

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-xl-z-nozem-gyuto-18-cm-p-2016.html>

## Zestaw do robienia sushi XL z nożem Gyuto 18 cm

Cena	<b>159,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9000900</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

Ten zestaw jest idealnym wyborem dla miłośników sushi, którzy chcą samodzielnie przygotować autentyczne japońskie specjały w domu. Zawiera wszystko, co niezbędne do przygotowania sushi, od składników po narzędzia, w tym profesjonalny nóż **Gyuto**.

#### Zawartość zestawu:

- 1 kg ryżu do sushi** - Specjalny, krótkoziarnisty ryż, idealny do przygotowania sushi. Charakteryzuje się odpowiednią kleistością, która ułatwia formowanie rolek i nigiri.
- 10 opakowań wodorostów NORI** - Każde opakowanie zawiera wysokiej jakości, prażone wodorosty Nori, które są niezbędnym składnikiem do przygotowania różnych rodzajów sushi, takich jak maki i temaki.
- Słoik różowego marynowanego imbiru 180 g** - Tradycyjny dodatek do sushi, który pomaga oczyścić podniebienie między różnymi rodzajami sushi.
- Słoik jasnego marynowanego imbiru 180 g** - Alternatywna wersja marynowanego imbiru, delikatniejsza w smaku.
- Wasabi w proszku Extra Hot 100 g** - Ostry dodatek do sushi, który można rozrobić z wodą, aby uzyskać intensywnie zielony, aromatyczny sos wasabi.
- Butelka 150 ml zaprawy octowej do ryżu** - Ocet ryżowy, który nadaje ryżowi odpowiedni smak i konsystencję podczas przygotowywania sushi.
- Butelka 150 ml sosu sojowego** - Tradycyjny sos sojowy, idealny do maczania sushi przed spożyciem.
- Opakowanie sezamu czarnego 50 g** - Aromatyczny dodatek, który można używać do dekoracji i wzbogacenia smaku sushi.
- Opakowanie sezamu białego 50 g** - Kolejna odmiana sezamu, którą można stosować wymiennie lub razem z czarnym sezamem.
- Bambusowa mata MAKISU 24 x 24 cm** - Niezbędne narzędzie do zwijania rolek sushi. Wykonana z bambusa, jest łatwa w użyciu i czyszczeniu.
- 10 listków klasycznej ozdoby BARAN** - Dekoracyjne listki wykonane z plastiku, używane do estetycznego podziału różnych rodzajów sushi w zestawie.
- 4 pary jednorazowych pałeczek bambusowych** - Praktyczne bambusowe pałeczki, idealne do serwowania sushi w tradycyjny sposób.

#### Japoński nóż Sekiryu Gyuto 18 cm - Centralny element zestawu:

**Materiał ostrza:** Wysokiej jakości stal nierdzewna, która zapewnia trwałość i precyzję cięcia.

**Długość ostrza:** 18 cm, idealne do cięcia zarówno ryb, jak i warzyw oraz mięsa.

**Profil ostrza:** Kształt ostrza Gyuto jest uniwersalny, dzięki czemu nóż nadaje się do wielu zadań w kuchni, nie tylko do sushi. Charakteryzuje się delikatnym zakrzywieniem, co ułatwia krojenie i siekanie.

**Rękojeść:** Ergonomiczna, wykonana z trwałego drewna, zapewniająca pewny chwyt i wygodę podczas długotrwałego użytkowania.

**Produkcja:** Wyprodukowany w Japonii, nóż Sekiryu Gyuto cieszy się uznaniem zarówno wśród amatorów, jak i profesjonalnych kucharzy za swoją jakość i precyzję.

#### Podsumowanie

Zestaw do robienia sushi XL z nożem Gyuto 18 cm to kompletny pakiet, który umożliwi przygotowanie szerokiej gamy sushi w domowym zaciszu. Dzięki zawartości tego zestawu oraz wysokiej jakości narzędziom, takim jak japoński nóż Gyuto, tworzenie sushi stanie się prawdziwą przyjemnością i doskonałą okazją do rozwijania kulinarnych umiejętności.

#### 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 - japoński nóż Sekiryu Gyuto ([dokładny opis](#))
- 

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

---