

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/miska-na-ramen-iki-kon-22x9-cm-1100ml-p-8739.html>

Miska na Ramen - Iki Kon 22x9 cm 1100ml

Cena	79,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6040197
Producent	EDO Japan

Opis produktu

Miska na Ramen Iki Kon Ceramiczna 22cm 1100ml Duża

Prezentujemy Państwu ekskluzywną, ceramiczną miskę **Iki Kon** stworzoną z myślą o miłośnikach autentycznej kuchni azjatyckiej. Ta wyjątkowa, głęboka miska o średnicy 22 cm i imponującej pojemności 1100 ml to idealne naczynie do serwowania gorącego ramenu, sycącego udonu, tradycyjnych zup pho, a także dań z ryżem, makaronem czy świeżych sałatek.

Unikalne wzornictwo i spektakularny wygląd

Miska Iki Kon zachwyca swoją głęboką, artystyczną estetyką, która nawiązuje do tradycyjnego japońskiego rzemiosła. Kolorystyka naczynia opiera się na **hipnotyzujących odcieniach głębokiego granatu i nasyczonego błękitu**, które płynnie przechodzą w ciemne, niemal czarne tony przy krawędziach.

Wnętrze miski zdobi regularny, **spiralny motyw koncentrycznych kręgów**, który tworzy niesamowite wrażenie trójwymiarowości i głębi. Struktura szklawa charakteryzuje się subtelnym, "gwieździstym" nakrapianiem o jaśniejszym tonie, przypominającym rozgwieżdżone nocne niebo lub morską pianę. Całość wykończona jest błyszczącym, wysokiej jakości szklawem, które pięknie odbija światło i doskonale eksponuje zaserwowane potrawy.

Ergonomia i funkcjonalność w każdym calu

Klasyczny kształt o rozszerzających się ku górze ściankach osadzony jest na stabilnej, wyraźnie zaznaczonej ceramicznej stopce (podstawie). Taka konstrukcja nie tylko dodaje naczyniu elegancji, ale również doskonale izoluje dłoń od gorącej zawartości, ułatwiając bezpieczne i wygodne przenoszenie pełnej miski. Zewnętrzna powierzchnia naczynia posiada delikatne, organiczne nieregularności kształtu, dzięki czemu miska leży pewnie w dłoniach i zyskuje niepowtarzalny, rzemieślniczy charakter.

Dlaczego warto wybrać miskę Iki Kon?

Optymalna pojemność (1100 ml): Idealna proporcja na obfitą porcję ramenu wraz ze wszystkimi tradycyjnymi dodatkami (jajko nitamago, chashu, nori, pędy bambusa) bez ryzyka rozlania bulionu.

Trwałość i wysoka jakość: Wykonana z grubej, solidnej ceramiki odpornej na wysokie temperatury, która długo utrzymuje ciepło serwowanej potrawy.

Uniwersalne zastosowanie: Doskonała do ramenu, zup, dań typu stir-fry, makaronów, a także jako miska dekoracyjna.

Łatwość w utrzymaniu czystości: Gładkie szklawienie zapobiega wnikaniu aromatów i powstawaniu przebarwień, zapewniając higieniczne użytkowanie przez lata.

Parametry techniczne:

- **Model:** Iki Kon
- **Średnica:** 22 cm
- **Wysokość:** 9 cm
- **Pojemność maksymalna:** 1100 ml
- **Materiał:** Ceramika

-
- **Kolor dominujący:** Granatowy / Niebieski (z ciemnymi akcentami)
 - **Wykończenie:** Błyszczące, nakrapiane szklivo
 - **Przeznaczenie:** Ramen, Udon, Pho, zupy, dania jedno naczyniowe

Można myć w zmywarce i używać w mikrofalówce!

Made in Japan