

EN: SUSHROLIO - USER MANUAL



1. Unclasp the pins to open the SUSHROLIO sushi maker, and lightly grease the inside of the tube with cooking oil or butter.
2. Fill the tube with cooked rice, then press the rice down using the plastic rod as shown in the illustration. By pressing the rice, an elongated groove is created to hold the sushi filling.
3. Add your desired filling to the sushi roll. Be careful not to overfill.
4. Before closing SUSHROLIO, insert the pressing rod at the base with the threaded opening. Close the sushi press and secure the clasps. Then, rotate the pressing rod by its handle to thread it into the press.
5. Gently push the pressing rod forward to squeeze out the sushi roll. Be sure to have the 'nori' seaweed sheet ready so that you can transfer the rice roll directly onto it.
6. Roll the nori sheet around the rice and filling. Before completing the roll, dampen a strip of nori with water to help the end adhere securely to the rest of the roll.
7. Once the sushi roll is formed, use the 'makisu' bamboo mat to shape the roll tightly if desired. Cut the roll into equal pieces afterward.
8. Your sushi is ready to enjoy! Serve with soy sauce or your favorite condiments for extra flavor.

SI: SUSHROLIO - NAVODILA ZA UPORABO



1. Odprite zaponke, da odprete izdelovalec sušija SUSHROLIO, in rahlo namažite notranjost cevi z oljem ali maslom.
2. Napolnite cev s kuhanim rižem in pritisnite riž navzdol s plastično palčko, kot je prikazano na sliki. S pritiskanjem na riž ustvarite podolgovato vdolbino za nadev sušija.
3. Dodajte zelene sestavine kot nadev. Pazite, da zvitka ne preobremenite.
4. Preden zaprete SUSHROLIO, vstavite pritiskalno palico v spodnji del s privitim nastavkom. Zaprite izdelovalec sušija in ponovno pritrđite zaponke. Nato zavrtite pritiskalno palico, da se privije v napravo.
5. Previdno potisnite pritiskalno palico naprej, da iztisnete suši zvitek. Prepričajte se, da imate pripravljen 'nori' list alg, da lahko zvitek riža iztisnete neposredno nanj.
6. Zavijte list nori okoli riža in nadeva. Preden zvitek dokončate, zmočite trak norija z vodo, da se konec bolje prilepi.
7. Ko je suši zvitek oblikovan, ga po želji oblikujte s pomočjo bambusove podloge 'makisu'. Nato narežite suši na enakomerne kose.
8. Vaš suši je pripravljen! Postrezite ga s sojino omako ali drugimi dodatki po izbiri.

HR: SUSHROLIO - KORISNIČKI PRIRUČNIK



1. Otkopčajte kopče kako biste otvorili SUSHROLIO za pravljenje sušija i lagano premažite unutrašnjost cijevi uljem za kuhanje ili maslacem.
2. Napunite cijev kuhanom rižom, zatim pritisnite rižu dolje pomoću plastične šipke, kao što je prikazano na slici. Pritiskanjem riže stvara se duguljasti prostor za nadjev.
3. Dodajte željeni nadjev za suši, pazeći da ne pretrpate.
4. Prije nego što zatvorite SUSHROLIO, umetnite pritiskajuću šipku u dno s navojem. Zatvorite press i pričvrstite kopče. Zatim zavrtnite šipku po ručki da ju uvijete u press.
5. Nježno gurnite šipku naprijed kako biste iztisnuli suši rolu. Pripremite list algi 'nori' unaprijed, kako biste roladu riže mogli istisnuti izravno na nju.
6. Zarolajte nori oko riže i nadjeva. Prije nego završite, navlažite rub norija vodom da se bolje prilijepi.
7. Kada ste napravili suši rolu, po želji je oblikujte s pomoću bambusove prostirke 'makisu'. Zatim izrežite rolu na jednake komade.
8. Vaš suši je spreman za uživanje! Poslužite uz sojin umak ili druge priloge po izboru.

