

Narzędzia do masy cukrowej*:

- masa cukrowa (polecam [Saracino](#))
- [CMC](#) - guma celulozowa
- klej cukrowy (gotowy kupisz [tutaj](#), ale możesz też zrobić samodzielnie z wody i CMC)
- [barwniki spożywcze](#)
- skrobia kukurydziana i tłuszcz roślinny
- [nożyk lub skalpel](#)
- [wałek do masy cukrowej](#)
- [zestaw narzędzi](#) do modelowania
- mata silikonowa (mam [małą matę](#) (26x29cm), która jest wystarczająca do robienia ozdób, jeśli obkładasz torty masą cukrową to zastanów się nad zakupem większej maty (np. 30x40cm), np. [takiej](#), która nada się również do pieczenia ciasteczek)
- [mata samogojąca](#)
- [packa](#)

Dodatkowe narzędzia do masy cukrowej:

- tylka z okrągłą końcówką (do wycinania kropeczek przyda się tylka z malutkim wylotem, np. [nr 1](#), stworzona do precyzyjnych zdobień lukrem)
- wykrawaczki ([tutaj](#) znajdziesz bardzo duży wybór)
- formy silikonowe (zerknij [tutaj](#) i wybierz coś dla siebie)
- pędzelki (najczęściej używam takiego zupełnie [zwykłego zestawu](#) i do wielu zastosowań jest całkiem ok)
- linijka (polecam raczej prosty, metalowy model, np. [taki](#))
- ekstruder (mam [taki](#) i mimo niskiej ceny całkiem dobrze się spisuje)
- patyczki do szaszłyków, druciki florystyczne (najczęściej używam [takich](#))

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,
a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D