

Zestaw do robienia sushi XL z nożem Deba 16 cm

Cena	**169,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9000300**
Producent	**RED SAMURAI**

Opis produktu

Zestaw do robienia sushi XL to komplet idealny dla miłośników sushi, którzy chcą cieszyć się przygotowywaniem tej japońskiej potrawy w domu. W zestawie znajdziesz wszystkie niezbędne składniki i akcesoria, aby stworzyć sushi o autentycznym smaku i wyglądzie. Oto, co zawiera ten zestaw:

1. **Ryż do sushi (1 kg)** – Specjalny ryż do sushi o odpowiedniej kleistości, idealny do formowania nigiri oraz zawijania maki.
2. **Wodorosty NORI (10 opakowań)** – Prażone arkusze wodorostów morskich, które są niezbędne do przygotowania maki sushi. Ich chrupkość i delikatny morski smak doskonale uzupełniają ryż i dodatki.
3. **Marynowany imbir różowy (180 g)** – Klasyczny dodatek do sushi, który ma za zadanie oczyszczać podniebienie między kolejnymi kawałkami sushi. Ma delikatnie słodko-kwaśny smak.
4. **Marynowany imbir jasny (180 g)** – Alternatywna wersja marynowanego imbiru, różniąca się kolorem i subtelnym smakiem, który jest nieco bardziej łagodny.
5. **Wasabi w proszku Extra Hot (100 g)** – Mocny, ostry chrzan wasabi, który po zmieszaniu z wodą tworzy pastę o intensywnym smaku. Idealny do dodania do sushi dla miłośników ostrych wrażeń.
6. **Zaprawa octowa do ryżu (150 ml)** – Specjalna mieszanka octu ryżowego, cukru i soli, używana do zaprawiania ryżu, nadająca mu charakterystyczny smak sushi.
7. **Sos sojowy (150 ml)** – Klasyczny, słony sos sojowy do maczania sushi. Jest nieodzownym elementem serwowania sushi, podkreślającym smak składników.
8. **Sezam czarny (50 g)** – Aromatyczne ziarna czarnego sezamu, które są często używane jako posypka do sushi, dodając mu nie tylko smaku, ale i walorów estetycznych.
9. **Sezam biały (50 g)** – Klasyczny biały sezam, który podobnie jak czarny sezam, jest popularnym dodatkiem do sushi, nadającym mu delikatny orzechowy smak.
10. **Bambusowa mata MAKISU (24 x 24 cm)** – Tradycyjna mata bambusowa, która ułatwia zawijanie sushi w rolki. Jest niezbędnym narzędziem do tworzenia maki sushi.
11. **Listki klasycznej ozdoby BARAN (10 szt.)** – Estetyczne listki służące do dekoracji sushi, często używane do oddzielania kawałków sushi na talerzu.
12. **Jednorazowe pałeczki bambusowe (4 pary)** – Zestaw pałeczek, które pozwolą cieszyć się sushi w tradycyjny sposób, bez potrzeby korzystania z własnych sztućców.

Nóż Deba 16 cm – Wyjątkowy nóż kuchenny, który jest kluczowym elementem zestawu. Deba to tradycyjny japoński nóż, który charakteryzuje się grubym, solidnym ostrzem o długości 16 cm. Jest przeznaczony głównie do filetowania ryb, jednak może być również używany do krojenia mięsa czy warzyw. Nóż Deba jest niezwykle ostry, co pozwala na precyzyjne krojenie składników sushi, a jego solidna konstrukcja zapewnia trwałość i wygodę podczas użytkowania.

Zestaw do robienia sushi XL to idealne rozwiązanie zarówno dla początkujących, jak i bardziej zaawansowanych entuzjastów kuchni japońskiej, umożliwiające przygotowanie pełnowartościowego posiłku sushi w domowym zaciszu.

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 zaprawy octowej do ryżu
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 Deba (dokładny opis)

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