

Texte français au verso

Gebrauchshinweis

Deko-Profi

Alle fünf Teile sind aus lebensmittelechtem Kunststoff: Behälter, Deckel, Verschlusskappe und zwei Tüllen zum Aufstecken.

Vor dem ersten Gebrauch

Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Wichtig

- Der Deckel sitzt aus funktionstechnischen Gründen locker auf dem Behälter. Beim Arbeiten wird der Deko-Profi zwischen Daumen und Fingern so gehalten, dass der Deckel nicht wegrutscht.

Anwendung

- Der Deko-Profi eignet sich zum präzisen Garnieren und Beschriften von Kleingebäck, Torten, belegten Broten, usw.
- Gewünschte Tülle aufsetzen: die feine Tülle ergibt schöne feine Verzierung, z.B. für Guetzli und Lebkuchen, die mittlere Tülle ergibt eine etwas breitere Verzierung, z.B. für Torten, belegte Brote usw.
- Deckel wegnehmen, mit Esslöffel z. B. Glasur einfüllen, Deckel wieder aufsetzen. Der Deko-Profi ist einsatzbereit.

Reinigung

- Spülmaschinengeeignet.



Rezeptideen

Süsse Ideen

- **Weisse Puderzuckerglasur:** 100 g Puderzucker und 1 EL Wasser verrühren, einfüllen.
- **Farbige Puderzuckerglasur:** 100 g Puderzucker und 1 EL Wasser mit 2–3 Tropfen gewünschter Lebensmittelfarbe (grün, rot, gelb) verrühren.
- **Helle oder dunkle Kuchenglasur:** nach Anleitung im Beutel flüssig werden lassen, 4 Esslöffel Glasur einfüllen.

Pikante Ideen

- **Gewürz-Mayonnaise:** 4 EL Mayonnaise und $\frac{3}{4}$ TL Gewürz, z.B. Curry, verrühren, einfüllen.
- **Senf-Crème:** 3 EL Crème fraîche und 1 EL Senf verrühren, einfüllen.

Deutscher Text auf der Rückseite

Notice d'emploi

La Pro de la déco

Poche, couvercle, capuchon obturateur et deux douilles amovibles – les cinq pièces de l'appareil sont en matière synthétique convenant aux aliments.

Avant la première utilisation

Laver à l'eau chaude additionnée de détergent.

Important

- Pour des raisons techniques de fonctionnement, le couvercle est posé sur la poche sans y adhérer. Lors de la manipulation, la Pro de la déco est maintenue entre le pouce et les autres doigts de manière que le couvercle reste en place.

Utilisation

- La Pro de la déco permet de garnir avec précision, ou d'écrire sur des biscuits, des gâteaux, des canapés, etc.
- Choisir la douille appropriée: la douille fine sert à la décoration artistique, p. ex. de biscuits ou de pains d'épices; la douille moyenne permet d'exécuter des décorations plus épaisses, p. ex. sur des gâteaux, des canapés, etc.
- Retirer le couvercle, remplir la poche p. ex. de glaçage, remettre le couvercle. La Pro de la déco est prête à l'emploi.

Nettoyage

- Passe au lave-vaisselle.



Idées de recettes

Idées sucrées

- **Glaçage blanc au sucre glace:** 100 g de sucre glace et 1 c. à s. d'eau, délayer, verser dans la poche.
- **Glaçage de couleur au sucre glace:** 100 g de sucre glace et 1 c. à s. d'eau, délayer avec 2 à 3 gouttes de colorant alimentaire (vert, rouge, jaune, selon les besoins).
- **Glaçage à gâteau, clair ou foncé.** Laisser fondre la masse comme indiqué sur l'emballage, verser 4 cuillères de glaçage liquide dans la poche.

Idées salées

- **Mayonnaise aromatisée:** 4 c. à s. de mayonnaise et $\frac{3}{4}$ de c. à c. d'épices (p. ex. curry), délayer, en remplir la poche.
- **Crème à la moutarde:** 3 c. à s. de crème fraîche et 1 c. à s. de moutarde, délayer, en remplir la poche.