

## Zeszyt A5 60k kratka margines 70g MEGAMIX 400168848 TOP 2000

Kod produktu: 44906    Kod EAN: 5904017407805



### Warianty produktów

Indeks	Cena
<b>Zeszyt A5 60k kratka margines 70g MEGAMIX 400168848 TOP 2000</b> 44906	Ceny produktów widoczne dopiero po zalogowaniu. Jeżeli nie posiadasz konta, zarejestruj się.

### Opis produktu

Aukcja dotyczy 1 sztuki. Kolory i wzory zeszytów są wysyłane losowo.

## Zeszyt A5 60 kartek w kratkę z marginesem TOP 2000

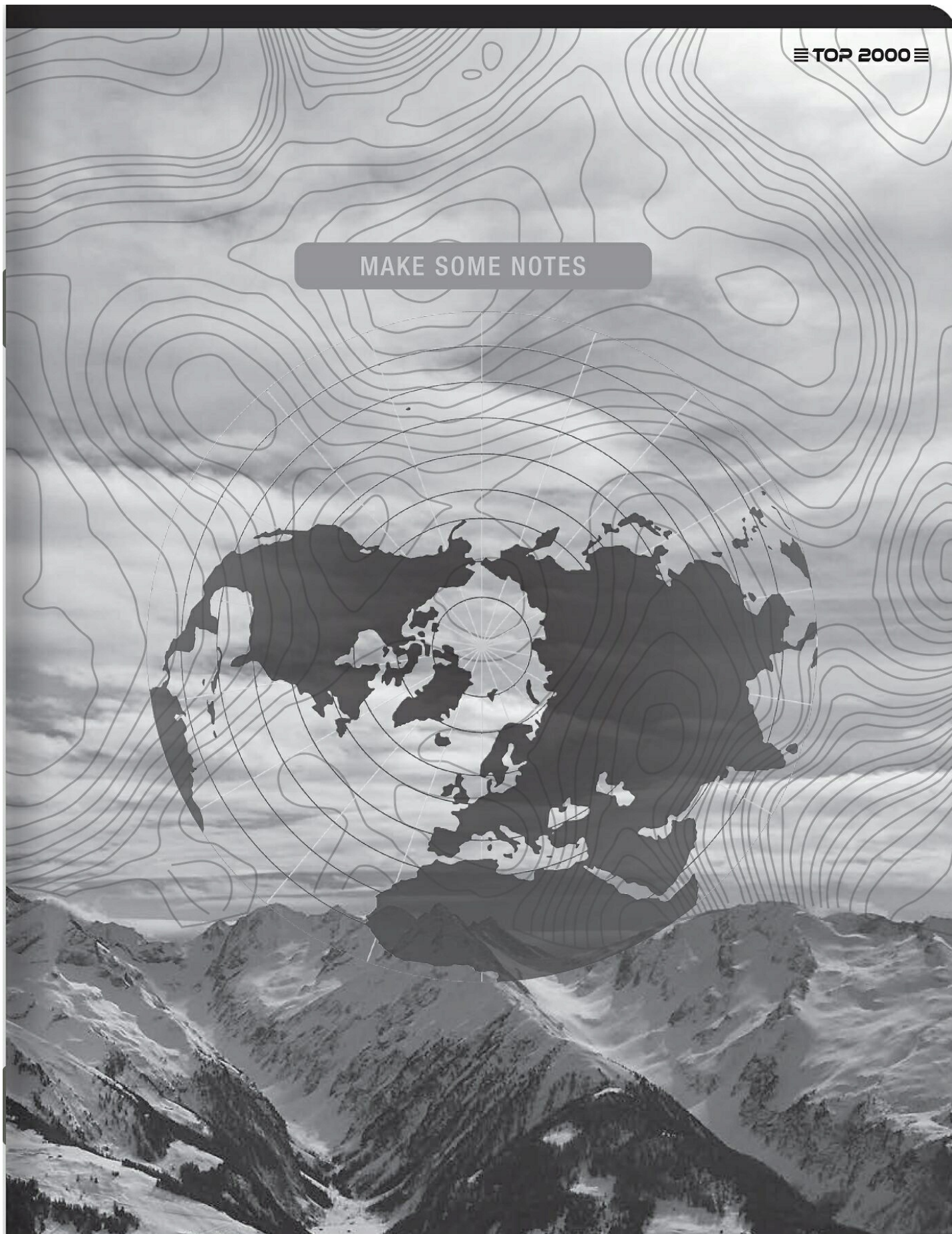


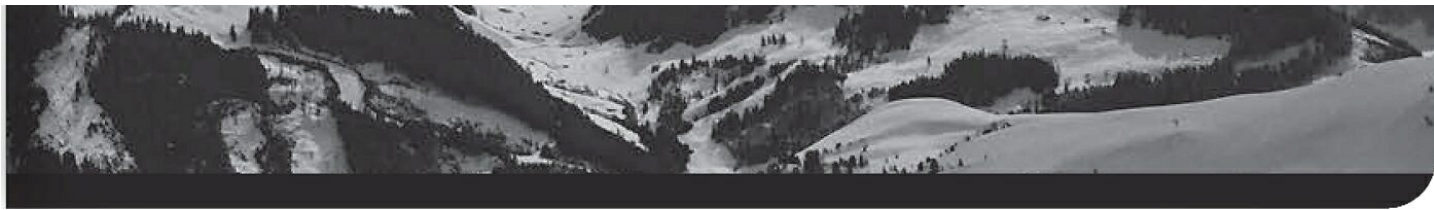
Lekkie zeszyty 60-kartkowe dedykowane uczniom średnich i starszych klas. Zeszyty MegaMix to zbiór 10 różnych okładek, z których każdy wybierze coś odpowiedniego dla siebie. Laminowane okładki zostały zaprojektowane w zgodzie z obecnie panującymi trendami. Bez względu na to, którą okładkę wybierzesz, możesz być pewny, że z zeszytami MegaMix zawsze będziesz na czasie.

- gramatura kartek: **70 g/m<sup>2</sup>**
- rodzaj: **w kratke**
- format: **A5**
- liczba kartek: **60**

Aukcja dotyczy 1 sztuki.

Wzory zeszytów są wysyłane losowo.

