

Sugarcraft Gun

Die Sugarcraft Gun, im deutschen auch als [Fondantpresse](#) bezeichnet, besteht aus einem kolbenförmigen Zylinder und je nach Ausführung mit einem Griff (Hebel) oder einem mit Gewinde einschraubbaren Griff sowie verschiedenen Einsätzen (Scheiben). Je nach Hersteller auch als [Clay Extruder](#), Fondant Extruder oder [Dekor Twist](#) benannt.

Die Einsätze sind je nach Hersteller unterschiedlich in der Stückzahl und im Muster. Das Muster in der Scheibe bestimmt die Form des Motivs, das als Ergebnis aus der Öffnung der Scheibe gedrückt wird.

Das Grundprinzip ist ähnlich dem einer Keksteigpresse. Mithilfe der Mechanik lässt sich die eingefüllte Masse (Keksteig bzw. Zuckermasse) ganz leicht durch die Öffnung in der zuvor eingelegten Scheibe am vorderen Ende der Presse herausdrücken.

Im Handel erhältlich sind 2 verschiedene Ausführungen, die sich in der Technik unterscheiden. Bei der Variante mit dem Hebelgriff wird die Masse durch die Hebelwirkung beim Drücken des Griffs aus dem Zylinder geschoben. Bei der zweiten Variante sorgt eine Drehbewegung am anderen Ende des Zylinders dafür, dass die Masse herausgedrückt wird.

Mithilfe der Sugarcraft Gun lassen sich ohne großen Kraftaufwand filigrane, langsträhige Dekorationen und Verzierungen in der Zuckerkunst herstellen. Grashalme, Haare, Fell, Seile, Bänder, geflochtene Stränge, Kordeln, Staubgefäße für Zuckerblumen, Streifen, Linien, Ränder und viele andere mehr.

Die Sugarcraft-Gun gibt es 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:

I