



naam:

Katy Sue Mal Cake System Medium Ruches Sierrand

sku:

CCS012

prijs:

€ 17,39

Omschrijving:

De medium ruffle mould van Katy Sue is onderdeel van het Creative Cake System. Combineer deze diverse moulds en je hebt de fundamenteën voor het decoreren van een look-a-like royal icing taart, maar dan van fondant! De mould is ontwikkeld in samenwerking met cake ontwerper en internationaal docent Ceri Griffiths en is ideaal voor het maken van prachtige ruches voor op taarten en cupcakes.

In deze leuke mould zijn de roos elementen van het Creative Cake System samengevoegd en verkleind naar drie verschillende schalen. Perfect voor koekjes, miniatuur bruidstaarten, cake pops, miniatuur taarten en meer. Het fijn gedetailleerde ontwerp van deze Katy Sue mould zorgt ervoor dat je iedere keer weer een perfect resultaat hebt.

De mould is gemakkelijk in gebruik en kan gebruikt worden met fondant, flower paste, modelleer pasta, marsepein, chocolade, snoep of gekookte suiker. Daarnaast is de mould ook geschikt voor knutsel projecten, je kunt hem namelijk gebruiken met koud porselein, zout deeg, klei en embossing poeder. We raden aan om de mould of voor voedsel projecten of voor knutsel projecten te gebruiken, niet beiden.

Hoe te gebruiken: druk de fondant in de mal en verwijder overtollige fondant zodat de randen zichtbaar worden. Draai de mal om en haal het figuur er voorzichtig uit. Indien nodig de mal vooraf poederen met maïzena om de fondant gemakkelijk uit de mal te krijgen.

Voor gebruik de mal wassen en drogen. De mould is geschikt voor de oven (tot 200°C/392°F) en geschikt voor de vaatwasser.

De Katy Sue moulds zijn gemaakt van voedselveilige siliconen en worden gemaakt in hun eigen fabriek in het Verenigd Koninkrijk. De designs zijn van eigen ontwerp, zijn bekroond met meerdere awards in Amerika en het Verenigd Koninkrijk en dragen het copyright van Katy Sue Designs Ltd©.

Afmeting: circa 20 x 2,6 x 0,8 cm.

Art.nr.:

CCS012

Brand:

Katy Sue

Thema:

Weddings

EAN:

5060114806597