

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Barwnik do aerografu Cocoa Brown	Gotowy do użycia barwnik do pokrycia dekoracji i drobnych elementów dekoracyjnych oraz tortów, ciast, monoporcji.	WS-La-0691	woda, barwniki: brąz HT E155, żółcień pomarańczowa E110, błękit brylantowy E133; aromat, substancja konserwująca: sorbinian potasu E202, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330	plin	135 ml	Barwnik w płynie świetnie sprawdzi się do barwienia tortów, ciast, monoporcji, dekoracji i drobnych elementów dekoracyjnych. Można go także użyć do barwienia napojów, soków, marmolad oraz nadzień owocowych.	05.2. 0,2g/kg za wyjątkiem kandyzowanych owoców i warzyw, 05.4 Dekoracje,powłoki – 0,3 g/kg za wyjątkiem nadzień	Przed każdym użyciem produkt dokładnie wymieszaj; w razie potrzeby możesz rozcieńczyć go wodą. Pamiętaj też, aby po zakończonej pracy z barwnikiem pudrowym przepłukać aerograf płynem czyszczącym. Barwniki w płynie świetnie sprawdzają się również do barwienia napojów, soków, marmolad oraz nadzień owocowych.