

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/miska-na-ramen-koishi-22x9-cm-1100-ml-p-5669.html>

## Miska na Ramen - Koishi 22x9 cm 1100 ml

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>69,50 zł</b>   |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>7040827</b>    |
| Producent        | <b>EDO Japan</b>  |

### Opis produktu

#### Miska na Ramen Koishi 1100 ml – japońska ceramika

**Miska na Ramen Koishi** zachwyca subtelnym wzorem drobnych spękań szkliwa, który przywodzi na myśl fakturę kamienia i naturalnych minerałów. Ten efekt, ceniony w japońskiej ceramice i nazywany **kannyū**, powstaje podczas wypalania szkliwa, tworząc delikatną, dekoracyjną siateczkę. Nie wpływa ona na trwałość naczynia – jest świadomym elementem wykończenia, podkreślającym jego unikalny charakter.

Stonowana kolorystyka oraz minimalistyczna forma doskonale wpisują się w estetykę japońskiego wzornictwa, w którym piękno odnajduje się w prostocie i harmonii.

Dzięki pojemności **1100 ml** miska świetnie sprawdzi się do serwowania **ramenu, udonu, soby**, a także donburi, zup kremów, dań jednogarnkowych czy większych sałatek. Szeroki kształt pozwala wygodnie ułożyć makaron, bulion oraz dodatki, a jasne wnętrze pięknie eksponuje kolory serwowanych potraw.

#### Kolekcja Koishi

Nazwa **Koishi** (小石) oznacza po japońsku „**małe kamienie**” lub „**otoczaki**”. Delikatna faktura szkliwa doskonale oddaje ten charakter, przypominając powierzchnię kamienia wygładzanego przez wodę i czas. Dzięki subtelnemu efektowi *kannyū* każda miska zyskuje indywidualny wygląd, a drobna siateczka spękań nadaje jej głębi i sprawia, że światło miękko odbija się od powierzchni szkliwa.

#### Dlaczego warto?

Pojemność **1100 ml** sprawia, że miska doskonale nadaje się do obfitych porcji ramenu i innych dań kuchni azjatyckiej. Neutralna kolorystyka i delikatna faktura szkliwa sprawiają, że świetnie komponuje się zarówno z nowoczesną zastawą, jak i tradycyjną ceramiką.

#### Wymiary

- Średnica: 22 cm
- Wysokość: 9 cm
- Pojemność: 1100 ml

#### Materiał

- Ceramika

#### Najważniejsze cechy

- Japońska miska do ramenu, udonu i soby
- Pojemność 1100 ml – idealna do dużych porcji
- Delikatne szkliwo z efektem drobnych spękań (*kannyū*)
- Minimalistyczny, elegancki design
- Wysokiej jakości ceramika
- Można myć w zmywarce
- Nadaje się do kuchenki mikrofalowej

