

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-red-samurai-ryzowar-remo-03-l-p-5743.html>



## Zestaw do robienia sushi - Red Samurai + ryżowar REMO 0.3 L

Cena	<b>227,05 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9009399</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

Zestaw do robienia sushi **Red Samurai + garnek REMO 0.3 L** to idealny komplet dla każdego, kto chce zacząć przygodę z przygotowaniem sushi w domu.

#### Oto szczegółowy opis jego zawartości:

1. **Worek ryżu do sushi 1 kg** - Specjalnie dobrany ryż, który po ugotowaniu ma odpowiednią kleistość i konsystencję, niezbędną do przygotowania idealnych rolek sushi.
2. **10 wodorostów Nori** - Arkusze wodorostów, które są kluczowym składnikiem sushi, nadającym rolkom charakterystyczny smak i teksturę.
3. **Słoik marynowanego imbiru 180 g** - Imbir w marynacie, który jest doskonałym dodatkiem do sushi, pomagającym w oczyszczeniu podniebienia i dodającym świeżości.
4. **Wasabi w tubie 43 g** - Pikantna pasta wasabi, która dodaje potrawom intensywnego smaku i ostrości, typowego dla sushi.
5. **Butelka 150 ml octu ryżowego do sushi** - Ocet ryżowy jest kluczowym składnikiem do przyprawienia ryżu, nadając mu niezbędny smak i aromat.
6. **Butelka 150 ml sosu sojowego** - Tradycyjny sos sojowy do podawania sushi, dodający umami i głębi smaku.
7. **Opakowanie sezamu czarnego 50 g** - Sezam czarny, który może być używany do dekoracji sushi lub jako dodatek do innych dań.
8. **Opakowanie sezamu białego 50 g** - Sezam biały, który również świetnie nadaje się do dekoracji i jako zdrowy dodatek.
9. **Bambusowa mata do zwijania rolek sushi Makisu** - Mata, która ułatwia formowanie i zwijanie rolek sushi, zapewniając równomierne i estetyczne rezultaty.
10. **10 sztuk klasycznej ozdoby Baran** - Ozdoby do dekoracji sushi, które nadają estetyki i mogą być używane podczas serwowania.
11. **4 opakowania jednorazowych pałeczek bambusowych Hashi** - Pałeczki do jedzenia sushi, idealne dla gości lub na prezent, zapewniające wygodę i styl.
12. **Garnek REMO 0.3 L**

**Garnek do ryżu REMO 0.3 I White** - Mały garnek, który umożliwia łatwe gotowanie ryżu do sushi, idealny do mniejszych porcji. Dzięki niemu ryż jest gotowany równomiernie, co jest kluczowe dla uzyskania odpowiedniej konsystencji.

#### Podsumowanie

Ten zestaw to kompleksowe rozwiązanie dla każdego, kto chce w domowych warunkach przygotować sushi na wysokim poziomie. Oprócz najważniejszych składników do sushi, zawiera także niezbędne akcesoria i dodatki, które ułatwią proces przygotowania i serwowania 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 octu ryżowego do sushi
- 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 0.3 I White

---

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