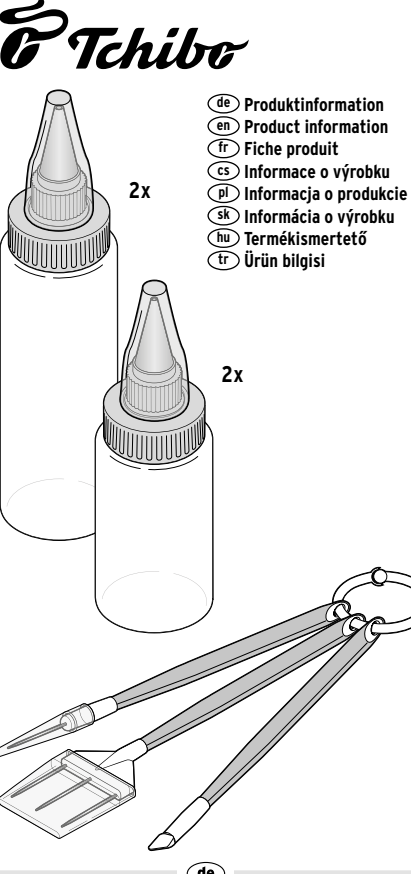




Wichtige Hinweise

• Der Artikel ist konzipiert zum Dekorieren von Backwaren mit z.B. Zuckerguss, Fruchtsauce oder geschmolzener Schokolade. Er eignet sich auch zum Anrichten und Dosieren von Marinaden, Öl, Saucen und Dressings. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht. Er ist insbesondere nicht geeignet als Trinkflasche.

• Bewahren Sie den Artikel und insbesondere die spitzen Werkzeuge aus Metall außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verletzungsgefahr!

• Bewahren Sie die verschluckbaren Schutzkappen der Werkzeuge darüber hinaus außerhalb der Reichweite von Kleinkindern auf. Lebensgefahr durch Erstickern!

• Setzen Sie immer die Schutzkappen auf die Werkzeuge. Verletzungsgefahr!

• Die Flaschen und Präzisions-Werkzeuge sind für einen Temperaturbereich von +3 °C bis +50 °C geeignet.

• Wenn Sie erwärmte oder erhitzte Massen (z.B. geschmolzene Schokolade) oder heiße Flüssigkeiten (z.B. Sauce oder Marinade) in die Flaschen eingefüllt haben, verwenden Sie unbedingt Backhandschuhe o.Ä. Verbrennungsgefahr!

• Sie können in den Flaschen auch Schokolade im Wasserbad schmelzen. Entfernen Sie zuvor den jeweiligen Aufsatz und ggf. die Abdeckkappe, wie unter „Erwärmen im Wasserbad“ abgebildet. Verwenden Sie Backhandschuhe o.Ä.!

• Stellen Sie die Flaschen immer aufrecht hin und verschließen Sie den Aufsatz ggf. mit der Abdeckkappe, damit der Inhalt nicht auslaufen kann.

• Drücken Sie zum Dosieren immer auf den unteren Bereich der Flasche. Wenn Sie im oberen Bereich in der Nähe des Gewindes drücken, kann unter Umständen der Inhalt unter dem Rand des Gewindes austreten.

• Wenn Sie den Artikel zum Dekorieren von Backwaren verwenden: Lassen Sie warme Backwaren vor dem Verzieren abkühlen und nehmen Sie sie aus der Backform heraus.

• Bedenken Sie bei der Verarbeitung von geschmolzener Schokolade: Zartbitter- und Bitterschokolade nicht über 50 °C, Vollmilch- und weiße Schokolade nicht über 45 °C erhitzen!

Reinigen

• Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Alle Teile sind auch spülmaschinengeeignet (max. 50 °C).

• Nehmen Sie zum Reinigen die Aufsätze und ggf. die Abdeckkappe ab. Entfernen Sie vor dem Reinigen ggf. Speisereste aus den Flaschen.

• Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie den Artikel wegräumen.

Important information

• The product is designed for decorating baked goods with icing, fruit sauce, melted chocolate, etc. It is also suitable for serving and dosing marinades, oils, sauces and dressings. Only use the product for its intended purpose! Under no circumstances is it suitable for use as a drinking bottle.

