



# КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАШИНУ ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ ЖЕЛЕ





## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАШИНУ ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ ЖЕЛЕ

Декоративный гель Cristalli после нагревания и нанесения на поверхность кондитерского изделия образует красивое, твердое желе. Благодаря этому пирожное или пирог становятся аппетитно блестящими.

Cristalli сделает ваши изделия не только вкусными, но и визуально привлекательными. В конце концов, не с сегодняшнего дня известно, что клиент покупает глазами.

Гель выполняет не только декоративную функцию, но и защищает кондитерские изделия. Защищает тесто и свежие фрукты от высыхания и микробиологической опасности.

## МЕТОД ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Включите машину для нанесения желе, чтобы она нагрелась
- Вставьте или подключите шланг машины для нанесения желе к упаковке, в которой находится гель
- Нанесите гель на продукты, нажав на спусковой крючок машины для нанесения желе

**Примечания:** Если машина для нанесения желе имеет резервуар для геля, следует перелить гель из упаковки в этот резервуар.



Посмотрите, как использовать декоративный гель на нашем канале **YouTube**.