

# Bastelanleitung

Instructions de bricolage

Istruzioni di bricolage



Gemeinsam geht's besser.  
Ensemble, c'est mieux.  
Insieme si dà il meglio.



## DAS BRAUCHTS: MATÉRIEL NÉCESSAIRE / OCCORRONO:

Alter **5+**  60 min  
age / età

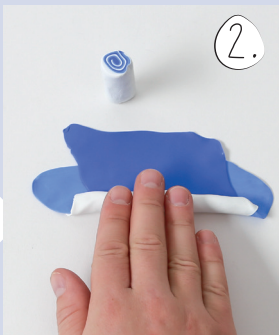
- **KUCHENSCHAUFEL**  
GÂTEAU PELLE / TORTA PALA  
Fr. 14.90, 6656.413
- **FIMO®SOFT BLOCK**  
FIMO®SOFT BLOC / FIMO®SOFT BLOCCO  
56 g, 2 Stk. / 2 pces. / 2 pz.,  
je / par / da Fr. 3.25, 6645.020 ff
- **FIMO®SOFT BLOCK**  
FIMO®SOFT BLOC / FIMO®SOFT BLOCCO  
56 g, Fr. 3.25, 6645.027 ff
- **FIMO®GLANZLACK**  
VERNIS BRILLANT FIMO® / SMALTO LUCIDO FIMO®  
35 ml, Fr. 8.25, 6645.213
- **FIMO CUTTER**  
FIMO CUTTER / FIMO CUTTER  
Fr. 14.90, 6655.536



FIMO® um den Stiel kneten und gleichmässig ausrollen.

Pétrir de la pâte FIMO® autour du bâtonnet et l'étaler de façon homogène.

Applicare FIMO® intorno al gambo e rullare in modo omogeneo.



Drei Farben für das Blumenmuster dünn auswalzen und zusammenrollen.

Abaisser trois couleurs en fine couche pour le motif de fleur et les enrouler ensemble.

Appiattire in seguito i tre colori per formare il fiore e arrotolarli insieme.



Die Rolle so modellieren, dass eine Blumenform entsteht.

Modeler le rouleau de manière à former une fleur.

Modellare il rotolo in modo da creare un fiore.



Dünne Scheiben von der Rolle abtrennen und auf den Griffen anbringen. Besteck inkl. FIMO® 30 min bei 110°C backen. Anschliessend die Griffe mit dem FIMO® Glanzlack überziehen.

Défaire des fines lamelles du rouleau et les placer sur les manches. Cuire les couverts et la pâte FIMO® 30 min à 110°C. Recouvrir ensuite les manches de vernis brillant FIMO®.

Staccare dischetti sottili dal rotolo e applicarli sui manici. Cuocere al forno le posate con la pasta FIMO® per 30 minuti a 110°C. In seguito trattare i manici con la lacca FIMO®.