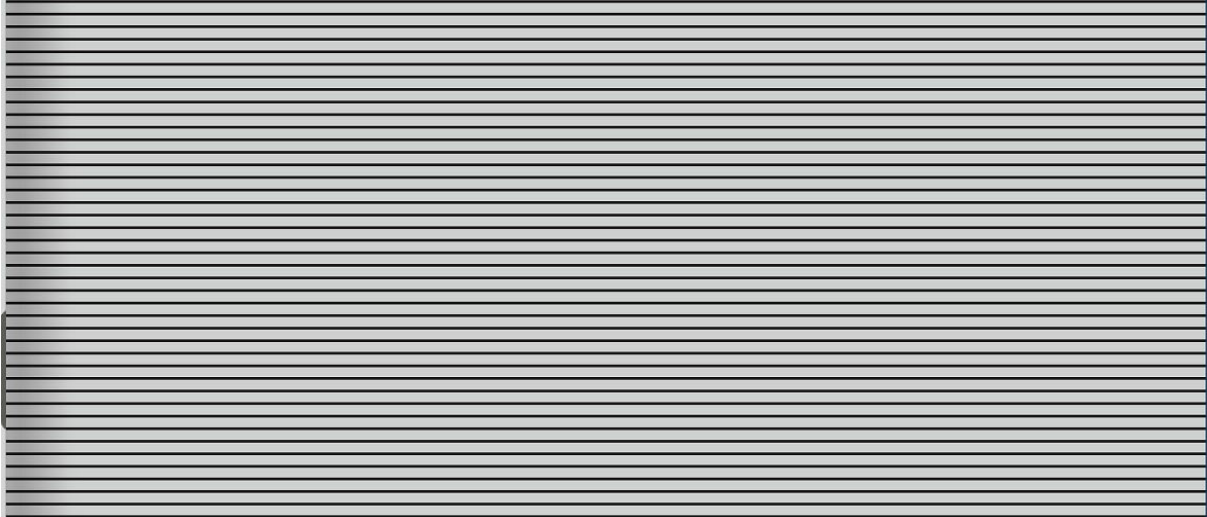




☰ TOP 2000 ☰



SIMPLICITY



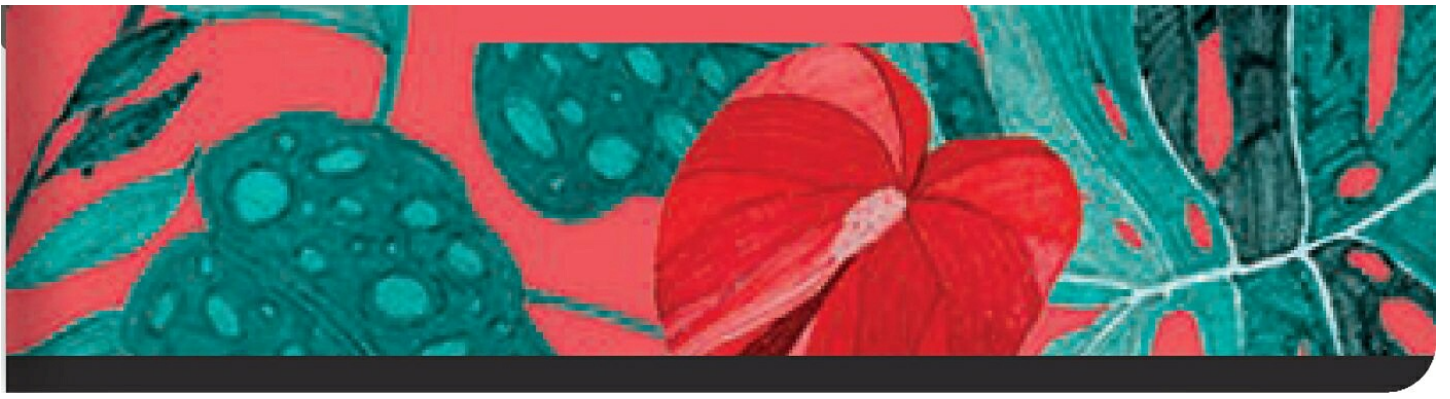
☰ TOP 2000 ☰

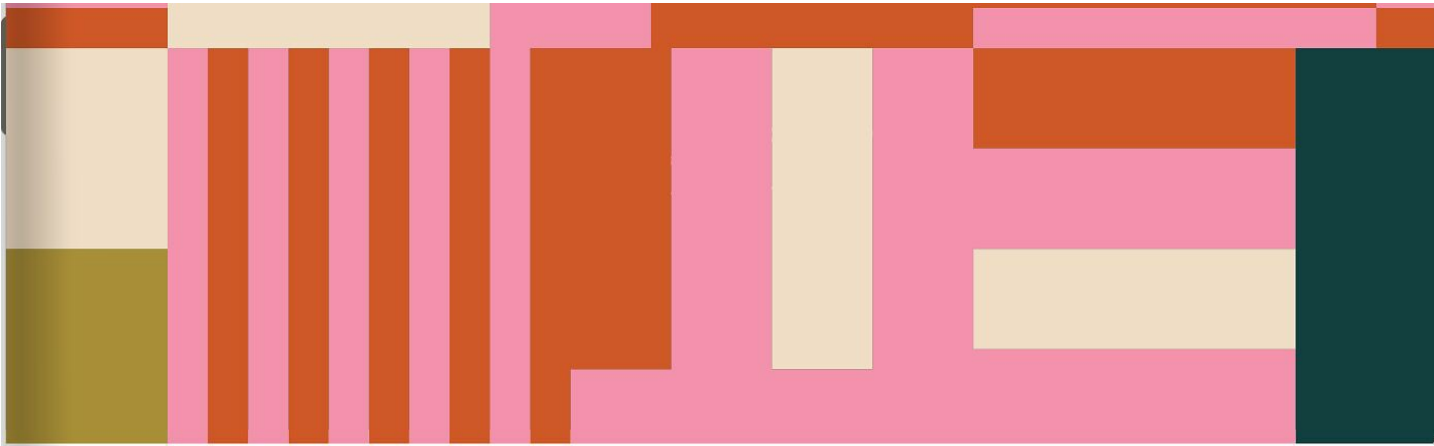


# Botanical Drawing

NOTEBOOK COLLECTION





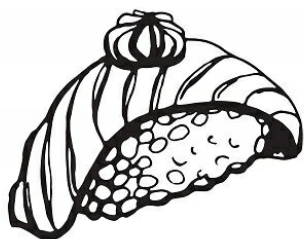


≡ TOP 2000 ≡



# SUSHI

JAPANESE FOOD



## EXTRAS

- WASABI** Japanese horseradish
- SOY SAUCE** Water, grains and soybeans
- GARI** That is, pickled ginger



# SUSHI

## FUTOMAKI

Are thick rolls with a minimum of four ingredients - from fish and seafood to fresh vegetables wrapped in nori. **3.50**

**Miso - shiru** traditional Japanese soup, eaten in Japan almost every day as an addition to meals (also for breakfast). It is prepared on the basis of dashi broth with the addition of miso soybean paste and many other ingredients, depending on the region and personal preferences.



**NIGIRI**

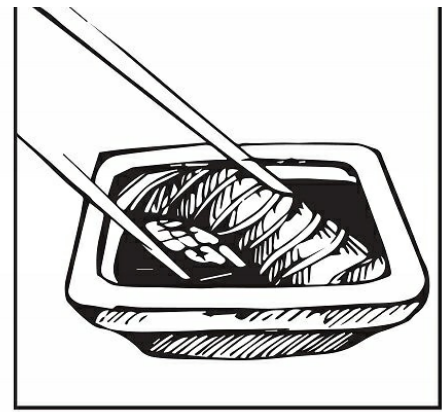
Is the oldest form of sushi and the one most liked by experts and sushi lovers. **5.50**

**TEMAKI**

Is a handmade form of sushi. It comes from the Japanese words te, meaning hand and maki, meaning roll. **4.00**

**SASHIMI**

Japanese way of serving raw meat - mainly fish and seafood, but also beef and horse (basashi). **2.50**

