

AGENT DE GRAISSAGE ET DE DÉMOULAGE

PANKO SPRAY®



Formule végétale, Qualité longue durée

Agent de graissage et de démoulage haute performance.

- Prêt à l'emploi, Panko® 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.
- Autorise l'appellation "pur beurre" si le produit fini a lui-même l'appellation "pur beurre".

Présentation : en carton de
6 aérosols de 600ml

Code article : 301163

Précautions d'emploi :



- Ne pas vapiser vers une flamme, un corps incandescent, une source d'ignition et d'étincelles, ou une source de chaleur ou vers tout appareil électrique en fonctionnement.
- Utiliser dans une zone ventilée, éviter de respirer les vapeurs.
- Tenir à l'abri des rayons solaires et 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 destiné.

Stockage :

Entreposer à température ambiante (>10°), à l'abri de la chaleur de plus de 50° et des rayons solaires, à l'écart de toute flamme ou source d'ignition et d'étincelles, source de chaleur ou appareil électrique en fonctionnement. Conserver hors de portée des enfants.



Ingrédients :

Huile Végétale (colza, palme) ; Emulsifiant : Lécithine de tournesol (E322) ; Emulsifiant : Mono et di-glycéride d'acide gras ; Agent d'enrobage : Cire de Carnauba (E903) ; Gaz propulseurs : butane (E943a), propane (E944).

Conseil 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.