

AGENT DE GRAISSAGE ET DE DÉMOULAGE

Formule végétale, Qualité longue durée, Sans huile de palme

Agent de graissage et de démoulage adapté à tout type de pâte levée

- Prêt à l'emploi, Mauri Spray est d'utilisation facile et propre.
- Economique grâce à une pulvérisation fine et à un haut pouvoir graissant.
- Adapté à tous les moules, filets et plaques de cuisson pour le pain, la viennoiserie et la pâtisserie. Pour des recettes très sucrées, de types cannelés, nous vous conseillons d'utiliser notre Panko Spray qui est plus adapté.
- Adapté pour le graissage des peseuses à trémie ou des bacs de fermentation.
- Autorise l'appellation "pur beurre" si le produit fini a lui-même l'appellation "pur beurre". Compatible avec les fabrications de produits de boulangerie-pâtisserie bio.



Précautions d'emploi :



- Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition.
- Ne pas perforer, ni brûler, même après usage.
- Utiliser dans une zone ventilée, éviter de respirer les vapeurs.
- Ne pas l'exposer à une température supérieure à 50°C.
- Produit réservé aux professionnels, ne pas utiliser pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.



Présentation : en carton de
12 aérosols de 600ml
75 cartons sur palette euro (900 aérosols)
Code article : 309314

Stockage :

Entreposer dans un endroit bien ventilé, à température ambiante (<25°), à l'abri du rayonnement solaire, à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation.

Ingrédients :

Huile Végétale (colza) ; Emulsifiant : Lécithine (E322) ; Agent d'enrobage : Cire de Carnauba (E903) ; Arômes ; Gaz propulseurs : Butane, Propane, Isobutane .

Durée de vie :

456 jours

Conseils d'utilisation :

- Bien agiter l'aérosol avant chaque utilisation.
- Graisser les plaques et les moules en les vaporisant légèrement et uniformément à une distance de 25 cm environ.
- Procéder par de brèves pressions sans pulvérisations prolongées.