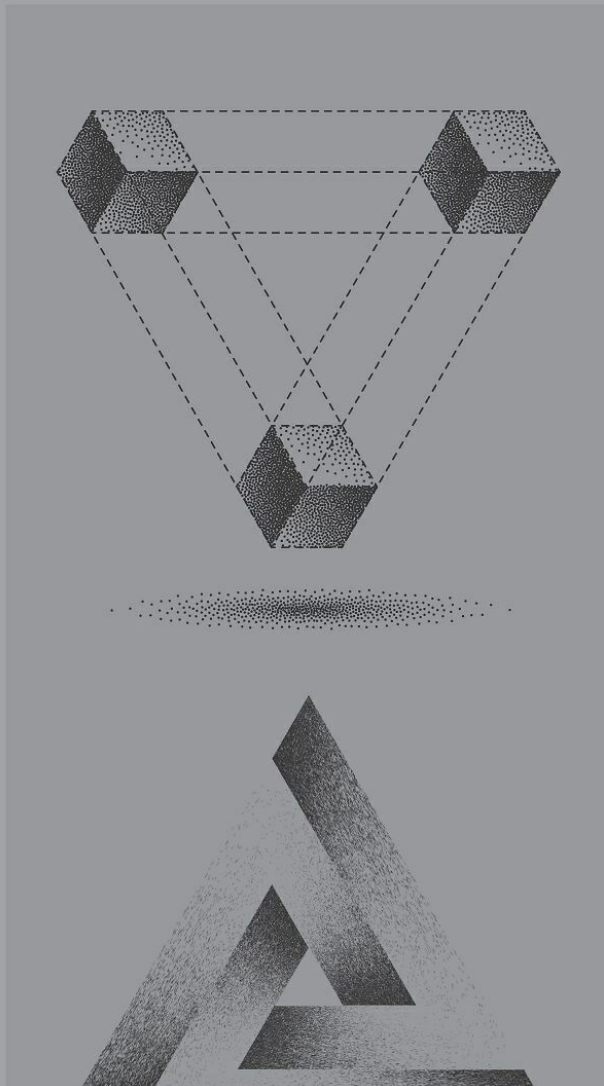


≡ TOP 2000 ≡

MAKE SOME NOTES

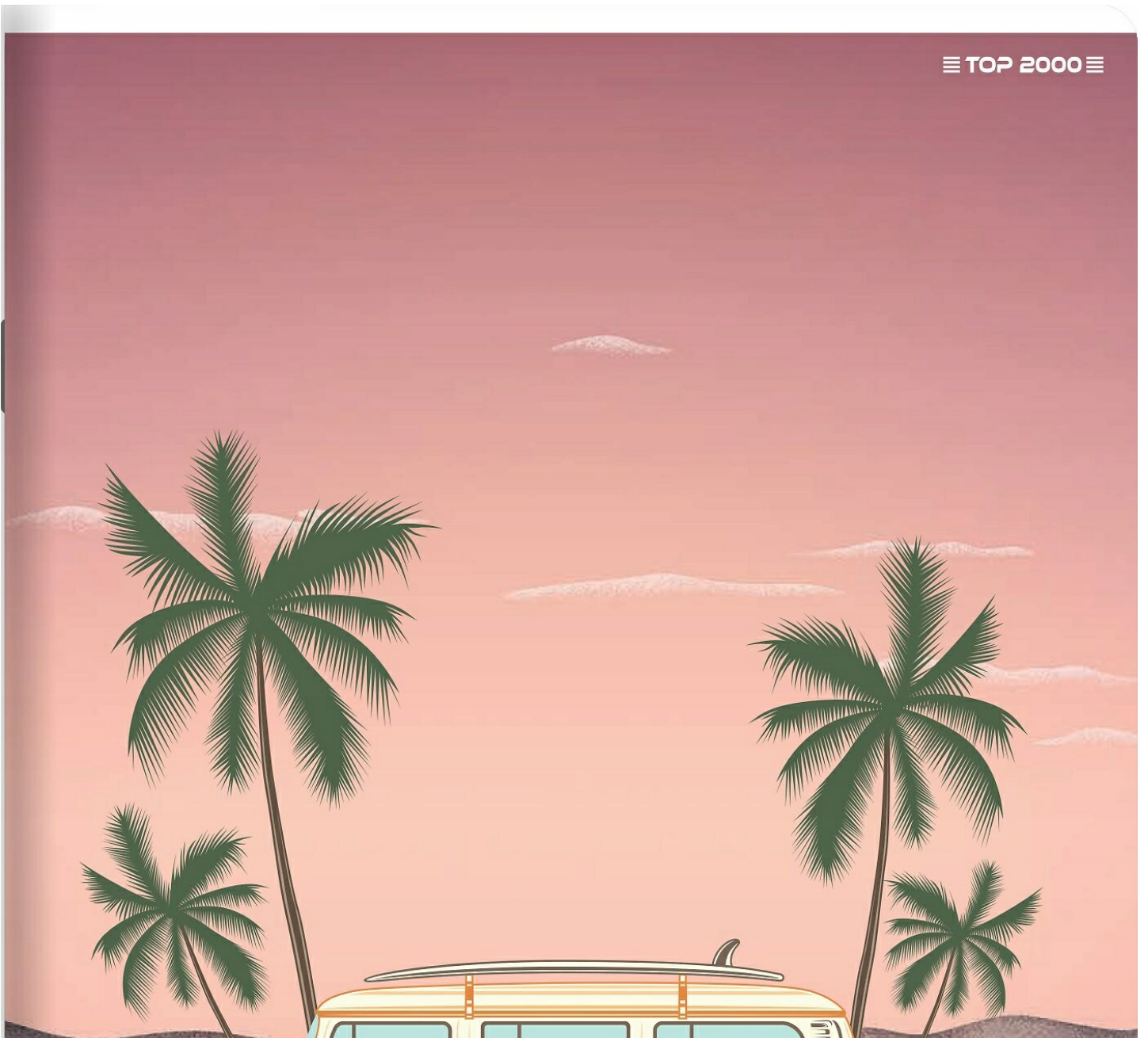


