

Produktinformation

Speisefarben – Kristallpulver

Artikelnummer: 391031

Pulver – hochergiebig
Farbe: Bordeaux
Füllmenge: 2 g
glitzernd

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

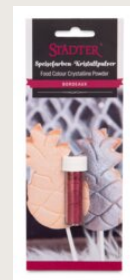
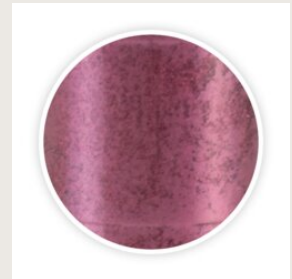
Produktbeschreibung

Speisefarben-Kristallpulver ist hoch ergiebig, kristallin und perfekt für den ganz bestimmten Glitzereffekt. Hier in der Farbe Bordeaux.

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.

Auf Karte zum Aufhängen.
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); Farbstoff: Eisenoxide (E172)

Dunkel, kühl und trocken lagern.