IT: SUSHROLIO - MANUALE D'USO



1. Sgancia le chiusure per aprire SUSHROLIO e ungi leggermente l'interno del tubo con olio o burro.
2. Riempi il tubo con riso cotto, poi premi il riso con l'asta di plastica come mostrato in figura. Premendo il riso si crea un incavo allungato per il ripieno.
3. Aggiungi il ripieno desiderato al rotolo di sushi, facendo attenzione a non riempire eccessivamente.
4. Prima di chiudere SUSHROLIO, inserisci l'asta alla base del foro filettato. Chiudi il pressa sushi e richiudi le chiusure. Quindi ruota l'asta per avvitarla all'interno del pressa.
5. Spingi delicatamente l'asta in avanti per far fuoriuscire il rotolo. Assicurati di avere il foglio di alga nori pronto per trasferire il rotolo di riso direttamente su di esso.
6. Arrotola l'alga nori attorno al riso e al ripieno. Prima di completare il rotolo, inumidisci una striscia di nori con acqua per far aderire meglio il bordo.
7. Una volta formato il rotolo di sushi, usate il tappetino 'makisu' per modellare saldamente il rotolo. Infine, taglia il rotolo in pezzi uguali.
8. Il tuo sushi è pronto! Servilo con salsa di soia o altri condimenti a piacere.

DE/AT: SUSHROLIO – BENUTZERHANDBUCH



1. Lösen Sie die Verschlüsse, um den SUSHROLIO-Sushi-Maker zu öffnen, und fetten Sie das Innere der Röhre leicht mit Öl oder Butter ein.
2. Füllen Sie die Röhre mit gekochtem Reis und drücken Sie den Reis mit dem Plastikstab nach unten, wie auf dem Bild gezeigt. Durch Drücken des Reises entsteht eine längliche Vertiefung für die Füllung.
3. Fügen Sie Ihre gewünschten Zutaten hinzu und achten Sie darauf, die Rolle nicht zu überfüllen.
4. Bevor Sie SUSHROLIO schließen, setzen Sie den Druckstab am Boden mit dem Gewinde ein. Schließen Sie die Sushi-Presse und befestigen Sie die Verschlüsse wieder. Dann drehen Sie den Druckstab am Griff, um ihn in die Presse einzuführen.
5. Drücken Sie den Stab vorsichtig nach vorne, um die Sushi-Rolle herauszudrücken. Bereiten Sie das Nori-Algenblatt im Voraus vor, damit Sie die Rolle direkt auf das Papier legen können.
6. Rollen Sie das Nori-Blatt um den Reis und die Füllung. Bevor Sie es fertig rollen, befeuchten Sie den Rand des Noriblattes, damit das Ende haftet.
7. Verwenden Sie nach dem Formen der Rolle eine Bambusmatte, 'makisu', um die Rolle fest zu formen. Schneiden Sie die Rolle dann in gleichmäßige Stücke.
8. Ihr Sushi ist fertig! Servieren Sie es mit Sojasoße oder anderen Beilagen.

ES: SUSHROLIO - MANUAL DEL USUARIO



1. Desabrocha las pestañas para abrir el SUSHROLIO y engrasa ligeramente el interior del tubo con aceite o mantequilla.
2. Llena el tubo con arroz cocido y presiona el arroz con la varilla de plástico, como se muestra en la imagen. Al presionar el arroz, se crea un hueco alargado para el relleno.
3. Agrega el relleno deseado. Asegúrate de no sobrellenar el rollo.
4. Antes de cerrar el SUSHROLIO, inserta la varilla de presión en la base con la abertura roscada. Cierra la prensa de sushi y vuelve a abrochar las pestañas. Luego gira la varilla en el mango para enroscarla en la prensa.
5. Empuja suavemente la varilla hacia adelante para sacar el rollo de sushi. Ten listo el alga nori para colocar el rollo de arroz directamente sobre ella.
6. Enrolla el alga nori alrededor del arroz y el relleno. Antes de terminar, humedece una tira de nori con agua para ayudar a que el borde se adhiera.
7. Una vez formado el rollo de sushi, utiliza la esterilla 'makisu' para darle forma si deseas. Luego corta el rollo en piezas iguales.
8. ¡Tu sushi está listo! Sírvelo con salsa de soja u otros condimentos a tu gusto.

