

Bee wrap

Apporte une touche pratique et créative à ton quotidien avec ces bee wraps, à fabriquer toi-même.

Un projet simple, accessible et écologique, idéal pour remplacer le film alimentaire jetable, conserver tes aliments autrement et ajouter une note personnelle et durable à ta cuisine.

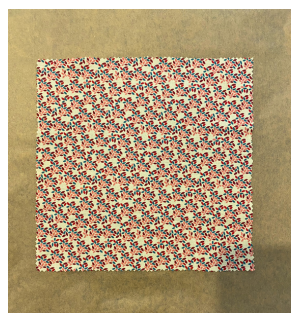
MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- du tissu (idéalement coton biologique certifié GOTS ou OEKO TEX)
- de la cire d'abeille en pastilles (certifiée food safe)
- une paire de ciseaux de couture
- un fer à repasser
- du papier cuisson

LES ÉTAPES



1. Découpe ton tissu aux dimensions souhaitées (selon tes plats, bols à recouvrir).



2. Place ton tissu sur une feuille de papier cuisson.



3. Saupoudre ton tissu de cire d'abeille en pastilles.



4. Recouvre d'une seconde feuille de papier cuisson.



5. Passe le fer à repasser sur les deux côtés de projet pour faire fondre la cire.



6. Retire les feuilles de papier cuisson. Ton bee wrap est prêt !



Astuce

Nettoie ton bee wrap à la main, à l'eau froide ou tiède, avec un savon doux. Évite l'eau chaude, le lave-vaisselle et le micro-ondes, qui feraient fondre la cire.