

- Das Bedrucken von Oblatenpapier ist problemlos möglich. Oblatenpapier eignet sich ebenfalls zum Herstellen von essbaren Tischkarten, Visitenkarten oder essbaren Etiketten (zum Mitbacken auf Brotteig).
- Oblatenpapier kann nicht direkt auf Sahne- oder Buttercremetorten aufgelegt werden. Wir empfehlen Ihnen das Eindecken der Torten mit Arctic White® (Rollfondant) bevor Sie das bedruckte Oblatenpapier auflegen.
- Feuchten Sie nach dem Druck die Tortenoberfläche leicht mit Wasser an. Legen Sie dann das bedruckte Oblatenpapier auf und drücken es mit der Hand flächig an.
- Der Druck eines sehr farbintensiven Motivs führt dazu, dass sich das bedruckte Oblatenpapier wellt und zunächst verzieht. In diesem Fall lassen Sie das Papier trocknen und beschweren es danach mit einem Buch. Nach kurzer Zeit wird das Papier wieder glatt.
- Wir hoffen, dass Ihnen diese Tipps und Anregungen helfen werden, problemlos mit unserem Oblatenpapier zu arbeiten. Für weitere Fragen sind wir gerne für Sie da.