PT: SUSHROLIO - MANUAL DO USUÁRIO



1. Desprenda os fechos para abrir o SUSHROLIO e unte levemente o interior do tubo com óleo ou manteiga.
2. Encha o tubo com arroz cozido e pressione o arroz para baixo com a vareta de plástico, como mostrado na imagem. Ao pressionar o arroz, cria-se um espaço alongado para o recheio de sushi.
3. Adicione o recheio desejado. Certifique-se de não encher demais o rolo.
4. Antes de fechar o SUSHROLIO, insira a vareta de pressão na base com a abertura roscada. Feche a prensa e prenda novamente os fechos. Em seguida, gire a vareta no cabo para rosqueá-la na prensa.
5. Empurre suavemente a vareta para frente para retirar o rolo de sushi. Prepare a alga nori antes, para que você possa transferir o rolo diretamente para ela.
6. Enrole a folha de nori ao redor do arroz e do recheio. Antes de terminar, umedeça uma faixa de nori para aderir melhor ao restante do rolo.
7. Depois de formar o rolo, use a esteira de bambu 'makisu' para modelá-lo, se desejar. Corte o rolo em pedaços iguais.
8. Seu sushi está pronto! Sirva com molho de soja ou outros condimentos a gosto.

FR: SUSHROLIO - MANUEL D'UTILISATION



1. Détachez les fermetures pour ouvrir le SUSHROLIO et graissez légèrement l'intérieur du tube avec de l'huile ou du beurre.
2. Remplissez le tube de riz cuit et pressez le riz avec la tige en plastique, comme indiqué dans l'image. En pressant le riz, vous créez un espace allongé pour la garniture.
3. Ajoutez la garniture désirée, en veillant à ne pas trop remplir le rouleau.
4. Avant de fermer SUSHROLIO, insérez la tige de pression dans la base avec l'ouverture filetée. Fermez la presse à sushi et refermez les fermetures. Tournez ensuite la tige pour la visser dans la presse.
5. Poussez délicatement la tige pour faire sortir le rouleau de sushi. Préparez la feuille de nori à l'avance pour déposer directement le rouleau dessus.
6. Enroulez la feuille de nori autour du riz et de la garniture. Avant de terminer, humidifiez le bord de la feuille de nori avec de l'eau pour qu'elle colle mieux.
7. Une fois le rouleau de sushi formé, utilisez le tapis 'makisu' pour le modeler si vous le souhaitez. Coupez le rouleau en morceaux égaux.
8. Votre sushi est prêt! Servez avec de la sauce soja ou d'autres condiments selon vos goûts.

NL: SUSHROLIO – GEBRUIKSHANDLEIDING



1. Maak de sluitingen los om de SUSHROLIO te openen en vet de binnenkant van de buis lichtjes in met olie of boter.
2. Vul de buis met gekookte rijst en druk de rijst aan met de plastic staaf, zoals getoond op de afbeelding. Door de rijst aan te drukken, ontstaat een langwerpige ruimte voor de vulling.
3. Voeg de gewenste vulling toe. Zorg ervoor dat de rol niet te vol is.
4. Voordat je de SUSHROLIO sluit, steek de drukstaaf in de basis met de schroefopening. Sluit de sushi-pers en zet de sluitingen weer vast. Draai dan de drukstaaf aan het handvat om deze in de pers te schroeven.
5. Duw de drukstaaf voorzichtig naar voren om de sushirol eruit te drukken. Zorg ervoor dat je de nori-vel klaar hebt liggen, zodat je de rijstrol direct daarop kunt leggen.
6. Rol de nori-vel om de rijst en vulling heen. Voordat je helemaal klaar bent, maak je een strook van de nori vochtig om deze beter te laten plakken.
7. Nadat je de sushirol hebt gevormd, kun je de bamboemat 'makisu' gebruiken om de rol stevig te vormen. Snijd de rol vervolgens in gelijke stukjes.
8. Je sushi is klaar! Serveer met sojasaus of andere smaakmakers naar keuze.

