

DECORAZIONI
E COLORANTI

DECORATIONS
AND COLOURS



CHABLONAGE SPRAY



La linea CHABLONAGE offre al semifreddo un decoro dall'effetto vellutato più fine ed elegante. L'articolo può essere spruzzato su tutte le superfici congelate come semifreddi, mousse, torte gelato, cioccolato, creme etc.

Lo chablouage è realizzato con ricetta tradizionale, 50% cioccolato, 50% burro di cacao e colorante; pertanto il risultato finale, oltre ad avere un'estetica superiore ha anche un gusto molto più piacevole al palato.

The new line Chablouage offers a decoration with a finer and elegant velvety effect. It can be sprayed on all surfaces such as frozen semifreddi, mousses, cakes, ice cream, chocolate, custards etc. Because of its ingredients - 50% chocolate, 50% cocoa butter and colouring; the final result, besides having superior aesthetic, is much more palatable.

CONSIGLI D'USO:

È fondamentale che il prodotto su cui si spruzza lo chablouage sia congelato. Mantenere il prodotto ad una temperatura di 20/25°C per almeno 2 ore e agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo di prodotto sulla superficie congelata che si vuole trattare, da una distanza di circa 15/20 cm ad intervalli regolari. Ruotare costantemente il dolce mentre si spruzza la decorazione Chablouage in modo da distribuire uniformemente il prodotto. Con la stessa procedura si possono decorare anche: mousse, cioccolato, creme etc. Si consiglia di pulire l'erogatore con acqua calda subito dopo l'uso.

DIRECTIONS FOR USE:

It is essential that the surface is frozen. Keep the product at a temperature of 20/25 °C for at least 2 hours and shake before using. Spray a thin, uniform layer on the product from a distance of about 15-20 cm at regular intervals. Constantly rotate the cake while decorating with Chablouage to evenly distribute the product. Same procedure is valid for: mousse, chocolate, creams, etc. It is advisable to clean the nozzle with hot water right after use.

DOVE USARLO

- semifreddi
- gelati
- mousse
- altre superfici congelate prima del trattamento

CREATED FOR

- semifreddo
- ice-creams
- mousse
- other frozen products



VELVET SPRAY



I coloranti alimentari spray Velvet, realizzati interamente con burro di cacao colorato, offrono al semifreddo un decoro dall'effetto vellutato. L'articolo può essere spruzzato su tutte le superfici congelate: semifreddi, mousse, torte gelato, cioccolato, creme etc

The Velvet food colouring spray, made entirely with cocoa butter, offer a velvety decoration for semifreddi. The product can be sprayed on all frozen products: semifreddi, mousses, ice cream cakes, chocolate, creams.

CONSIGLI D'USO:

Il prodotto su cui si spruzza il Velvet deve essere congelato. Mantenere il prodotto ad una temperatura di 20/25°C per almeno 2 ore e agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo di prodotto sulla superficie congelata che si vuole trattare da una distanza di circa 15/20 cm ad intervalli regolari. Ruotare costantemente il dolce mentre si spruzza la decorazione Velvet in modo da distribuire uniformemente il prodotto. Si consiglia di pulire l'erogatore con acqua calda subito dopo l'uso.

DIRECTIONS FOR USE:

It is essential that the surface is frozen. Shake well before use. Spray a thin, uniform layer on the product from a distance of about 15-20 cm at regular intervals. Constantly rotate the cake while decorating with Velvet to evenly distribute the product. It is advisable to clean the nozzle with hot water right after use.

DOVE USARLO

- semifreddi
- gelati
- mousse
- altre superfici congelate prima del trattamento

CREATED FOR

- semifreddo
- ice-creams
- mousse
- other frozen products

Colore	Cod.	Volume	Info
	Bianco - White	LCV000	400 ml AZO FREE
	Arancione - Orange	LCV001	400 ml AZO
	Azzurro - Light Blue	LCV003	400 ml AZO FREE
	Giallo - Yellow	LCV004	400 ml AZO
	Cioccolato al latte - Milk Chocolate	LCV005N	400 ml AZO
	Fucsia - Fuchsia	LCV107	400 ml AZO
	Rosso - Red	LCV008	400 ml AZO
	Verde - Green	LCV009N	400 ml AZO
	Cioccolato Fondente - Dark Chocolate	LCV015N	400 ml AZO



COLORANTI SPRAY PERLATI PEARL SPRAY COLOURS

Coloranti alimentari perlato in bombolette spray, decorazione colorata dall'effetto perlato.
Pearled food colors in spray cans, colored decoration with pearled effect.

CONSIGLI D'USO:

Agitare il prodotto prima dell'uso, mantenersi ad una distanza di circa 15 cm.

Non spruzzare in quantità eccessiva per non rischiare di causare macchie indesiderate.

Lasciare asciugare per qualche secondo prima di spruzzare nuovamente sul prodotto da decorare.

DIRECTIONS FOR USE:

Shake the product before use, keep at a distance of about 15 cm. Do not spray too much in order to avoid unwanted stains. Allow to dry for a few seconds before spraying again on the product to be decorated.

DOVE USARLO

- masse grasse
- cioccolato
- marzapane
- biscotteria
- cialde
- zucchero tirato soffiato e colato
- pasta di zucchero
- semifreddi
- mousse
- gelato
- pastigliaggio
- pasticceria generale

CREATED FOR

- fat masses
- chocolate
- marzipan
- cookies
- wafers
- pulled, blown and melted sugar
- sugar paste
- semifreddo
- mousse
- icecreams
- pastillages
- general pastry

Colore	Cod.	Volume	Info
	LCS215	100 ml	AZO FREE
	LCS217N	100 ml	AZO FREE
	LCS218N	100 ml	AZO FREE
	LCS219N	100 ml	AZO FREE
	LCS220	100 ml	AZO FREE



COLORANTI SPRAY SPRAY COLOURS

**IDROALCOLICO
HYDROALCOHOLIC**

I coloranti alimentari spray sono adatti per la colorazione di superfici idrosolubili e liposolubili.
The spray food colours are suitable for use on liposoluble and water soluble surfaces.

CONSIGLI D'USO:

Spruzzare il prodotto ad una distanza di circa 15 cm, mantenendo costantemente la mano in movimento per evitare la formazione di aloni.

DIRECTIONS FOR USE:








Spray the product at a distance of about 15 cm, keeping the hand in constant motion to avoid the formation of halos.

DOVE USARLO

- masse grasse
- cioccolato
- marzapane
- biscotteria
- cialde
- pasta di zucchero
- semifreddi
- mousse
- gelato
- pastigliaggio
- pasticceria generale

CREATED FOR

- fat masses
- chocolate
- marzipan
- cookies
- wafers
- sugar paste
- semifreddo
- mousse
- icecreams
- pastillages
- general pastry

Colore	Cod.	Volume	Info
	LCS001	100 ml	AZO
	LCS003	100 ml	AZO FREE
	LCS004	100 ml	AZO
	LCS005	100 ml	AZO
	LCS007	100 ml	AZO
	LCS008	100 ml	AZO
	LCS009	100 ml	AZO



SATINATI PER AEROGRAFO SATIN AIRBRUSH

Il colorante alimentare "Satinato per Aerografo" è un prodotto idroalcolico con capacità coprente, adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero. Dona un effetto satinato opaco.

The colour "Satin for Airbrush" is a hydroalcoholic product that can easily cover chocolate or sugar paste. It gives a matt effect.

CONSIGLI D'USO:

Agitare bene il flacone prima dell'uso e rimuovere i pigmenti che si depositano nel fondo con l'aiuto di un bastoncino.

Se utilizzato con penna aerografa nebulizzare a circa 10 cm. Il prodotto può essere usato per colorare l'interno dello stampo, o direttamente sulla superficie di cioccolato a soggetto finito.

DIRECTIONS FOR USE:

Shake the bottle well before use and remove the pigments that are deposited in the bottom with the help of a stick.

When used with the airbrush, keep 10 cm distance from the subject. It can be used directly on the mould or on the finished subject.

**IDROALCOLICO
HYDROALCOHOLIC**

DOVE USARLO

- masse grasse
- cioccolato
- marzapane
- biscotteria
- cialde
- pasta di zucchero
- pasta mandorle
- glasse

CREATED FOR

- fat masses
- chocolate
- marzipan
- cookies
- wafers
- sugar paste
- almond paste
- icings

PERLATI PER AEROGRAFO PEARL COLOURS AIRBRUSH

Il colorante alimentare "Perlato per Aerografo" è un prodotto idroalcolico con capacità coprente, adatto in particolar modo alla colorazione del cioccolato e pasta zucchero. Dona un effetto perlato.

