

Cake Care

GUIDE

TRANSPORT



Trage die Tortenbox mit beiden Händen unter der Box. Halte sie nicht an den Seiten.

Schalte die Klimaanlage im Auto ein und vermeide direkte Sonneneinstrahlung auf die Torte.

Platziere die Torte im Auto nur auf einen ganz eben flächigen & stabilen Untergrund. Lege evtl. eine Anti-Rutschmatte unter die Tortenbox.

Fahre ganz langsam um Kurven und bremse vorsichtig.

LAGERUNG



Wenn du die Torte nicht direkt nach der Abholung / Lieferung servieren möchtest, kühle sie im Kühlschrank bei 0-4 Grad.

ANRICHTEN



Der feinste Geschmack entfaltet sich erst wenn die Torte Raumtemperatur angenommen hat.

Nimm die Torte dafür mind. 1-1,5 Std vor dem Anschnitt aus dem Kühlschrank.

Vermeide es die Torte in direktes Sonnenlicht oder in einen sehr warmen Raum zu stellen.

SERVIEREN

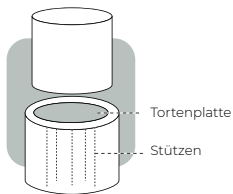


Lies den Cake Cutting Guide für den Anschnitt.

Ich wünsche Dir eine wunderschöne Feier und viel Freude mit der Torte.

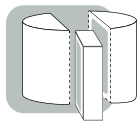
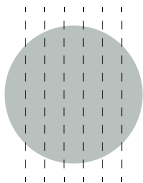
Cake Cutting

GUIDE



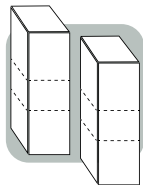
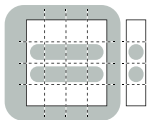
Bitte entferne vor dem Anschnitt die Dekoration. Bei mehrstöckigen Torten befinden sich Tortenplatten und Stützen im Inneren jeder Etage.

Für den Anschnitt benötigst du ein scharfes Messer, heißes Wasser sowie ein Schneidebrett. Unterteile die Torte in ca. 2,5 cm breite Scheiben.



Halte das Schneidebrett neben die Torten, schneide die einzelnen Scheiben und kippe sie auf ein Brett.

Unterteile die Scheiben auf dem Schneidebrett in gleichmäßig große Stücke.



Serviere die Tortenstücke bei Raumtemperatur. Ich wünsche Euch einen wunderschönen Geschmacksmoment.