

## DEMOUL'VITE SPRAY

Référence 70-67

Graisse culinaire à base de composés 100 % naturels.

## Domaines d'applications

Idéal pour toutes les plaques et moules de cuisson ; en pâtisserie, boulangerie et restauration.

Facilite le démoulage et le nettoyage des moules, formes et plaques de cuisson.

Assure une protection qui permet d'éviter l'adhérence et l'accrochage des aliments.

Évite les désagréments liés au graissage traditionnel.

Application précise, propre et hygiénique.

Pour beurrer un moule sans se graisser les doigts.

- Pour la cuisson : Pour tous les ustensiles de cuisson. Pas de collage de la pâte aux couteaux, cuillères et bols, plateaux, plaques et moules de cuisson.
- Pour le rôtissage : Pulvériser sur la poêle ou le plat à rôtir avant la cuisson. Pas de collage des résidus de cuisson !
- Découpoirs et emporte-pièce à gâteaux : Découpage facilité. Vaporiser sur les formes avant utilisation, aucun de résidu de pâte ne reste collé.
- Tous les moules de cuisson : Pas de collage ou d'adhérence de vos produits de pâtisserie.

## Propriétés

- Absolument neutre en goût.
- Particulièrement facile à utiliser. Application précise, propre et hygiénique.
- Aucun accrochage des denrées alimentaires.
- Ne laisse pas de résidus dans les récipients.
- Particulièrement économique.
- Composé à 100% d'huiles et de graisses végétales.

## Utilisation

Vaporiser sur la surface à graisser.

## Recommandations

Produit inflammable. Respecter les conseils d'utilisation mentionnés sur l'aérosol.



70-67

