

Speisefarben – Kristallpulver

Artikelnummer: 391062

Pulver – hochergiebig
Farbe: Goldglimmer
Füllmenge: 2 g
glitzernd

Zum Abstäuben von trockenen Oberflächen, z.B. Marzipan, Rollfondant, getrocknetem Icing und Schokolade.

Produktbeschreibung

Goldglimmer Kristallpulver: für den ganz speziellen Glimmereffekt auf Ihren Backwaren!

Unser Speisefarben-Kristallpulver wird trocken zum Abpudern von trockenen und festen Oberflächen verwendet. Setzen Sie feine Glitzer- und Glanzeffekte – auch auf fertig gekauften Dekorationen – und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Auch Schokolade kann man mit Speisefarben-Kristallpulver einfärben.

In unserem Sortiment finden sie eine große Farbauswahl an Speisefarben-Kristallpulver.

Tipps und Anleitungen finden Sie detailliert in unserem Info-Flyer „Roll- und Dekorfondant“.

Kristallpulver zum Abstäuben und Bemalen von trockenen Untergründen. Das Kristallpulver eignet sich nicht

zum Ein- und Durchfärben von Lebensmitteln oder zum Abpudern von Sahnedekorationen.

Unsere Kristallpulver-Speisefarben können Azofarbstoffe enthalten.

Hier finden Sie ein Anleitungsvideo.

Noch nicht genug Farbe? Dann stöbern Sie doch mal in der Rubrik "Speisefarben" bei "Modellieren & Verzieren" weiter.

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

Gebrauchsanweisung

Verarbeitung: Die Oberflächen sollten immer trocken und staubfrei sein.

Die Speisefarbe satt mit dem Haarpinsel aufnehmen und die jeweiligen Oberflächen damit abpudern.

Das Speisefarben-Kristallpulver mit etwas Alkohol/Wasser anrühren und damit Bilder, Ornamente usw. auf einen trockenen Untergrund malen.

Das Speisefarben-Kristallpulver eignet sich NICHT zum Ein- und Durchfärben von Lebensmitteln und zum Abpudern von Sahne.

Zutaten

Trennmittel: Kaliumaluminiumsilikat (E555), Farbstoffe: Titandioxid (E171), Eisenoxide (E172)

Dunkel, kühl und trocken lagern.