The colour "Air Brush Pearl" is a Hydroalcoholic product that can easily cover chocolate or sugar paste. It gives a pearlescent effect.

**IDROALCOLICO
HYDROALCOHOLIC**

DOVE USARLO

- masse grasse
- cioccolato
- marzapane
- biscotteria
- cialde
- pasta di zucchero
- pasta mandorle
- glasse

CREATED FOR

- fat masses
- chocolate
- marzipan
- cookies
- wafers
- sugar paste
- almond paste
- icings

CONSIGLI D'USO:

Agitare bene il flacone prima dell'uso e rimuovere i pigmenti che si depositano nel fondo con l'aiuto di un bastoncino.

Se utilizzato con penna aerografa nebulizzare a circa 10 cm. Il prodotto può essere usato per colorare l'interno dello stampo, o direttamente sulla superficie di cioccolato a soggetto finito.

DIRECTIONS FOR USE:

Shake the bottle well before use and remove the pigments that are deposited in the bottom with the help of a stick. When used with the airbrush, keep 10 cm distance from the subject. It can be used directly on the mould or on the finished subject.

Colore	Cod.	Volume	Info
Bianco - White	LCA300	60 gr	AZO FREE
Azzurro - Sky Blue	LCA303	60 gr	AZO FREE
Giallo - Yellow	LCA304	60 gr	AZO FREE
Rosa - Pink	LCA307	60 gr	AZO FREE
Rosso - Red	LCA308	60 gr	AZO FREE
Verde - Green	LCA309	60 gr	AZO FREE



Colore	Cod.	Volume	Info
Azzurro - Skyblue	LCA403	100 gr	AZO FREE
giallo - yellow	LCA404	100 gr	AZO FREE
rosa - pink	LCA407	100 gr	AZO FREE
rosso - red	LCA408	100 gr	AZO FREE
verde - green	LCA409	100 gr	AZO FREE
Oro - Gold	LCA417	100 gr	AZO FREE
Argento - Silver	LCA419	100 gr	AZO FREE



COLORANTI PER AEROGRAFO PERLATI PEARL COLOURS FOR AIR BRUSH

**IDROSOLUBILE
WATER-SOLUBLE**

CONSIGLI D'USO:

Versare il colorante nel prodotto in base alla gradazione di colore che si vuole ottenere. In caso di utilizzo del colorante con aerografo si consiglia, a lavoro terminato, di lavare la penna con acqua calda, qualora rimanesse residuo di colore secco utilizzare alcool a 90°.

DIRECTIONS FOR USE:


Pour the colour in the product according to the shade of colour you want to obtain. In case of use of the dye with an airbrush, it is recommended at the end of work to wash the pen with hot water. In case any residuals of colour remain, use alcohol at 90°.

DOVE USARLO

- marzapane
- biscotteria
- cialde
- zucchero tirato soffiato e colato
- pasta di zucchero
- semifreddi
- mousse
- gelato
- pastigliaggio
- pasticceria generale
- glasse
- panna
- pasta frolla

CREATED FOR

- marzipan
- cookies
- wafers
- pulled, blown and melted sugar
- sugar paste
- semifreddo
- mousse
- icecreams
- pastillages
- general pastry
- icings
- cream
- shortbread

Colore	Cod.	Volume	Info
	Arancio - Orange	LCA201	190 gr AZO
	Azzurro - Skyblue	LCA203	190 gr AZO FREE
	Bruno - Brown	LCA205	190 gr AZO
	Nero - Black	LCA206	190 gr AZO
	Rosa - Pink	LCA207N	190 gr AZO
	Rosso - Red	LCA208N	190 gr AZO
	Verde - Green	LCA209	190 gr AZO
	Viola - Violet	LCA210	190 gr AZO
	Limone - Lemon	LCA211	190 gr AZO
	Pistacchio - Pistachio	LCA212	190 gr AZO
	Oro - Gold	LCA217	190 gr AZO FREE
	Argento - Silver	LCA219	190 gr AZO FREE



COLORANTI PER AEROGRAFO COLOURS FOR AIR BRUSH

**IDROSOLUBILE
WATER-SOLUBLE**

CONSIGLI D'USO:

Versare il colorante nel prodotto in base alla gradazione di colore che si vuole ottenere. In caso di utilizzo del colorante con aerografo si consiglia, a lavoro terminato, di lavare la penna con acqua calda, qualora rimanesse residuo di colore secco utilizzare alcool a 90°.

DIRECTIONS FOR USE:

Pour the colour in the product according to the shade of colour you want to obtain. In case of use with an airbrush, it is recommended at the end of the work to wash the pen with hot water. In case any residuals of colors remain, use alcohol at 90°.

DOVE USARLO

- masse grasse
- cioccolato
- marzapane
- biscotteria
- cialde
- pasta di zucchero
- pasta mandorle
- glasse

CREATED FOR

- fat masses
- chocolate
- marzipan
- cookies
- wafers
- sugar paste
- almond paste
- icings

Colore	Cod.	Volume	Info
	Bianco - White	LCA000	190 gr AZO
	Arancio - Orange	LCA001	190 gr AZO
	Blu - Blue	LCA002	190 gr AZO FREE
	Azzurro - Skyblue	LCA003	190 gr AZO FREE
	giallo - yellow	LCA004	190 gr AZO
	Bruno - Brown	LCA005	190 gr AZO
	Nero - Black	LCA006	190 gr AZO
	Rosa - Pink	LCA007N	190 gr AZO
	Rosso - Red	LCA008N	190 gr AZO
	Verde - Green	LCA009	190 gr AZO
	Viola - Violet	LCA010	190 gr AZO
	Limone - Lemon	LCA011	190 gr AZO
	Pistacchio - Pistachio	LCA012	190 gr AZO



COLORANTI IN POLVERE PERLATI PEARLED POWDER COLOURS

CONSIGLI D'USO:

Il colorante è solubile in alcool, operazione consigliata o in acqua operazione più faticosa. Grazie alla capacità di riflettere la luce dona alla decorazione un effetto metallizzato.

Può essere usato direttamente sulla superficie di cioccolato, senza essere sciolto, con un pennello o con le dita ottenendo così un effetto perlato.

Per la colorazione in superficie si può utilizzare la polvere mischiata alla gommalacca liquida, in modo che il prodotto aderisca bene alla superficie una volta decorata.

DIRECTIONS FOR USE:

The colour is soluble in alcohol (suggested operation) or in water (more difficult operation). Thanks to the ability to reflect the light, this powder gives the decoration a metallic effect.

It can be used directly on the surface of the chocolate, without being dissolved, with a brush or with fingers obtaining in this way a pearled effect.

For colouring the surface you can use the powder mixed with the liquid shellac, so that the product adheres well to the surface once decorated.

LIPOSOLUBILE LIPOSOLUBLE

DOVE USARLO

- cioccolato
- cioccolato bianco
- crema,
- pasta di zucchero
- pasta da modellaggio
- pasta di mandorle
- burro

CREATED FOR

- chocolate
- white chocolate
- custard
- sugar paste
- modelling paste
- almond paste
- butter

COLORANTE IN POLVERE POWDER COLOURS

LIPOSOLUBILE LIPOSOLUBLE

DOVE USARLO

- cioccolato
- cioccolato bianco
- crema,
- pasta di zucchero
- pasta da modellaggio
- pasta di mandorle
- burro

CREATED FOR













- chocolate
- white chocolate
- custard
- sugar paste
- modelling paste
- almond paste
- butter

CONSIGLI D'USO:











Non essendo idrosolubile può essere sciolto con altri grassi come burro margarina etc., per essere poi versato nell'impasto da colorare. Se utilizzato per la colorazione del cioccolato può essere versato direttamente nel cioccolato fuso. È possibile la colorazione a pennello se sciolto con alcool.

DIRECTIONS FOR USE:

This powder is not watersoluble therefore it can be mixed with other fats like butter or margarine, and then it can be poured in the dough to be colored. When used for colouring the chocolate, it can be poured directly into the melted chocolate. It is possible to colour by using a brush if dissolved in alcohol.