• Keep the product, in particular its sharp metal implements, out of the reach of children. Risk of injury!

• Also keep the implements' protective caps - which are small enough to be swallowed - out of the reach of children. Danger of death from choking!

• Always place the protective caps on the implements when not in use. Risk of injury!

• The bottles and precision implements are suitable for use at temperatures of between +3 °C and +50 °C.

• If you have filled the bottles with warm or hot mixtures (e.g. melted chocolate) or hot liquids (e.g. sauce or marinade), make sure to use oven gloves or similar. Risk of burns!

• You can also use the bottles to melt chocolate in a pot of hot water. Before you do this, always remove the nozzle and protective cap as illustrated under "Warming up in a pot of hot water". Use oven gloves or similar!

• Always stand the bottles upright and, if necessary, seal the nozzle using the protective cap to prevent the contents from spilling out.

• Always squeeze the bottom part of the bottle for dosing. If you squeeze the top part near the thread, the contents may leak out from under the thread.

• If you use the product to decorate baked goods, always allow the goods to cool down and remove them from their moulds before decorating.

• Note the following when working with melted chocolate: Do not heat up dark chocolate with a cocoa content above 50% at temperatures above 50 °C, and do not heat up milk or white chocolate at temperatures above 45 °C!

Cleaning

• Clean all parts with warm water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use. All parts are also dishwasher-safe (max. 50 °C).

• Always remove the nozzle and, if applicable, the protective cap before cleaning. Also remove any remaining bits of food from the bottles before cleaning.

• Leave all parts to dry completely before storing the product away.

Remarques importantes

• Cet article est conçu pour décorer des pâtisseries avec, par exemple, du glaçage, de la sauce aux fruits ou du chocolat fondu. Il convient également pour la présentation et le dosage des marinades, des huiles, des sauces et des vinaigrettes. N'utilisez pas l'article pour un autre usage que celui auquel il est destiné! Il ne convient surtout pas comme gourde.

• Rangez cet article et en particulier les ustensiles métalliques pointus hors de portée des enfants. Risque de blessure!

• De plus, gardez les capuchons de protection des ustensiles susceptibles d'être avalés hors de portée des enfants en bas âge. Danger de mort par étouffement!

• Placez toujours les capuchons de protection sur les ustensiles. Risque de blessure!

• Les flacons et les ustensiles pour le décor sont conçus pour une plage de température de +3 °C à +50 °C.

• Si vous avez versé des préparations réchauffées (p. ex. du chocolat fondu) ou des liquides chauds (p. ex. une sauce ou une marinade) dans les flacons, utilisez impérativement des maniques ou objets similaires. Il y a risque de brûlure!

• Vous pouvez également utiliser les flacons pour faire fondre du chocolat au bain-marie. Enlevez au préalable l'embout correspondant et éventuellement le capuchon comme indiqué au paragraphe «Réchauffer au bain-marie». Utilisez des maniques ou objets similaires!

• Placez toujours les flacons à la verticale et mettez les bouchons sur les embouts, le cas échéant, pour empêcher le contenu de couler.

• Pour le dosage, appuyez toujours sur la partie inférieure du flacon. Si vous appuyez sur la partie supérieure à proximité de la bague filetée, le contenu risque de sortir en dessous de la bague filetée.

• Si vous utilisez l'article pour décorer des pâtisseries: laissez refroidir les pâtisseries encore chaudes avant de les décorer et sortez-les de leur moule.

• Si vous souhaitez utiliser du chocolat fondu, rappelez-vous que: le chocolat amer et noir ne doit pas être chauffé à plus de 50 °C, le chocolat au lait et le chocolat blanc à plus de 45 °C!

Nettoyage

• Avant la première utilisation et juste après chaque utilisation suivante, lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Toutes les pièces peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle (50 °C max.).

• Pour le nettoyage, enlevez au préalable les embouts et, le cas échéant, le capuchon. Retirez tout résidu alimentaire des flacons avant de les nettoyer.

