

Struktur- und Prägerolle – Reiskorn Artikelnummer: 171589

Polyresin – Kunststein – feinste Struktur
Größe: 29,5 cm
Farbe: Weiß

Zum Musterprägen auf Marzipan und Rollfondant.

Produktbeschreibung

Strukturrollen für eine ausgefallene Tortendekoration.

Rollen Sie Ihren Fondant oder Ihr Marzipan auf die gewünschte Größe aus. Dann mit der Strukturrolle leicht darüberrollen und das gewünschte Muster in die Masse prägen. Nun können Sie Torten, Cupcakes oder auch Kekse mit der Überzugsmasse verzieren.

Sie können aus verschiedenen Motiven auswählen.

Handgefertigte Strukturrolle aus Polyresine, stabil und lebensmittelecht. Wir empfehlen, die Rollen nach Gebrauch unter fließend warmem Wasser abzuspülen.

Die Rollen werden in Handarbeit gefertigt und können geringfügig in Größe und Motiv abweichen.