CZ: SUSHROLIO - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA



1. Odepněte přezky, abyste otevřeli SUSHROLIO, a lehce namažte vnitřek trubice olejem nebo máslem.
2. Naplňte trubici vařenou rýží a zatlačte rýži dolů pomocí plastové tyčky, jak je znázorněno na obrázku. Zatlačením rýže vytvoříte podlouhlou prohlubeň pro náplň.
3. Přidejte požadovanou náplň, dbejte na to, abyste rolku nepřeplnili.
4. Před zavřením SUSHROLIO vložte tlačnou tyč na spodní stranu se závitovým otvorem. Zavřete lis na sushi a zajistěte přezky. Poté otáčejte tyčí, aby se zašroubovala do lisu.
5. Jemně zatlačte tlačnou tyč dopředu, abyste vytlačili sushi rolku. Připravte si list řasy „nori“ předem, abyste rolku mohli ihned položit na něj.
6. Zabalte nori kolem rýže a náplně. Před dokončením namočte okraj nori vodou, aby lépe přilnul.
7. Po vytvoření rolky můžete podle potřeby použít bambusovou podložku „makisu“, abyste rolku pevně vytvarovali. Poté nakrájejte rolku na stejné kousky.
8. Vaše sushi je připraveno! Podávejte s sojovou omáčkou nebo jinými přílohami dle chuti.

PL: SUSHROLIO - INSTRUKCJA OBSŁUGI



1. Odpnij zatrzaski, aby otworzyć SUSHROLIO, i lekko nasmaruj wewnątrz tuby olejem lub masłem.
2. Napełnij tubę ugotowanym ryżem i przyciśnij ryż za pomocą plastikowego pręta, jak pokazano na ilustracji. Przyciśnięcie ryżu tworzy wydłużone miejsce na nadzienie.
3. Dodaj wybrane składniki. Upewnij się, że rolka nie jest przepiętna.
4. Przed zamknięciem SUSHROLIO włóż pręt dociskowy na dole z gwintowanym otworem. Zamknij urządzenie i zatrzaśnij zatrzaski. Następnie przekręć pręt, aby wkręcić go do środka.
5. Delikatnie przesuwaj pręt do przodu, aby wycisnąć rolkę sushi. Przygotuj wcześniej arkusz nori, aby od razu położyć na niego ryżową rolkę.
6. Owiń arkusz nori wokół ryżu i nadzienia. Przed zakończeniem zwilż koniec nori wodą, aby lepiej przylegał.
7. Po uformowaniu rolki możesz użyć bambusowej maty „makisu”, aby dokładnie ukształtować rolkę. Następnie pokrój sushi na równe kawałki.
8. Twoje sushi jest gotowe! Podawaj z sosem sojowym lub innymi dodatkami według uznania.

SK: SUSHROLIO - NÁVOD NA POUŽITIE



1. Rozopnite spony a otvorte SUSHROLIO, potom jemne namažte vnútro trubice olejom alebo maslom.
2. Naplňte trubicu varenou ryžou a zatlačte ryžu pomocou plastovej tyčky, ako je znázornené na obrázku. Stlačením ryže vytvoríte podlhovastý priestor pre náplň.
3. Pridajte požadovanú náplň, dbajte na to, aby ste rolku nepreplnili.
4. Pred zatvorením SUSHROLIO vložte tlačnú tyč na spodnú časť so závitom. Zavrite lis a znovu pripevnite spony. Potom otočte tlačnou tyčou, aby ste ju zasunuli do lisu.
5. Jemne zatlačte tyč dopredu, aby ste vytlačili rolku. Pripravte si nori list vopred, aby ste ryžovú rolku mohli položiť priamo naň.
6. Zabaľte nori okolo ryže a náplne. Pred dokončením rolovania navlhčite okraj nori vodou, aby lepšie priľnul.
7. Po vytvarovaní rolky použite bambusovú podložku „makisu“ pre lepší tvar, ak si prajete. Potom nakrájajte rolku na rovnaké kúsky.
8. Vaše sushi je hotové! Podávajte s sójovou omáčkou alebo inými prílohami podľa chuti.

