



naam:

Karen Davies Siliconen Mould - Lottie Lace

sku:

KD400

prijs:

€ 25,65

Omschrijving:

Met deze silicone mold van Karen Davies maak je een mooie kanten rand rondom je taart. Het kant heeft het uiterlijk van zeer fijne schulprand.

Je kunt het kant gebruiken door verschillende laagjes boven elkaar te plaatsen, zoals in de foto. Of je kunt lang de bovenrand van de kant een detail spuiten met een fijn spuitmondje de bovenkant af te werken met een kantachtig effect. Probeer kleine lussen of stippen te spuiten voor het mooiste effect.

Gebruiksaanwijzing: Kneed je marsepein of fondant goed door. Meng de fondant eventueel met wat tylo poeder. Maak een balletje en druk de marsepein of fondant van binnen naar buiten toe goed aan in de mal. Verwijder dan de vorm uit de mal. Indien nodig de mal vooraf wat poederen met wat maïzena om de fondant/marsepein makkelijk uit de mal te krijgen.

Was en droog de mould goed voor gebruik.

- Combineert perfect met de Karen Davies Elizabeth Lace mal.
- Mal van hoge kwaliteit.
- Geschikt voor fondant, marzepein, sugar paste, koekjesdeeg, flower paste, modelling paste, chocolade, suikerwerk, en meer.
- Afmeting: 18 x 5 cm.

Art.nr.:

KD400

Brand:

Karen Davies

Footer



Kleur:

Paars

Thema:

Birthday, Communion and religion, Birth, Weddings

Lengte:

15 to 20 cm

Breedte:

up to 5 cm

Materiaal:

Siliconen

EAN:

5060338140484