

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-red-samurai-ryzowar-remo-08-l-p-6175.html>



Zestaw do robienia sushi - Red Samurai + ryżowar REMO 0.8 L

Cena	355,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9009403
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Zestaw do Robienia Sushi - Red Samurai + Garnek REMO 0.8 L

Zawartość Zestawu:

- 1. Worek Ryżu do Sushi 1 kg.** Wysokiej jakości ryż do sushi, idealny do przygotowywania idealnie klejących się rolek sushi. Doskonały do uzyskania tradycyjnej konsystencji i smaku sushi.
- 2. 10 Wodorostów Nori.** Wodorosty Nori, używane do zawijania rolek sushi. Cienkie, prażone i chrupiące, stanowią bazę dla wielu klasycznych dań sushi.
- 3. Słoik Marynowanego Imbiru 180 g.** Marynowany imbir, który służy jako świeży i aromatyczny dodatek do sushi. Doskonały do oczyszczania podniebienia między różnymi kawałkami sushi.
- 4. Wasabi w Tubie 43 g.** Pikantna pasta wasabi, która dodaje ostrości i charakterystycznego smaku do sushi. Wygodne opakowanie w tubie ułatwia użycie i przechowywanie.
- 5. Butelka 150 ml Zaprawy Octowej do Ryżu.** Specjalnie przygotowana zaprawa octowa do ryżu, która nadaje mu autentyczny smak i aromat. Ułatwia przygotowanie sushi o profesjonalnym smaku.
- 6. Butelka 150 ml Sosu Sojowego.** Klasyczny sos sojowy, który jest nieodłącznym dodatkiem do sushi. Dodaje umami i głębi smaku.
- 7. Opakowanie Sezamu Czarnego 50 g.** Prażony sezam czarny, który może być używany do dekoracji sushi lub jako składnik różnych dań. Nadaje wyjątkowy smak i estetyczny wygląd.
- 8. Opakowanie Sezamu Białego 50 g.** Prażony sezam biały, który dodaje chrupkości i subtelного smaku. Doskonały do posypania sushi i sałatek.
- 9. Bambusowa Mata do Zwijania Rolek Sushi Makisu.** Tradycyjna bambusowa mata ułatwiająca zwijanie rolek sushi. Pomaga uzyskać równomierny i zwarty kształt sushi.
- 10. 10 Sztuk Klasycznej Ozdoby Baran.** Estetyczne ozdoby w kształcie barana, które mogą być używane jako dekoracja do serwowania sushi. Dodają elegancji i atrakcyjności prezentacji.
- 11. 4 Opakowania Jednorazowych Pałeczek Bambusowych Hashi.** Pałeczki bambusowe, które są jednorazowe, ale przyjazne dla środowiska. Doskonałe do jedzenia sushi w tradycyjny sposób.
- 12. Garnek do Ryżu REMO 0.8 L**
Garnek o pojemności 0.8 litra, idealny do gotowania ryżu. Wyposażony w funkcję automatycznego wyłączania i ciepłej funkcji, co zapewnia perfekcyjnie ugotowany ryż za każdym razem. Jego kompaktowy rozmiar sprawia, że jest idealny do małych porcji, a łatwe w obsłudze przyciski i funkcje sprawiają, że jest wygodny i praktyczny w codziennym użyciu.

Opis Garnek REMO 0.8 L:

Garnek do ryżu REMO 0.8 L to kompaktowe i funkcjonalne urządzenie, które idealnie sprawdzi się w każdym domu. Jego pojemność 0.8 litra jest wystarczająca do przygotowania ryżu dla kilku osób. Wyposażony w technologię automatycznego gotowania, garnek ten zapewnia równomierne i precyzyjne gotowanie ryżu bez potrzeby nadzoru. Po zakończeniu gotowania, funkcja utrzymywania ciepła zapewnia, że ryż pozostaje w optymalnej temperaturze do momentu podania. Garnek jest łatwy w czyszczeniu dzięki nieprzywierającej powłoce wewnętrznej i prostym w obsłudze przyciskom. Idealny do przygotowywania ryżu do sushi oraz innych dań.

Z tym **zestawem do robienia sushi i garnkiem REMO 0.8 L** przygotowanie sushi stanie się przyjemnością, a efekty będą smakować jak z najlepszej restauracji 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.

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 ryżu
1 - butelka 150 ml sosu sojowego
1 - opakowanie sezamu czarnego 50 g
1 - opakowanie sezamu białego 50 g
1 - bambusowa mata do zwijania rolek sushi Makisu.
10 - sztuk klasycznej ozdoby Baran
4 - opakowania jednorazowych pałeczek bambusowych Hashi
1 - Garnek do ryżu REMO 0.8 I ([opis](#))

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