



Ref.: A18876 LEBENSMITTELGLASUR 400 ML KING

Für einen Glanzeffekt auf Schokolade und Lebensmitteldekorationen.



- ✓ Hinterlässt im Endprodukt keinen Geschmack
- ✓ Schützt vor Feuchtigkeit
- ✓ Farblos

ANWENDUNG

Das Lebensmittelglasurspray ist ein Lebensmittelüberzug, mit dem Schokolade, Fondant, Marzipan, Krokant, usw. ein Glanzeffekt verliehen werden kann.

Dient auch zum Schutz vor Feuchtigkeit.

Mit diesem Spray lässt sich jede Art von Dekoration (Zuckerblumen, zum Beispiel) sowie Schokolade mit einer feinen Schicht überziehen.

ANWENDUNGSORTE

- Restaurants
- Konditoreien
- Schokoladenfabriken
- Caterer

BEDIENUNGSANLEITUNG

Aus ca. 20 bis 25cm Entfernung auf Schokolade, Zuckermasse oder Marzipan sprühen.

Den Sprühkopf unter heißes Wasser halten, wenn er verstopft ist.

VERPACKUNG

Verpackungseinheit (V.E.): Sprühdose
Verkaufseinheit: Karton mit 6 Einheiten
Weißblechdose, Durchmesser: 65mm / Höhe: 157mm
Nennvolumen: 520ml / Nettovolumen: 400ml
Palettierung: 1218 Einheiten – 203 Kartons

RECHTSHINWEIS

PRIVATE UND GEWERBLICHE NUTZUNG.

Gefährlich. Die Vorsichtsmaßnahmen sind zu befolgen.

Unsere technischen Datenblätter sind mit unserem aktuellen Wissensstand verfasst worden und können in gewissen Punkten geändert werden. Außervertragliches Foto.

21.12.2021 Index 3.2