

Cake Steamer

Durch den kontrollierten Ausstoß von Wasserdampf eignet sich der Cake Steamer, den es von verschiedenen Herstellern gibt, zum Feinschliff von Motivtorten und Zuckerblumen.

Dampf entfernt unerwünschte Reste von Puderzucker oder Bäckerstärke.

Einen natürlichen Glanz erhalten gepuderte Zuckerdekorationen und Zuckerblüten und -blumen auf die Puderfarben aufgetragen wurden. Der Dampf versiegelt das Puder und lässt es dezent glänzen.

Den [CAKE STEAMER](#) gibt es natürlich in allen gut sortierten Tortenfachgeschäften und Online-Shops für Tortenzubehör zu kaufen, wie z.B. bei unseren Sponsoren [Caros Zuckerzauber](#), [Cake Company](#) und [Backtraum](#). Oder Ihr unterstützt uns und die Community indem Ihr über den unteren Link bei Amazon kauft. Dann erhalten wir dafür eine kleine Provision, die wir für den weiteren Betrieb unserer Community nutzen.

Unterstütze MyCakeStuff indem Du über diesen gesponserten Link einkaufst:

||