Colore	Cod.	Volume	Info
	Azzurro - Skyblue	LCP003	25 gr AZO FREE
	Rosso - Red	LCP008	25 gr AZO
	Verde - Green	LCP009	25 gr AZO
	Viola - Violet	LCP010	25 gr AZO
	Bronzo - Bronze	LCP015	25 gr AZO FREE
	Oro LUSTRE - LUSTRE Gold	LCP017N	25 gr AZO FREE
	Rubino - Ruby	LCP018	25 gr AZO FREE
	Argento LUSTRE - LUSTRE Silver	LCP019N	25 gr AZO FREE
	Rame - Copper	LCP020	25 gr AZO FREE
	Fucsia - Fuchsia	LCP021	25 gr AZO
	Oro - Gold	LCP117	25 gr AZO FREE
	Argento - Silver	LCP119	25 gr AZO FREE



Colore	Cod.	Volume	Info
	Bianco - White	LCP300	25 gr AZO FREE
	Blu - Blue	LCP302	25 gr AZO FREE
	giallo - yellow	LCP304	25 gr AZO
	Bruno - Brown	LCP305	20 gr AZO
	Nero - Black	LCP306	15 gr AZO FREE
	Rosa - Pink	LCP307	20 gr AZO FREE
	Corallo - Coral	LCP308	25 gr AZO
	Rosso - Red	LCP308N	25 gr AZO
	Verde - Green	LCP309	25 gr AZO
	Arancio - Orange	LCP311	25 gr AZO





POLVERE INTERFERENZIALE INTERFERENCE POWDER



Le polveri interferenziali, se associate ad una superficie scura, donano dei riflessi di luce colorata. Possono essere usate su soggetti di cioccolato fondente o paste zucchero colorate.

The interference powders, when applied on a dark surface, give some colored light reflections. They can be used on dark chocolate subjects or colored sugar paste.

**LIPOSOLUBILE
LIPOSOLUBLE**

Colore	Cod.	Volume	Info
 Rosso - Red	40-WCP508	5 gr	AZO FREE
 Oro - Gold	40-WCP517	5 gr	AZO FREE



COLORANTI IN POLVERE POWDER COLOURS

DOVE USARLO

- panna
- pasta di zucchero
- pasta da modellaggio
- semifreddi
- ghiaccia
- pastafrolla
- macarons
- meringhe

CREATED FOR

- cream
- sugar paste
- modelling paste
- semifreddo
- icing
- shortbread
- macarons
- meringues








CONSIGLI D'USO:

Il colorante può essere sciolto con l'aggiunta di acqua. La grana più fine facilita e velocizza lo scioglimento della polvere.

DIRECTIONS FOR USE:

The colour can be dissolved with the addition of water. The finer is the grain the more rapid is the dissolution of the powder.

**IDROSOLUBILE
WATER-SOLUBLE**

Colore	Cod.	Volume	Info
 Blu - Blue	LCP202	25 gr	AZO FREE
 giallo - yellow	LCP204	25 gr	AZO
 Nero - Black	LCP206	25 gr	AZO FREE
 Corallo - Coral	LCP208	20 gr	AZO
 Verde - Green	LCP209	15 gr	AZO
 Arancio - Orange	LCP211	20 gr	AZO
 Fragola - Strawberry	LCP218	25 gr	AZO



COLORANTI GEL GEL COLOURS

Colorante in gel ad altissima concentrazione, speciale per le colorazioni di pasta zucchero, masse grasse e royal ice. Highly concentrated colour in gel for the colouring of sugar paste, fat masses and royal icing.

Colore	Cod.	Volume	Info
 Arancione - Orange	LCG001	30 gr	AZO
 Blu - Blue	LCG002	30 gr	AZO FREE
 Giallo - Yellow	LCG004	30 gr	AZO
 Marrone - Brown	LCG005	30 gr	AZO
 Nero - Black	LCG006	30 gr	AZO
 Rosa - Pink	LCG007	30 gr	AZO
 Rosso - Red	LCG008	30 gr	AZO
 Verde - Green	LCG009	30 gr	AZO
 Violet - Violet	LCG010	30 gr	AZO
 Blue Navy	LCG022	30 gr	AZO
 Incarnato - Incarnate	LCG025	30 gr	AZO



GELATINE - JELLIES

La gelatina ad uso alimentare è ideale per guarnire le torte e dare un effetto di lucentezza. Food jellies are ideal to garnish every kind of cake.

CONSIGLI D'USO:

Una volta ammorbidita con la frusta, la gelatina va stesa sulla superficie della torta per dare un effetto lucido e glassato.

DIRECTIONS FOR USE:

Soften the jelly with a whisk, and then spread it onto the cake surface to produce a shiny effect.

Colore - Color	Cod.	Volume	Info
Trasp. - Trans.	LCJ000	1000gr	AZO FREE
Glitter - Glitter	LCJ100	1000gr	AZO FREE



BURRO DI CACAO COCOA BUTTER

I coloranti a base di burro di cacao, una volta sciolti a bagnomaria o microonde, risultano perfetti per la colorazione di prodotti di cioccolato e altre masse grasse.

Colourings composed of cocoa butter, once melted in bain-marie or microwave, are perfect for colouring chocolate products.

CONSIGLI D'USO:

Il burro di cacao può essere utilizzato puro per piccole decorazioni con il pennello oppure, se diluito con 50% di cioccolato bianco, può essere spruzzato con pistola a caldo producendo così un effetto vellutato. Spruzzato all'interno di stampi per praline o corpi cavi, sciolto a 30°C oltre a colorare, permette di ottenere un effetto maculato, neve, goccia o buccia d'arancia.

DIRECTIONS FOR USE:

The product when sprayed with hot gun, mixed with 50% of white chocolate, produces a velvety effect. Sprayed into moulds for chocolates, melted at 30°C, in addition to colour, allows to get spotted, snow, drop or orange peel effect.

DOVE USARLO

- cioccolato
- masse grasse

CREATED FOR

- chocolate
- fat masses

Colore	Cod.	Volume	Info
Bianco - White	LCB200	200 gr	AZO FREE
Arancione - Orange	LCB201	200 gr	AZO
Blu - Blue	LCB202	200 gr	AZO FREE
Giallo - Yellow	LCB204	200 gr	AZO
Nero - Black	LCB206	200 gr	AZO
Rosso - Red	LCB208	200 gr	AZO
Verde - Green	LCB209	200 gr	AZO
Violet - Violet	LCB210	200 gr	AZO



REFRIGERANTE SPRAY SPRAY COOLER

Refrigerante in spray, con cannuccia unidirezionale, per la presa istantanea di particolari in cioccolato o zucchero.

Spray cooler, with monodirection straw, enables to fix chocolate and sugar pieces.

Cod.	Volume	Info
EUROCHOCK	400 ml	AZO FREE

CONSIGLI D'USO:

Agitare la bomboletta e spruzzare uniformemente ad una distanza di circa 15-20 cm.

DIRECTIONS FOR USE:

Shake the can and spray evenly at a distance of about 15-20 cm



STACCANTE SPRAY COATING SPRAY

Staccante alimentare ideale per velocizzare la rimozione del prodotto da teglie o cinture in acciaio e alluminio, stampi semifreddo, termoformati o altro. Il prodotto è inodore e insapore.

Detaching ideal for removing easily the product from mould trays, steel rings, aluminium moulds, thermoformed moulds and other. The product is odourless and tasteless.

Cod.	Volume	Info
COATING	400 ml	AZO FREE

CONSIGLI D'USO:

Agitare la bomboletta e spruzzare uniformemente ad una distanza di circa 15-20 cm.

DIRECTIONS FOR USE:

Shake the can and spray evenly at a distance of about 15-20 cm



LUCIDANTE SPRAY SHINY SPRAY

Lucidante alimentare neutro a base di burro di cacao ideale per proteggere e lucidare marzapane e pasta di mandorle.

Neutral Food Polishing composed of cocoa butter, ideal for protecting and polishing marzipan and almond paste.

Cod.	Volume	Info
LCV100	400 ml	AZO FREE

CONSIGLI D'USO:

Agitare la bomboletta e spruzzare uniformemente ad una distanza di circa 15-20 cm.

DIRECTIONS FOR USE:

Shake the can and spray evenly at a distance of about 15-20 cm.



