

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/lopatka-bambusowa-shamoji-195-cm-p-482.html>

Łopatka bambusowa - SHAMOJI 19.5 cm

Cena	9,50 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	3506373
Producent	TAISAN

Opis produktu

Łopatka bambusowa - SHAMOJI 19.5 cm

Shamoji (しゃもじ) to tradycyjna japońska łyżka do ryżu – duża, płaska łyżka, której używa się do mieszania i nakładania ryżu. Najczęściej służy do delikatnego łączenia ugotowanego ryżu z zaprawą do sushi albo do podawania go prosto z garnka. Dawniej *shamoji* robiono z drewna, ale dziś bez problemu znajdziesz też wersje z plastiku, bambusa czy metalu. Łopatka bambusowa SHAMOJI to praktyczne i estetyczne akcesorium kuchenne, idealne do serwowania oraz przygotowywania potraw. Wykonana z naturalnego bambusa, jest lekka, wytrzymała i odporna na odkształcenia, a jednocześnie delikatna dla powierzchni naczyń – nie rysuje teflonu, ceramiki ani innych powłok nieprzywierających.

Cechy produktu:

- Materiał: naturalny bambus
- Długość: 19,5 cm
- Lekka i poręczna – wygodnie leży w dłoni, zapewniając komfort użytkowania
- Bezpieczna dla naczyń – nie uszkadza delikatnych powłok
- Łatwa w czyszczeniu – gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny
- Ekologiczna – wykonana z odnawialnego surowca

Zastosowanie:

- Do mieszania i serwowania ryżu
- Idealna do sushi i dań kuchni azjatyckiej
- Sprawdzi się również przy podawaniu kasz, warzyw, sałatek czy deserów

Zalety bambusa:

Bambus jest materiałem naturalnym, odpornym na wilgoć, lekko antybakteryjnym i niezwykle trwałym. Dzięki temu łyżka SHAMOJI to wybór przyjazny środowisku i bezpieczny dla zdrowia.

Made in China