

Misa Hangiri do mieszania ryżu, Hasegawa, ⌀600x140mm Hasegawa 513811

Producent: Hasegawa

Nr referencyjny: 513811

Cechy produktu

Średnica (mm): 600
Wysokość (mm): 140
Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 90
Odpowiedni do: Zmywarka do naczyń

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, niechłonąca wilgoci, niepękająca, niestwarzająca ryzyka powstania czarnej pleśni.
Kształt delikatnie rozszerzony ku górze – kąt nachylenia krawędzi umożliwia piętrowanie.
Nadaje się do mycia w zmywarce.
Odporność termiczna: do 90°C.
Dostępna w kilku rozmiarach (kod: 513804, 513811).