



SPRINK / TARANT - ŚRODEK ANTYADHEZYJNY W SPRAYU

INFORMACJE OGÓLNE

Doskonały i wygodny środek antyadhezyjny w sprayu. Ułatwia wyjmowanie wypieków z formy, zapobiega przyklejaniu ciast do form, dzieży, pojemników i blatów.

Sprawdza się także jako warstwa spajająca papiery do pieczenia i zapobiegająca ich przesuwaniu przy nakładaniu ciasta.

Łatwy do aplikacji, idealny zarówno dla wsparcia procesów piekarniczych jak i w cukiernictwie.

SPOSÓB UŻYCIA

Gotowy do użycia. Spryskać formy cienką, równomierną warstwą, optymalnie z odległości ok 30 cm

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
TONBAR-513510	12 x 665 ml	Aerozol	



**PRZECHOWYWANIE PRZYDATNOŚCI
DO SPOŻYCIA**

W temperaturze <50°C



OKRES

720 dni



RODZAJ

aerazol



KATEGORIA

Środki antyadhezyjne



**GOTOWY
PRODUKT**

wyroby ciastkarskie, wyroby
cukiernicze, wyroby piekarnicze,
wyroby półcukiernicze,
wyroby przekąskowe



MARKI

Sprink



FUNCTION

Natłuszczanie form