

Syötävä kakkukuva

Halkaisija 16 cm. Voidaan leikata haluttuun kokoon.
Säilytys: Huoneenlämmössä, suojaa kosteudelta.

Käyttöohje:

Anna leipomasi kakun/piirakan jäähtyä ja tasoita pinta. Ota pois läpinäkyvä muovi sokerikuvan takapuolelta. Jos se ei irtoa helposti, laita kakkukuva pakastimeen minuutiksi ja yritä uudelleen.

Kuorruta kakun pinta sokerikuorutteella tai suklaalla. Laita kakkukuva haluttuun paikkaan ja paina sitä kevyesti.

Laita kuva kakun päälle ainakin 1h ennen tarjoilua. Älä käytä liian tiivistä kakkukupua, jottei kosteutta muodostu kakun pintaan.

Kakkukuvaa ei suositella käytettäväksi kermavaahdon kanssa, sillä sen koostumus saattaa muuttua.

Mikäli kuitenkin haluat käyttää kermavaahtoa, laita kuva paikoilleen max. 5min ennen tarjoilua.



Ätbar kakkbild

Diagram 26cm. Bilden kan skäras till önskad storlek.
Förvaring: i rumstemperatur, skydda mot fukt.

Bruksanvisning:

Låt kakan/pirogen svalna och jämn ytan. Ta bort genomskinliga plastiket från sockerbildens baksida. Om den inte lossnar lätt, sätt kakkilden i frysen för en minut och försök igen.

Garnera kakans yta med sockerglasyr eller med choklad. Sätt kakkilden på önskad plats och tryck på den lätt.

Sätt bilden på kakan åtminstone 1h före serveringen. Använd inte för tät kakbehållare, för att undvika fukt på kakans yta.

Det rekommenderas inte att användas med vispad grädde, för sammansättningen kan ändras.

Om du ändå vill använda vispad grädde, sätt bilden på plats tidigast 5 min. före servering.

Syötävät leivontakoristeet

Säilytys: Huoneenlämmössä, suojaa kosteudelta.

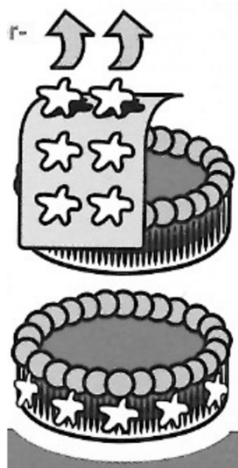
Käyttöohje:

Kuorruta leivonnaisen pinta sokerikuorutteella tai suklaalla. Irroita sokerikuva tarra-arkista, aseta haluttuun paikkaan ja paina sitä kevyesti. Jos se ei irtoa helposti, laita tarrat pakastimeen minuutiksi ja yritä uudelleen.

Laita kuva kakun päälle ainakin 1h ennen tarjoilua. Älä käytä liian tiivistä kakkukupua, jottei kosteutta muodostu kakun pintaan.

Sokerikuvia ei suositella käytettäväksi kermavaahdon kanssa, sillä sen koostumus saattaa muuttua.

Mikäli kuitenkin haluat käyttää kermavaahtoa, laita kuva paikoilleen max. 5min ennen tarjoilua.



Ätbar klistermärke och muffinbild för bakning

Förvaring: i rumstemperatur, skydda mot fukt.

Bruksanvisning:

Garnera kakans yta med sockerglasyr eller med choklad. Sätt klistermärke på önskad plats och tryck på den lätt. Om den inte lossnar lätt, sätt sockerbilden i frysen för en minut och försök igen.

Sätt bilden på kakan åtminstone 1h före serveringen. Använd inte för tät kakbehållare, för att undvika fukt på kakans yta.

Det rekommenderas inte att användas med vispad grädde, för sammansättningen kan ändras.

Om du ändå vill använda vispad grädde, sätt bilden på plats tidigast 5 min. före servering.

Syötävä sokerikuva kakun reunaan

Pakkaus sisältää 3 arkkia. Arkin koko 27cm x 6cm.

Kakun optimi halkaisija 26cm. Kuvat leikattavissa haluttuun kokoon.

Säilytys: Huoneenlämmössä, suojaa kosteudelta.

Käyttöohje:

Anna leipomasi kakun/piirakan jäähtyä ja tasoita pinta. Ota pois läpinäkyvä muovi sokerikuvan takapuolelta. Jos se ei irtoa helposti, laita kakkukuva pakastimeen minuutiksi ja yritä uudelleen.

Kuorruta kakun pinta sokerikuorutteella tai suklaalla. Laita kakkukuva haluttuun paikkaan ja paina sitä kevyesti.

Laita kuva kakun reunaan ainakin 1h ennen tarjoilua. Älä käytä liian tiivistä kakkukupua, jottei kosteutta muodostu kakun pintaan.

Kakkukuvaa ei suositella käytettäväksi kermavaahdon kanssa, sillä sen koostumus saattaa muuttua.

Mikäli kuitenkin haluat käyttää kermavaahtoa, laita kuva paikoilleen max. 5min ennen tarjoilua.

Ätbar sockerbild för kakanssida

Packningen innehåller 3 ark. Arkets storlek 27cm x 6cm
Kakans optimal diagram 26cm. Bilderna kan skäras till önskad storlek.

Förvaring: i rumstemperatur, skydda mot fukt.

Bruksanvisning:

Låt kakan/pirogen svalna och jämn ytan. Ta bort genomskinliga plastiket från sockerbildens baksida. Om den inte lossnar lätt, sätt kakkilden i frysen för en minut och försök igen.

Garnera kakans yta med sockerglasyr eller med choklad. Sätt kakkilden på önskad plats och tryck på den lätt.

Sätt bilden på kakan åtminstone 1h före serveringen. Använd inte för tät kakbehållare, för att undvika fukt på kakans yta.

Det rekommenderas inte att användas med vispad grädde, för sammansättningen kan ändras.

Om du ändå vill använda vispad grädde, sätt bilden på plats tidigast 5 min. före servering.

Jakelija / Distributör:

Ilmapallokeskus Balloon Center Oy
Espoo/Esbo, 02920 FINLAND

