

## Arbeitsanleitung für Choco Sheets®

Drucken Sie stets spiegelbildlich (Medientyp: T-Shirt- Transferfolie) auf die beschichtete Seite der Folie in der Druckqualität "Hoch". Benutzen Sie den **vorderen** Papiereinzug Ihres Druckers (Papierzufuhr: Kassette).

Lassen Sie die bedruckten Folien vor der Weiterverarbeitung vollständig trocknen (möglichst bei einer Raumtemperatur von 20°C und einer Luftfeuchtigkeit von weniger als 50%). Es kommt dabei nicht so sehr auf die Länge der Trocknungszeit an, sondern auf die richtige Raumtemperatur und einer niedrigen Luftfeuchtigkeit. Beachten Sie bitte, dass dunkle Farben eine längere Trocknungszeit benötigen als helle Farben.

Falls die Luftfeuchtigkeit im Raum höher als 50% beträgt, empfehlen wir, die Raumtemperatur zu erhöhen. Beginnen Sie keinesfalls mit der weiteren Verarbeitung der Folien, solange die Tinte nicht völlig getrocknet ist. Der sogenannte „Fingernageltest“ ist ein zuverlässiger Test für restlos getrocknete Tinte.

Verwenden Sie eine Unterlage aus Kunststoff oder Holz (keine Edelstahl- oder Marmorplatte) zur weiteren Verarbeitung der Choco Sheets®.

Weißer Schokolade sollte bei einer Temperatur von 31,5°C auf Choco Sheets® aufgetragen werden. Lassen Sie die Schokolade sodann bei Temperaturen zwischen 4°C - 8°C anziehen. Erst wenn die Schokolade fest ist, können Sie das Choco Sheet® entfernen und der Druck wurde auf die Schokolade übertragen.