LUCIDANTI FOOD POLISHING

Lucidante per soggetti di cioccolato, marzapane, zucchero colato, zucchero soffiato e zucchero tirato. Protegge il soggetto dall'umidità.

Polishing for subjects made of chocolate, marzipan, poured sugar, pulled sugar and blown sugar. Protects the product from moisture.

Cod.	Volume	Info
LCAS100	100gr	AZO FREE for airbrush
LCS200	400 ml	AZO FREE spray



PENNE AEROGRAFE A DOPPIA AZIONE DOUBLE ACTION AIR BRUSHES

Visualizza i tutorial sul nostro canale YouTube
Watch the step-by-step on our YouTube channel



Cod.	Cap.	Foro - Nozzle
DECOAIR2	7 cc	0,3mm



Cod.	Cap.	Foro - Nozzle
DECOAIR3	2,5 cc	0,2mm



Cod.	Cap.	Foro - Nozzle
DECOAIR4	2 cc	0,2 - 0,3mm



Cod.	Cap.	Foro - Nozzle
DECOAIR5	20 cc - 40 cc	0,2 - 0,6mm



Cod.	Cap.	Foro - Nozzle
DECOAIR6	2 cc - 7 cc - 12 cc	0,2 - 0,5mm



Cod.	Cap.	Foro - Nozzle
DECOAIR7	7 cc	0,3mm

COMPRESSORI PER AEROGRAFO AIR COMPRESSORS FOR AIRBRUSH



Cod.	bar
DECOMP8	2,5



Cod.	bar
DECOMP7	4

ACCESSORI PER PENNE AEROGRAFE AIR BRUSHES ACCESSORIES



Cod.
DECOV01

Vaschetta per la pulizia dell'aerografo.
Container for airbrush cleaning.



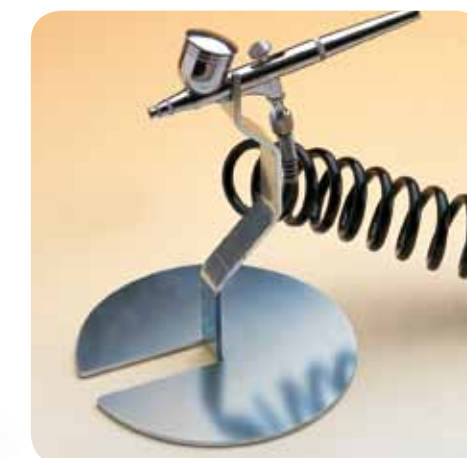
Cod.
DECOF01

Filtro per penna aerografa
airbrush filter



Cod.
DECOH01

Sostegno per penne aerografe
Airbrushes holder

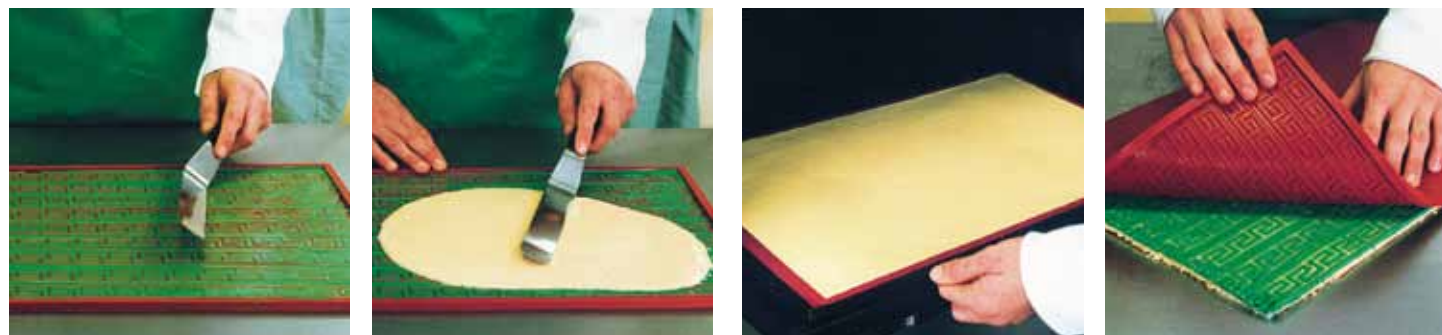


Cod.
MD 2

Sostegno per penne aerografe
Airbrushes holder

TAPPETI RILIEVO - RELIEF MATS

Tappeto in silicone per decori in rilievo. Le stuoie permettono di ottenere decori in rilievo a 1 o 2 colori, in un'unica operazione di surgelazione e cottura. Misura: 60 x 40 cm.
 Relief silicone mats for baking. Create beautiful designs for your cakes and dessert with these new bakeable and freezable decorative mats. Size: 60 x 40 cm



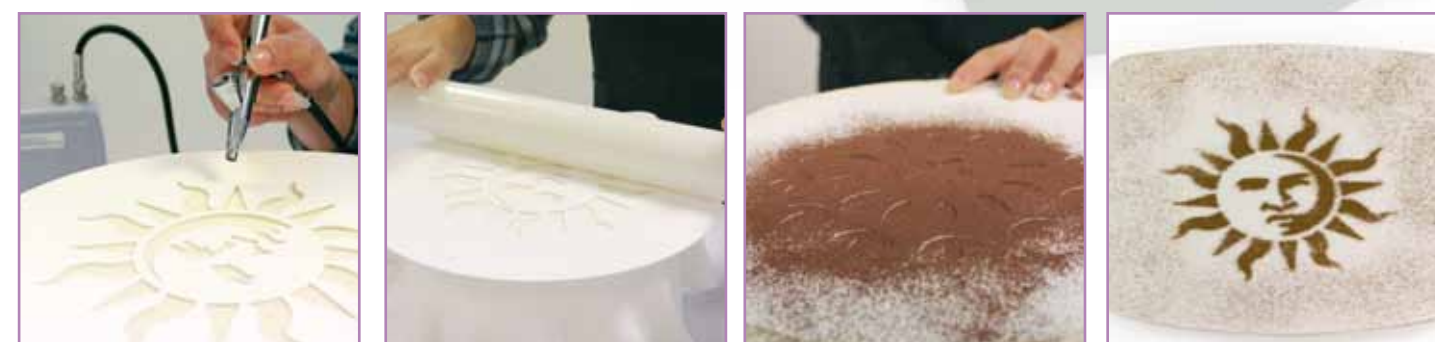
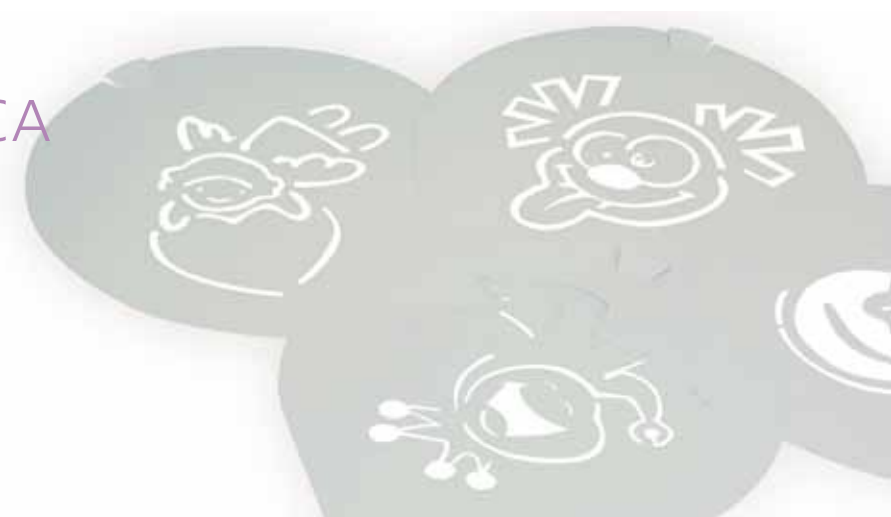
Stendere la pasta sigaretta nel tappeto in silicone. Passare 5 minuti in congelatore. Stendere il biscuit. Cuocere in forno a 220° C per circa 10/12 minuti. Appoggiare il biscuit capovolto su un foglio e togliere delicatamente il tappeto.

