

# Complétin Spray

Carton de 6 unités

Réf. 10008.01

## Conseils

Agent de démoulage pour tous les produits de boulangerie.

- Application en pulvérisation directe
- Jusqu'à 70% d'économies par rapport à l'application au pinceau.

Viscosité à 20°C : 90 - 110 Pas.

Point de fumée : env. 235°C.

6 x 500 ml.



## Zoom sur

Complétin Spray. Il recouvre d'une fine pellicule l'ensemble de vos moules pour un démoulage rapide et facile de vos gâteaux et pâtisseries !

Un peu de Complétin Spray



Un gâteau parfaitement démoulé



[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

Notre passion, le savoir-faire !

