

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-deska-21-cm-bambusowa-p-5761.html>



Zestaw do robienia sushi + deska 21 cm bambusowa

Cena	118,75 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9006306
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Ten kompleksowy **zestaw do robienia sushi**, wzbogacony o bambusową deskę, to idealne rozwiązanie zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych miłośników sushi. Składa się z następujących elementów:

Zawartość Zestawu:

- **worek japońskiego ryżu do sushi:** Doskonały ryż o odpowiedniej kleistości, idealny do formowania perfekcyjnych kawałków sushi.
- **wodorostów nori:** Cienkie arkusze wodorostów, które stanowią podstawę do przygotowania sushi rolli (maków).
- **słoik marynowanego imbiru:** Klasyczna przyprawa, która pomaga odświeżyć podniebienie pomiędzy różnymi rodzajami sushi.
- **wasabi w proszku Extra Hot:** Intensywnie pikantna przyprawa, która dodaje charakterystycznego smaku sushi. Proszek można łatwo rozrobić z wodą.
- **butelka 150 ml Zaprawy do Ryżu:** Specjalny ocet ryżowy, który dodaje idealnego smaku i konsystencji ryżowi sushi.
- **butelka 150 ml Sosu Sojowego:** Klasyczny dodatek, który wzbogaca smak sushi i innych potraw japońskich.
- **bambusowa mata MAKISU (24 x 24 cm):** Niezbędne akcesorium do rolowania sushi. Ułatwia formowanie równych i estetycznych rolli.
- **listki klasycznej ozdoby do sushi BARAN:** Elementy dekoracyjne, które dodają elegancji i estetyki przygotowywanym potrawom.
- **deseczka HIRATAI (21 x 12.5 x 2.5 cm)** Bambusowa Dwukolorowa: Funkcjonalna i stylowa deska do serwowania sushi, wykonana z wysokiej jakości bambusa, prezentująca elegancki dwukolorowy wzór.
- **pary jednorazowych pałeczek bambusowych:** Praktyczne pałeczki, które można łatwo używać i wyrzucać po zakończeniu posiłku.

Opis ogólny:

Zestaw ten zapewni wszystko, czego potrzebujesz do samodzielnego przygotowania sushi w domu. Japoński ryż i wodorosty NORI stanowią podstawę, a marynowany imbir, wasabi i sos sojowy dostarczają niezbędnych smaków i aromatów. Bambusowa mata MAKISU i deskę HIRATAI umożliwiają wygodne przygotowanie i serwowanie sushi, a jednorazowe pałeczki bambusowe są wygodnym dodatkiem do posiłku. Eleganckie akcesoria i składniki wysokiej jakości sprawiają, że tworzenie sushi staje się nie tylko przyjemnością, ale i prawdziwą sztuką kulinarną.

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 wchodzi:

1 - worek japońskiego ryżu do sushi 1 kg
 10 - wodorostów NORI
 1 - słoik marynowanego imbiru 180 g
 1 - WASABI w proszku Extra Hot 100 g
 1 - butelka 150 ml zaprawy do ryżu
 1 - butelka 150 ml sosu sojowego
 1 - bambusowa mata MAKISU 24 x 24 cm
 10 - listki klasycznej ozdoby do sushi BARAN
 1 - deseczka HIRATAI 21 x 12.5 x 2.5 cm bambusowa dwukolorowa
 4 - pary jednorazowych pałeczek bambusowych

Poniżej w dziale *Jak robić sushi* podajemy kilka przepisów na Sushi.