

# Idée de cadeau: emballage en cire d'abeille

## Fini le film alimentaire, place aux emballages en cire d'abeille!

En suivant les étapes ci-dessous, vous pourrez emballer rapidement et simplement le pain, les sandwiches, concombres, fromages, bols, etc.

- 1 Enveloppez les aliments, comme s'il s'agissait d'un cadeau.
- 2 Pressez simplement l'emballage avec vos doigts pour le refermer. La chaleur des mains ramollit la cire et lui permet de coller. L'emballage est ainsi «soudé». Et voilà!
- 3 Procédez de même pour couvrir des bols: placez l'emballage sur le bol et pressez avec les mains.



### Voici ce dont vous avez besoin pour fabriquer l'emballage en cire d'abeille

- Tissu 100% coton, lavé
- Cire d'abeille bio pure (sans additif)
- Huile de coco (bio)

### L'entretien de l'emballage en cire d'abeille

#### Utilisation

- L'emballage en cire d'abeille ne convient pas pour la viande et le poisson
- Si vous oubliez un jour un produit dans l'emballage et que des moisissures se forment, ne l'utilisez plus
- Ne pas exposer l'emballage en cire d'abeille à de fortes chaleurs (p. ex. derrière le pare-brise d'une voiture)

#### Entretien

- Ne pas rincer l'emballage en cire d'abeille à l'eau chaude ni le nettoyer au lave-vaisselle/à la machine à laver
- Laver l'emballage avec un produit doux, à l'eau froide ou tiède
- Pour retirer les taches tenaces, vous pouvez frotter légèrement; procédez toutefois toujours avec précaution, afin de ne pas retirer la cire du tissu

#### Séchage

- Pour faire sécher l'emballage en cire d'abeille, il suffit de le suspendre

#### Après le séchage

- Ranger l'emballage à l'abri de la lumière pour pouvoir le réutiliser

#### Retouche

En cas d'utilisation fréquente, des plis peuvent se former. Ils n'altèrent en aucune manière l'emballage. Les emballages en cire d'abeille peuvent être utilisés pendant un à deux ans, pour autant qu'ils soient nettoyés en douceur. Après un usage très fréquent, la cire devient progressivement poreuse et commence à s'effriter (ce n'est pas dangereux pour la santé).

Voici trois façons d'y remédier:

- Placer l'emballage en cire d'abeille dans le four, sur une feuille de papier sulfurisée, et laisser la cire imprégner à nouveau le tissu. Pour redonner un coup de fraîcheur, laisser chauffer le four à 60° C pendant cinq minutes.
- Vous pouvez également placer l'emballage en cire d'abeille sur une feuille de papier, parsemer un peu de cire, laisser pénétrer et répartir uniformément avec un pinceau.
- Quand il est en fin de vie, coupez l'emballage en bandelettes et utilisez ces dernières comme allume-feu pour votre prochain barbecue.

**Nous espérons que vos emballages en cire d'abeille combleront vos attentes!**



Visana Services SA, Weltpoststrasse 19, 3000 Berne 15,  
tél. 0848 848 899, fax 031 357 96 22, visana.ch

# visana

A votre service, tout simplement.