

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie
Klej cukrowy w Żelu	Klej spożywczy CMC niezastąpiony do pracy ze słodkimi dekoracjami. Nie tylko świetnie łączy ze sobą elementy, ale również stabilizuje i nadaje elastyczność.	K-003, K-001	woda, sól sodowa karboksy-metylocelulozy E466, substancje konserwujące: sorbinian potasu E202, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330	Żel	15g, 26g	Klej gotowy do użyciu. Skuteczna pomoc w sytuacjach kryzysowych, kiedy trzeba szybko naprawić dekoracje uszkodzone, np. podczas transportu. Łączenie dekoracji cukrowych i lukru plastycznego. Nanieś małą porcję na klejoną powierzchnię. Przytrzymaj do związania kleju.