HU: SUSHROLIO - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



1. Nyissa ki a kapcsokat, hogy kinyissa a SUSHROLIO sushi készítő, és enyhén zsírozza be a cső belsejét étolajjal vagy vajjal.
2. Töltse meg a csövet főtt rizszel, majd nyomja le a rizst a műanyag rúddal, ahogy az ábrán látható. A rizs lenyomásával egy hosszúságú vájat jön létre, amely a sushi töltelékét tartja.
3. Adja hozzá a kívánt töltelékét a sushi tekercshez. Ügyeljen arra, hogy ne töltse túl.
4. Mielőtt lezárná a SUSHROLIO-t, helyezze a nyomórudat a menetes nyílással rendelkező alapba. Zárja le a sushi présgépet, és biztosítsa a kapcsokat. Ezután forgassa el a nyomórudat a fogantyújánál fogva, hogy befűzze a présbe.
5. Finoman tolja előre a nyomórudat, hogy kinyomja a sushi tekercsét. Készítse elő a 'nori' algalapot, hogy a rizstekercset közvetlenül ráhelyezhesse.
6. Tekerje a nori lapot a rizs és a töltelék köré. Mielőtt befejezné a tekercsét, nedvesítse meg a nori szélét vízzel, hogy szorosan hozzátapadjon a tekercshez.
7. Miután elkészült a sushi tekercs, ha szeretné, használja a 'makisu' bambuszszőnyeget a tekercs szoros formázásához. Ezután vágja fel egyenlő darabokra.
8. A sushi elkészült! Tálalja szójaszósszal vagy kedvenc fűszereivel az extra íz érdekében.

RO: SUSHROLIO - MANUAL DE UTILIZARE



1. Desfaceți clemele pentru a deschide dispozitivul de făcut sushi SUSHROLIO și ungeți ușor interiorul tubului cu ulei de gătit sau unt.
2. Umpleți tubul cu orez fiert, apoi presați orezul în jos folosind tija de plastic, așa cum este arătat în ilustrație. Prin apăsarea orezului, se creează un canal alungit pentru a menține umplutura de sushi.
3. Adăugați umplutura dorită în ruloul de sushi. Aveți grijă să nu supraîncărcați.
4. Înainte de a închide SUSHROLIO, introduceți tija de presare la baza cu deschiderea filetelui. Închideți dispozitivul de făcut sushi și securizați clemele. Apoi, rotiți tija de presare prin mâner pentru a o înfileta în dispozitiv.
5. Împingeți ușor tija de presare înainte pentru a scoate ruloul de sushi. Asigurați-vă că aveți foaia de 'nori' pregătită, astfel încât să transferați ruloul de orez direct pe aceasta.
6. Rulați foaia de nori în jurul orezului și al umpluturii. Înainte de a termina ruloul, umeziți o margine de nori cu apă pentru a ajuta să adere la restul ruloului.
7. După formarea ruloului de sushi, folosiți rogojina de bambus 'makisu' pentru a modela ruloul strâns, dacă doriți. Apoi, tăiați ruloul în bucăți egale.
8. Sushi-ul dvs. este gata! Serviți cu sos de soia sau cu condimentele dvs. preferate pentru un plus de savoare.

