

STK Bakspray 600ml Dr. Oetker

Lossingsolie voor het invetten van bakvormen, bakplaten en ovenschalen

Technische en logistieke info :

Artikelnr.	: 111857
Te bestellen per	: 1 Stuk
Kartonhoeveelheid	: Karton v. 6 st
Pallethoeveelheid	: 870

Minimale houdbaarheid bij levering : 30 Dagen

Netto-inhoud per eenheid	: 462.6 MLT
Nettogewicht (gr.) per eenheid	: 600
Brutogewicht (gr.) per eenheid	: 700

Bijkomende productinfo :

Bewaarcondities :

Trocken, lichtgeschützt und nicht über Zimmertemperatur lagern. Bei Lagerung vor Wärme schützen!.

Bijkomende labelinfo :

Gevaar. Zeer licht ontvlambare aerosol. Houder onder druk: kan

Bijkomende labelinfo :

openbarsten bij v

Claims :

De Bakspray van Dr. Oetker Professional is onmisbaar in de professionele keuken. Vet met de spray bakplaten, bakvormen en wafelijzers in en gebruik tevens voor ovenschalen en grill. Dankzij deze professionele bakspray heb je geen bakpapier meer nodig en taarten en cakes glijden in een geheel uit hun bakvormen. De innovatieve samenstelling zorgt ervoor dat slechts een klein beetje lossingsolie nodig is en deze geeft geen geur of smaak af. Spray een bakplaat of bakvorm in één keer in vanaf 20-30 cm afstand en de bakvorm of grill is klaar om te gebruiken.

Ingrediënten :

Ingrediënten: raapzaadolie, verdikkingsmiddel (E 903), emulgator (E 322), drijfgas (butaan, isobutaan, propaan).

Allergeneninfo :

Dit product	Bevat
Schaaldieren	Bevat geen
Eieren	Bevat geen
Vis	Bevat geen
Melk	Bevat geen
Noten	Bevat geen
Aardnoten	Bevat geen
Sesamzaad	Bevat geen
Zwavel dioxide en sulfieten	Bevat geen
Granen	Bevat geen
Sojabonen	Bevat geen
Selderij	Bevat geen
Mosterd	Bevat geen
Lupine	Bevat geen
Weekdieren	Bevat geen



Contact :

S.A. DR. OETKER N.V.
De Kleetlaan 7B, bus 1 · B-1831 Diegem

Disclaimer :

Wij stellen de voedselinformatie, zoals ingrediëntenlijsten, allergeninformatie, etc. steeds op met de nodige zorgvuldigheid op basis van de ons beschikbare informatie. Echter bestaat de mogelijkheid dat de voormelde informatie werd gewijzigd door de producent of fabrikant, zoals een wijziging van receptuur, ingrediënten, verhoudingen, allergenen, zonder ons op de hoogte te stellen. Daarom is het mogelijk dat de gegeven informatie onvolledig, niet correct of niet up-to-date is. Wij verwijzen dan ook voor de correcte informatie naar de artikel/product zelf. Deze informatie is de enige juiste informatie. Voor onverpakte artikelen/producten wijzen we u op de mogelijkheid dat deze producten in contact komen met stoffen die allergenen bevatten, louter door de rondhaling, uitstalling of andere handelingen die nog nodig zijn voor de verkoop van deze producten. Wij raden u aan om deze producten dan ook te wassen voor gebruik. Alle data worden aangeleverd door de producent via MyProductManager (c), eigendom van GS1, voor meer info surf naar:

<http://www.gs1belu.org/>