**Już niebawem Sushi MasterClass Grafen w kolejnych miastach Polski**

**Przedstawiciele Grafen Europe (wraz z marką SUZUMO) pojawili się dotychczas w Szczecinie i Poznaniu. Zapisani na bezpłatne warsztaty branżyści dowiedzieli się m.in. o filozofii i historii sushi, o rodzajach rolek czy samego ryżu, a także o… o usprawnieniach technologicznych, które odciążają pracę sushi chefów.**

Mowa o urządzeniach, które nie tylko przyspieszają proces produkcji sushi, ale i optymalizują pracę oraz wykorzystanie składników spożywczych. Urządzenia nie zastąpią pracy wyspecjalizowanego kucharza, jednak z pewnością będą dla niego odciążeniem w podstawowych czynnościach związanych

z przygotowaniem ryżu, jego idealnym układaniem czy zwijaniem. Takie rozwiązania oferuje marka **Suzumo – japoński innowator, który już w roku 1981 stworzył pierwszego robota do sushi**. Od tego czasu, w sposób rewolucyjny udowadnia on, że pyszne, tradycyjne sushi jest możliwe także bez zatrudniania sztabu profesjonalistów. **Robotyka Suzumo 4-krotnie przyspiesza** pracę sushi chefów, wpływając jednoznacznie na wzrost efektywności zaplecza.

**Najszybszy na rynku – do 4800 nigiri w ciągu godziny!**

Firma postanowiła wprowadzić tę innowację także na rynek polski, który coraz bardziej przekonuje się do automatyzacji gastronomicznej. Polskie gastrobiznesy doceniają **higieniczność urządzenia**, ale też automatyczną, bezpieczną pracę: mieszanie ugotowanego ryżu, porcjowanie nigiri, przygotowanie warstw ryżu, rolowanie uramaki, formowanie ich w kwadrat, a także cięcie rolek w idealnych odstępach. I właśnie to zostało zaprezentowane podczas ostatnich warsztatów **Sushi MasterClass** m.in. w Szczecinie (w CKE Stara Rzeźnia 06.09.2022) oraz w Poznaniu (Polana Wedding Venue 08.09.2022).

Paweł Trzaskowski, **finalista Mistrzostw Świata Sushi World Sushi Cup Japan**, Global Sushi Challenge 2015 oraz seminarzysta World Sushi Skills Institute i Japan Sushi Association pokazał m.in., że Suzumo **formuje sushi najszybciej na rynku** (przykładowo w ciągu godziny wytwarza aż do 4800 pysznych kulek ryżowych nigiri). To wyjątkowe ułatwienie, zwłaszcza w weekendy – kiedy restauracje i biznesy cateringowe mają największe obłożenie.

Równie szybko urządzenie **wytwarza arkusze ryżu skręcając je w różne rodzaje rolek**. Dzięki kompaktowym rozmiarom, jednak ze zwiększoną pojemnością np. zasobnika na ryż, jest coraz chętniej stosowane nie tylko do mniejszych restauracji sushi, ale i do masowych produkcji w tej branży (nawet do 50 000 rolek w ciągu 8 godzin). Wszystko to z powtarzalną jakością i różnorodnością smaków, z łatwością obsługi, optymalizacją czasu przygotowania potrawy oraz mniejszym wkładem finansowym.

**Kolejne wydarzenia już wkrótce!**

Przedstawiciele gastronomii, szefowie kuchni oraz właściciele restauracji czy firm cateringowych mogą osobiście przekonać się o jakości pracy urządzeń Suzumo **podczas darmowych warsztatów Sushi MasterClass** w pozostałych, 10 miastach Polski.

l 20.09.2022 – Warszawa

l 22.09.2022 – Białystok

l 04.10.2022 – Kraków

l 06.10.2022 – Katowice

l 18.10.2022 – Łódź

l 20.10.2022 – Wrocław

l 15.11.2022 – Gdańsk

l 17.11.2022 – Toruń

l 29.11 – Rzeszów

l 01.12.2022 – Lublin

Zapisy i dokładny kalendarz oraz miejsca wydarzeń znajdą Państwo na:

<https://grafen.com/sushi-master-class/>