

果冻模 PP塑料



SN30904



SN30914



SN30904 水晶果冻模-2入 230x120x37mm
SN30914 水晶果冻模-2入 230x120x37mm

巧克力模 PET塑料



SN30744 巧克力模-2入(小熊) 175x175x17.5mm



SN30814 巧克力模-2入(心型/永恋一世) 175x175x16mm



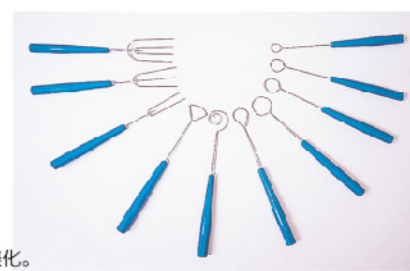
SN30824 巧克力模-2入(猫爪) 175x175x16mm



注意事项：使用后用热水清洗并保持干燥



- 1 备妥您所需要的巧克力材料，将之切块后备用。
- 2 以隔水加温的方式，将巧克力原料予以加热溶解(水温约在90℃)。
- 3 若为球状巧克力馅将之放入巧克力溶浆锅内以圆型叉器将其捞起。
- 4 将巧克力球捞起后置于工作台上等待冷却成型。
- 5 可依巧克力球的大小选择适当工具来操作，成型后的球状巧克力可依个人喜好做不同颜色或造型的巧克力。
- 6 不同形状的馅放入溶解巧克力溶锅中用巧克力叉将其捞起再将巧克力块移至工作台上。
- 7 成型之的方型巧克力配合工具的使用，可做出各式图案和装饰让巧克力更加美化。
- 8 美味可口的巧克力让人垂涎欲滴，除了增添您生活中的情趣外，更可馈赠亲友。

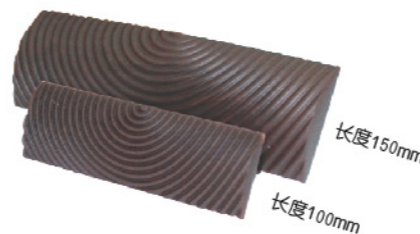


SN3199 巧克力装饰插具-10支组

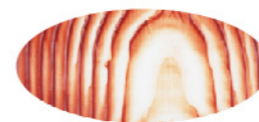


304不锈钢线

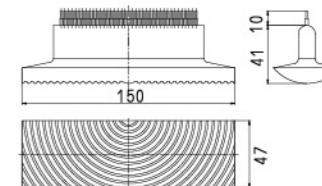
特性 卫生无毒无异味，耐高温，易清洁



SN3031 木轮根-2个组



SN3030 木轮根-大 长度150mm



SN3032 木轮根-小 长度100mm

