



Firma: **Deko Print**  
Strasser e.U.  
Markt71  
A-2770 Gutenstein  
Tel. +Fax: 0043 (0) 2634 20013  
Mobil: 0043 (0) 699 11354571  
Email: [strasser@dekoprint.com](mailto:strasser@dekoprint.com)  
Homepage: [www.dekoprint.com](http://www.dekoprint.com)

## **Drucken auf Dekorpapier.** Tipps für die problemlose Handhabung.

Wir empfehlen Dekorpapier für Ihre spezielle Anwendung zunächst zu testen!

### **Produktdetails**

Dekorpapier A4 (210 x 297 mm) und A3 (420 x 297 mm). Dekorpapier ist universell einsetzbar und für alle Tortenoberflächen geeignet. In einem Paket befinden sich 25 Blatt Esspapier in der Größe A4 bzw.

10 Blatt Esspapier in der Größe A3. Dekorpapier ist sehr dünn (0,45 – 0,55 mm) und lässt sich dadurch problemlos vom Drucker einziehen und verarbeiten.

In ungeöffnetem Zustand sowie bei trockener und kühler Lagerung (15-20°C) ist Dekorpapier 12 Monate haltbar.

### **Zutaten**

Verdickungsmittel E1422, E1412, E460i, E414, E415; Maltodextrin, Feuchthaltemittel E422, Zucker, Wasser, Dextrose, Farbstoff E171, Emulgatoren E435, E471, E491, Konservierungsstoff E202, Säureregulator E330, Aroma

### **Anwendung**

Bedrucken Sie das Dekorpapier in der Druckeinstellung „Hochauflösend“. Nachdem die Lebensmittelteinte auf dem Esspapier vollkommen abgetrocknet ist, können Sie die Trägerfolie lösen.

Feuchten Sie die Tortenoberfläche leicht an, damit sich das Dekorpapier mit der Auflagefläche verbinden kann.

Lagern Sie die Torte unverpackt, bei trockener Kühlung (Pralinenschrank).

Testen Sie jede gewünschte Anwendung zunächst, bevor Sie eine größere Produktion beginnen (dies gilt insbesondere für den Einsatz von Dekorpapier auf Obers oder Buttercreme).

Ein bedrucktes Blatt Dekorpapier ist mehrere Tage haltbar, wenn es luftdicht und hygienisch verpackt ist.

### **Tipps**

Sollte sich Dekorpapier auf Ihrer Torte wellen, ist zwischen Tortenoberfläche und Dekorpapier Feuchtigkeit entstanden. Drucken Sie das Bild erneut aus und bestreichen Sie die Rückseite vor dem Auflegen auf die Torte mit einem Schutzmittel gegen die aufsteigende Feuchtigkeit (z.B. Fettglasur, Marzipanlack,..).

Sollte sich das Dekorpapier nicht auf Anhieb von der Trägerfolie lösen, legen Sie es für ca. 10 Sekunden in einen trockenen Gefrierschrank. Danach lässt sich die Trägerfolie in der Regel problemlos lösen.