



naam:

Cake Lace Mat - Delilah Groot

sku:

CL100120

prijs:

€ 24,99

Omschrijving:

Gemaakt van topkwaliteit 100% siliconen van voedselkwaliteit. Cake Lace is zo makkelijk te gebruiken - gewoon volgens de instructies van de fabrikant maken, op het matje uitspreiden 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 misschien een tijdje duren. De Delilah Mat is de ideale keuze voor een breed scala aan taartontwerpen met prachtige bloem- en kantdetails. 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 waterpenseel 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 op botercrème aan te brengen omdat dit zacht blijft.

Art.nr.:

CL100120

Brand:

Cake Lace