

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/misa-hangiri-do-mieszania-ryzu-hasegawa-48cm-p-8686.html>

## Misa Hangiri do mieszania ryżu – Hasegawa 48cm



Cena	<b>1 999,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>6007187</b>

### Opis produktu

#### Misa Hangiri do mieszania ryżu - Hasegawa 48 cm

Nowoczesna misa hangiri marki Hasegawa to praktyczne rozwiązanie dla każdego miłośnika sushi – zarówno w domowej kuchni, jak i w profesjonalnej gastronomii. Zamiast tradycyjnego drewna zastosowano wytrzymałe tworzywo sztuczne, które jest lekkie, łatwe w utrzymaniu czystości i bardziej odporne na codzienne użytkowanie.

Dzięki swojej konstrukcji misa świetnie sprawdza się podczas mieszania i studzenia ryżu. Szeroki kształt oraz płaskie dno ułatwiają równomierne rozprowadzenie zaprawy octowej, co przekłada się na odpowiednią strukturę i smak ryżu do sushi.

Najważniejsze zalety:

- lekka i wygodna w przenoszeniu, nawet przy większych porcjach
- nie pochłania zapachów ani wilgoci – łatwa do utrzymania w czystości
- odporna na pleśń i przebarwienia
- wykonana z materiałów bezpiecznych dla żywności (zgodność z normami HACCP)
- trwała i przystosowana do intensywnego użytkowania

#### Specyfikacja:

- średnica: 48 cm
- wysokość: 11 cm
- waga: ok. 1,7 kg
- maksymalna temperatura użytkowania: 80°C

To funkcjonalna i nowoczesna alternatywa dla klasycznych drewnianych hangiri – idealna dla osób, które cenią wygodę, higienę i trwałość.

**Made in Japan**