

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-xl-z-nozem-kiritsuke-satake-205-p-6055.html>



Zestaw do robienia sushi XL z nożem Kiritsuke Satake 205

Cena	184,30 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9007989
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Zestaw do robienia sushi XL z nożem **Kiritsuke Satake 205** to kompletny zestaw, który umożliwia przygotowanie domowego sushi w profesjonalnym stylu. Zawiera wszystko, co jest potrzebne do stworzenia różnorodnych rodzajów sushi, od składników po niezbędne akcesoria.

Zawartość zestawu:

- Ryż do sushi (1 kg)** - Podstawowy składnik sushi, o idealnej konsystencji do formowania rolek i nigiri. Ryż do sushi jest specjalnie polerowany, aby uzyskać odpowiednią kleistość.
- Wodorosty NORI (10 listków)** - Wysokiej jakości, cienkie arkusze wodorostów używane do zawijania sushi maki. Dzięki nim można formować estetyczne i smaczne rolki.
- Różowy marynowany imbir (180 g)** - Tradycyjny dodatek do sushi, podawany między kolejnymi kęsami sushi, aby oczyścić podniebienie.
- Jasny marynowany imbir (180 g)** - Alternatywna wersja marynowanego imbiru, różniąca się delikatnie smakiem i barwą, oferująca inny wariant smakowy.
- Wasabi w proszku Extra Hot (100 g)** - Bardzo ostry japoński chrzan w proszku, który można rozrobić z wodą, aby uzyskać pastę dodawaną do sushi lub serwowaną obok jako dodatek.
- Ocet ryżowy (150 ml)** - Niezbędny składnik do przygotowania zaprawy do ryżu sushi, nadający mu odpowiedni smak i konsystencję.
- Sos sojowy (150 ml)** - Popularny dodatek do sushi, używany do maczania rolek przed jedzeniem.
- Sezam czarny (50 g)** - Aromatyczne ziarna sezamu o intensywnym smaku, stosowane do dekoracji i wzbogacenia smaku sushi.
- Sezam biały (50 g)** - Kolejna odmiana sezamu, często stosowana na przemian z czarnym dla uzyskania kontrastu w dekoracji sushi.
- Bambusowa mata MAKISU (24 x 24 cm)** - Kluczowe narzędzie do ręcznego zwijania sushi maki, wykonane z naturalnych bambusowych prętów.
- Klasyczna ozdoba BARAN (10 listków)** - Plastikowe listki używane jako dekoracja w zestawach sushi, naśladujące wygląd liści.
- Jednorazowe pałeczki bambusowe (4 pary)** - Klasyczne pałeczki do spożywania sushi, wygodne dla gości lub jednorazowego użytku.

Nóż Kiritsuke Satake 205 - Profesjonalny japoński nóż kuchenny, o długości ostrza 205 mm, idealny do precyzyjnego krojenia ryb i warzyw. Nóż Kiritsuke to wszechstronne narzędzie, cenione za ostrość i zdolność do wykonywania zadań charakterystycznych zarówno dla noży Yanagiba (do krojenia sashimi), jak i Usuba (do warzyw). Ostrze wykonane jest z wysokiej jakości stali, co zapewnia jego trwałość i długotrwałą ostrość.

Nóż **Kiritsuke Satake 205** jest przeznaczony dla osób szukających niezawodnego i estetycznego narzędzia do przygotowania sushi. Charakterystyczny, lekko zakrzywiony kształt ostrza pozwala na precyzyjne cięcie, idealne do przygotowania cienkich plasterków ryby oraz innych składników sushi. Rękojeść noża jest ergonomiczna, wykonana z materiałów wysokiej jakości, co zapewnia wygodny i pewny chwyt. Dzięki swoim właściwościom, nóż ten jest nie tylko funkcjonalny, ale również stanowi elegancki element każdej kuchni.

Zestaw ten jest doskonałym wyborem dla miłośników sushi, którzy chcą przenieść smak Japonii do własnego domu, a nóż Kiritsuke Satake stanowi cenne uzupełnienie tego doświadczenia.

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 Kiritsuke Satake 205 ([dokładny opis](#))
-

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