

Poradnik korzystania z maszyny do waty cukrowej:

1. Przygotowanie maszyny:

Postaw maszynę do waty cukrowej na stabilnym i płaskim podłożu. Upewnij się, że jest włączona i gotowa do użycia.

2. Przygotowanie cukru:

Wlej cukier granulowany do pojemnika maszyny do waty cukrowej. Ilość cukru zależy od ilości waty cukrowej, którą chcesz przygotować.

3. Uruchomienie maszyny:

Włącz maszynę do waty cukrowej i poczekaj, aż się rozgrzeje. Zazwyczaj proces ten trwa kilka minut.

4. Tworzenie waty cukrowej:

Kiedy maszyna jest gotowa, zacznij obracać drewnianym patyczkiem w pojemniku z cukrem granulowanym. Cukier zostanie wciągnięty do specjalnego wirującego stożka, gdzie zostanie przekształcony w watę cukrową.

5. Nakładanie waty cukrowej na patyczek:

Obracając patyczkiem, powoli wyciągaj watę cukrową z maszyny. Staraj się owijać ją wokół patyczka, tworząc puszystą kulę.

6. Podawanie waty cukrowej:

Gotową watę cukrową możesz podać na patyczku lub przenieść na papier cukierniczy, aby ostygła i stwardniała.

7. Ciesz się swoją watą cukrową:

Teraz pozostaje tylko cieszyć się swoją pyszną, domową watą cukrową!

Warto pamiętać, że proces przygotowywania waty cukrowej wymaga ostrożności, ponieważ maszyna do waty cukrowej zawiera gorący wirujący stożek. Zachowaj uwagę i nie pozwól dzieciom na obsługę maszyny bez nadzoru dorosłego.