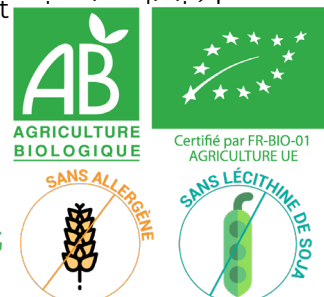




### Réf: A23093 SPRAY DE DEMOULAGE ET DE CUISSON BIO 250ML KING

Permet le graissage des plats, leur cuisson et le démoulage en t...

- ✓ Contient 98,4% d'huile vierge de colza biologique
- ✓ Ne transmet pas de goût au produit final
- ✓ Convient pour tous types de moules et supports
- ✓ Fonctionne à chaud et à froid



#### DONNEES TECHNIQUES

Température de cuisson supportée: 220°C

#### APPLICATION

Spray de démoulage et cuisson alimentaire à base d'huile vierge de colza biologique. Cette huile à la robe jaune ambrée, bien équilibrée, est riche en Omega 3 et en vitamine E.

Ce spray assure un démoulage parfait des pâtisseries, chocolats, et autres mets sucrés et salés. Il graisse en un tour de main pour réussir à coup sûr toutes les préparations culinaires.

Il s'utilise sur tout type de moule (plastique, silicone, inox, aluminium, cuivre, etc.), sur plaques et tapis de cuisson, mais également sur gaufriers, crêpières, ou planchas !

Il s'utilise également sur les instruments de cuisson afin de cuire les viandes, poissons et légumes sans risque d'éclaboussures d'huile.

Produit sans odeur ne transmettant aucun goût au produit final. Le spray de démoulage protège le moule de la corrosion et facilite son nettoyage.

Sa composition est exclusivement végétale, sans OGM et non ionisée. Fonctionne à chaud et à froid. Permet le démoulage des gelées, flans, desserts sans cuisson, etc.

Contient un anti-oxydant naturel permettant une bonne stabilité de la formule (aucun risque de rancissement dans le temps).

#### LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines
- Snacking
- Crêperies
- Pâtisseries
- Cafétéria, cantines

#### COMPOSITION



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur [www.sico.fr](http://www.sico.fr)

#### MODE D'EMPLOI

Agiter avant utilisation. L'agent de démoulage s'utilise à une température ambiante (20°C à 25°C maximum) pour un fonctionnement optimal.

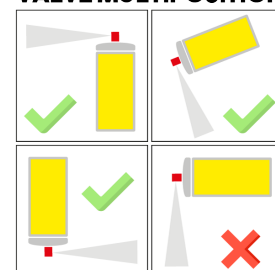
Vaporiser légèrement et uniformément sur les moules et plaques à une distance d'environ 20cm, en couche fine.

*En cas de bouchage, passer le diffuseur sous l'eau chaude.*

#### PRÉCAUTION D'USAGE

L'azote, gaz propulseur ininflammable adapté à un usage grand public, exige une utilisation en position verticale ou 45° maximum. Une utilisation dans une autre position peut entraîner des pertes de gaz pouvant provoquer un jet voire une absence totale de pulvérisation.

#### VALVE MULTIPosition



#### CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Aérosol  
Unité de vente (U.V) : Carton de 12 unités  
Boîtier fer blanc diamètre 52 mm / Hauteur 195 mm  
Volume nominal : 405 ml / Volume net : 250 ml  
Palettisation: 1728 unités – 144 cartons

#### LEGISLATION

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle.

17/04/2026 Indice 3.6

# FICHE TECHNIQUE

## Alimentaire



Ingrédients : huile de colza bio (98,4%). Emulsifiant :  
lécithine de tournesol Bio, Antioxydant : E306. Gaz  
propulseur : E941

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût : neutre  
Odeur : neutre  
Couleur : brun pâle  
Texture : liquide

### COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Information nutritionnelle pour 100 mL (après pulvérisation)	
<b>Valeur énergétique</b>	3121Kj/kjoules – 759 Kcal
<b>Matières grasses</b>	84 g
<b>Dont acides gras saturés</b>	6 g
<b>Acides gras mono-insaturés</b>	54 g
<b>Acides gras polyinsaturés</b>	24 g
<b>Glucides</b>	0 g
<b>Dont sucres</b>	0 g
<b>Protéines</b>	0 g
<b>Sel</b>	< 0,01g

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Durée de vie (DLUO) : 24 mois  
Durée de vie après ouverture : Fin DLUO si conditions de  
conservation respectées  
Conditions de conservation : conserver dans un endroit  
sec  
Température de conservation : 0-50°C. 20°C à 25°C pour  
un fonctionnement optimal  
Température de transport : température ambiante

### CARACTERISTIQUES PRODUIT

- Le produit ne contient ni OGM, ni nanoparticules, ni allergènes et ne subit pas de ionisation.
- Le produit convient aux ovo-lacto végétaliens, végétaliens, célics, allergiques aux noix, intolérants au lactose.

Attestations sur demande



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur  
[www.sico.fr](http://www.sico.fr)

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER  
577 Rue du Pommarin B.P. 16 – Voreppe  
38341 Moirans CEDEX France

Tél : +33 (0)4 76 50 85 50 / [sico.commercial@sico.fr](mailto:sico.commercial@sico.fr)

