

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-deski-21-cm-bambusowe-p-5918.html>



Zestaw do robienia sushi + deski 21 cm bambusowe

Cena	119,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9006309
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Zestaw do robienia sushi z **deskami bambusowymi** o długości **21 cm** to kompletny pakiet, który zawiera wszystko, co potrzebne do przygotowania autentycznego sushi w domowych warunkach. Zestaw składa się z kilku kluczowych elementów, które umożliwiają zarówno przygotowanie, jak i serwowanie sushi. Oto szczegóły zawartości:

- Ryż do sushi (1 kg)** - Japoński ryż, który jest podstawą sushi, ma odpowiednią kleistość i konsystencję, aby łatwo formować rolki i nigiri.
- Wodorosty NORI (10 arkuszy)** - Suszone i sprasowane wodorosty, które służą do zawijania sushi, dodając charakterystycznego smaku i tekstury.
- Marynowany imbir (słoik 180 g)** - Klasyczny dodatek do sushi, używany do oczyszczania podniebienia między różnymi kawałkami sushi.
- Wasabi w proszku Extra Hot (100 g)** - Pikantna przyprawa, która po zmieszaniu z wodą tworzy pastę wasabi, idealną do dodawania ostrych akcentów do sushi.
- Zaprawa do ryżu (butelka 150 ml)** - Gotowy do użycia płyn, który nadaje ryżowi do sushi odpowiedni smak, dzięki połączeniu octu ryżowego, cukru i soli.
- Sos sojowy (butelka 150 ml)** - Niezbędny dodatek do sushi, używany jako sos do maczania gotowych kawałków sushi.
- Bambusowa mata MAKISU (24 x 24 cm)** - Specjalna mata do zwijania sushi, która pomaga formować rolki (makizushi) w odpowiedni kształt.
- Klasyczna ozdoba do sushi BARAN (10 listków)** - Dekoracyjne listki, które dodają estetycznego wykończenia daniu, często używane do oddzielania różnych rodzajów sushi na talerzu.
- Deseczki HIRATAI (21 x 12.5 x 3 cm)** - Dwukolorowa, bambusowa deska do serwowania sushi, która dodaje autentycznego, japońskiego stylu do prezentacji posiłku.
- Pałeczki bambusowe (4 pary)** - Jednorazowe pałeczki do jedzenia sushi, wykonane z bambusa, co sprawia, że są zarówno ekologiczne, jak i wygodne w użyciu.

Cały zestaw jest idealny dla osób, które chcą spróbować swoich sił w tworzeniu sushi, oferując wszystkie niezbędne składniki oraz narzędzia w jednym pakiecie. Bambusowa deska i mata podkreślają tradycyjny charakter zestawu, czyniąc go także doskonałym pomysłem na prezent dla miłośników kuchni japońskiej.

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
- 2 - deseczki HIRATAI 21 x 12.5 x 3 cm bambusowe
- 4 - pary jednorazowych pałeczek bambusowych

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