceramiki lub tworzywa sztucznego, a pałeczki są bambusowe/drewniane, opracowana zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia (UE) 2023/988 (GPSR):**

Ogólne
1. Produkt do kontaktu z żywnością – stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
2. Nieodpowiednie dla dzieci poniżej 3 lat – ryzyko zadławienia lub skaleczenia drobnymi elementami.
3. Sprawdzać stan wyrobu przed użyciem – nie używać elementów pękniętych, wyszczerbionych czy zdeformowanych.

Zastawa ceramiczna (talerze, miseczki, podstawki)
4. Produkt kruchy – ceramika może pęknąć w wyniku uderzenia lub nagłej zmiany temperatury; odłamki mogą spowodować skaleczenia.
5. Bezpieczeństwo kontaktu z żywnością – używać wyłącznie produktów spełniających wymagania rozporządzenia (WE) 1935/2004.
6. Czyszczenie i użytkowanie – stosować się do zaleceń producenta (np. możliwość mycia w zmywarce lub używania w kuchence mikrofalowej).

Zastawa z tworzywa sztucznego
7. Unikać wysokich temperatur – nie stosować w piekarniku, kuchence mikrofalowej ani w kontakcie z otwartym ogniem; ryzyko odkształceń i uwalniania substancji chemicznych.
8. Bezpieczeństwo materiałowe – używać wyłącznie wyrobów z tworzyw przeznaczonych do kontaktu z żywnością (zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1935/2004 i REACH).

Pałeczki bambusowe / drewniane
9. Przeznaczone do kontaktu z żywnością – nie stosować do innych celów.
10. Unikać długotrwałego moczenia i mycia w zmywarce – ryzyko pęknięć, odkształceń i rozwoju pleśni.
11. Nie używać pałeczek uszkodzonych – drzazgi lub ostre krawędzie mogą spowodować skaleczenia.

Przechowywanie i higiena
12. Przechowywać w suchym i czystym miejscu, z dala od źródeł ciepła i chemikaliów.
13. Nie stosować agresywnych detergentów – mogą uszkodzić powierzchnię ceramiki, drewna i tworzyw sztucznych.
14. Utylizacja – ceramikę wyrzucać do odpadów zmieszanych, drewno/bambus do bio, a tworzywa sztuczne zgodnie z lokalnym systemem recyklingu.