



 20 minutes
PRÉPARATION

 15 minutes
REPOS

 2 €
CÔÛT

Réussir mon film alimentaire

à la cire d'abeille

Tuto sur : magde.be/kitZD



Zéro plastique !

Réutilisable, naturel et durable, ce film protégera vos aliments **sans remplir vos poubelles.**




Réussir mon ZÉRO déchet



Réussir mon film alimentaire

à la cire d'abeille

Matériel

- un morceau de tissu fin propre, 100% coton (forcé de préférence)
- de la cire d'abeille en pépites (magasin bio ou droguerie)
- du papier de cuisson
- une paire de ciseaux de couture
- un fer à repasser
- une planche de travail

Préparation

1. Découper un carré de tissu de ± 25 cm de côté.
2. Découper deux morceaux de papier de cuisson plus larges que le tissu.
3. Etaler une feuille sur la planche de travail. Placer le tissu sur la feuille.
4. Disposer des morceaux de cire sur toute la surface du tissu de façon uniforme. Il faut en mettre suffisamment pour que la cire imbibe tout le tissu une fois fondue.
5. Recouvrir avec l'autre feuille de papier de cuisson.
6. Poser le fer chaud (150°), sans vapeur, sur la feuille pour faire fondre la cire.
7. Etendre la cire du centre vers l'extérieur. Répéter l'opération.
8. Repasser en prenant votre temps pour bien répartir la cire et imbiber uniformément le tissu.
9. Séparer rapidement la feuille de cuisson du tissu.
10. Laisser refroidir le tissu avant utilisation.

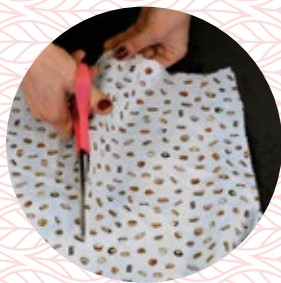
Utilisation

- Placer sur le support en maintenant le film entre vos mains pour le faire adhérer.

Conseils d'entretien

- Pas de lavage en machine, au risque de faire fondre la cire.
- Laver le tissu manuellement à l'eau tiède.
- Si nécessaire, utiliser quelques gouttes de savon vaisselle écologique.

1.



4.



7.



9.

