

Geislingen, Juli 2016

Die ganze Welt der Torte: Inspirierende Backkunst mit der Kaiser Cake Art Serie Inspiration

Backen war schon immer für alle Sinne gemacht: Kraftvolles Kneten mit den Händen, der Duft ofenfrischer Törtchen in der Nase und Zuckerperlen für das Auge. Seit mehr als 90 Jahren ist die Marke Kaiser verlässlicher Partner in der heimischen Backstube und bietet das passende Equipment für jede Station des Backens: Vorbereiten, Backen, Dekorieren und Servieren. Das macht die Marke zum trendbewussten Partner für alle experimentierfreudigen Hobbybäcker und jene, die es noch werden wollen. Backen mit Kaiser Produkten ist Spaß am Selbermachen, Lust auf Genuss und bietet immer wieder neue Inspiration. Denn egal ob eine klassische Schwarzwälder Kirschtorte oder eine moderne Fondant Torte: Kunstvolle Cremeverzierungen, bunte Streusel oder eigens modellierte Blüten verleihen Gebackenen eine persönliche Note und bringen Kreativität in die Backstube. Die Marke Kaiser hat eine eigene Welt der Torte kreiert; mit einem Sortiment für klassische Torten und rund um das Trendthema Fondant Torten.

Also Schürze umgebunden und ab in die Küche! Ist der Back-Spaß mit Hilfe der Serien Perfect, Kaiserflex Red oder Pâtisserie erst einmal vorbereitet, vermengt und ausgerollt, wandert die köstliche Teigmasse auch schon in den Ofen. Hierfür sind die bewährten Formen und Bleche der La Forme Plus Serie in vielen Formen und Größen ideal. Mit ihnen gelingen leckere Kuchen oder Tartes ebenso sicher wie herzhaft Backwerke. Kommt das Ergebnis duftend aus dem Ofen, geht es ans Dekorieren, denn das macht jeden Kuchen zu etwas Besonderem – hierfür stehen trendbewussten Hobbybäckern unterschiedliche Serien für den Umgang mit Zuckerguss & Co. zur Verfügung. Profi-Dekorier-Center, Perfect und Pâtisserie sorgen z.B. mit Glasurmesser, Cremetüllen und Garnierspritzen für traumhafte Ergebnisse. Und die können sich sehen lassen, denn die perfekte Präsentation des Werks gelingt dem stolzen Hobbybäcker mit der 2in1 - Dekorier- und Servierplatte.

Neu ins Sortiment kommt die Cake Art Serie Inspiration: Pfiffige Helferlein mit einer 2in1-Funktion für den Umgang mit Fondant, mit der auch moderne, eingedeckte Torten oder Ornamentverzierungen spielend leicht gelingen. Denn wie jeder weiß: Der Geschmack zählt, aber die Optik muss mindestens genauso überzeugen. Mit einem Backformen-Set für tolle Schichttorten, einem Modellier-Set, einem Strukturroller-Set mit verschiedenen Aufsätzen, unterschiedlichen Ausstechformen und weiteren praktischen Tools sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Marzipanblätter oder Fondantblüten erhalten eine individuelle Struktur, der Tortenrand kann mit einer schicken Bordüre verziert oder mit einer Fülle an Formen, Mustern und Strukturen modelliert, geformt, geglättet oder geritzt werden und Geburtstagskuchen erhalten durch personalisierte Elemente eine ganz besondere Note – genau das lieben Back-Fans von heute. Denn genauso einzigartig wie der Bäcker ist schlussendlich auch jedes Törtchen. Die Blüten und Blätter lassen sich z. B. auch wunderbar auf Muffins und anderen Kuchenkreationen dekorieren. Wenn das Ergebnis am Ende so himmlisch schmeckt wie es aussieht, dann steigt die Vorfreude, es seinen Gästen zu präsentieren.

Auch in der Handhabung sind die Inspiration Produkte echte Allrounder: Die weichen Soft Touch Oberflächen überzeugen im Umgang durch eine ergonomische Formgebung. Durch den hohen Anti-Rutsch-Effekt lässt sich jedes Teil der Serie fest und angenehm in der Hand halten. Zudem sind fast alle Inspiration Produkte spülmaschinenfest.

Für Fondant Torten

Modellierwerkzeug, Starter-Set, 6-tlg.