• Laissez bien sécher toutes les pièces avant de ranger l'article.

cs

Důležité pokyny

• Tento výrobek je koncipován ke zdobení pečiva např. cukrovou polevou, ovocnou omáčkou nebo rozpuštěnou čokoládou. Hodí se také k servírování a porcování marinád, olejů, omáček a záливоk. Nepoužívejte jej k jiným účelům! Tento výrobek není především vhodný jako láhev na pití.

• Uchovávejte výrobek a obzvláště pak špičaté kovové nástroje mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění!

• Uchovávejte ochranné krytky nástrojů, které je možné spolknout, mimo dosah malých dětí. Ohrožení života udušením!

• Na kovové nástroje vždy nasadte ochrannou krytku. Hrozí nebezpečí poranění!

• Láhve a kovové nástroje jsou vhodné k používání v teplotách od +3 °C do +50 °C.

• Pokud silikonové lahvičky naplníte zahřátou nebo horkou hmotou (jako je např. rozpuštěná čokoláda) nebo tekutinou (např. omáčkou nebo marinádou), dotýkejte se jich bezpodmínečně jen kuchyňskými rukavicemi nebo podobnou pomůckou. Nebezpečí popálen!

• V silikonové lahvičce můžete také rozpustit čokoládu ve vodní lázni. V takovém případě však z lahvičky odstraňte příslušný nástavec a příp. krytku tak, jak vidíte na obrázku „Ohřívání ve vodní lázni“. Používejte kuchyňské rukavice nebo podobné pomůcky.

• Silikonovou lahvičku stavte vždy do svislé polohy a dobře ji zavřijte nástavcem a případně i uzávěrem, aby z ní nemohl vytékat obsah.

• Pokud budete chtít obsah lahvičky porcovat, tiskněte vždy spodní část lahvičky. Kdybyste lahvičku stiskli v horní části blízko prstence se závitem, mohl by obsah lahvičky za určitých okolností začít vytékat ven pod okrajem závitu.

• Když budete výrobek používat ke zdobení pečiva: Teplé pečivo nechte před začátkem zdobení vychladnout a vyjměte jej z formy na pečení.

• Při zpracovávání rozpuštěné čokolády dodržujte následující: Jemně hořkou a hořkou čokoládu nezaehřívajte na teplotu vyšší než 50 °C, mléčnou a bílou čokoládu na teplotu vyšší než 45 °C!

Čištění

• Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití všechny díly důkladně umyjte teplou vodou a trochu prostředkem na mytí nádobí. Všechny díly jsou rovněž vhodné do myčky nádobí (max. 50 °C).

• Před mytím sejměte nástavce a příp. ochranou krytku. Z lahviček odstraňte před mytím příp. zbytky jídla.

• Než výrobek ukládíte, nechte všechny části úplně uschnout.

pl

Ważne wskazówki

• Produkt jest przeznaczony do dekorowania wypieków np. lukrem, sosem owocowym lub roztopioną czekoladą, a także do przyrządzania oraz dozowania marynat, olejów, sosów i dressingów. Nie wolno używać go w sposób niezgodny z przeznaczeniem. W szczególności nie nadaje się on do wykorzystania jako bidon.

• Produkt, a w szczególności ostro zakończone narzędzia, należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

• Łatwe do połknięcia osłonki narzędzi należy przechowywać poza zasięgiem małych dzieci. Zagrożenie życia wskutek udławienia!

• Należy zawsze zakładać osłonki na nieużywane narzędzia. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

• Butelki oraz narzędzia precyzyjne nadają się do użytku w zakresie temperatur od +3°C do +50°C.

• Jeżeli butelki zostały napełnione ciepłą lub gorącą masą (np. roztopioną czekoladą) albo gorącą cieczą (np. sosem lub marynatą), wówczas należy bezwzględnie używać rękawic kuchennych itp. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!

• Butelki mogą również służyć do roztopiania czekolady w kąpieli wodnej. Przedtem należy usunąć końcówkę oraz ewentualnie jej zatyczkę, tak jak pokazano to na ilustracji „Podgrzewanie w kąpieli wodnej”. Koniecznie używać rękawic kuchennych itp.!

• Butelki należy zawsze stawiać w pozycji pionowej i w razie potrzeby zamykać końcówkę zatyczką, tak aby nie doszło do wylania zawartości.

