

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-xl-z-nozem-santoku-175-cm-p-810.html>



Zestaw do robienia sushi XL z nożem Santoku 17.5 cm

Cena	169,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9000100
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Ten rozbudowany zestaw do robienia sushi jest idealny dla miłośników kuchni japońskiej, którzy chcą spróbować swoich sił w przygotowywaniu sushi w domu. Zestaw zawiera wszystkie niezbędne składniki oraz akcesoria, które pozwolą stworzyć profesjonalne i smaczne sushi. Dzięki dużej ilości składników można przygotować wiele porcji, co sprawia, że zestaw ten jest idealny na spotkania towarzyskie lub rodzinne.

Zawartość zestawu:

- Kilogram ryżu do sushi:** Specjalny, krótkoziarnisty ryż, który po ugotowaniu staje się lepki, co ułatwia formowanie sushi. Idealny do przygotowania zarówno maki, nigiri, jak i innych rodzajów sushi.
- 10 opakowań wodorostów NORI:** Wysokiej jakości wodorosty nori, które są niezbędne do zawijania sushi maki. Każde opakowanie zawiera arkusze o odpowiedniej grubości i kruchości.
- Stoik różowego marynowanego imbiru (180 g):** Marynowany imbir, znany jako gari, jest idealnym dodatkiem do sushi, używanym do oczyszczania podniebienia pomiędzy różnymi rodzajami sushi. Różowy kolor dodaje estetycznego wyglądu.
- Stoik jasnego marynowanego imbiru (180 g):** Alternatywna wersja marynowanego imbiru o delikatniejszym smaku i jaśniejszej barwie. Doskonali do serwowania razem z sushi.
- Wasabi w proszku Extra Hot (100 g):** Pikantny proszek wasabi, który po zmieszaniu z wodą tworzy pastę o charakterystycznym, ostrym smaku. Doskonali do dodania do sushi lub jako dip.
- Butelka octu ryżowego (150 ml):** Niezbędny składnik do przygotowania ryżu do sushi, nadający mu charakterystyczny smak oraz delikatny aromat.
- Butelka sosu sojowego (150 ml):** Klasyczny sos sojowy, idealny do maczania sushi, dodający głębi smaku potrawom.
- Opakowanie sezamu czarnego (50 g):** Aromatyczny czarny sezam, który można używać jako posypkę do sushi lub innych dań.
- Opakowanie sezamu białego (50 g):** Biały sezam, równie wszechstronny jak czarny, dodający tekstury i smaku.
- Bambusowa mata MAKISU (24 x 24 cm):** Tradycyjna mata bambusowa do rolowania sushi maki. Jej odpowiednia wielkość umożliwia łatwe formowanie rolady.
- 10 listków klasycznej ozdoby BARAN:** Ozdobne listki wykonane z tworzywa sztucznego, które dodają elegancji prezentacji sushi na talerzu.
- 4 pary jednorazowych pałeczek bambusowych:** Lekkie, jednorazowe pałeczki bambusowe, idealne do serwowania sushi podczas spotkań towarzyskich.
- Nóż Sekiryu Santoku (17.5 cm):** Wysokiej jakości nóż Santoku marki **Sekiryu** o długości ostrza **17.5 cm**. Nóż Santoku, pochodzący z Japonii, jest niezwykle wszechstronnym narzędziem kuchennym, idealnym do krojenia, siekania i szatkowania. Charakteryzuje się szerokim, lekko zaokrąglonym ostrzem, które zapewnia precyzyjne cięcia. Jest wykonany z trwałej stali nierdzewnej, co gwarantuje długą żywotność i odporność na korozję. Ergonomiczna rękojeść zapewnia pewny chwyt i komfort podczas użytkowania.

Podsumowanie:

Zestaw do robienia sushi XL z nożem Santoku 17.5 cm to kompletny zestaw, który umożliwi przygotowanie autentycznego sushi w domowym zaciszu. Wszystkie składniki i akcesoria są starannie dobrane, aby zapewnić najwyższą jakość i łatwość użycia. Nóż Santoku, będący częścią zestawu, dodatkowo ułatwia przygotowanie składników, dzięki czemu całość staje się przyjemnością. Idealny wybór dla każdego miłośnika sushi.

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

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