



Misa Hangiri do mieszania ryżu, Ø600x140mm Hasegawa 513811

Producent: Hasegawa

Nr referencyjny: 513811

Cechy produktu

Wysokość (mm): 140

Średnica (mm): 600

Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 90

Odpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Misa Hangiri do mieszania ryżu firmy Hasegawa to połączenie japońskiej tradycji z nowoczesnym designem. Została zaprojektowana z myślą o zachowaniu większej higieny i dłuższym utrzymywaniu odpowiedniej temperatury mieszanych składników – jest wykonana z tworzywa sztucznego zamiast drewna.

Produkt szczególnie polecany do użytku podczas przyrządzania sushi.

Doskonałe naczynie do mieszania ryżu do sushi z octem.

Rdzeń wykonany z pianki polistyrenowej (PS), powierzchnia z polietylenu – zapewniają lekkość pracy i długie utrzymywanie ciepła mieszanego ryżu, co zwiększa wchłanianie octu.

Powierzchnia zapobiegająca rozwojowi bakterii, niechłonna wilgoci, niepękająca, niestwarzająca ryzyka powstania czarnej pleśni.

Kształt delikatnie rozszerzony ku górze – kąt nachylenia krawędzi umożliwia pietrowanie.

Nadaje się do mycia w zmywarce.

Odporność termiczna: do 90°C.

Dostępna w kilku rozmiarach (kod: 513804, 513811).