• W celu dozowania należy zawsze nacisnąć dolną część butelki. Jeśli butelka naciskana jest w górnej części, w pobliżu gwintu, może dojść do wypłynięcia zawartości spod krawędzi gwintu.

• W przypadku używania produktu do dekoracji wypieków: Przed przystąpieniem do ozdabiania ciepłe wypieki należy odstawić do ostygnięcia, a następnie wyjąć z formy do pieczenia.

• W przypadku pracy z roztopioną czekoladą należy pamiętać o tym, aby nie rozgrzewać gorzkiej czekolady powyżej 50°C, a czekolady mlecznej i białej powyżej 45°C!

Czyszczenie

• Przed pierwszym i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy dokładnie wyczyścić wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wszystkie części nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń (maks. 50°C).

• Przed przystąpieniem do czyszczenia należy usunąć końcówki z butelek oraz ew. zatyczki z końcówek. Przed czyszczeniem należy w razie potrzeby usunąć resztki potraw z butelek.

• Przed schowaniem produktu należy poczekać, aż wszystkie jego części całkowicie wyschną.

sk

Dôležité upozornenia

• Výrobek je navrhnutý na zdobenie koláčov, napr. cukrovou polevou, ovocnou šľavou alebo roztopenou čokoládou. Je vhodný aj na prípravu a dávkovanie marinád, olejov, omáčok a dresingov. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom. Nie je vhodný najmä ako fľaška na pitie.

• Výrobok a obzvlášť špičaté nástroje z kovu uchovávať vždy mimo dosahu detí. Nebezpečenstvo poranenia!

• Uchovávať okrem toho ochranné kryty nástrojov, ktoré je možné prehltnúť, mimo dosahu malých detí. Nebezpečenstvo udusenía!

• Na nástroje vždy nasadte ochranné krytky. Nebezpečenstvo poranenia!

• Fľašky a kovové nástroje sú vhodné na použitie pri teplotách od +3 °C do +50 °C.

• Po naplnení silikónových fľašiek zohriatymi alebo horúcimi hmotami (napr. roztopená čokoláda)

alebo horúcimi tekutinami (napr. omáčka alebo marináda) používať bezpodmienečne kuchynské rukavice a pod. Nebezpečenstvo popálenia!

• Fľašky môžete použiť aj na roztápanie čokolády vo vodnom kúpeli. Odstráňte najskôr príslušný nástavec a v prípade potreby aj ochranný kryt podľa vyobrazenia v časti „Zohrievanie vo vodnom kúpeli“. Používajte rukavice na pečenie a pod.!

• Fľašky postavte vždy rovno a v prípade potreby uzavrite nástavec ochranným krytom, aby z nich obsah nemohol vytiecť.

• Pri dávkovaní tlačte vždy na spodnú oblasť fľašky. Ak ju stlačíte v hornej časti v blízkosti závitu, mohol by jej obsah začať vytekať spod okraja závitu.

• Pri používaní výrobku na zdobenie pečiva: Pred zdobením nechajte koláče vychladnúť a vyberte ich z formy na pečenie.

• Pri spracovaní roztopenej čokolády rešpektujte nasledovné pokyny: Nezohrievajte jemne horkú a horkú čokoládu na viac ako 50 °C, mliečnu a bielu čokoládu na viac ako 45 °C!

Čistenie

• Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití dôkladne opláchnite všetky diely teplou vodou s trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Všetky diely sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu (max. 50 °C).

• Pri čistení odoberte nadstavec a v prípade potreby aj ochranný kryt. Pred čistením odstráňte z fľaš prípadné zvyšky jedál.

• Pred odložením výrobku nechajte jednotlivé diely kompletne vyschnúť.

hu

Fontos tudnivalók

• A termék sütemények pl. cukormázzal, gyümölcsös szósszal vagy olvasztott csokoládéval való dekorálására szolgál. Ezen felül pácol, olajok, szószok és öntetek tányéron való elhelyezésére és adagolására is alkalmas. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket! Kulcsként egyáltalán nem használható.

• A terméket és kiváltképp a hegyes fémszerszámokat olyan helyen tárolja, ahol kisgyermekek nem férnek hozzá. Sérülésveszély áll fenn!

