

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

Cena	**227,05 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9009399**
Producent	**RED SAMURAI**

Opis produktu

Zestaw do robienia sushi **Red Samurai + garnek REMO 0.3 L** to idealny komplet dla każdego, kto chce zacząć przygodę z przygotowywaniem 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 l 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 l White

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