



TAPETE PARA SUSHI SATORU

es una estera enrollable de bambu y algodón usado en la preparación de alimentos. Son comunmente mas usados para hacer una clase de sushi enrollado llamado makizush, pero son usados tambien para dar formas a tortillas, a escurrir el exceso de liquido en las comidas. Despues de usarse, un makisu debe ser secado al aire para evitar el crecimiento de hongos y bacterias. Algunos cocinan tambien cubriendo el makisu con una cubierta plastica que reduce la limpieza despues de su uso.

\$33.75MN