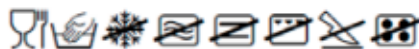


Spuitzak



- De **perfecte tool** om al je **gebak te decoreren** als een **echte professional**. Inclusief **5 spuitmonden**, die ervoor zorgen dat je eindeloos kan variëren met verschillende patronen, en een **schroefadapter** die de spuitmond op zijn plaats houdt. Bovendien kan je hierdoor eenvoudig wisselen van spuitmond tijdens gebruik.
- De **katoenen zak** is gemakkelijk te vullen en schoon te maken. Voorzien van een **speciale laag** aan de binnenzijde om de vorm te behouden en het gebruik ervan te vergemakkelijken.
- De 5 spuitmonden zijn:
 - **transparant** zodat je ten allen tijde het mengsel kan waarnemen.
 - **decoratief** en **gevarieerd**: een open ster, een gesloten ster, een fijne lijn, een lange tube en een halfgekartelde spuitmond. Elke spuitmond heeft een andere rand zodat je ze gemakkelijk kan herkennen.
- **Compact op te bergen**: bewaar de spuitmonden en de adapter in de Spuitzak zodat je ze niet verliest. Sluit de Spuitzak met de drukknop en berg zorgvuldig op.
- Het is aangeraden om het met de hand af te wassen. De zak kan aan de lus worden opgehangen om gemakkelijk te drogen.



Dimensies

30 cm / 400 ml

Gebruik

HOE GEBRUIKEN?

1. Open de Spuitzak en plaats de adapter aan het uiteinde.
2. Draai de spuitmond naar keuze op de adapter, langs de buitenzijde.
3. Vouw de Spuitzak om tot aan de gewenste vullijn (200 ml, 300 ml of 400 ml) en vul met de gewenste vulling.
4. Draai de Spuitzak een paar keer rond zodat de vulling in de spuitmond komt.
5. Knijp de Spuitzak dicht en regel zelf de druk om je taart of gebak te versieren, soesjes te vullen of je bord te decoreren.
6. Zorg ervoor dat de spuitmond steeds gevuld is voor het beste resultaat.

TAL VAN MOGELIJKHEDEN

- **Versier een taart** – vul de Spuitzak met je favoriete glazuur, bevestig de gewenste spuitmond en versier je taart. Verander de spuitmond indien je van patroon wilt variëren.
- **Slagroom** – vul de Spuitzak met slagroom en gebruik de open ster spuitmond voor het versieren van je taarten, gebak, cake ... Of gebruik de lange tube spuitmond om je soesjes op te vullen.
- **Meringues** – vul de Spuitzak met je bereid eiwit (meringuedeeg) en gebruik de gesloten ster spuitmond voor het spuiten van kleine porties op het MultiFlex Ovenblad.
- **Decoreer met mayonaise** – pimp je salades en feestschotels met zelfgemaakte mayonaise.