



naam:

Katy Sue Mal Noten & Bessen

sku:

NLC002

prijs:

€ 16,59

Omschrijving:

Deze Katy Sue mould is ontwikkeld in samenwerking met master cake artist Chef Nicolas Lodge. Met deze mould kun je amandelen, walnoten, eikels en bessen maken die perfect zijn voor het decoreren van taarten, cupcakes en meer. Het fijn gedetailleerde ontwerp van deze 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 amandel: circa 2 x 1 cm.

Afmeting walnoot: circa 3 x 2,4 cm.

Afmeting eikel: circa 2,5 x 1,7 cm.
Afmeting eikel dopje: circa 1,5 x 1,5 cm.
Afmeting gecombineerde bes: circa 1,8 x 2,2 cm.

Art.nr.:

NLC002

Brand:

Katy Sue

Thema:

Christmas

Season:

Winter

EAN:

5060114806894