

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             | <b>355,00 zł</b>   |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>    |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>  |
| Numer katalogowy | <b>9009403</b>     |
| Producent        | <b>RED SAMURAI</b> |

### 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 subtelnego 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**

##### Opis Garnek REMO 0.8 L:

Garnek o pojemności 0.8 litra, idealny do gotowania ryżu. Wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia 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.

---

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 | [\(opis\)](#)

---

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