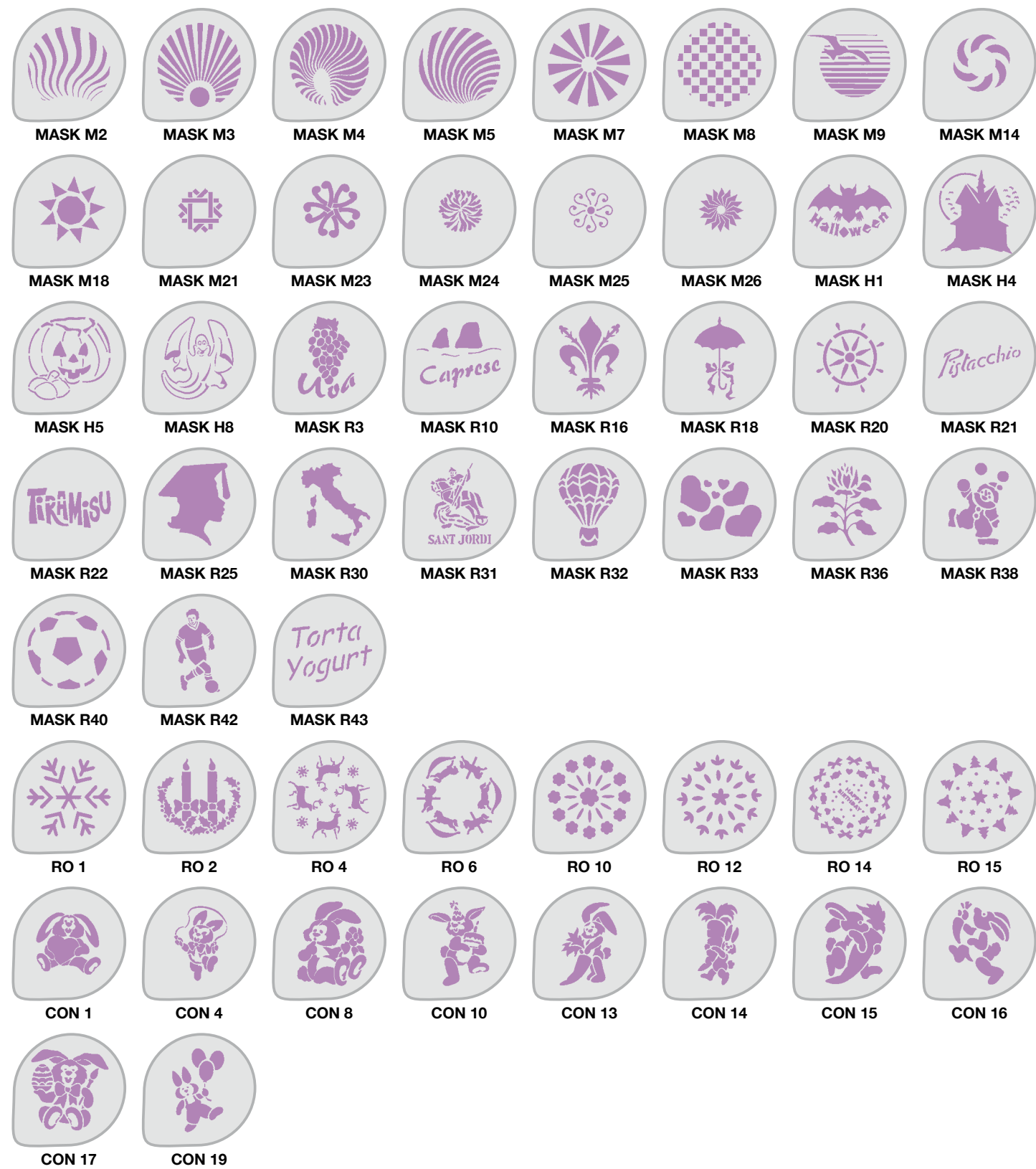
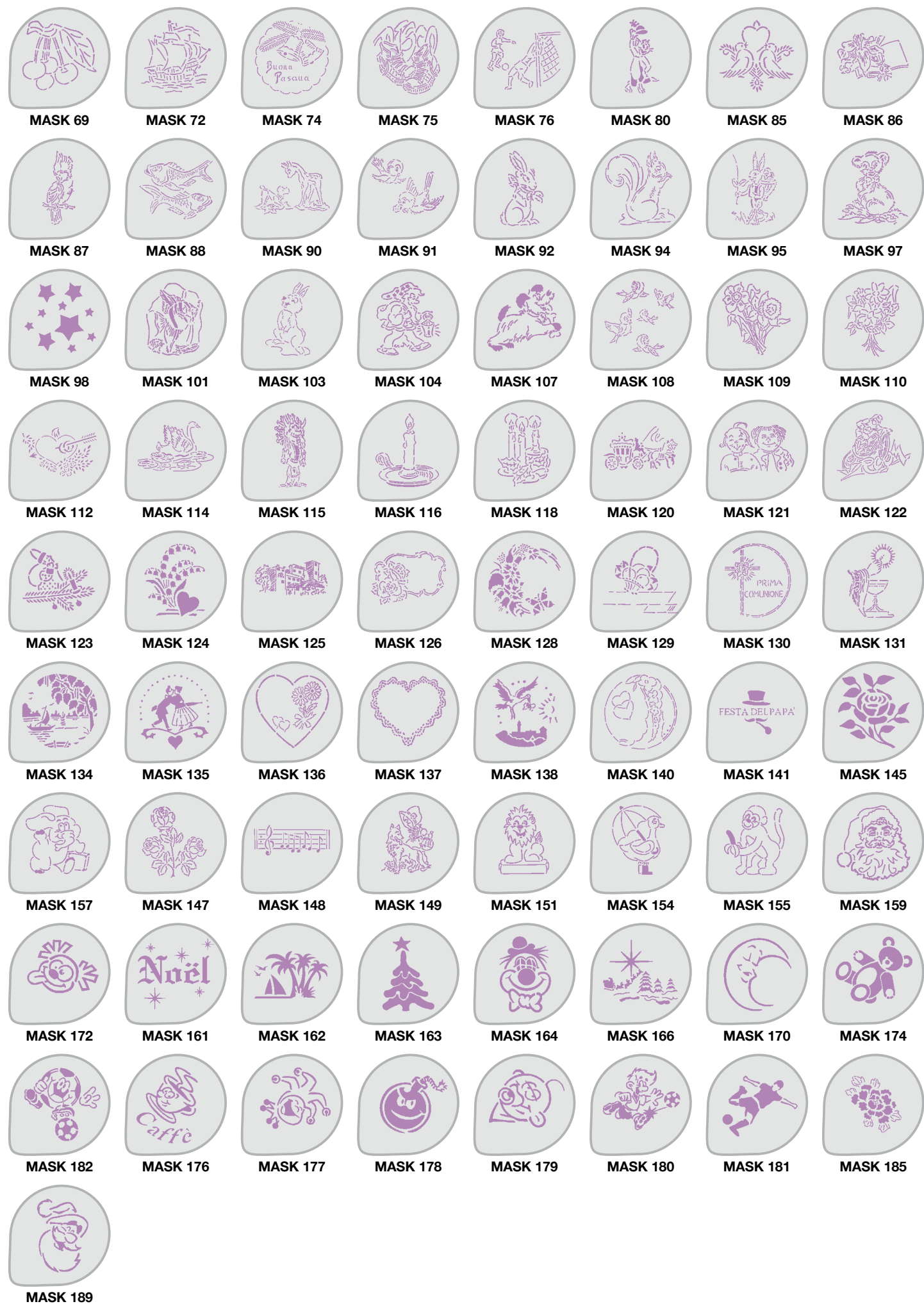
Spread the cigarette dough on the silicone mat. Put it in a freezer for 5 min. Spread the biscuit (joconde). Bake in the oven at 220° C for 10/12 min. Place the biscuit upside down on some greaseproof paper and remove the silicone sheet carefully.



MASCHERINE IN PLASTICA PLASTIC MASKS

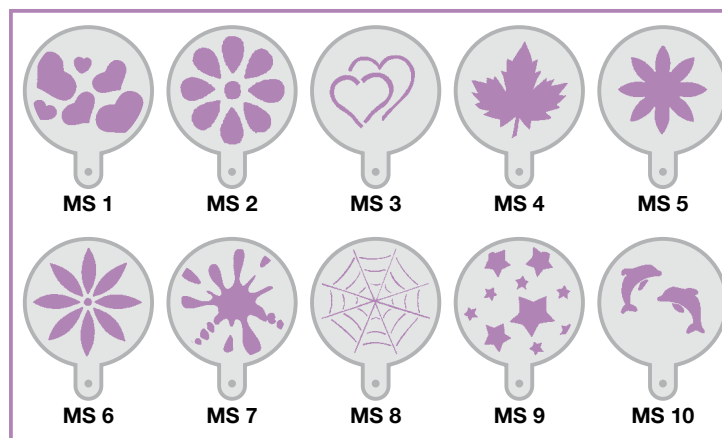
In materiale plastico per alimenti. Misura: Ø260mm. Spessore 8/10. Made of food safe plastic. Sizes: Ø260mm. Thickness 8/10.





