

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	159,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9000900
Producent	RED SAMURAI

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.