• Továbbá a szerszámok lenyelhető védősapkát mindig tegye fel a védősapkát a szerszámokra. Sérülésveszély áll fenn!

• A flakonok és a precíziós szerszámok +3 °C és +50 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.

• Ha felmelegített vagy felhevített masszát (pl. olvasztott csokoládé) vagy forró folyadékot (pl. szószok vagy páclevek) tölt a szilikon flakonba, akkor feltétlenül használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót. Égési sérülések veszélye áll fenn!

• A flakonokkal vízfürdőben csokoládét is olvaszthat. Előzetesen távolítsa el a megfelelő rátétet és szükség esetén a zárókupakot, mint ahogy az a „Melegítés vízfürdőben” fejezetben látható. Használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót!

• A flakonokat mindig egyenesen állítsa le, és szükség esetén a rátétet zárja le a zárókupakkal is, nehogy a tartalma kifolyhasson.

• Az adagoláshoz mindig a flakon alsó részét nyomja meg. Ha a flakon felső részét nyomja meg a menetes gyűrű közelében, akkor a flakon tartalma esetleg a gyűrű alatt folyik ki.

• Ha a terméket sütemények díszítésére használja: A meleg süteményeket díszítés előtt hagyja kihűlni, és vegye ki őket a sütőformából.

• Ha olvasztott csokoládéval dolgozik, vegye figyelembe a következőket: A félédes és az étcsokoládét ne melegítse 50 °C fölé, a tej- és a fehér csokoládét pedig 45 °C fölé!

Tisztítás

• Minden részt alaposan tisztítson meg az első használat előtt és közvetlenül minden további használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Minden tartozék tisztítható mosogatógépben is (max. 50 °C).

• A tisztításhoz távolítsa el a rátéteket és szükség esetén a zárókupakot. Tisztítás előtt távolítsa el a flakonokból az ételmaradékokat.

• Várja meg, hogy az összes rész teljesen megszáradjon, mielőtt elpakolja a terméket.

tr

Önemli Bilgiler

• Bu ürün sıcak unlu mamulleri örn. şeker kreması, meyve sosu veya eritilmiş çikolata ile dekore etmek için tasarlanmıştır. Ürün; salamura, yağ, sos veya salata sosları hazırlamak veya miktarı ayarlamak için de uygundur. Ürünü amacının dışında kullanmayın. Özellikle sıvı içme şişesi olarak uygun değildir.

• Bu ürünü ve özellikle sivri uçlu metal aletleri, çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin. Yaralanma tehlikesi!

• Aletlerin yutulabilir koruyucu kapaklarını da çocuklardan uzak tutun ve erişemeyecek şekilde muhafaza edin. Hayatı boğulma tehlikesi!

• Koruyucu kapakları her zaman aletlerin üzerine takın. Yaralanma tehlikesi!

• Şişeler ve hassas aletler +3 °C ila +50 °C arasında bir sıcaklık aralığı için uygundur.

• İstilmış ya da kızdırılmış karışımı (örn. erimiş çikolata) veya sıcak sıvıları (örn. sos veya marine) şişelerin içersine doldurduysanız, mutlaka fırın eldiveni vb. kullanın. Yanma tehlikesi!

• Şişelerde çikolatayı benmari usulü eritebilirsiniz. Öncesinde ilgili başlığı ve gerekirse muhafaza kapağını, „Su banyosunda ısıtma” altında gösterildiği gibi çıkarın. Fırın eldiveni vb. kullanın!

• Şişelerin içersine dikey şekilde yerleştirin ve gerekirse başlığı, kapakla birlikte kapatın, bu sayede içindekiler dışarıya akmayacaktır.

• Miktarını ayarlamak için her zaman şişenin alt kısmını kullanın. Üst bölümde dışlinin yakınına bastırdığınızda, belli durumlarda dışlinin kenarından şişenin içindeki içerik dışarı akabilir.

• Ürünü fırın ürünlerini dekore etmek için kullanın: Sıcak unlu mamulleri süsleme öncesinde soğumaya bırakın ve kaptan çıkarın.