≡ TOP 2000 ≡

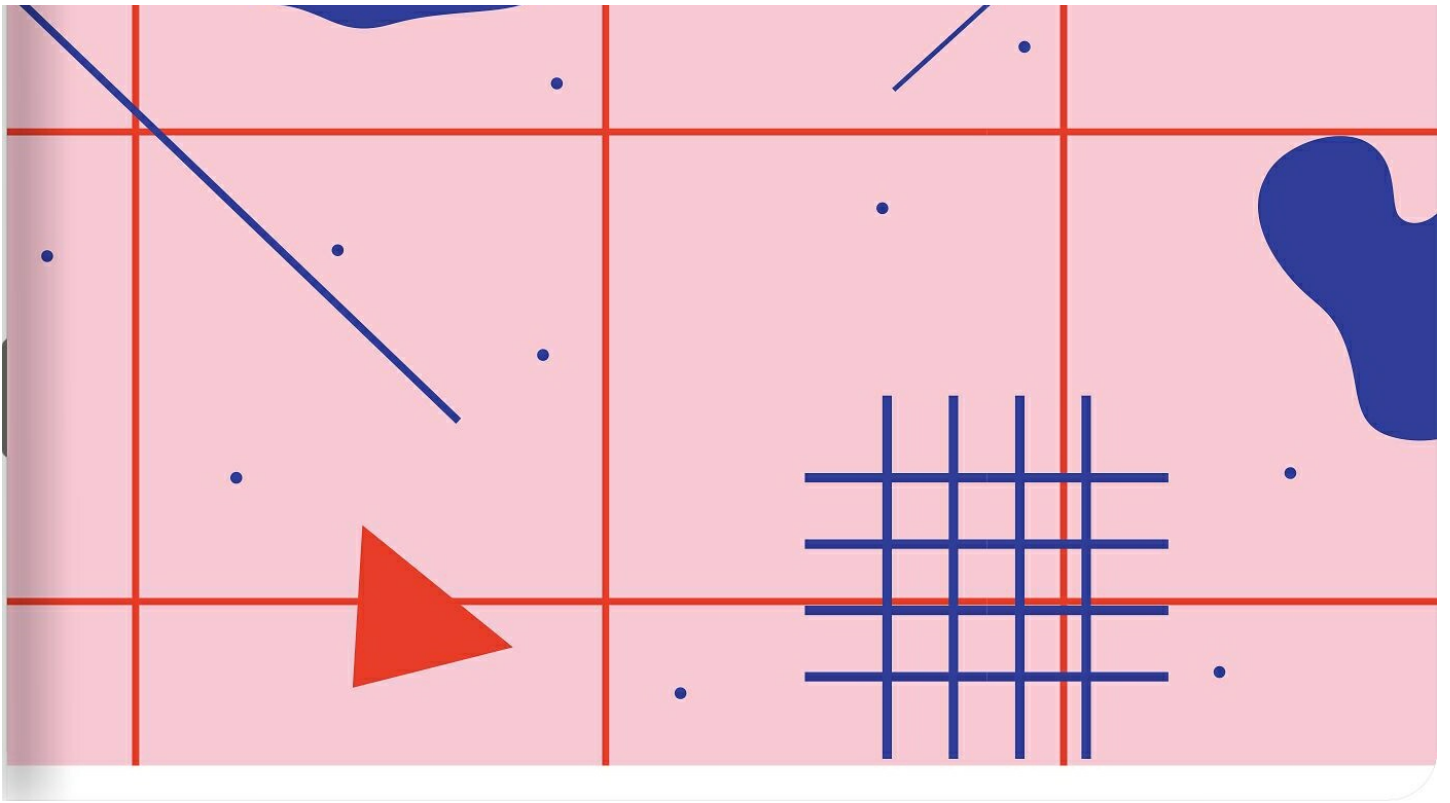


LET'S MAKE SOME NOTES

☰ TOP 2000 ☺







5904017407805