

Notice d'emploi

MAGISSO CAKE SERVER

Avec le Cake Server de Magisso, découpez et servez des parts de gâteaux régulières très facilement ! Cet ustensile au design élégant a été primé !

1. Positionner l'ustensile sur le gâteau, presser à travers le gâteau et serrer légèrement au niveau du manche. La part de gâteau est attrapée.
2. Soulever la part de gâteau, puis relâcher la pression au niveau du manche.
3. Vous obtenez une part parfaite de gâteau à servir directement dans une assiette.

Le Cake Server convient à tous les types de gâteaux mais n'est pas recommandé pour des tartes.

Designer: Maria Kivijärvi

Marque: Magisso
LOT NC-21072017

Dimensions du produit: 25,3 x 5,5 x 5 cm
Acier inoxydable, passe au lave-vaisselle

MAGISSO
Magical inventions from Finland

Hermannin rantatie 12 B 33
FI-00580 Helsinki, Finland
www.magisso.com



Notice d'emploi

MAGISSO CAKE SERVER

Avec le Cake Server de Magisso, découpez et servez des parts de gâteaux régulières très facilement ! Cet ustensile au design élégant a été primé !

1. Positionner l'ustensile sur le gâteau, presser à travers le gâteau et serrer légèrement au niveau du manche. La part de gâteau est attrapée.
2. Soulever la part de gâteau, puis relâcher la pression au niveau du manche.
3. Vous obtenez une part parfaite de gâteau à servir directement dans une assiette.

Le Cake Server convient à tous les types de gâteaux mais n'est pas recommandé pour des tartes.

Designer: Maria Kivijärvi

Marque: Magisso
LOT NC-21072017

Dimensions du produit: 25,3 x 5,5 x 5 cm
Acier inoxydable, passe au lave-vaisselle

MAGISSO
Magical inventions from Finland

Hermannin rantatie 12 B 33
FI-00580 Helsinki, Finland
www.magisso.com



Notice d'emploi

MAGISSO CAKE SERVER

Avec le Cake Server de Magisso, découpez et servez des parts de gâteaux régulières très facilement ! Cet ustensile au design élégant a été primé !

1. Positionner l'ustensile sur le gâteau, presser à travers le gâteau et serrer légèrement au niveau du manche. La part de gâteau est attrapée.
2. Soulever la part de gâteau, puis relâcher la pression au niveau du manche.
3. Vous obtenez une part parfaite de gâteau à servir directement dans une assiette.

Le Cake Server convient à tous les types de gâteaux mais n'est pas recommandé pour des tartes.

Designer: Maria Kivijärvi

Marque: Magisso
LOT NC-21072017

Dimensions du produit: 25,3 x 5,5 x 5 cm
Acier inoxydable, passe au lave-vaisselle

MAGISSO
Magical inventions from Finland

Hermannin rantatie 12 B 33
FI-00580 Helsinki, Finland
www.magisso.com



Notice d'emploi

MAGISSO CAKE SERVER

Avec le Cake Server de Magisso, découpez et servez des parts de gâteaux régulières très facilement ! Cet ustensile au design élégant a été primé !

1. Positionner l'ustensile sur le gâteau, presser à travers le gâteau et serrer légèrement au niveau du manche. La part de gâteau est attrapée.
2. Soulever la part de gâteau, puis relâcher la pression au niveau du manche.
3. Vous obtenez une part parfaite de gâteau à servir directement dans une assiette.

Le Cake Server convient à tous les types de gâteaux mais n'est pas recommandé pour des tartes.

Designer: Maria Kivijärvi

Marque: Magisso
LOT NC-21072017

Dimensions du produit: 25,3 x 5,5 x 5 cm
Acier inoxydable, passe au lave-vaisselle

MAGISSO
Magical inventions from Finland

Hermannin rantatie 12 B 33
FI-00580 Helsinki, Finland
www.magisso.com

