

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Barwnik do aerografu Chocolate Brown	Gotowy do użycia barwnik do pokrycia dekoracji i drobnych elementów dekoracyjnych oraz tortów, ciast, monoporcji.	WS-La-0771	woda, barwniki: Tartrazyna E102, Czerwień Koszenilowa E124, Błękit Brylantowy E133, aromat, substancja konserwująca: sorbinian potasu E202, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330	plyn	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.	05.4. 1,6g/kg	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.