

Sacs de congélation réutilisables

Apporte une touche pratique et créative à ton quotidien avec ces sacs de congélation réutilisables, à coudre toi-même.

Un projet accessible, ludique et écologique, idéal pour organiser tes repas, réduire tes déchets et ajouter une note personnelle à ta cuisine.

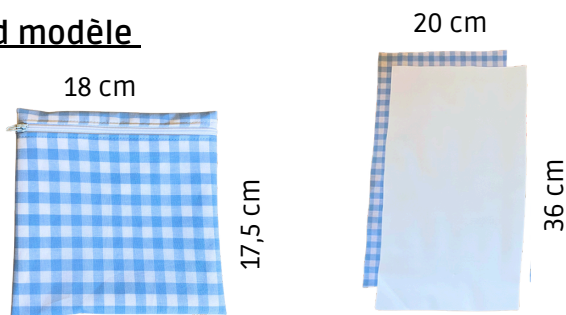


MATÉRIEL NÉCESSAIRE

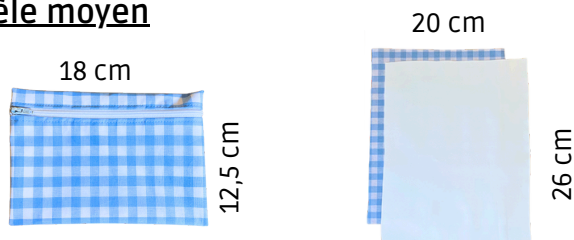
- du tissu "film alimentaire" (intérieur du sac)
- du tissu coton (extérieur du sac)
- un zip (plus grand que ton projet)
- du fil assorti au coton
- des pinces de couture
- des ciseaux
- une machine à coudre

LES ÉTAPES

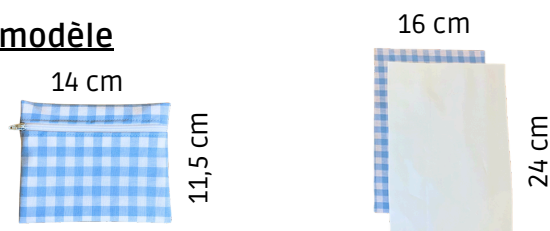
Grand modèle



Modèle moyen



Petit modèle



Astuce

Privilégie des chutes de tissus ou des coupons déjà disponibles dans ton stock : c'est économique, écologique et chaque sac devient unique.

Astuce

Quand tu coupes ton tissu "film alimentaire", laisse 1 cm en plus de chaque côté. Ce sera plus facile de coudre les deux tissus ensemble par la suite.

1. Découpe tes deux morceaux de tissu (le tissu film alimentaire et le coton) aux dimensions souhaitées, en fonction du modèle choisi.

Fiche rédigée par "Chez L'Artis'Anne" - Merci de ne pas diffuser sans autorisation



Astuce

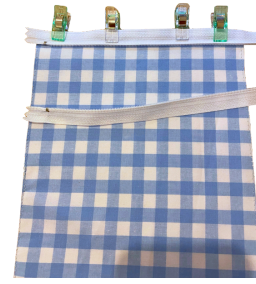
L'envers du tissu "film alimentaire" correspond au côté le plus lisse et glissant.



Astuce

Utilise des pinces de couture plutôt que des épingles afin de ne pas abîmer le tissu film alimentaire.

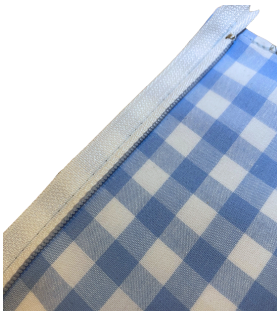
2. Place les deux morceaux de tissu **envers contre envers**, puis couds-les ensemble au point droit, au plus près du bord.



3. Découpe l'excédent de tissu film alimentaire pour obtenir des bords nets et réguliers.

4. Positionne le zip sur le bord supérieur de ton projet, **le côté des dents contre l'endroit du tissu**.

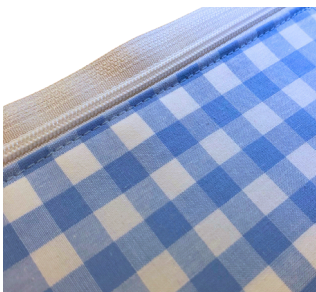
5. Maintiens le zip en place à l'aide de pinces de couture.



6. Couds le zip au point droit, le long de la fermeture.

Utilise un pied de biche spécial fermeture éclair.

7. Rabats le zip vers l'extérieur pour faire apparaître la fermeture.



8. Ajuste bien le tissu et réalise une surpiqure au plus près du zip.

9. Rabats ensuite le bas de ton projet sur le haut du zip.



Astuce

Utilise un zip plus long que la largeur de ton projet. Cela facilite la pose et les surpiqures.



10. Fixe l'ensemble avec des pinces, puis couds au point droit au plus près du zip.



11. Réalise une surpiqûre au plus près du zip, de la même manière que pour le premier côté.



12. Ferme le zip, puis coupe l'excédent de fermeture éclair.



13. Tu obtiens ceci. Couds ensuite les deux côtés de ton sac au point droit, à environ 0,5 cm du bord, afin de fermer le projet.



Astuce

Cette étape correspond à la première couture d'une couture à l'anglaise. Ce type de couture permet d'enfermer les bords francs du tissu dans une seconde couture, afin qu'ils ne soient pas visibles. Cela évite également que des miettes ou résidus alimentaires ne se coincent dans les coutures intérieures du sac.



14. Découpe l'excédent de tissu au plus près de la couture.



15. Retourne ton projet sur l'endroit. Tu obtiens ceci.



16. Réalise une seconde couture au point droit, à environ 0,5 cm du bord, sur les deux côtés du sac, afin d'enfermer complètement les bords de tissu.



17. Retourne une dernière fois ton projet sur l'endroit. Et voilà, ton sac de congélation réutilisable est terminé.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Utilisation

Ces sacs de congélation réutilisables sont idéals pour conserver des aliments secs ou légèrement humides : fruits, légumes, pain, fromage, plats préparés, etc.

Ils conviennent aussi bien au réfrigérateur qu'au congélateur.

Pense à bien laisser refroidir les aliments avant de les placer dans le sac.

Pour une meilleure conservation, veille à bien fermer le zip après chaque utilisation.

Astuce :

Tu peux prévoir plusieurs tailles de sacs pour t'adapter à différents usages et mieux organiser ton congélateur.

Entretien

- Lave les sacs à la main, à l'eau tiède avec un savon doux.
- Évite le lave-vaisselle, le micro-ondes et l'eau trop chaude, qui pourraient endommager le tissu film alimentaire et la fermeture.
- Laisse-les sécher à l'air libre, zip ouvert.
- Ne pas repasser.

Astuce :

Si une odeur persiste, laisse tremper le sac quelques minutes dans de l'eau tiède avec un peu de vinaigre blanc avant de le rincer.

Précautions

- Ne pas utiliser pour des aliments très chauds ou des liquides.
- Ne pas utiliser pour la viande ou le poisson crus.
- Vérifie régulièrement l'état des coutures et du zip afin de garantir une utilisation optimale et durable.