

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-white-samurai-ii-p-4772.html>

## Zestaw do robienia sushi - White Samurai II

Cena	<b>99,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9000046</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

**Zestaw do robienia sushi "White Samurai II"** to kompletny pakiet, który pozwala na przygotowanie domowego sushi. Zawiera wszystkie niezbędne składniki spożywcze oraz akcesoria do serwowania, co sprawia, że jest idealny zarówno dla początkujących, jak i dla osób z doświadczeniem w robieniu sushi. Oto szczegółowy opis zestawu:

#### Składniki spożywcze:

- Ryż do sushi (1 kg)** - Specjalny ryż o krótkich ziarnach, który po ugotowaniu staje się kleisty, co jest niezbędne do formowania sushi.
- Wodorosty NORI (10 arkuszy)** - Suszone wodorosty używane do zawijania sushi, nadają charakterystyczny smak i teksturę.
- Marynowany imbir (180 g)** - Plastry imbiru, które są podawane jako dodatek do sushi, pomagając w oczyszczeniu podniebienia między różnymi rodzajami sushi.
- Wasabi w tubie (43 g)** - Ostry chrzan japoński, który jest tradycyjnym dodatkiem do sushi, dodającym ostrości i podkreślającym smak ryby.
- Zaprawa octowa do ryżu (150 ml)** - Specjalnie przygotowany ocet, którym doprawia się ryż po ugotowaniu, nadając mu charakterystyczny smak sushi.
- Sos sojowy (150 ml)** - Podstawowy dodatek do sushi, używany do maczania kawałków przed spożyciem.
- Bambusowa mata MAKISU (24 x 24 cm)** - Niezbędne narzędzie do zwijania sushi w rolki, wykonana z cienkich bambusowych listewek.
- Listki klasycznej ozdoby BARAN (10 sztuk)** - Dekoracyjne listki, które oddzielają kawałki sushi na talerzu, często używane w tradycyjnym japońskim serwowaniu sushi.

#### Akcesoria do sushi:

- Miseczki sos White 2 sekcje (2 sztuki)** - Porcelanowe miseczki z dwiema sekcjami, idealne do serwowania sosu sojowego i wasabi.
- Podstawki pod pałeczki melaminowe (2 sztuki)** - Eleganckie podstawki do odkładania pałeczek, wykonane z wytrzymałej melaminy.
- Pałeczki bambusowe (2 pary, 24 cm)** - Tradycyjne pałeczki do jedzenia sushi, wykonane z bambusa, wygodne i stylowe.

Zestaw "White Samurai II" to doskonały wybór dla każdego miłośnika sushi, pozwalający na przygotowanie autentycznego, domowego posiłku w stylu japońskim. Wszystkie składniki są dobrane tak, aby zapewnić najlepszą jakość i autentyczny smak, a akcesoria do serwowania dodają elegancji i sprawiają, że jedzenie sushi staje się wyjątkowym doświadczeniem.

#### 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 spożywczego wchodzi:

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 - bambusowa mata MAKISU 24 x 24 cm,  
 10 - listki klasycznej ozdoby BARAN.

---

**W skład kompletu do sushi wchodzi:**

- 2 - miseczka sos White 2 sekcje 9.5cm A0219 (12)(CN)
- 2 - podstawki pod pałeczki melaminowe
- 2 - pary pałeczek bambusowych 24cm

---

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