



Traiteur-Gel fixfertig

Anwendungshinweis

Der Traiteur- Gel fixfertig zeichnet sich durch seinen neutralen Geschmack sowie ein super Mundgefühl aus. Gleichzeitig sorgt er für einwandfreie Stabilität auf Ihren Produkten und bringt diese zum Glänzen.

Für eine sichere Verarbeitung muss der Gel auf mindestens 80°C erwärmt werden.

Für das Verarbeiten mit einem Sprüherät einfach den Schlauch in die Bag-in-Box geben und die Temperatur am Gerät auf ca. 90°C einstellen.