



naam:

Cake Lace Mat - Hessian 3D Groot

sku:

CL12169

prijs:

€ 22,99

Omschrijving:

Dit nieuwe Hessian ontwerp heeft prachtige kruissteeffecten die prachtige visnetachtige effecten creëren. Cake Lace is zo makkelijk te gebruiken - gewoon maken volgens de instructies van de fabrikant, uitspreiden op de mat en in de oven plaatsen op 80°C. Bak 12 tot 15 minuten, haal uit de oven en laat vijf minuten afkoelen; je Cake Lace is nu klaar voor gebruik! Van begin tot eind is je Cake Lace in minder dan 30 minuten klaar voor gebruik. Het mooie van Cake Lace is dat het, als het eenmaal gemaakt is, vele maanden vochtig en buigzaam blijft, zodat je meesterwerken kunt maken die een tijdje kunnen duren. Gemaakt van topkwaliteit 100% siliconen van voedselkwaliteit. We raden aan om de afgewerkte Cake Lace op te bergen in vetvrij papier, strak in folie gewikkeld en uit de buurt van sterke lichten en geuren. Voor moeiteloos aanbrengen gebruik je een waterborstel met brede punt om de Cake Lace op je suikerpasta aan te brengen. Je kunt de Cake Lace ook kleuren met poeder- of gelpasta's voor pastelkleuren of donkere tinten. Cake Lace kan worden aangebracht op ganache en zwitserse meringue botercrème, maar we raden niet aan Cake Lace aan te brengen op botercrème omdat dit zacht blijft.

Art.nr.:

CL12169

Brand:

Cake Lace

EAN:

642782995183