Airbrush-Kompressor – Set, 10-teilig

Artikelnummer: 330115

Größe: 25 x 14 x 20,5 cm

Druckleistung: 3–4 bar (43–57 PSI)

Inhalt:
Airbrush-Kompressor mit Netzstecker, Airbrush-Pistole, 2 Pistolen-Halterungen, 180 cm Luftschlauch, Luftfilter, Pipette, Düsenschlüssel, Handbuch

Zum kunstvollen Besprühen von Torten und anderem Gebäck mit Airbrush-Speisefarbe.

Dieses Gerät ist unter WEEE-Reg.-Nr. DE 31671258 bei der stiftung elektro-altgeräte register (stiftung ear) eingetragen.

Produktbeschreibung

Mit diesem Gerät haben Sie die perfekte Basis für Ihre kreativen Backkunstwerke.

Für Backkreationen mit feinsten Farbverläufen: Die besondere Farbtechnik verwandelt Gebäck in einzigartige Kunstwerke. Anwendbar auf Untergründen wie Rollfondant, Marzipan, Mürbeteiggebäck, Baiser und Icing. Auch geeignet für andere Anwendungsbereiche von Airbrush, z. B. Werbegrafik, Body-Painting und Handwerkskunst.
Mit Druckbehälter und Luftfilter für einen gleichmäßigen Farbstrahl.

In Faltschachtel. Mit Bedienungsanleitung und Pflegehinweise. 3 Jahre Garantie.

Gebrauchsanweisung

Reinigung und Pflege:
- Entleeren Sie nach Gebrauch der Farbe sofort den Flüssigkeitsbehälter und reinigen Sie diesen mit Wasser oder geeignetem Lösungsmittel (z.B. Alkohol) mithilfe eines Pinsels.
- Befüllen Sie den Farbbehälter mit Wasser oder Lösungsmittel. Die Nadelöffnung nun mit dem Finger verschließen und zeitgleich den Hebel betätigen. Der Luftstrom fließt nun zurück in die Düse, so dass die in der Pistole befindliche Restfarbe entfernt wird.
- Entfernen Sie vorsichtig die Nadel und reinigen Sie diese. Anschließend säubern Sie die Düse.
- Wir empfehlen die Reinigung mithilfe der STÄDTER Airbrush-Reinigungsstation.
- Den Kompressor keinesfalls in Wasser eintauchen oder unter fließendes Wasser halten. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass kein Wasser in den Kompressor eintritt.

Maiback GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034–3000
Fax +49 6407 4034–3009
E-Mail: info@maiback.de

www.maiback.de