



naam:

Katy Sue Silicone Vorm - Feeëndeur

sku:

CE0117

prijs:

€ 25,49

Omschrijving:

Maak prachtige decoraties en krijg het uiterlijk van een royal icing taart met deze Katy Sue Mould Creative Cake System Fairy Door. Deze mal is ontwikkeld in samenwerking met taartkunstenaar en internationaal docente Ceri Griffiths. De mallen uit de Cake System serie zijn de bouwstenen van de royal icing technieken in fondant of suikerpasta!

Met ingewikkelde details zoals houtnerf op de deur en kleine bladvormige scharnieren, samen met kronkelige bomen en steen met textuur, is dit ontwerp perfect voor bos-, sprookjes- en fantasieontwerpen. Het fijn gedetailleerde ontwerp van deze Katy Sue vorm zorgt elke keer weer voor perfecte resultaten.

De mal is gemakkelijk te gebruiken en kan worden gebruikt met suikerpasta, bloempasta, modelleerpasta, marsepein, chocolade, snoep en gekookte suiker. Daarnaast kan de mal ook gebruikt worden voor knutselprojecten. Je kunt hem ook gebruiken met koud porselein, zoutdeeg, luchtdrogende klei en embossingpoeder. We raden aan om de vorm te gebruiken voor voedselprojecten of voor knutselprojecten, niet voor beide.

Hoe te gebruiken: duw fondant in de mal zonder deze te veel te vullen. Schraap overtollig fondant weg zodat je de omtrek van het ontwerp kunt zien. Draai om en maak de versiering voorzichtig los. Bestuif lichtjes met maïsmeel om het losmaken te vergemakkelijken.

Was en droog de vorm goed af voor gebruik. De vorm is ovenbestendig (tot 200°C/392°F) en geschikt voor de vaatwasser.

De Katy Sue mallen zijn gemaakt van voedselveilige

siliconen en worden gemaakt in hun eigen fabriek in het Verenigd Koninkrijk. De ontwerpen worden in eigen huis gemaakt, hebben vele prijzen gewonnen in de VS en het VK en zijn een copyright van Katy Sue Designs Ltd©.

Grootte deur: 84mm x 75mm

Stenen keien: 52mm x 21mm.

Art.nr.:

CE0117

Brand:

Katy Sue

EAN:

5060696706346