

## Consejos y Cuidados del Sushi UP

### Mantener manos y utensilios húmedos.

El Shari o arroz de Sushi, es especialmente pegajoso y difícil de manipular. Para evitar que se pegue en las manos o utensilios es importante humedecerlos. Es bueno trabajar con un pocillo con agua al momento de preparar Sushi. Cada vez que quiera manipular el arroz, lo mejor es mojar las manos para que no se pegue en ellas.

Lo mismo ocurre con **Sushi UP**. Humedezca las paredes interiores y la pieza en forma de T antes de que se ponga en contacto con el arroz. Recuerde que sólo es humedecer, si utiliza mucha agua esta escurrirá por las paredes y dañara el alga nori, en el caso de estar ubicada bajo el utensilio.

Finalmente, el humedecer el cuchillo antes de cada corte, facilitará un poco el convertir en bocados los rollos de sushi.

**sushi UP**

### Lavado correcto

Para evitar la acumulación de bacterias, **Sushi UP** está elaborado 100% en acrílico, lo que lo vuelve higiénico y de fácil lavado. Aún así, para no dañar ni rallar el material recomendamos que lo lave con agua tibia y algún lava lozas, utilizando la parte suave de una esponja. Esto será suficiente para quitar los restos de alimentos y dejar el **Sushi UP** listo para su próximo uso. Por lo que no debe aplicar una gran cantidad de fuerza al momento del lavado.

[www.simplelife.cl](http://www.simplelife.cl)

**sushi UP**

### Aplicar la presión exacta.

Todo tiene una técnica y una medida justa. Cuando prepare Sushi utilizando **Sushi UP**, y tenga que formar el surco



para el relleno, recuerde que el arroz dentro de la estructura hueca no debe superar los dos tercios de la altura total de la pared. También es muy importante que al momento de introducir la pieza T para formar el surco, lo haga con cierta suavidad. En ningún caso use el peso de su cuerpo. El uso excesivo de fuerza al presionar aplastará los granos de arroz arruinando la preparación, y también podría llegar a dañar el utensilio.

健康簡単な

La pieza T no debe descender en ningún caso más allá de las estrías que tiene en su costado para luego poder retirarla. También es recomendable que utilice las palmas para hacer presión, sujetando con sus dedos los extremos de las paredes de la pieza hueca, tal como muestra la figura. Esto ayudará a que el arroz se compacte de forma correcta, sin dañar los granos y otorgando una estructura estable al rollo de Sushi.



[www.simplelife.cl](http://www.simplelife.cl)