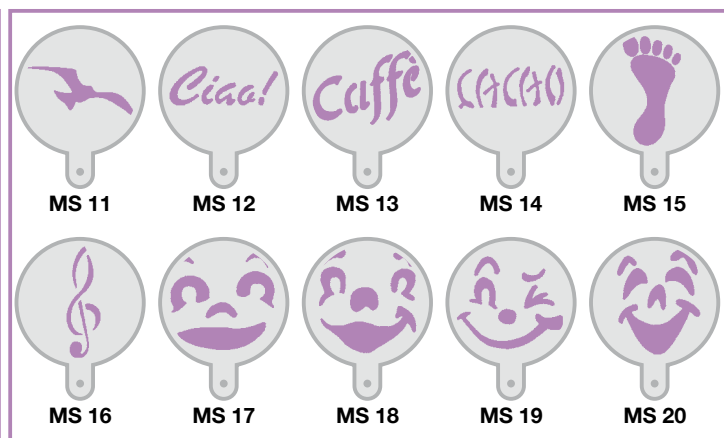
MASCHERINE CAPPUCCINO CAPPUCCINO MINI STENCILS

In materiale plastico per alimenti.
Misure: Ø260mm. Spessore 8/10.
Made of food safe plastic.
Sizes: Ø260mm. Thickness 8/10.



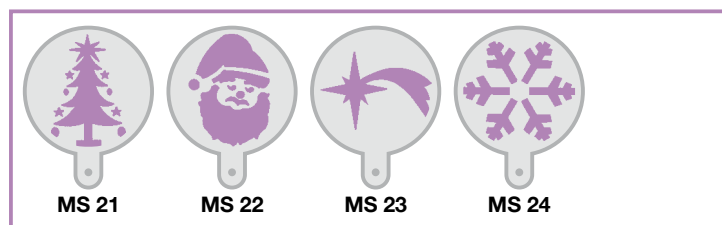
MS 1 MS 2 MS 3 MS 4 MS 5
MS 6 MS 7 MS 8 MS 9 MS 10

KITMS1



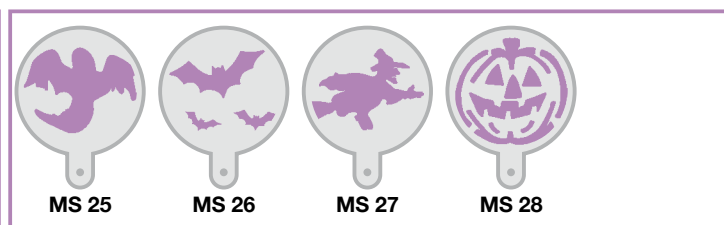
MS 11 MS 12 MS 13 MS 14 MS 15
MS 16 MS 17 MS 18 MS 19 MS 20

KITMS2



MS 21 MS 22 MS 23 MS 24

KITMS3



MS 25 MS 26 MS 27 MS 28

KITMS4

MINI SETACCIO MINI SIFTER

Acciaio inox.
St. steel.

Cod. Misure - Size

SETACIOK Ø70 h90mm



MASCHERINE CREATIVE DECORATIVE STENCILS

Set 5 pezzi di diverso diametro.
Set 5 pcs with different diameter.



Cod. Misure - Size

PM 5 AZ Ø 60 - 170



Cod. Misure - Size

PM 5 DA Ø 60 - 170



Cod. Misure - Size

PM 5 ET Ø 60 - 170



Cod. Misure - Size

PM 5 FO Ø 60 - 170



Cod. Misure - Size

PM 5 MA Ø 60 - 180



Cod. Misure - Size

PM 5 PA Ø 60 - 170



Cod. Misure - Size

PM 5 PR Ø 60 - 170

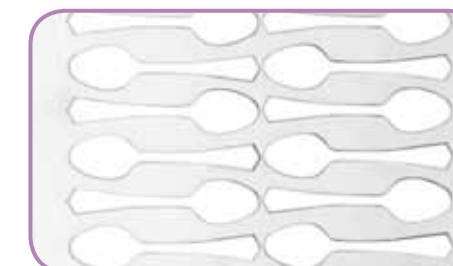
STENCIL PER CUCINA CREATIVA CREATIVE CUISINE STENCIL

Dimensione stencil 295x200mm.
Stencil size 295x200mm.



Cod. Soggetto - Subject prod.

PMFORK 30x125 x h1,5mm 12pcs



Cod. Soggetto - Subject prod.

PMSPOON 30x130 x h1,5mm 12pcs



Cod. Soggetto - Subject prod.

PMKNIFE 20x130 x h1,5mm 14pcs

Dimensione stencil 310x510mm.
Stencil size 310x510mm.



Cod. Soggetto - Subject prod.

SCSP01 130x30 x h2mm 30pcs



Cod. Soggetto - Subject prod.

SCSP03 75x35x h2mm 40pcs

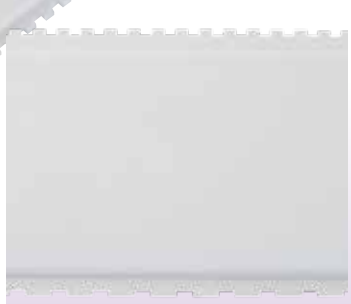
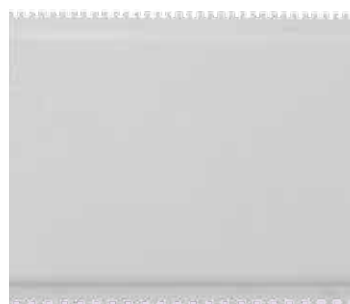
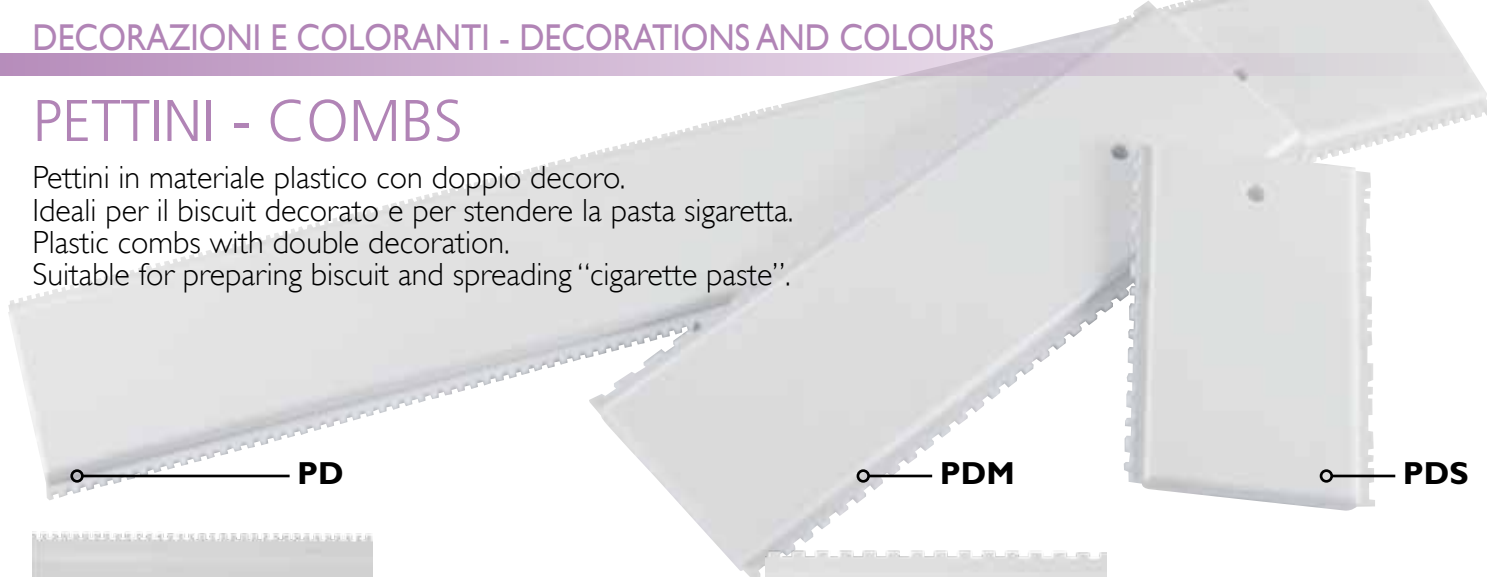


Cod. Soggetto - Subject prod.

