

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 | 1 999,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 6007187 |

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