

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	<b>149,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9007998</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### 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:

- 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.
- 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.
- 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.
- Jasny marynowany imbir (180 g)** - Podobny do różowego imbiru, lecz o nieco łagodniejszym smaku i barwie, co dodaje różnorodności w serwowaniu.
- 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.
- Ocet ryżowy (150 ml)** - Słodko-kwaśny ocet, używany do przyprawiania ryżu do sushi, co nadaje mu odpowiednią konsystencję i smak.
- Sos sojowy (150 ml)** - Klasyczny japoński sos na bazie fermentowanej soi, używany do maczania sushi przed spożyciem. Dodaje potrawom słoności i głębi smaku.
- 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:

- Bambusowa mata MAKISU (24 x 24 cm)** - Tradycyjna mata do rolowania sushi, wykonana z cienkich listewek bambusowych połączonych sznurkiem. Niezbędna do przygotowywania maki sushi.
- Listki klasycznej ozdoby BARAN (10 sztuk)** - Plastikowe, dekoracyjne listki używane do ozdabiania talerzy z sushi, często imitujące wygląd naturalnych liści.
- 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.

---