

## Kitchen Deluxe Sushi set handleiding

Uw Sushi Set bevat 12 producten:

- 1x Sushi Bazooka
- 1x Sushi mes
- 1x Avocado snijder
- 1x Rijst lepel
- 1x Rijst verspreider
- 2x Set van eetstokjes
- 2x Eetstokjes houder
- 1x Eetstokjes opberg zakje
- 1x Bamboemat klein
- 1x Bamboemat groot
- 1x Sushi eBook (digitaal)

### Hoe te gebruiken?

Met de Sushi Set is uw eigen sushi maken heel eenvoudig. Allereerst haal je de dop van de Bazooka af daarna open je de Sushi Bazooka en smeer je deze in met een beetje olie. Ook moet u de perser helemaal naar achterhalen, zodat er twee halve rondjes ontstaan waar de rijst in past. Vervolgens kunt u de sushirijst uit de pan in de Bazooka doen. Hier kan u de Rijst lepel voor gebruiken. U doet de Sushi Bazooka redelijk goed vol met rijst. Als u de rijst in de Bazooka heeft gedaan kan u uw speciale ingrediënten toevoegen. Deze kan u aan één kant in het midden op de rijst leggen. Om hier plaats voor te maken kan u de Rijst verspreider gebruiken. Een paar voorbeelden van lekkere ingrediënten zijn: komkommer, zalm of avocado. De avocado kan u snijden door gebruik te maken van de avocado snijder voor instructie kijk hier onder. Als u meer lekkere ingrediënten wil weten of lekkere recepten zoekt, kijk dan in het eBook dat u krijgt direct na uw bestelling.

Als dit is gelukt kunnen we naar de volgende stap: de sushi rol maken. Hiervoor moet u de Sushi Bazooka dicht doen met de twee clipjes op de zijkant en de dop er weer op doen. Leg eventueel alvast een norivel op een Sushimatje. Nu kan u rustig de perser aandraaien en een heel klein beetje kracht uitoefenen zodat de rol goed samen wordt gedrukt. Als de perser niet verder meer gaat kan u de dop eraf doen en kan u de sushi rol op een Sushimatje doen. Rol nu het matje met het norivel om de sushirol. Maak het uiteinde van het norivel een heel klein beetje nat met water, zodat het beter blijft plakken.

Het snijden van de sushirol is ook erg eenvoudig met het Sushi mes. Maak eerst het mes nat, zodat het makkelijk door de rol heen kan snijden. Snijd vervolgens de sushirol eerst door midden in twee grote stukken. Snijd die stukken dan weer door de helft, u heeft nu vier redelijk grote stukken. En snijd hiervan de stukken ook weer door de helft. Zo heeft u acht heerlijke stukken sushi.

Eetsmakelijk!

## Avocado snijder

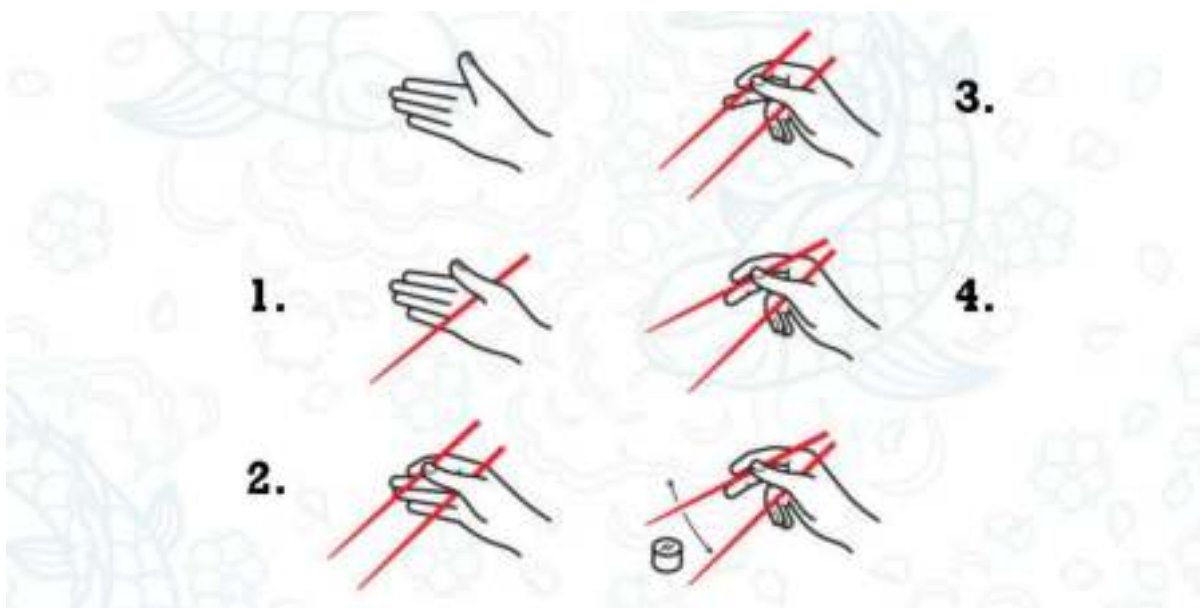
Door gebruik te maken van de Avocado snijder is het snijden van een avocado 'een eitje'. U begint met de avocado doormidden snijden. Daarna kan u de pit eruit halen. Als dit gelukt is kan u met de andere kant van de Avocado snijder het vruchtvlees uit de avocado halen, waardoor het in mooie rechte stukken uit de avocado komt.

Let op: als de avocado te zacht is, is het lastig om rechte stukken uit de avocado te snijden.

## Eetstokjes

Eten met stokjes is voor de meeste Nederlanders behoorlijk lastig. Wij proberen u het zo goed mogelijk uit te leggen.

1. Leg een eetstokje neer tussen je duim en wijsvinger en laat hem rusten op je middelvinger.
2. Leg het tweede eetstokje neer over de lengte van je wijsvinger (deze mag er iets overheen liggen zodat je meer kracht kan zetten) en pak het eetstokje vast met je duim.
3. De duim moet stil gehouden worden want de beweging wordt gemaakt met de wijsvinger. De wijsvinger moet net over het stokje heen liggen zodat je druk kan uitoefenen. Als het goed is kan je nu met het stokje eten oppakken.
4. Zo ziet eten met stokjes eruit!



Als u de eetstokjes niet gebruikt tijdens het eten, kan u ze leggen op de Stokjes houder. Hierdoor wordt uw tafel niet vies en liggen ze toch binnen handbereik. U kunt de eetstokjes het beste niet in de vaatwasser doen. U kunt de stokjes opbergen in het meegeleverde Opberg zakje.