

Link do produktu: <https://elhandel.pl/oplatek-na-tort-jednorozec-papier-cukrowy-dekoracja-na-babeczki-20szt-p-8688.html>



Opłatek na tort JEDNOROŻEC papier cukrowy DEKORACJA na babeczki 20szt

Cena	15,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	P7104
Kod producenta	D231401
Kod EAN	5904541063614
Producent	deKora

Opis produktu

Opłatek na tort JEDNOROŻEC papier cukrowy DEKORACJA na babeczki 20szt

Czy poszukujesz dekoracji do tortu lub babeczek które nadadzą mu niezwykłej urody i finezji?

Plakietki cukrowe są **trwałe**, co sprawia, że idealnie nadadzą się do ozdabiania tortów, babeczek bez obawy o naruszenie ich konstrukcji. To piękna ozdoba, która doda Twoim wypiekom szyku i elegancji.

☐ Zestaw zawiera:

- **mix cukrowych okrągłych i kolorowych plakietek z motywem jednorożca: 20 szt**

☐ Specyfikacja

- dekoracja drukowana jest na masie typu cukrowego,
- elementy są wycięte, wystarczy je delikatnie wyjąć z cukrowego arkusza,
- wielokolorowy,
- producent: Dekora,
- wymiary arkusza: ok 27x16 cm.
- wymiary opłatków: średnica ok 3.4 cm

☐ Cechy:

☒ opłatek cukrowy jest **lekki**, co ułatwia umieszczenie go na wypieku, jednocześnie jest wystarczająco trwały, aby nie naruszyć konstrukcji tortu,

☒ opłatek jest **jadalny**, dzięki czemu nie trzeba go zdejmować przed podaniem wypieku gościom,

☒ dekoracja z motywem jednorożca **pięknie ozdobi Twój tort lub babeczki**, nadając im wyjątkowego charakteru.

☐ Zalety:

- doskonały na przyjęcie urodzinowe, kinderbal
- oryginalny produkt polskiej firmy Dekora zapewnia wysoką jakość i estetykę,
- łatwy w użyciu i nadający wypiekowi wyjątkowego wyglądu.

☐ Zastosowanie:

Opłatek cukrowy do dekoracji jest doskonałym dodatkiem ozdobnym do różnego rodzaju wypieków, **takich jak torty czy ciasta**. Idealnie **sprawdzi się jako ozdoba na różnego rodzaju przyjęciach i uroczystościach**, takich jak urodziny,

kinderbal. Oplátky możesz wykorzystać do ozdobienia tortu a także babeczek!

☐ **Porada**

☐ Jeśli chcesz umieścić opłatek na wypiekach pokrytych śmietaną, **zaleca się zrobienie tego tuż przed samym podaniem**, ponieważ może stracić swoją konsystencję w kontakcie ze śmietaną na dłuższy czas. Alternatywnie, aby zabezpieczyć go przed wilgocią, możesz **umieścić go na warstwie czekolady lub piping gel**.