• Erimiş çikolata kullanırken unutmayın: Yarı bitter ve bitter çikolatayı 50 °C üzerinde, sütlü ve beyaz çikolatayı 45 °C üzerinde ısıtmayın!

Temizleme

• Tüm parçaları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra iyice sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tüm parçalar bulaşık makinesinde de yıkanabilir (maks. 50 °C).

• Temizlemek için başlıkları ve gerekirse muhafaza kapaklarını çıkarın. Temizledikten önce gerekirse şişelerdeki kalıntıları temizleyin.

• Ürünü kaldırmadan önce tüm parçaların tamamen kurumasını sağlayın.

• Erwärmen im Wasserbad - zum Schmelzen von Schokolade max. 50 °C Wassertemperatur empfohlen

• Warming up in a pot of hot water - for melting chocolate, a water temperature of max. 50 °C is recommended

• Réchauffer au bain-marie - pour faire fondre du chocolat avec une température de l'eau recommandée à 50 °C max.

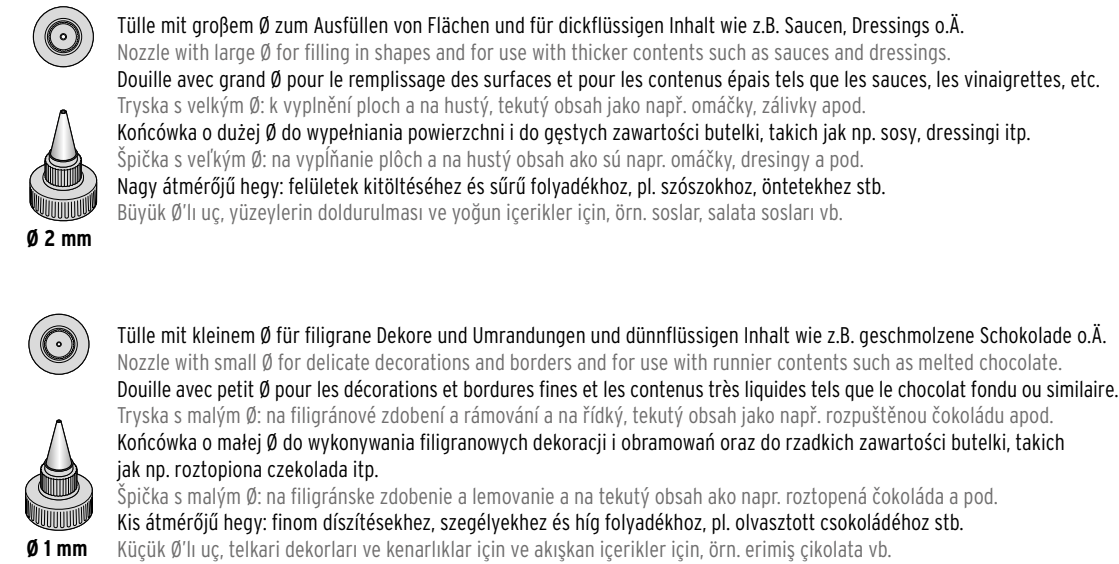
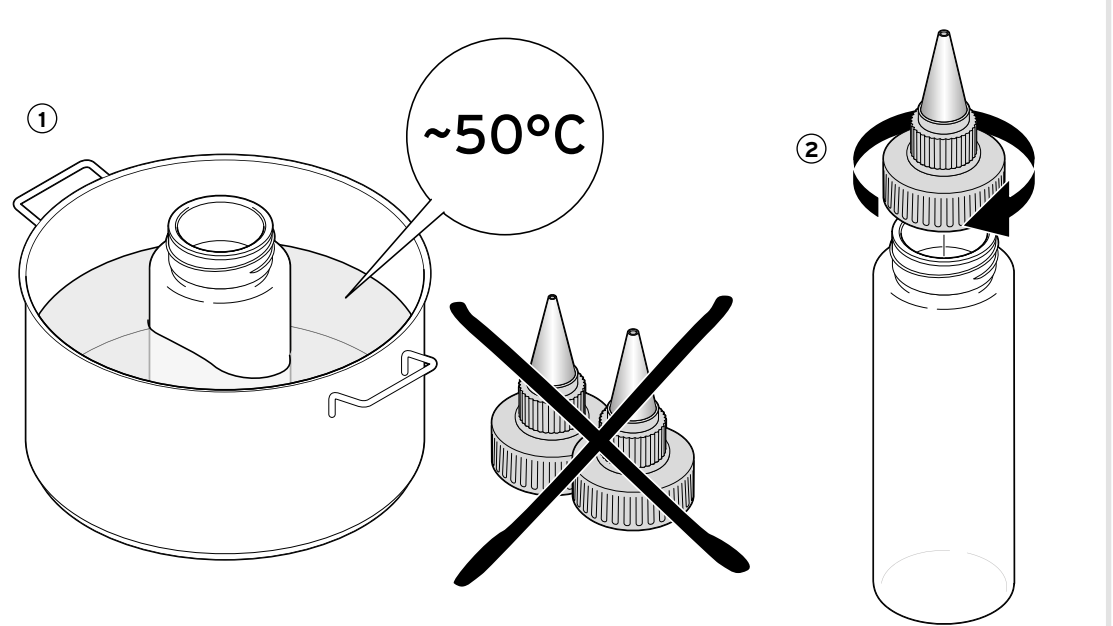
• Ohřívání ve vodní lázni - k rozpuštění čokolády se doporučuje vodní lázeň teplá max. 50 °C

