

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-uzupelniajacy-red-samurai-m1-p-56.html>

## Zestaw uzupełniający Red Samurai - M1

Cena	<b>51,55 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9000008</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

**Zestaw uzupełniający Red Samurai - M1** to doskonały wybór dla miłośników sushi i miłośników kuchni japońskiej, którzy chcą uzupełnić swoje zapasy. Składa się z kilku kluczowych składników:

- 1. Worek ryżu do sushi 1 kg** - Ryż do sushi, znany również jako ryż kleisty, jest podstawą każdej potrawy sushi. Ten 1-kilogramowy worek zapewni Ci odpowiednią ilość ryżu do przygotowania wielu pysznych kawałków sushi w domowym zaciszu.
- 2. 10 wodorostów Nori** - Nori to specjalnie przygotowane i suszone wodorosty, które są używane do zawijania sushi oraz jako dodatek do wielu dań japońskich. W zestawie znajduje się 10 arkuszy, co jest idealną ilością na kilka sesji przygotowywania sushi.
- 3. Wasabi w tubie 43 g** - Wasabi to ostry, zielony przyprawa, która dodaje intensywnego smaku i ostrości do sushi. W zestawie znajdziesz tubkę o pojemności 43 gramów, co wystarczy na dłużej i umożliwi Ci dopasowanie ostrości do własnych preferencji.
- 4. Butelka 150 ml sosu sojowego** - Sos sojowy to klasyczny dodatek do sushi, który wzbogaca smak ryżu i innych składników. Butelka o pojemności 150 ml zapewni Ci odpowiednią ilość tego aromatycznego sosu, który jest niezbędny do pełnego doświadczenia smakowego.

**Zestaw Red Samurai - M1** jest kompletnym pakietem, który pozwoli Ci cieszyć się autentycznymi smakami sushi w domowym zaciszu.

#### 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 spożywczego wchodzi:

- 1 - worek ryżu do sushi 1 kg
- 10 - wodorostów NORI
- 1 - WASABI w tubie 43 g
- 1 - butelka 150 ml sosu sojowego

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