



Misa Hangiri do mieszania ryżu, Hasegawa, ø600x140mm Hendi 513811

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 513811

Cechy produktu

Wymiary (mm): ø600x140

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).