



TAPETE PARA SUSHI SATORU
<p>es una estera enrollable de bambu y algodón usado en la preparación de alimentos. Son comúnmente más usados para hacer una clase de sushi enrollado llamado makizush, pero son usados también para dar formas a tortillas, a escurrir el exceso de líquido en las comidas. Después de usarse, un makisu debe ser secado al aire para evitar el crecimiento de hongos y bacterias. Algunos cocinan también cubriendo el makisu con una cubierta plástica que reduce la limpieza después de su uso.</p>
<p>\$33.75MN</p>