BG: SUSHROLIO - РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА



1. Разхлабете щифтовете, за да отворите уреда за суши SUSHROLIO, и леко намажете вътрешността на тръбата с олио за готвене или масло.
2. Напълнете тръбата с варен ориз и натиснете ориза надолу, използвайки пластмасовия прът, както е показано на илюстрацията. При натискане на ориза се създава удължен канал за задържане на пълнката за суши.
3. Добавете желаната пълнка в суши ролката. Внимавайте да не я препълвате.
4. Преди да затворите SUSHROLIO, поставете пръта за натиск в основата с резбовото отворче. Затворете пресата за суши и затегнете щифтовете. След това завъртете пръта за натиск чрез дръжката, за да го завиете в пресата.
5. Внимателно избутайте пръта за натиск напред, за да изтласкате суши ролката. Уверете се, че имате подготвен лист от 'нори', така че да прехвърлите оризовата ролка директно върху него.
6. Завийте листа от нори около ориза и пълнката. Преди да завършите ролката, навлажнете края на норито с вода, за да се залепи плътно за останалата част от ролката.
7. След като оформите суши ролката, ако желаете, използвайте бамбуковата подложка 'макису' за стегнато оформяне на ролката. След това нарежете ролката на равни парчета.
8. Вашето суши е готово за консумация! Сервирайте със соев сос или любимите си подправки за допълнителен вкус.

LV: SUSHROLIO - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



1. Atslēdziet tapas, lai atvērtu SUSHROLIO suši veidotāju, un viegli ieeļļojiet caurules iekšpusi ar eļļu vai sviestu.
2. Piepildiet cauruli ar vārītiem rīsiem un pēc tam piespiediet rīsus lejā, izmantojot plastmasas stieni, kā parādīts ilustrācijā. Rīsu piespiešanas rezultātā izveidojas iegarena rieva, lai noturētu suši pildījumu.
3. Pievienojiet vēlamo pildījumu suši ruļļiem. Esiet uzmanīgi, lai nepārlādētu.
4. Pirms SUSHROLIO aizvēršanas ievietojiet presēšanas stieni caurules pamatnē ar vītņotu atveri. Aizveriet suši presi un nostipriniet tapas. Tad pagrieziet presēšanas stieni ar rokturi, lai to ieskrūvētu presē.
5. Viegli spiediet presēšanas stieni uz priekšu, lai izspiestu suši rulli. Sagatavojiet 'nori' jūraszāļu lapu, lai varētu uzreiz pārņemt rīsu rulli uz to.
6. Aptiniet nori lapu ap rīsiem un pildījumu. Pirms rullēšanas beigšanas samitriniet nori malu ar ūdeni, lai tā stingri pieliptu pie pārējā ruļļa.
7. Kad suši rullis ir izveidots, ja vēlaties, izmantojiet bambusa paklājiņu 'makisu' ciešai rullīša formēšanai. Pēc tam sagrieziet rulli vienādās daļās.
8. Jūsu suši ir gatavs! Pasniedziet ar sojas mērci vai iecienītākajām piedevām, lai piešķirtu papildu garšu.

LT: SUSHROLIO - NAUDOJIMO INSTRUKCIJA



1. Atsekite spaustukus, kad atidarytumėte SUSHROLIO suši gaminimo įrenginį, ir lengvai patepkite vamzdelio vidų aliejumi arba sviestu.
2. Užpildykite vamzdelį išvirtais ryžiais, tada spauskite ryžius naudodami plastikinį strypą, kaip parodyta iliustracijoje. Spaudžiant ryžius, susidaro pailga griovelis, skirtas suši įdarui laikyti.
3. Pridėkite norimą įdarą prie suši ritinėlio. Būkite atsargūs, kad neperpildytumėte.
4. Prieš uždarant SUSHROLIO, įdėkite spaudimo strypą prie pagrindo su srieginėmis angomis. Uždarykite suši presą ir užfiksuokite spaustukus. Tada pasukite spaudimo strypą laikydami už rankenos, kad įsriegtumėte jį į presą.
5. Švelniai stumkite spaudimo strypą į priekį, kad išstumtumėte suši ritinį. Paruoškite 'nori' jūros dumblių lapą, kad galėtumėte tiesiai perkelti ryžių ritinį ant jo.
6. Apvyniokite nori lapą aplink ryžius ir įdarą. Prieš baigiant sukti, sudrėkinkite nori kraštą vandeniu, kad jis gerai priliptų prie ritinėlio.
7. Kai suši ritinys suformuotas, jei norite, naudokite bambuko kilimėlį 'makisu' ritinio suformavimui. Tada supjaustykite ritinį lygiais gabalėliais.
8. Jūsų suši yra paruoštas! Patiekite su sojų padažu arba mėgstamais prieskoniais papildomam skoniu.