• Podgrzewanie w kąpieli wodnej - aby roztopić czekoladę, woda powinna mieć temperaturę maks. 50°C

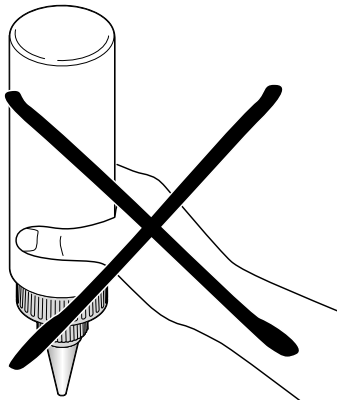
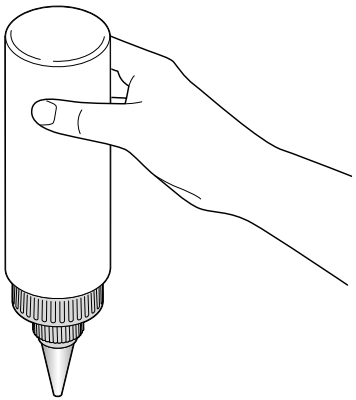
• Zohrievanie vo vodnom kúpeli - na roztápanie čokolády sa odporúča teplota vody max. 50 °C

• Melegítés vízfürdőben - csokoládé olvasztásához max. 50 °C-os vízhőmérséklet ajánlott

• Benmari usulü ısıtma - çikolatayı eritmek için tavsiye edilen su sıcaklığı maks. 50 °C'dir



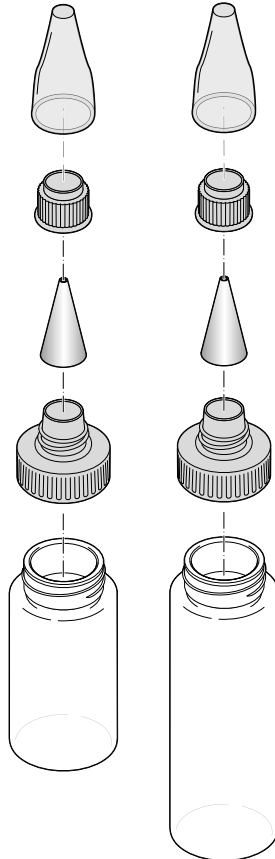
- de** Immer im unteren Flaschenbereich drücken, nicht im oberen Bereich in der Nähe des Gewindes! Sonst besteht Auslaufgefahr!
- en** Always squeeze the bottom part of the bottle, not the top part near the thread! Risk of contents leaking!
- fr** Toujours appuyer sur la partie inférieure du flacon et pas sur la partie supérieure à proximité de la bague fileté! Risque de débordement!
- es** Tiskněte vždy na spodní části lahvičky, ne na horní části blízko závitů! V opačném případě hrozí riziko vytečení!



