

DOLCE VELLUTO – SÅDAN BRUGES DEN:

1. Dolce Velluto er lavet af kakaosmør og farver.
Du skal varme dåsen op mindst en time før brug. Temperaturen må ikke være under 25° C, og ikke over 35°C.
Kakaosmør og farve skal være helt smeltet for at undgå, at det sætter sig i spray-dysen. Mens du bruge farvesprayen, opbevar den et varmt sted eller i varmt vand (for at holde kakaosmør og farve smeltet)
2. Ryst dåsen godt før du sprayer, for at blande kakaosmør og farven godt.
3. Emnet skal være helt frosset. Reaktionen af smeltet kakaosmør og farve sprøjtet på en frossen overflade skaber en fløjls effekt.
4. Spray Dolce Velluto med en afstand på 25/30cm. Undgå at spraye i lang tid, da det afkøler kakaosmøren og kan sætte sig i spray-dysen.
5. Hvis spray-dysen stopper til, tag dysen af spraydåsen, og kom den i varmt vand for at smelte det fastsiddende kakaosmør. Når den er ren sættes den på spraydåsen og varm det op igen, sådan at du kan spray videre.

Advarsel: Beskyt dåsen, mod direkte sollys og direkte varme. Udsæt ikke dåsen for temperaturer over 50°C, ødelæg eller brænd ikke dåsen (selv den tomme dåse). Undgå indånding og kontakt med øjnene.

