

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-xl-z-nozem-nakiri-170-mm-p-5357.html>

## Zestaw do robienia sushi XL z nożem Nakiri 170 mm

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Cena             | <b>161,60 zł</b>   |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>    |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>  |
| Numer katalogowy | <b>9000200</b>     |
| Producent        | <b>RED SAMURAI</b> |

### Opis produktu

**Zestaw do robienia sushi XL z nożem Nakiri 170 mm** to kompletny pakiet, który umożliwi samodzielne przygotowanie sushi w domowym zaciszu. Zestaw składa się z wysokiej jakości produktów, które są niezbędne do przygotowania tradycyjnych japońskich potraw, takich jak sushi maki, nigiri czy sashimi. Oto dokładny opis zawartości zestawu:

#### Zawartość zestawu:

- Ryż do sushi (1 kg):** Specjalny gatunek ryżu o krótkich ziarnach, który po ugotowaniu staje się lepki, co ułatwia formowanie sushi. Ten ryż jest kluczowym składnikiem każdego rodzaju sushi.
- Wodorosty NORI (opakowanie 10 sztuk):** Suszone arkusze wodorostów morskich, które służą do zawijania sushi maki. Są one chrupkie i mają delikatny morski smak.
- Marynowany imbir różowy (słoik 180 g):** Tradycyjny dodatek do sushi, który służy do oczyszczania podniebienia między kolejnymi kawałkami sushi. Ma lekko słodki i ostry smak.
- Marynowany imbir jasny (słoik 180 g):** Alternatywna wersja marynowanego imbiru, o nieco delikatniejszym smaku, idealna do podawania z sushi.
- Wasabi w proszku Extra Hot (100 g):** Bardzo ostra japońska pasta, przygotowywana z korzenia chrzanu, dodawana do sushi lub używana jako dip. Produkt w proszku wymaga zmieszania z wodą przed użyciem.
- Zaprawa octowa do ryżu (butelka 150 ml):** Specjalny ocet ryżowy używany do doprawiania ugotowanego ryżu, nadający mu charakterystyczny smak.
- Sos sojowy (butelka 150 ml):** Klasyczny sos sojowy, który jest podstawowym dodatkiem do sushi, używany do maczania kawałków sushi przed jedzeniem.
- Sezam czarny (opakowanie 50 g):** Prażone nasiona czarnego sezamu, które dodają tekstury i smaku do sushi. Często używane jako dekoracja lub składnik wnętrza sushi.
- Sezam biały (opakowanie 50 g):** Prażone nasiona białego sezamu, podobnie jak czarny sezam, używane do dekoracji lub jako składnik sushi.
- Bambusowa mata MAKISU (24 x 24 cm):** Niezbędne narzędzie do formowania sushi maki. Mata wykonana jest z cienkich bambusowych patyczków związanych razem, co ułatwia zwijanie sushi.
- Listki klasycznej ozdoby BARAN (10 sztuk):** Dekoracyjne listki, które są używane do oddzielania różnych rodzajów sushi na talerzu, aby nie mieszały się ich smaki.
- Jednorazowe pałeczki bambusowe (4 pary):** Tradycyjne pałeczki do jedzenia sushi. W zestawie znajdują się cztery pary, idealne do wspólnego jedzenia sushi z rodziną lub przyjaciółmi.

**Nóż Sekiryu Nakiri (170 mm):** Wysokiej jakości nóż **Nakiri**, wyprodukowany przez renomowaną firmę **Sekiryu**. Nóż Nakiri to tradycyjny japoński nóż do krojenia warzyw, charakteryzujący się prostą, szeroką klingą o długości 170 mm. Ostrze wykonane jest z wytrzymałej stali nierdzewnej, zapewniającej długotrwałą ostrość i odporność na korozję. Dzięki specyficznej konstrukcji i ostrości, nóż ten doskonale nadaje się do precyzyjnego krojenia warzyw, ale również do przygotowywania składników sushi, takich jak ryby czy inne dodatki. Drewniana rączka zapewnia komfort użytkowania i pewny chwyt.

#### Podsumowanie:

**Zestaw do robienia sushi XL z nożem Nakiri 170 mm** to kompleksowe rozwiązanie dla miłośników sushi, którzy chcą spróbować swoich sił w jego przygotowywaniu w domu. Wysokiej jakości składniki oraz profesjonalny nóż Nakiri sprawiają, że zestaw ten jest idealnym wyborem zarówno dla początkujących, jak i bardziej doświadczonych kucharzy.

#### 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 Sekiryu Nakiri ([dokładny opis](#))
- 

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

---