

Flexi Smoothers

Im Gegensatz zu den herkömmlichen Glättern passen sich die Flexi [Smoother](#) sehr gut an die Rundungen einer Torte an und erleichtern das Glätten gerade an den Kanten. Besonders scharfe Kanten und 3-D Formen lassen sich damit gut nacharbeiten und ausmodellieren.

Dazu eignen sie sich auch beim [Ganachieren](#) oder Einstreichen mit [Buttercreme](#) oder anderen Cremes.

Ein weiteres Einsatzgebiet ist die Arbeit mit Cake Lace Masse und den dazu notwendigen Matten. Die Masse kann optimal auf die Matten aufgetragen werden, so dass die Aussparungen der essbaren Spitze lückenlos gefüllt wird.

Flexi [Smoother](#) sind in unterschiedlichen Größen erhältlich. Die hochwertigen Varianten haben eine ganz glatte und eine etwas rauere Seite (Oberfläche). Mit der glatten Seite wird die Oberfläche der Torte bearbeitet, die raue Seite gibt den Fingern Halt.