

Tipps für die problemlose Handhabung

- 1) Dekorpapier PLUS kann auf nahezu allen Tortenoberflächen eingesetzt werden. Wir empfehlen Dekorpapier PLUS für Ihre spezielle Anwendung, insbesondere beim Einsatz auf Sahne und Butterkrem, zunächst zu testen.
- 2) Öffnen Sie den wiederverschließbaren Beutel lediglich zur Entnahme des Papiers. Verschließen Sie ihn danach sofort wieder, da ansonsten das Papier leicht austrocknen kann und unbrauchbar wird. Lagern Sie Dekorpapier PLUS kühl und trocken (15° bis 20°C).
- 3) Stellen Sie Dekorpapier PLUS in den Einzugsschacht Ihres Druckers. Belassen Sie einen Stapel Normalpapier im Einzugsschacht hinter Dekorpapier PLUS. Die Papierseite mit dem Überstand der Trägerfolie sollte oben sein und die bündige Seite unten in den Drucker eingeführt werden.
- 4) Drucken Sie nun das Motiv Ihrer Wahl mit essbaren Tinten und lassen Sie das bedruckte Dekorpapier PLUS einige Minuten trocknen.
- 5) Ziehen Sie danach die transparente Trägerfolie ab. Die überstehende Seite der Trägerfolie ist dazu am Besten geeignet. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, um das Papier zu lösen. Falls sich das Papier nicht oder nur schwer lösen lässt, legen Sie es ca. 10-15 Sekunden in den Gefrierschrank. Danach lässt sich die Trägerfolie in der Regel einfach ablösen.
- 6) Positionieren Sie das bedruckte Dekorpapier PLUS auf einer glatten und ebenen Tortenoberfläche so, dass es sich gut mit der Oberfläche verbindet und leicht geschnitten werden kann.
- 7) Decken Sie bitte die Torte nicht ab, da Feuchtigkeit ansonsten nicht entweichen kann und Dekorpapier PLUS sich wellt.
- 8) Dekorpapier PLUS sollte nicht mit der Torte gefrostet werden!