

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-blue-samurai-9-produktow-p-4762.html>



Zestaw do robienia sushi - Blue Samurai 9 produktów

Cena	59,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9000001
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Jeśli marzysz o przygotowaniu **autentycznego sushi** w domowym zaciszu, ten zestaw jest idealnym rozwiązaniem. Zawiera wszystkie podstawowe składniki i akcesoria potrzebne do stworzenia własnych, pysznych rolek sushi.

Zawartość zestawu:

- 1. Worek ryżu do sushi (1 kg).** Wysokiej jakości ryż do sushi, specjalnie wyselekcjonowany, aby zapewnić idealną kleistość i teksturę. Jego lekko słodkawy smak doskonale komponuje się z innymi składnikami sushi.
- 2. 10 arkuszy wodorostów Nori.** Suszone i prażone arkusze wodorostów Nori, które stanowią podstawę do przygotowania maki sushi. Są chrupiące i mają intensywny, morski smak.
- 3. Słoik marynowanego imbiru (180 g).** Delikatnie pikantny, słodko-kwaśny marynowany imbir, który jest nieodłącznym dodatkiem do sushi. Idealnie oczyszcza podniebienie między różnymi kawałkami sushi.
- 4. Wasabi w tubie (43 g).** Tradycyjna japońska przyprawa, charakteryzująca się intensywnym, ostrym smakiem. Doskonały dodatek do sushi, podkreślający jego smak.
- 5. Butelka zaprawy octowej do sushi (150 ml).** Specjalna zaprawa octowa, którą dodaje się do ugotowanego ryżu, aby nadać mu charakterystyczny smak i odpowiednią konsystencję.
- 6. Butelka sosu sojowego (150 ml).** Klasyczny sos sojowy, idealny do maczania sushi. Jego słono-słodki smak świetnie uzupełnia smak sushi i sashimi.
- 7. Bambusowa mata do zwijania rolek sushi Makisu.** Tradycyjna mata do sushi, wykonana z cienkich bambusowych listewek, umożliwia łatwe i równomierne zwijanie rolek sushi.
- 8. 10 sztuk klasycznej ozdoby Baran.** Ozdoby Baran dodają autentycznego, japońskiego stylu do Twojego sushi. Wykonane z tworzywa, służą do oddzielania kawałków sushi, nadając estetyczny wygląd podaniu.
- 9. 10 opakowań jednorazowych pałeczek bambusowych Hashi.** Tradycyjne bambusowe pałeczki, pakowane pojedynczo, zapewniają wygodę i higienę podczas spożywania sushi.

Podsumowanie:

Ten kompleksowy zestaw zawiera wszystkie niezbędne elementy, które pozwolą Ci rozpocząć przygodę z przygotowywaniem sushi w domu. Dzięki niemu możesz cieszyć się smakiem i kulturą Japonii bez konieczności wychodzenia z domu!

Skład zestawu:

- 1 - worek ryżu do sushi 1 kg
- 10 - wodorostów Nori
- 1 - słoik marynowanego imbiru 180 g
- 1 - WASABI w tubie 43 g
- 1 - butelka 150 ml zaprawy octowej do sushi
- 1 - butelka 150 ml sosu sojowego
- 1 - bambusowa mata do zwijania rolek sushi Makisu.
- 10 - sztuk klasycznej ozdoby Baran
- 10 - opakowań jednorazowych pałeczek bambusowych Hashi

W dziale poniżej *Jak robić sushi* podajemy kilka przepisów na Sushi.

Zawartość zestawu wystarcza do przygotowania np: 120 szt. Hosomaki-Sushi lub 80 szt. Futomaki-Sushi lub 60 szt. Gunkan-Sushi lub 40 szt. Temaki-Sushi.