



IMPRESSION SUR PAPIER ALIMENTAIRE DEKORPLUS

1. Le papier Dekorplus peut être utilisé sur tous types de gâteaux. Nous vous conseillons de le tester, spécialement sur de gâteaux à la crème ou crème chantilly
2. Sortez une feuille du paquet et prenez soin de bien le refermer. Sinon il dessèchera et commencera à craquer. Conservez-le dans un endroit frais (15 à 20°)
3. Placez la feuille dans votre imprimante tout en laissant un paquet de papier normal dans l'imprimante.
4. Imprimez votre motif et laissez sécher quelques minutes.
5. Enlevez ensuite la feuille de support sur le papier Dekor Plus. Si la feuille ne s'enlève pas ou s'enlève difficilement, mettez la feuille durant 10 à 15 secondes dans votre congélateur. Elle devrait ensuite se défaire facilement.
6. Placez votre feuille DekorPlus imprimée sur une surface plane de votre gâteau pour que la feuille soit bien en contact avec le gâteau.
7. Ne recouvrez pas le gâteau, sinon l'humidité contenu dans la feuille ne pourra pas s'évacuer et il y aura risque que la feuille Dekor Plus gondole.
8. Le papier Dekor Plus ne doit pas être congelé avec le gâteau.

B.Kannengiesser