# Produktinformation

## Dekorations-Set – Rosen & Blätter – Set, 6-teilig

**Artikelnummer: 001268**

Edelstahl – rostfrei – spülmaschinengeeignet

Inhalt:
1 Profi-Spritzbeutel 30 cm
1 Adapter
1 Rosentülle
1 Blatttülle
1 Lochtülle und
1 Rosennagel (Edelstahl)

Zum Spritzen von Rosen und Blätter

### Produktbeschreibung

Rosige Zeiten für Ihre Kuchen und Torten: Mit dem Spritzset haben Sie alles Nötige, um Rosen und Blätter in einer Vielzahl von Varianten zu formen. Der Profi-Spritzbeutel macht mit den passenden Tüllen aus Butter, Icings und Cremes ganz einfach rosenzarte

Mit diesem Set zaubern Sie wie ein Profi die schönsten Rosendekorationen aus Buttercreme, Icing (Eiweißglasur) oder Butter.
Aus hochwertigem, strapazierfähigem Nylongewebe. Waschmaschinenfest bis 95 °C.

Die Spritztüllen sind aus einem Stück gezogen und so ohne störende Naht. Sie sind aus Edelstahl gefertigt, rostfrei, spülmaschinenfest, lebensmittelecht.

Die Platte des Rosennagels ist aus Edelstahl, der Nagel ist verchromt. Wir empfehlen, den Nagel nach Gebrauch mit mildem Spülmittel und weichem Tuch per Hand zu reinigen.

Der Adapter ist aus hochwertigem, lebensmittelechtem, stabilem Kunststoff und in Profi-Qualität gefertigt.
Wir empfehlen, sie unmittelbar nach Gebrauch unter fließend warmem Wasser abzuspülen.

In Sichtverpackung zum Aufhängen

### Gebrauchsanweisung

Tortengarnierung mit Rosen & Blättern
Rosen: Können nicht direkt auf die Torte gespritzt werden, sie müssen vorher angefertigt werden. Aus Backpapier kleine Vierecke (ca. 5 x 5 cm) schneiden. Ein Viereck mit etwas Spritzmasse auf den Rosennagel kleben. Darauf mit der Loch-Tülle einen Kegel (die Basis) spritzen. Die Rosen-Tülle mit der breiten Seite an der Mitte der Basis ansetzen, den Nagel drehen und einen Blütenkelch spritzen. Die Tülle erneut am Blütenkelch ansetzen und nach und nach die Blütenblätter spritzen. Immer hinter dem gespritzten Blatt ansetzen und ein neues kleines Blatt spritzen. Die gespritzte Rose mit dem Papier vom
Rosennagel abnehmen. Den Vorgang beliebig oft wiederholen.

Rosenblüte aus Buttercreme: Im Kühlschrank gut durchkühlen.

**STÄDTER Backshop** · STÄDTER GmbH · Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel. +49 64 07 4034-4000 · Fax +49 64 07 4034-4029 · Mail info@backshop.staedter.de