



FICHE TECHNIQUE
CIRE D'ABEILLE
Gamme **LOUIS XIII**

DESCRIPTION ET CARACTERISTIQUES

Il s'agit de pain de cire d'abeille épurée de toute impureté, sans aucune adjonction d'autres cires ou paraffines. Nous garantissons une concentration totale de 100 % de cires d'abeille naturelles

La présentation en barquette aluminium jetable de qualité alimentaire permet d'assurer une pureté incontestable et optimale. Le film plastique permet en outre d'éviter tout contact extérieur, tout en visualisant la couleur et la qualité du produit.

UTILISATION

Toute formulation d'encaustique ou de produits destinés à l'ébénisterie ou à toute autre activité artisanale ou industrielle.

Ce produit existe en couleur naturelle jaune ou en couleur blanche, cette dernière ayant subi un traitement supplémentaire de raffinement et de décoloration. Il s'agit dans ce cas de la qualité la plus pure, ce qui la rend plus dure que la cire jaune.

La couleur jaune étant la couleur jaune de la cire, celle ci peut varier en fonction de l'origine des ruches.

MODE D'EMPLOI

Il varie en fonction de l'utilisation. Utiliser la quantité de cire en fonction de la formule que vous possédez.

Si vous devez la faire fondre, prenez garde à ne pas la chauffer à température trop élevée, car il y aurait alors un risque de la brûler, ce qui altérerait sa qualité et son aspect.

CONSEILS

La cire fondue étant inflammable, veillez à ne pas la faire fondre sur une flamme vive.