

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-robienia-sushi-xl-z-nozem-sashimi-21-cm-p-383.html>

## Zestaw do robienia sushi XL z nożem Sashimi 21 cm

Cena	<b>217,55 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9000400</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

Ten wszechstronny **zestaw do robienia sushi XL** został starannie skomponowany, aby umożliwić Ci przygotowanie profesjonalnego sushi w zaciszu własnego domu. Oto, co zawiera:

- 1. Worek ryżu do sushi 1 kg** – Specjalny ryż do sushi o doskonałej konsystencji, idealny do formowania rolek sushi. Ryż jest kluczowym składnikiem, który zapewnia idealną strukturę i smak.
- 2. 10 wodorostów Nori** – Wysokiej jakości wodorosty Nori, które są niezbędne do zwijania sushi. Cienkie i chrupiące, doskonale trzymają ryż i dodatki.
- 3. Słoik marynowanego imbiru białego 180 g** – Marynowany imbir biały, który jest tradycyjnym dodatkiem do sushi. Jego pikantny i orzeźwiający smak doskonale uzupełnia dania sushi.
- 4. Słoik marynowanego imbiru różowego 180 g** – Kolejna wersja marynowanego imbiru, o nieco łagodniejszym smaku. Idealny do zróżnicowania smaków w sushi.
- 5. Wasabi w tubie 43 g** – Sproszkowany wasabi w wygodnej tubie, który dodaje charakterystycznego pikantnego smaku do sushi.
- 6. Wasabi w proszku Extra Hot 100 g** – Intensywnie pikantny wasabi w proszku, który można łatwo wymieszać z wodą, by uzyskać świeży, mocny smak.
- 7. Butelka 150 ml octu ryżowego do sushi** – Ocet ryżowy, który jest używany do przyprawiania ryżu sushi. Ma łagodny, słodko-kwaśny smak, który idealnie współgra z innymi składnikami sushi.
- 8. Butelka 150 ml sosu sojowego z dozownikiem** – Sos sojowy, niezbędny do doprawiania sushi, z wygodnym dozownikiem, który ułatwia precyzyjne nalewanie.
- 9. Opakowanie sezamu czarnego 50 g** – Aromatyczny czarny sezam, który można posypać na sushi lub używać jako składnik w różnych przepisach.
- 10. Opakowanie sezamu białego 50 g** – Biały sezam, który dodaje chrupkości i subtelnego smaku. Świetny do posypywania sushi lub jako składnik farszów.
- 11. Bambusowa mata do zwijania rolek sushi Makisu** – Tradycyjna mata z bambusa, ułatwiająca zwijanie rolek sushi. Elastyczna i łatwa w użyciu, zapewnia równomierne zwijanie.
- 12. 10 opakowań jednorazowych pałeczek bambusowych Hashi** – Jednorazowe pałeczki bambusowe, które są wygodne i higieniczne w użyciu. Doskonałe do serwowania sushi.
- 13. Tykwa marynowana KANPYO 100 g** – Marynowana tykwa, która dodaje delikatnego, słodkiego smaku i jest tradycyjnym składnikiem sushi.
- 14. Marynowana rzodkiew OSHINKO cięta 350 g** – Pikantna marynowana rzodkiew, która doskonale uzupełnia sushi, dodając kontrastowy smak i chrupkość.

**Nóż Sekiryu Yanagi Sashimi 21 cm** – Profesjonalny nóż do sashimi z japońską stali nierdzewnej. Ostry i precyzyjny, idealny do krojenia surowych ryb i innych składników sushi. Długa, wąska ostrza umożliwia wykonywanie cienkich, równych kawałków sashimi i sushi, a ergonomiczny uchwyt zapewnia komfort użytkowania.

#### Podsumowanie:

**Zestaw do robienia sushi XL z nożem Sashimi 21 cm** oferuje wszystko, co potrzebne, aby stworzyć autentyczne sushi w domu. Każdy element zestawu został starannie dobrany, aby zapewnić wysoką jakość i autentyczny smak potraw. Z tym zestawem przygotowanie sushi staje się łatwe i przyjemne, a efekt końcowy zachwyci Twoich gości.

#### 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 - worek ryżu do sushi 1 kg
- 10 - wodorostów Nori

- 
- 1 - słoik marynowanego imbiru białego 180 g
  - 1 - słoik marynowanego imbiru różowego 180 g
  - 1 - WASABI w tubie 43 g
  - 1 - WASABI w proszku Extra Hot 100 g
  - 1 - butelka 150 ml octu ryżowego do sushi
  - 1 - butelka 150 ml sosu sojowego z dozownikiem
  - 1 - opakowanie sezamu czarnego 50 g
  - 1 - opakowanie sezamu białego 50 g
  - 1 - bambusowa mata do zwijania rolek sushi Makisu.
  - 10 - opakowania jednorazowych pałeczek bambusowych Hashi
  - 1 - tykwa marynowana KANPYO 100g
  - 1 - marynowana rzodkiew OSHINKO cięta 350g
  - 1 - nóż Sekiryu Yanagi Sashimi ([dokładny opis](#))
- 

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

---