

SPRAY KING

PÂTISSERIE SPRAY KING

Aérosols contenant un agent de démoulage à base d'huile pour moules et plaques de cuisson. Faciles d'utilisation et de goût neutre.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200545

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Description

huile détachante en spray pour plaques et moules de produits de boulangerie. Sans huile de palme et cires ajoutées.

Denomination

adjuvant technologique à usage professionnel. Détachant pour plaques et moules de produits de pâtisserie.

Directions for use

bien agiter avant utilisation.

Pulvériser une couche mince et homogène en maintenant une distance de 25-30 cm de la surface. Éviter l'utilisation excessive du produit.

Utiliser à température ambiante.



Extraordinary
made simple.

ATTENTION :

Aérosol extrêmement inflammable.

Réceptacle sous pression : il peut éclater s'il est chauffé.

Tenir hors de portée des enfants.

Tenir à l'écart des sources de chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues ou d'autres sources d'inflammation.

Ne pas fumer.

Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou une autre source d'allumage.

Ne pas percer ou brûler, même après utilisation.

Protéger des rayons du soleil. Ne pas exposer à des températures supérieures à 50°C.



**Extraordinary
made simple.**