Speisefarben – Airbrush

Artikelnummer: 394636

Flüssig – tropf genaues Dosieren
Farbe: Rot
Füllmenge: 14 ml

Zum Besprühen von Rollfondant, Marzipan, Mürbeteiggebäck, Baiser und Icing.

Produktbeschreibung

Unsere Airbrush-Speisefarben gibt es nicht nur in den Grundtönen wie Blau, Rot und Gelb, sondern auch in vielen Spezialfarben.

Zum Besprühen von Rollfondant, Marzipan, Mürbeteiggebäck, Baiser und Icing. Zusammen mit unserem Airbrush-Kompressor zaubern Sie mit diesen Farben wahre Kunstwerke auf Ihre Torten und Kekse.
In unserem Sortiment halten wir verschiedene Farben und reichhaltiges Zubehör zum Gelingen Ihrer Airbrush-Dekoration für Sie bereit.
Unsere Airbrush-Speisefarben können Azofarbstoffe enthalten.

Dosierfläschchen in Sichtverpackung zum Aufhängen. Mit Anleitung.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Gebrauchsanweisung

Dosierung: Verwenden Sie nicht mehr als 4 ml pro Kilo Kuchendekoration.
Anwendungsbereiche (Untergrund): Zum Besprühen von Rollfondant, Marzipan, Mürbeteiggebäck, Baiser und Icing.
Die Farben haften aufgrund der Herstellung auf Alkoholbasis besonders gut. Für intensive Farbergebnisse die Farben in mehreren dünnen Schichten auftragen und zwischendurch die einzelnen Farbschichten trocknen lassen. Die Farben sind gut untereinander mischbar.
Tipp: Für weichere Farbergebnisse können die Farben zusätzlich mit Alkohol verdünnt werden.

Zutaten

Wasser; Alkohol; Farbstoffe: Cochenillerot A (E124)*, Chinolingelb (E104)*

*Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Dunkel, kühl und trocken lagern.

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