EE: SUSHROLIO – KASUTUSJUHEND



1. Avage SUSHROLIO sushivalmistaja, vabastades kinnitid, ja määrige toru sisemus kergelt toiduõli või võiga.
2. Täitke toru keedetud riisiga ja suruge riis alla, kasutades plastpulka, nagu joonisel näidatud. Riisi alla surudes tekib piklik soon, kuhu sushi täidis mahub.
3. Lisage soovitud täidis sushirulli sisse. Olge ettevaatlik, et mitte üle täita.
4. Enne SUSHROLIO sulgemist sisestage pressimisvarras keermega ava juurde. Sulgege sushi press ja kinnitage klambrid. Seejärel keerake pressimisvarda käepidet, et see pressi keerata.
5. Lükake pressimisvarrast ettevaatlikult edasi, et sushirull välja suruda. Veenduge, et 'nori' merevetikaleht on valmis, et saaksite riisirulli otse selle peale asetada.
6. Rullige nori leht riisi ja täidise ümber. Enne rulli lõpetamist niisutage nori serva veega, et see kindlalt ülejäänud rullile kinnituks.
7. Kui sushirull on valmis, kasutage soovi korral bambusmatti 'makisu', et rull tihedalt vormida. Seejärel lõigake rull võrdseteks tükkideks.
8. Teie sushi on valmis nautimiseks! Serveerige sojakastme või oma lemmikmaitseainetega, et lisada maitset.

GR: SUSHROLIO - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ



1. Αποσυνδέστε τους πείρους για να ανοίξετε το SUSHROLIO, και αλείψτε ελαφρά το εσωτερικό του σωλήνα με λάδι ή βούτυρο.
2. Γεμίστε το σωλήνα με μαγειρεμένο ρύζι και πιέστε το ρύζι προς τα κάτω χρησιμοποιώντας τη ράβδο, όπως φαίνεται στην εικόνα. Με την πίεση του ρυζιού, δημιουργείται ένα επιμήκης αυλάκι για να συγκρατεί τη γέμιση του σουσί.
3. Προσθέστε τη γέμιση της επιλογής σας στο ρολό σουσί. Προσέξτε να μην υπερφορτώσετε.
4. Πριν κλείσετε το SUSHROLIO, εισαγάγετε τη ράβδο στο κάτω μέρος με το σπειρωτό άνοιγμα. Κλείστε την πρέσα σουσί και ασφαλίστε τους πείρους. Στη συνέχεια, περιστρέψτε τη ράβδο από τη λαβή της για να την βιδώσετε στην πρέσα.
5. Σπρώξτε απαλά τη ράβδο προς τα εμπρός για να βγάλετε το ρολό σουσί. Προετοιμάστε το φύκι 'νόρι', ώστε να μεταφέρετε το ρολό ρυζιού κατευθείαν επάνω του.
6. Τυλίξτε το φύκι γύρω από το ρύζι και τη γέμιση. Πριν ολοκληρώσετε το τύλιγμα, βρέξτε μια λωρίδα του νόρι με νερό, ώστε να κολλήσει ασφαλώς στο υπόλοιπο ρολό.
7. Αφού σχηματίσετε το ρολό σουσί, χρησιμοποιήστε το μπαμπού χαλάκι 'μακισού' για να το πιέσετε πιο σφιχτά, αν το επιθυμείτε. Στη συνέχεια, κόψτε το ρολό σε ίσα κομμάτια.
8. Το σουσί σας είναι έτοιμο! Σερβίρετε με σάλτσα σόγιας ή τα αγαπημένα σας καρυκεύματα για επιπλέον γεύση.