Link do produktu: https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-xl-z-nozem-ajikiri-satake-90-mm-p-6056.html



Zestaw do robienia sushi XL z nożem Ajikiri Satake 90 mm

Cena	**149,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9007998**
Producent	**RED SAMURAI**

Opis produktu

Zestaw do robienia sushi XL z nożem Ajikiri Satake 90 mm to kompletny pakiet, który umożliwia przygotowanie domowego sushi. Obejmuje wszystkie podstawowe składniki oraz akcesoria potrzebne do stworzenia różnorodnych rodzajów sushi. Oto szczegółowy opis zawartości zestawu:

Składniki:

1. **Ryż do sushi (1 kg)** - Specjalny gatunek ryżu o krótkich, zaokrąglonych ziarnach, który po ugotowaniu staje się lepki, co jest kluczowe dla przygotowania sushi. Ryż ten jest podstawą każdego rodzaju sushi.
2. **Wodorosty NORI (10 opakowań)** - Arkusze prasowanych i suszonych wodorostów, które służą do zawijania sushi, takich jak maki czy temaki. Nori dodaje potrawom charakterystycznego morskiego smaku.
3. **Różowy marynowany imbir (180 g)** - Delikatnie pikantny imbir, który jest często podawany jako dodatek do sushi. Ma za zadanie odświeżyć podniebienie między różnymi rodzajami sushi.
4. **Jasny marynowany imbir (180 g)** - Podobny do różowego imbiru, lecz o nieco łagodniejszym smaku i barwie, co dodaje różnorodności w serwowaniu.
5. **Wasabi w proszku Extra Hot (100 g)** - Bardzo ostra przyprawa z chrzanu japońskiego, która jest rozrabiana z wodą do postaci pasty. Wasabi dodaje sushi pikantności i charakterystycznego smaku.
6. **Ocet ryżowy (150 ml)** - Słodko-kwaśny ocet, używany do przyprawiania ryżu do sushi, co nadaje mu odpowiednią konsystencję i smak.
7. **Sos sojowy (150 ml)** - Klasyczny japoński sos na bazie fermentowanej soi, używany do maczania sushi przed spożyciem. Dodaje potrawom słoności i głębi smaku.
8. **Sezam czarny (50 g) i sezam biały (50 g)** - Prażone nasiona sezamu, które można używać do dekoracji sushi oraz dodania im chrupkości i orzechowego smaku.

Akcesoria:

1. **Bambusowa mata MAKISU (24 x 24 cm)** - Tradycyjna mata do rolowania sushi, wykonana z cienkich listewek bambusowych połączonych sznurkiem. Niezbędna do przygotowywania maki sushi.
2. **Listki klasycznej ozdoby BARAN (10 sztuk)** - Plastikowe, dekoracyjne listki używane do ozdabiania talerzy z sushi, często imitujące wygląd naturalnych liści
3. **Jednorazowe pałeczki bambusowe (4 pary)** - Tradycyjne, jednorazowe pałeczki, idealne do serwowania i jedzenia sushi.

Nóż:
Nóż Ajikiri Satake 90 mm - Wysokiej jakości japoński nóż kuchenny, przeznaczony do precyzyjnego krojenia składników na sushi. Nóż Ajikiri ma ostrze o długości 90 mm, wykonane z twardej stali, co zapewnia ostrość i trwałość. Nóż ten jest idealny do krojenia małych ryb, owoców morza oraz warzyw. Rękojeść wykonana z drewna, co daje komfort użytkowania i doskonałą kontrolę nad cięciem. Nóż ten charakteryzuje się nie tylko funkcjonalnością, ale również estetycznym, tradycyjnym wyglądem.

Zestaw do robienia sushi XL z nożem Ajikiri Satake 90 mm to doskonały wybór dla miłośników sushi, którzy chcą spróbować swoich sił w jego przygotowywaniu w domowym zaciszu. Zawiera wszystko, co potrzebne do rozpoczęcia przygody z japońską kuchnią, od składników po profesjonalne narzędzia

---

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 wchodzi:
1 - kilogram ryżu do sushi
10 - opakowanie wodorostów NORI

1 - słoik różowego marynowanego imbiru 180 g
1 - słoik jasnego marynowanego imbiru 180 g
1 - WASABI w proszku Extra Hot 100 g
1 - butelka 150 ml octu ryżowego
1 - butelka 150 ml sosu sojowego
1 - opakowanie sezamu czarnego 50g
1 - opakowanie sezamu białego 50g
1 - bambusowa mata MAKISU 24 x 24 cm
10 - listki klasycznej ozdoby BARAN
4 - pary jednorazowych pałeczek bambusowych
1 - nóż Ajikiri Satake 90 mm (dokładny opis)

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