



naam:

Katy Sue siliconen mal - Sierlijke druppels

sku:

CE0048

prijs:

€ 9,99

Omschrijving:

Maak prachtige decoraties en krijg het uiterlijk van een royal icing taart met deze Katy Sue Mould Creative Cake System Petite Fleur Ornamental Drops. 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!

De Ornamental Drops Silicone Mould van Katy Sue Designs is geweldig voor het maken van elegante en gedetailleerde sierlijke druppels. Er zijn twee verschillende elegante en gedetailleerde stijlen die zullen werken met een breed scala aan gelegenheden.

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 overvloedig 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©.

Drop 1 - 17mm x 40mm x 5mm.

Drop 2 - 18mm x 40mm x 5mm.

Art.nr.:

CE0048

Brand:

Katy Sue

EAN:

5060114806283