



# Cake Decoration

## Brush Embroidery Verzierung von Torten und Gebäck

### It's all about cake, pastry & more!

The trend is more and more to creative decorating of self-baked and detailing with love. Whether beginners, advanced or professional – everyone can give their ideas free rein.

For the various fields of application we have developed three sets whose brushes are perfectly matched to each other. All brushes are made of synthetic material, have an FSC-certified wooden handle and are suitable for food contact.

### Hier dreht sich alles um Kuchen, Torten, Gebäck & Co.!

Der Trend geht immer mehr dazu, selbst Gebackenes kreativ zu gestalten und mit Liebe zu verzieren. Ob Anfänger, Fortgeschrittene oder auch Profi – hier kann jeder seinen Ideen freien Lauf lassen.

Für die verschiedenen Anwendungsfelder haben wir drei Sets entwickelt, deren Pinsel perfekt aufeinander abgestimmt sind. Alle Pinsel sind aus Synthetikmaterial, haben einen FSC-zertifizierten Holzstiel und sind für den Lebensmittelkontakt geeignet.



Modeling

**modeling of fondant  
application of glitter / pebbles**  
Modellieren von Fondant  
Auftragen von Glitter / Steinchen  
ART-No E10601



Details

**painting and writing with icing  
finest decoration / design of flowers  
with sugar**  
Malen und Schreiben mit Zuckerguss  
Feinste Verzierungen / Gestalten von  
Blumen mit Zuckerguss  
ART-No E10602



Glazing

**forming butter cream  
coating with Royal Icing**  
Formen von Buttercreme  
Überzug mit einer Eiweißspritzglasur  
ART-No E10603



### Lebensmittelecht

food safe



Made in Germany

