

Produktinformation

Speisefarben – Kristallpulver

Artikelnummer: 391116

Pulver – hochergiebig
Farbe: Blau
Füllmenge: 2 g
glitzernd

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

Produktbeschreibung

Egal ob mit Gelb, Grün, Blau oder Violett, auch mit einfachen Farbtönen gibt es mit Kristallpulver Glanzeffekte. Gern können Sie die Farben auch untereinander mischen.

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

Farbstoffe: Eisenoxide und -hydroxide (E172), Brillantblau FCF (E133); Trennmittel: Siliciumdioxid (E551)

Dunkel, kühl und trocken lagern.

