

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-delux-p-4087.html>

## Zestaw do robienia sushi DeLux

Cena	<b>165,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9000039</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

Zestaw do robienia sushi DeLux to kompleksowy zestaw, który zawiera wszystkie niezbędne składniki i akcesoria, by samodzielnie przygotować sushi w domu. Oto, co dokładnie wchodzi w skład tego zestawu:

- 1. Worek ryżu HANABI do sushi (1 kg)** - Ryż do sushi to kluczowy składnik, który cechuje się odpowiednią kleistością i teksturą, idealną do formowania sushi. Ryż marki HANABI jest specjalnie przygotowany, aby po ugotowaniu miał odpowiednią konsystencję.
- 2. 10 arkuszy wodorostów NORI** - Nori to cienkie, suszone arkusze wodorostów, które używa się do zawijania sushi. Są one chrupiące i dodają sushi charakterystycznego smaku morskiego.
- 3. Słoik marynowanego imbiru (180 g)** - Marynowany imbir, znany jako gari, jest podawany jako dodatek do sushi. Służy do oczyszczania podniebienia między różnymi rodzajami sushi.
- 4. Mata Makisu Bamboo (24x24 cm)** - Makisu to bambusowa mata służąca do zwijania sushi, szczególnie rolek maki. Jest elastyczna i trwała, idealna do użytku domowego.
- 5. Wasabi w tubie (43 g)** - Wasabi to ostra pasta, która jest tradycyjnie dodawana do sushi. Nadaje potrawie wyrazisty, pikantny smak.
- 6. Butelka japońskiego octu MIZKAN (568 ml)** - Ocet ryżowy MIZKAN jest używany do poprawiania ryżu do sushi. Jest to jeden z kluczowych składników, który nadaje ryżowi charakterystyczny, delikatnie kwaśny smak.
- 7. Butelka japońskiego sosu sojowego YAMASA (150 ml)** - Sos sojowy YAMASA to klasyczny, japoński sos o bogatym smaku, idealny do zanurzania sushi.
- 8. Opakowanie sezamu czarnego (50 g)** - Czarny sezam dodaje sushi charakterystycznej tekstury i delikatnie orzechowego smaku. Często używany jako posypka lub dodatek do rolki sushi.
- 9. Opakowanie sezamu białego (50 g)** - Biały sezam ma podobne zastosowanie jak czarny, ale różni się kolorem, co może dodawać walorów estetycznych sushi.
- 10. Majonez do sushi KEWPIE (355 ml)** - KEWPIE to japoński majonez o kremowej konsystencji i unikalnym smaku, często używany w sushi, zwłaszcza w rolkach takich jak California Roll.
- 11. Marynowana tykwa KANPYO (100 g)** - Kanpyo to suszona i marynowana tykwa, używana jako nadzienie do sushi, szczególnie w tradycyjnych rolkach futomaki.
- 12. Marynowana rzodkiew w paskach OSHINKO (400 g)** - Oshinko to żółta marynowana rzodkiew, używana jako nadzienie do sushi lub jako dodatek do dań.
- 13. 10 listków klasycznej ozdoby BARAN** - Baran to dekoracyjne elementy, które oddzielają różne rodzaje sushi w pudełkach bento lub talerzach, pomagając utrzymać estetykę potrawy.
- 14. 10 opakowań jednorazowych pałeczek bambusowych** - Bambusowe pałeczki jednorazowego użytku do spożywania sushi, które są higieniczne i wygodne w użyciu.

Ten zestaw jest idealny dla osób, które chcą spróbować swoich sił w robieniu sushi w domu, zapewniając wszystkie niezbędne składniki i akcesoria, aby stworzyć autentyczne, domowe sushi.

#### Zawartość zestawu wystarcza do przygotowania np:

120 szt. Nigiri-Sushi lub 120 szt. Uramaki-Sushi lub 120 szt. Hosomaki-Sushi lub 80 szt. Futomaki-Sushi lub 60 szt. Gunkan-Sushi lub 40 szt. Temaki-Sushi.

#### W skład zestawu spożywczego wchodzi:

- 1 - worek ryżu HANABI do sushi 1 kg
- 10 - wodorostów NORI
- 1 - słoik marynowanego imbiru 180 g
- 1 - mata Makisu Bamboo 24x24
- 1 - wasabi w tubie 43 g
- 1 - butelka 568 ml japońskiego octu MIZKAN
- 1 - butelka 150 ml japońskiego sosu sojowego YAMASA

- 
- 1 - opakowanie sezamu czarnego 50g
  - 1 - opakowanie sezamu białego 50g
  - 1 - majonez do sushi 355 ml KEWPIE
  - 1 - tykwa marynowana KANPYO 100g
  - 1 - marynowana rzodkiew w paskach OSHINKO 400 g
  - 10 - listków klasycznej ozdoby BARAN
  - 10 - opakowań jednorazowych pałeczek bambusowych
- 

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

---