SCSP04 65x40 x h2mm 32pcs

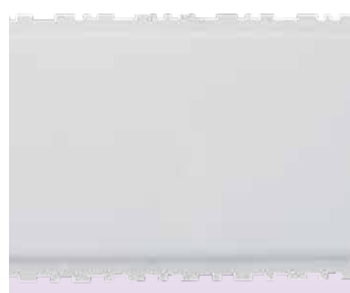
PETTINI - COMBS

Pettini in materiale plastico con doppio decoro.
Ideali per il biscuit decorato e per stendere la pasta sigaretta.
Plastic combs with double decoration.
Suitable for preparing biscuit and spreading "cigarette paste".



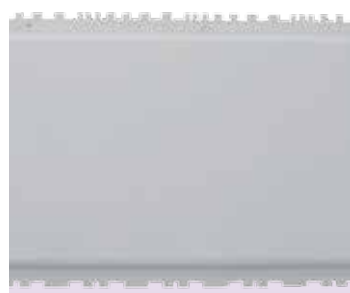
Cod.	Pettine - Comb	Decorazioni - Decorations 1:1
PD1/2	70cm	
PDM1/2	34cm	
PDS1/2	17cm	

Cod.	Pettine - Comb	Decorazioni - Decorations 1:1
PD3/4	70cm	
PDM3/4	34cm	
PDS3/4	17cm	



Cod.	Pettine - Comb	Decorazioni - Decorations 1:1
PD5/6	70cm	
PDM5/6	34cm	
PDS5/6	17cm	

Cod.	Pettine - Comb	Decorazioni - Decorations 1:1
PD7/8	70cm	
PDM7/8	34cm	
PDS7/8	17cm	



Cod.	Pettine - Comb	Decorazioni - Decorations 1:1
PD9/10	70cm	
PDM9/10	34cm	
PDS9/10	17cm	

Cod.	Pettine - Comb	Decorazioni - Decorations 1:1
PD13/14	70cm	
PDM13/14	34cm	
PDS13/14	17cm	

PETTINE 3 COLORI COMB 3 COLOURS

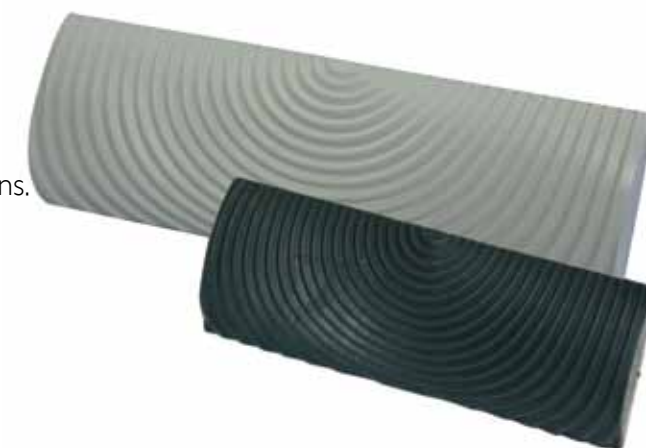
Pettini in materiale plastico per triplo decoro.
Plastic combs for triple decoration.



Cod.	Pettine - Comb	Decorazioni - Decorations 1:1
PD11/12	70cm	

TAMPONE EFFETTO LEGNO WOOD COMB

In polipropilene per decorazioni in cioccolato.
Made of polypropylene suitable for food. For chocolate decorations.



Cod.	Misure - Size
TFL10	10cm
TFL15	15cm

STENCIL PORZIONATORE CAKE MARKER STENCIL

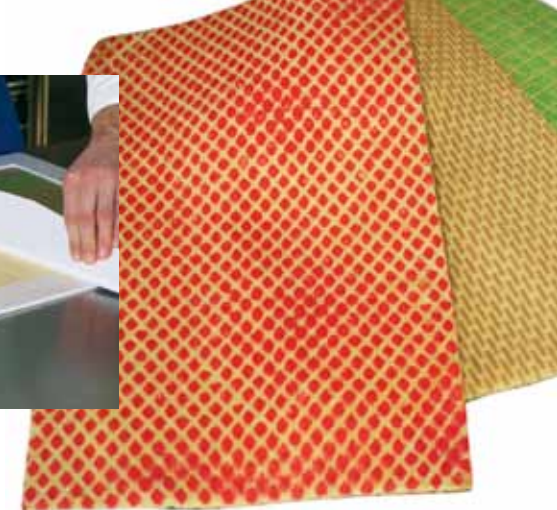
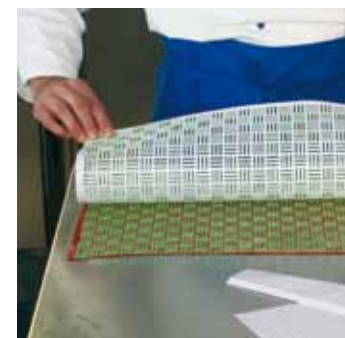
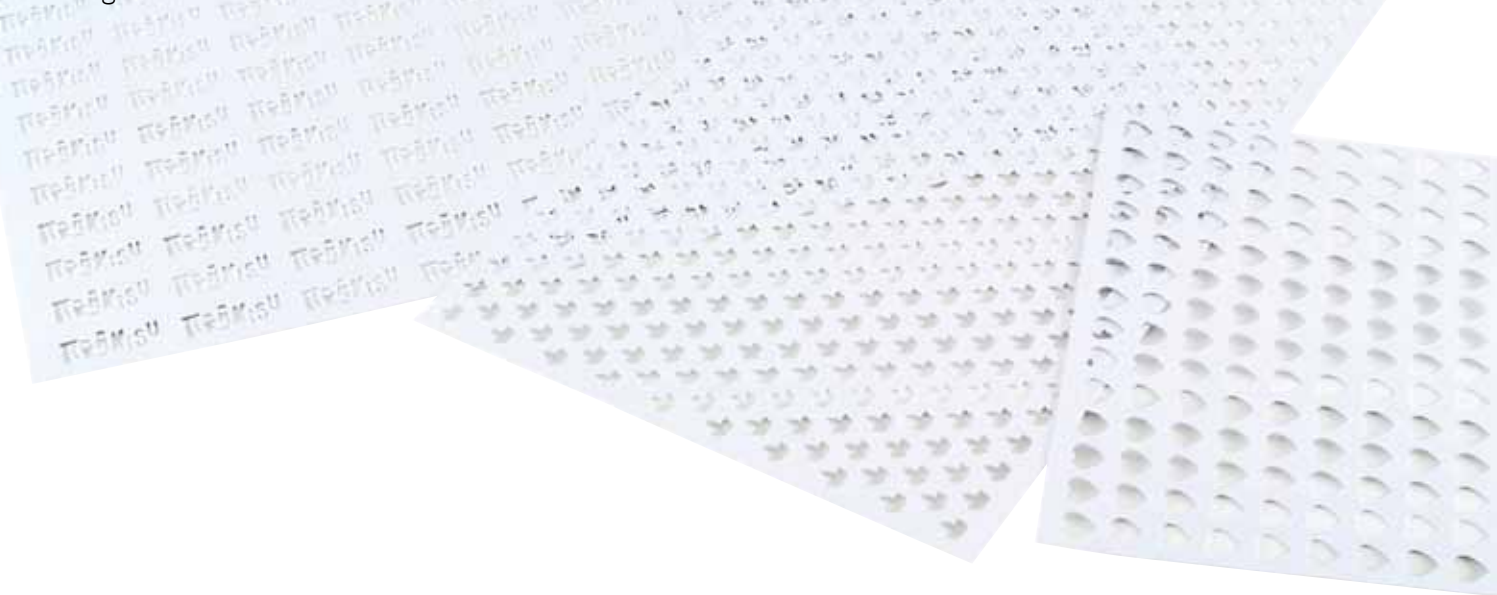
Griglia tiramisù 40x30cm decora il dolce e segna le porzioni.
Tiramisù grill 40x30cm for decorating the cake and making portions.

