

Le Bee Wrap l'emballage alimentaire écologique

Le bee wrap remplace le film plastique et l'aluminium, pour conserver ou emballer son pique-nique, son encas... Il est très simple à utiliser.

Grâce à la chaleur de vos mains, il épouse parfaitement la forme de l'aliment ou du récipient. Il est auto-adhésif. Une fois refroidi au réfrigérateur, il se raidit et garde la forme que vous lui avez donné. Il peut adhérer à pratiquement n'importe quel aliment solide ou récipient.

Pour l'assouplir, remettez-le à température ambiante ou réchauffez-le dans vos mains. Les ingrédients utilisés pour sa fabrication le rendent imperméable et hermétique.

Vous pouvez :

- emballer vos fromages, le beurre,
- vos fruits et vos légumes entamés ou non,
- vos sandwiches, votre pain,
- les goûters des enfants,
- recouvrir vos récipients,
- des restes d'un repas,
- recouvrir une pâte pour la faire lever : isolant et respirant l'emballage est une couverture conseillée pour une belle pousse de la pâte.
- pour recouvrir un fruit ou un légume coupé en deux : citron, avocat, melon, oignon, concombre, tomate...
- conserver de la viande cuite.

Précautions d'emploi

1. Le bee wrap ne doit pas être en contact avec la chaleur. Ne convient pas au micro-ondes, au four, aux températures élevées et à la chaleur directe. Tenir écarté des flammes. Laissez refroidir les aliments avant de les emballer.
2. Il ne peut pas emballer de viandes crues et poissons crus (risque de bactéries). Préférez les déposer dans un saladier puis les recouvrir.

Conseils d'entretien

Lavage à l'eau froide avec un savon doux. L'eau froide permet à votre bee wrap de se laver plus facilement. Le mélange tissu cire d'abeille se raidit au contact de l'eau froide. Mettez du savon dans la paume de vos mains, prenez le bee wrap et frottez-le sur les 2 faces puis rincez.

Si il n'a pas été au contact direct d'un aliment et a par exemple servi à recouvrir un plat, vous pouvez le réutiliser ou le ranger sans le laver.

Si il est très taché, laissez tremper quelques instants dans de l'eau froide.

L'emballage cire d'abeille peut se tacher et se plier avec le temps et selon l'utilisation que vous en faites, ceci est normal et fait partie de la vie du produit.

Ne convient pas au lave vaisselle. Utiliser du savon sans alcool. Ne pas laisser tremper dans l'eau pendant une période prolongée.

Séchage

Laissez sécher votre wrap en cire d'abeille sur le rebord de l'évier et à l'air libre.

Pour une utilisation immédiate, séchez-le avec un torchon propre. Pas de sèche linge. Ne pas essorer ou tordre.

Stockage

Ranger dans un endroit sec, frais et propre : tiroir, placard...

À plat, calé entre des planches à découper ou roulé, il existe plusieurs façons pour stocker votre emballage en cire d'abeille.

Durée de vie du produit

À raison d'une utilisation quotidienne et si il est bien entretenu il pourra durer un an ou plus.

Couper

Il est fortement déconseillé de couper votre bee wrap, pliez le pour obtenir la dimension souhaitée. Les bords de l'emballage alimentaire réutilisable sont non ourlés, avec le temps ils peuvent légèrement s'effiloche ce qui n'entrave en rien l'utilisation du produit. Si ces fils vous gênent, coupez les avec des ciseaux.

Composition

Tissu 100 % coton, cire d'abeille, résine d'arbre et huile de jojoba

Compostable en fin de vie :
chaque ingrédient vient de la terre et y retourne sans laisser de traces.