- praktische 2in1-Funktionalität. Beide Griffenden sind mit einem praktischen Tool versehen (Spatel und Schneider, Kugel-, Stern- und Kegelaufsatz sowie nadelartige Spitzen für feine Konturen)
- innovatives, ergonomisches Design
- Soft Touch-Griffe mit Anti-Rutsch-Effekt
- spülmaschinenfest

Fondant Strukturroller-Set, 4-tlg.

- praktische 3in1-Funktion dank drei unterschiedlicher Aufsätze
- einfacher und schneller Wechsel der Strukturaufsätze dank Lock-in-Release System
- innovatives, ergonomisches Design
- Soft Touch und Anti-Rutsch-Effekt
- spülmaschinenfest

Fondant Ausrollstab, groß

- praktische zweifache Höhenjustierung
- extrem glatte Rollfläche für eine ebene Fondantdecke
- spülmaschinenfest

Fondant Glätter

- innovatives, ergonomisches Design
- Soft Touch und Anti-Rutsch-Effekt
- spülmaschinenfest

Fondant Blumen- oder Ornament-Ausstecher-Set, 3-tlg.

- innovatives, ergonomisches Design
- Soft Touch und Anti-Rutsch-Effekt
- spülmaschinenfest

Silikon Motivmatten

- 10 abgestimmte Blumen- oder Ornament-Motive
- gefrierfachgeeignet
- spülmaschinenfest

Alphabet- und Ziffern-Ausstecher-Set, 36-tlg.

- zeitlos-modernes Schriftbild
- ergonomischer Haltegriff
- spülmaschinenfest

Fondant Ausrollmatte

- beidseitig verwendbar
- präzise Skalierung und Hilfslinien
- Antihaftbeschichtung
- Anti-Rutsch-Effekt

Motiv-Schablonen-Set, 4-tlg.

- 8 attraktive Prägemotive
- beidseitig verwendbar

Presseinformation



- transparent und flexibel zur einfachen Überlappung und Aneinanderreihung des Schablonenmotivs

Schichttorten-Set, 4-tlg.

- gute Antihafteigenschaft
- spülmaschinengeeignet

Für klassische Torten und Fondant Torten

2in1-Dekorier- und Servier-Tortenplatte

- funktionales Design aus hochwertiger Materialkombination Glas und Edelstahl
- leichtgängiger Drehmechanismus
- Anti-Rutschfuß

Für klassische Torten

Teigspachtel-Set, 3-tlg.

- ergonomisches Design
- 9 unterschiedliche Strukturformen
- spülmaschinenfest

Winkelpalette

- ergonomisches Design
- flexible Edelstahlklinge
- spülmaschinenfest

Profi-Spritzbeutel-Set, 5-tlg.

- einfache und saubere Tüllenfixierung
- spülmaschinenfest

Dekorierstift

- praktische Einhandfixierung
- ideal zum Schmelzen von Schokolade, hitzebeständig bis 75°C
- spülmaschinenfest

Puderzuckerstreuer mit Frischhaltedeckel

- Frischhaltedeckel
- spülmaschinenfest
- UVP € 11,95

Tortenmesser mit Distanzhaltern

- extra scharfe Klinge mit praktischen Distanzhaltern für exakte, gleichmäßige Schnitte (1-4 cm)
- spülmaschinenfest

Erhältlich ab: Juli 2016

Über die Marke Kaiser

Die Marke Kaiser steht für Leidenschaft beim Backen und Liebe zum Selbstgemachten, für Inspiration, Kreativität und Genuss. Seit mehr als 90 Jahren ist die Marke Kaiser ein verlässlicher Partner in der heimischen Backstube und bietet das passende Equipment für jede Station des

Presseinformation



Backens: Vorbereiten, Backen, Dekorieren und Servieren. Dazu gehören Backformen und Zubehör für süßes und herzhaftes Gebäck sowie klassische und moderne Torten mit kreativen Fondant-Dekorationen. Kaiser ist eine Marke der WMF Group mit Sitz in Geislingen an der Steige.

Pressekontakt

häberlein & mauerer
kommunikationsagentur
melanie mörtlbauer | consultant relations food
franz-joseph-str. 1 | 80801 muenchen | germany
tel. +49 89 381 08-162
melanie.moertlbauer@haebmau.de
www.haebmau.de