- (pl)** Butelkę należy naciskać zawsze w jej dolnej części - nigdy w górnej części, w pobliżu gwintu! W przeciwnym razie zawartość może wycieć!
- (sk)** Tlačte vždy v spodnej oblasti fľašky, nie vo vrchnej časti v blízkosti závitú! Inak hrozí nebezpečenstvo vytlačenia!
- (hu)** Mindig a flakon alsó részét nyomja meg, és ne a metentes gyűrű közelében! Különben kifolyhat a folyadék!
- (tr)** Her zaman şişinen alt kısmına basın, üst kısmımdaki dişiliye yakın olan kısıma basmayın! Aksi takdirde sızma tehlikesi var!

- **Tips zum besseren Gelingen:** Je höher Sie die Aufsatzstülle über der zu dekorierenden Oberfläche halten, desto feiner lassen sich filigrane Linien und dekorative Schriftzüge gestalten. Die geschmolzene Kuvertüre, Puderzuckerlsglasur etc. darf dabei nicht zu dickflüssig sein. Je dickflüssiger die Konsistenz, desto dicker werden die Linien und desto schwieriger wird auch das Dekorieren mit der Tülle.
- en **Tips for better results:** Hold the nozzle higher above the surface you would like to decorate to create finer, more delicate lines and lettering. The melted chocolate, icing, etc., must not be too thick for this. The thicker the consistency, the thicker the lines will be. This will make decorating with the nozzle more difficult.
- fr **Conseils pour de meilleurs résultats:** plus vous tiendrez la douille bien au-dessus de la surface à décorer, plus vous obtiendrez de lignes filigranes et d'écritures décoratives précises. Le chocolat de couverture fondu, le glaçage au sucre glace, etc., ne doivent pas être trop épais. Plus la consistance est épaisse, plus les lignes sont épaisses et plus il est difficile de former des motifs avec la douille.
- cs **Tipy k lepším zřad:** čím vyšše nad dekorovanou plochu budete špičkou s tryskou držet, tím jemnější vzeš filigránšší linie a vytvářet dekorativní nápisy. Rozpuššněš čokoládová nebo cukrová poleva atd. nesmějí přitom být příliš husté. Čím hustší konzistence, tím tlustší linie a tím obtížnější bude dekorování s tryskou.

- (H)** **Nasze zadanie:** Wykonanie precyzyjnych linii oraz dekoracyjnych napisów będzie znacznie łatwiejsze trzymając końcówkę wysoko nad powierzchnią do dekorowania. Używano do dekoracji roztopiona kuwertura lub lukier itp. nie powinna być zbyt rzadka. Wykonanie dekoracji za pomocą końcówek cukiernych będzie trudniejsze, a linie grubsze, jeżeli używano do tego czekolada lub lukier będzie miała gęstą konsystencję.
- (SK)** **Typy k lepsiemu výsledku:** Čím vyššie nad zdobenou plochou budete špičku nasádača držať, tým jemnejšie sa budú dať vytvoriť drobné línie a dekoratívne nápisy. Rozpustená čokoládová alebo cukrová poleva atď. nesmú byť príliš pritom ľahké husté. Čím je konzistencia hustejšia, tým hrubšia bude línia a ozdobovanie so špičkou bude náročnejšie.
- (HU)** **Tippek a sikeres használatához:** Minél magasabbra tartja a dekoráló hegyeket a díszíteni kívánt felületűt, annál finomabb és filigránabb vonalakat és mutatók írásjegyeit készíthet. Az olvasztott torta-bevonó, cukormáz stb. azonban ne legyen túl sűrű. Minél sűrűbb az állag, annál vastagabbak lesznek a vonalak, és annál nehezebb lesz a dekorálás.
- (TR)** **Daha iyi sonuçlar için ipuçları:** Başlık ucunu, süsleceğiniz yüzeye göre ne kadar yüksek mesafede tutarsanız o oranda ince çiziler ve dekoratif el yazıları oluşturabilirsiniz. Kuvertür, pudra şekeri glazürler vs. bu aşamada çok yoğun kıvamda olmalıdır. Kıvam ne kadar yoğun olursa çizgiler o oranda kalın olur ve uçla süslemek o oranda zorlaşır.



<