Cod.	Misure - Size
GPO22	40x30cm



GRIGLIE IN PLASTICA PLASTIC GRILLS

Griglie in materiale plastico per biscuit decorato e altre decorazioni.
Plastic grills for decorated biscuit and other decorations.



Appoggiare la griglia su di un foglio in silicone.
Spatolare la pasta decoro uniformemente.
Togliere la griglia e passare il decoro realizzato in congelatore.
Stendere il biscuit aiutandosi con una cornice e una spatola.

Cuocere in forno a 230° C per 8 minuti.
Appoggiare il biscuit capovolto su un foglio e togliere delicatamente il tappeto in silicone.
Tagliare le fasce di biscuit nella larghezza desiderata utilizzando il tagliapasta estensibile. Mettere le fasce di biscuit così ottenute nella forma prescelta.

Place the grill on a silicone sheet. Spread the decorating paste.

Take off the grill and put into refrigerator. Afterwards spread the biscuit using a frame and a spatula. Bake in the oven at 230° C for 8 minutes. Place the biscuit upside down on a greaseproof paper and remove carefully the silicone sheet. Using an extensible pastry cutter, cut the biscuit into stripes. Now you can put the stripes into the mould you prefer.

Cod. GS01 GD01	Cod. GS02 GD02	Cod. GS03 GD03	Cod. GS04 GD04
Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm

Cod. GS05 GD05	Cod. GS06 GD06	Cod. GS07 GD07	Cod. GS08 GD08
Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm

Cod. GS09 GD09	Cod. GS10 GD10	Cod. GS11 GD11	Cod. GS12 GD12
Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm

Cod. GS13 GD13	Cod. GS14 GD14	Cod. GS15 GD15	Cod. GS16 GD16
Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm

Cod. GS17 GD17	Cod. GS18 GD18	Cod. GS19 GD19	Cod. GS20 GD20
Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm

Cod. GS21 GD21	Cod. GS22 GD22
Misure - Size 30x20cm 60x40cm	Misure - Size 30x20cm 60x40cm

VALIGETTE TOOLS KIT

Valigette di attrezzi per intaglio di frutta e verdura.
Fruit and vegetable carving tools kit.



Cod. Attrezzi - Tools

DECO10T 10 pcs



Cod. Attrezzi - Tools

DECO24W 24 pcs

LIBRI - BOOKS

Libri professionali per decorazione. - Professional books for decoration.

Cod. Lingua - Language

40-W109 I/GB/ES



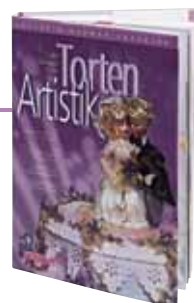
Cod. Lingua - Language

DECO2 GB



Cod. Lingua - Language

ARTISTIK3 I/GB/FR/DE



Cod. Lingua - Language

SUGAR1 ES/GB/FR/DE



Cod. Lingua - Language

ARTISTIK2 I/GB/FR/DE



PINZETTE - CRIMPERS

Pinzette per decoro, in acciaio inox.
Kit 2 pezzi: una pinzetta piccola larga 12mm - una pinzetta grande larga 18mm.
Stainless steel pie crimpers.
Kit 2 pcs: one small crimper 12mm - one big crimper 18mm.



Cod. Modello - Model

001 OA D Dentellato - Serrated



Cod. Modello - Model

001 OA L Liscio - Plain



Cod. Modello - Model

002 OC D Dentellato - Serrated



Cod. Modello - Model

002 OC L Liscio - Plain



Cod. Modello - Model

003 VA D Dentellato - Serrated



Cod. Modello - Model

003 VA L Liscio - Plain



Cod. Modello - Model

004 VC D Dentellato - Serrated



Cod. Modello - Model

004 VC L Liscio - Plain



Cod. Modello - Model

005 CA D Dentellato - Serrated



Cod. Modello - Model

005 CA L Liscio - Plain



Cod. Modello - Model

006 CC D Dentellato - Serrated



Cod. Modello - Model

006 CC L Liscio - Plain



Cod. Modello - Model

007 LD D Dentellato - Serrated



Cod. Modello - Model

007 LD L Liscio - Plain



Cod. Modello - Model

008 CU D Dentellato - Serrated



Cod. Modello - Model

008 CU L Liscio - Plain



Cod. Modello - Model

009 AG D Dentellato - Serrated



Cod. Modello - Model

009 AG L Liscio - Plain



Cod. Modello - Model

010 LO D Dentellato - Serrated



Cod. Modello - Model

010 LO L Liscio - Plain

SET MARZAPANE MARZIPAN KIT

In materiale plastico per alimenti.
Made of food safe plastic.

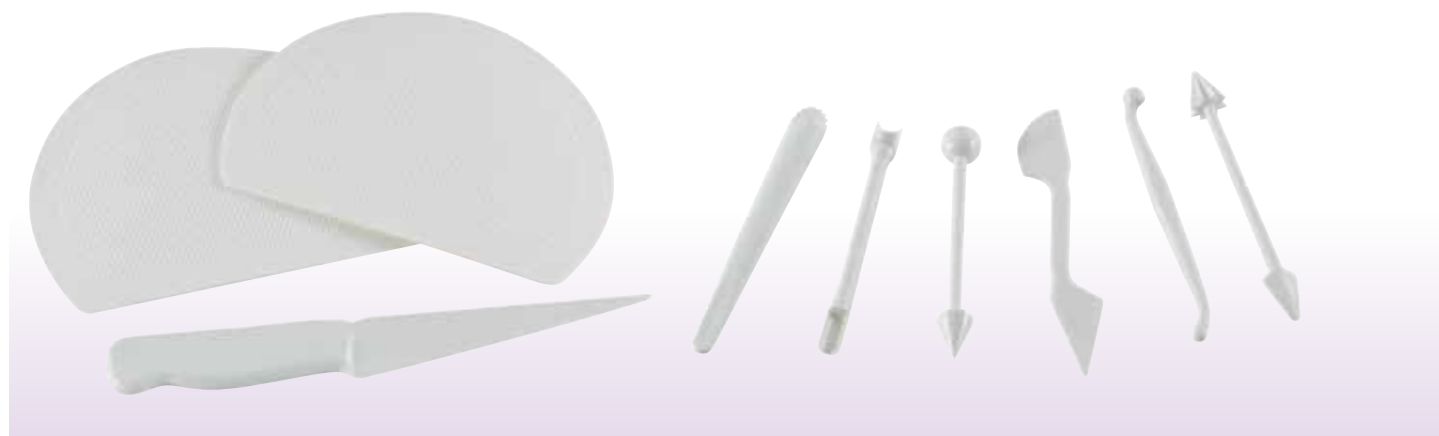


Cod.

Composto da: - Composed by:

MARSET12

1 coltello - 2 raschietti - 12 bastoncini - 1 Knife - 2 scrapers - 12 tools



Cod.

Composto da: - Composed by:

MARSET6

1 coltello - 2 raschietti - 6 bastoncini - 1 Knife - 2 scrapers - 6 tools



Cod.

Composto da: - Composed by:

MARCUT1

1 coltello / 1 Knife

NUOVI SET MARZAPANE - NEW MARZIPAN KIT

Le **ottime finiture** di ogni singolo attrezzo consentono di decorare con estrema cura e precisione tutti i dettagli del soggetto di marzapane. I nuovi tools sono realizzati in un unico pezzo per eliminare qualsiasi rischio di rottura. The **excellent quality** of every single tool lets you decorate with the outmost care and precision all the details of marzipan subject. The new tools are composed of a single piece to eliminate any risk of breakage.



HIGH QUALITY

Cod.

Composto da: - Composed by:

50WA004B

1 valigetta - 1 coltello - 1 raschietti - 12 bastoncini - 1 case - 1 Knife - 1 scrapers - 12 tools



HIGH QUALITY

Cod.

Composto da: - Composed by:

50WA005B

1 valigetta - 1 coltello - 1 raschietti - 12 bastoncini - 1 case - 1 Knife - 1 scrapers - 12 tools



HIGH QUALITY

Cod.

Composto da: - Composed by:

50WA006B

1 coltello / 1 Knife