

Gebruik Suikerspinapparaat.

Vooraf:

-Maak de stokjes een paar uur tevoren nat en leg ze te drogen. Anders houdt de suikerspin niet op het stokje.

Werking:

- Plaats de grijze bak over het Suikerspin apparaat en druk hem aan.
- Het Suikerspin apparaat heeft twee schakelaars, een draaiknop en een drukknop.
- De draaiknop is om de snelheid van de het spinnen in te stellen, 4 á 5 is een prima stand.
- De linkerschakelaar is om de motor aan te zetten zodat hij gaat draaien.
- De rechterschakelaar is om de spinkop te verwarmen.
- De rode drukknop is om het verwarm proces te versnellen, bijvoorbeeld als het even rustig is geweest.
- Sluit het Suikerspin apparaat aan op de stroom.

Verkopen/weggeven:

- Zet het verwarmelement van het Suikerspin apparaat aan met de rechter schakelaar en stel de spin snelheid van de spinkop in met de draaiknop. 4 of 5 is een mooie stand.
- Vul indien nodig het midden van de spinkop op met suiker door de opening aan de bovenzijde. Let op! Ongeveer tot een centimeter onder de rand, anders schiet de suiker er bovenuit als je gaat draaien.
- Zet met de linkerschakelaar de spinkop in beweging, als er nog geen suiker gesponnen wordt kun je dit versnellen door de rode drukknop ingedrukt te houden.
- Neem een stokje en beweeg dit draaiend tegen de draairichting van de spinkop langs de rand van de bak. Dus tegen de klok in.
- Als je geen klanten hebt zet je de linkerschakelaar op Uit, de verwarmingsmotor dus.

Wetenswaardigheden:

- We werken met gewone kristalsuiker, dit bevat geen kleur- en/of smaakstoffen.
- Uit een kilo suiker gaan ongeveer 30 suikerspinnen.

Schoonmaken:

- Haal de plastic bak van het Suikerspin apparaat en maak deze met heet water schoon.
- Maak het apparaat schoon met een licht vochtige doek. Let op! De spinkop mag niet schoongemaakt worden, de resten die je ziet is ge-caramelliseerde suiker.