



Stingel-Mühle

BREZELLAUGE

gebrauchsfertig verdünnt

Zur Herstellung von knusprigem Laugengebäck und Brezeln

Natriumhydroxidlösung (E524) 3 %

Zutaten: Wasser, Natronlauge 33 % NaOH (Mischungsverhältnis: 10:1)
Gefahrenklasse 8, II, (E)

UFI: EGAK-2SOU-350C-D448

Anwendung:

Nach der Teigruhe die Teiglinge idealerweise im Gefrierschrank für ca. 60 Min. einfrieren.

Die Teiglinge vorsichtig in die Brezellaugenteig tauchen oder alternativ mit einem Pinsel bestreichen. Auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen, mit Brezelsalz bestreuen und sofort backen.

Backen:



Backofen auf 220 °C / 200 °C vorheizen und ca. 15 – 20 Minuten backen.



Mehr Informationen zum Produkt und die richtige Verwendung von Brezellaugenteig



500 ml

www.mehlkaufen.de

GEFAHR

Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.



Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

Bei Kontakt mit den Augen: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.

Bei Kontakt mit der Haut (oder dem Haar): Alle beschmutzten, getränkten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/duschen. Sofort Giftnformationszentrum/Arzt anrufen.

Stets in einem gut belüfteten Bereich arbeiten, um das Einatmen von Dämpfen zu minimieren. In der Originalflasche dicht verschlossen bei Zimmertemperatur lagern und für Kinder und Tiere unzugänglich aufbewahren.