



NATURE &
DÉCOUVERTES

Réf. 61173650
6176840

TABLETTE DE CIRE VÉGÉTALE POUR EMBALLAGE ALIMENTAIRE

VEGETABLE WAX TABLET FOR FOOD WRAP

TABLETA DE CERA VEGETAL PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS

TABLET VAN PLANTAARDIGE WAS VOOR DE VERPAKKING VAN VOEDING

TABLETA DE CERA VEGETAL PARA EMBALAGEM ALIMENTAR

FR

PRÉCAUTION D'EMPLOI

- A titre indicatif, compter 1 carreau pour enduire une surface de tissu de 20 x 20 cm.
- Pour ré-enduire votre set de 3 feuilles d'emballage alimentaire compter : 1 carreau pour le format S, 2 pour le format M, 3 pour le format L. Soit une tablette de recharge pour environ 2 sets de 3 feuilles S/M/L.

PRÉCAUTION D'EMPLOI

Protéger votre plan de travail. Privilégier le port d'un tablier. Pour éviter tous risques de brûlure lors de la manipulation, il est recommandé d'utiliser un gant anti-chaaleur ou des pincettes. Manipuler la cire avec précaution. Tout au long de l'opération veillez à ce que la cire ne coule pas en dehors du papier cuisson.

COMMENT ENDUIRE OU RÉ-ENDUIRE VOTRE EMBALLAGE ALIMENTAIRE ?

Avec votre fer à repasser

1. Préchauffer votre fer à repasser à une température moyenne.
2. Sur une surface plane, placer une feuille de papier cuisson et positionner au centre votre tissu. La surface de papier cuisson doit être plus large de 3 ou 4 cm autour du tissu pour éviter tout débordement de cire sur votre support. Émietter un ou plusieurs carreaux de la tablette en répartissant les copeaux uniformément sur le tissu. Utiliser pour cela un couteau ou une râpe. Veiller à ce que votre recharge soit bien dure, cela facilitera l'émiettement.
3. Recouvrir l'ensemble avec une nouvelle feuille de papier cuisson en la laissant également déborder autour du tissu pour éviter que les excès de cire ne viennent encrasser la semelle de votre fer à repasser.
4. Appliquer en douceur le fer sur le papier cuisson en partant du centre et en allant vers les extérieurs dans toutes les directions. La cire va fondre et se mélanger aux fibres du tissu. L'excès de cire sur les bords du tissu est normal et est récupéré sur le papier cuisson.

Avec votre four traditionnel

1. Préchauffer votre four thermostat 2-3, 70-80°C.

B. Recouvrir la lêchefrite de votre four de papier cuisson et positionner au centre votre tissu à rafraîchir. Émietter un ou plusieurs carreaux de la tablette en répartissant les copeaux uniformément sur le tissu. Utiliser pour cela un couteau ou une râpe. Veiller à ce que votre recharge soit bien dure, cela facilitera l'émiettement.

C. Mettre la lêchefrite au four pendant 5 minutes en surveillant que la cire fonde bien en douceur mais ne brûle pas.

D. Sortir la lêchefrite du four et répartir la cire si besoin. Dans ce cas, placer une nouvelle feuille de papier cuisson sur le dessus en la laissant déborder autour du tissu et, avec une brosse par exemple, brosser délicatement du centre vers les extérieurs.

Laisser bien votre tissu refroidir avant de le manipuler.

NB : Inutile de retourner le tissu, la cire imprègne l'intégralité du tissu dès la première opération.

Astuce : pour durcir les carreaux de cire, placer les quelques minutes au congélateur.

La cire se liquéfie à environ 70 degrés.

Conserver votre tablette de cire non utilisée dans un endroit sec à l'abri de toute source de chaleur.

Usage non-alimentaire, ne pas consommer le produit.

EN

HOW MANY CUBES WILL COAT WHAT SURFACE AREA?S

- As an indicator, count 1 cube to coat a 20x20 cm piece of fabric.
- To re-coat your set of 3 sheets of food wrap, count: 1 cube for the S format, 2 for the M format, and 3 for the L format. This equates to one refresh tablet for approximately 2 sets of S/M/L sheets.

PRECAUTIONS FOR USE

Protect your work surface. It is best to wear an apron. To avoid any risk of burns when handling, it is recommended to use a heat-proof glove or tongs. Handle the wax with care. Throughout the process, ensure that the wax has not run off the baking paper.

HOW TO WAX OR REFRESH YOUR FOOD WRAPS

Using your iron

1. Preheat your iron to a moderate temperature.
2. Place a sheet of baking paper on a flat surface, and position your fabric in the centre. The baking paper must be larger than the fabric by a margin of approximately 3 to 4 cm, to avoid the wax running over the edge. Grate one or more cubes of the tablet, spreading the flakes evenly over the fabric. You can use a knife or a grater for this. Make sure that the refresh tablet is nice and hard; this will make it easier to grate.
3. Cover with another sheet of baking paper, again leaving a margin around the fabric to ensure that the wax does not run off the edges and clog the plate of your iron.
4. Gently apply the iron to the cooking paper starting from the centre and moving out towards the edges. The wax will melt and bond to the fibres in the fabric. Excess wax around the edges of the fabric is normal, and will be collected on the baking paper.

Using a traditional oven

A. Preheat your oven to thermostat 2-3, 70-80°C.

B. Cover a baking tray with baking paper, and place the fabric you want to refresh in the centre. Grate one or more cubes of the tablet, spreading the flakes evenly over the fabric. You can use a knife or a grater for this. Make sure that the refresh tablet is nice and hard; this will make it easier to grate.

C. Place the baking tray in the oven for 5 minutes, watching to ensure that the wax is melting gently, but not burning.

D. Remove the tray from the oven and redistribute the wax if necessary. If necessary, place another sheet of baking paper on top, with a margin around the edge of the fabric, and use a brush, for example, to gently brush from the centre towards the edges.

Allow your fabric to cool before handling it.

Note: You do not need to turn over the fabric, the wax will impregnate both sides.

Tip: to re-harden the cubes of wax, place them in the freezer for a few minutes.

The wax will melt at around 70 degrees.

Keep your tablet of unused wax in a dry place, away from any source of heat.
Non-food use, do not consume the product.

ES

¿CUÁNTOS CUADRADOS PARA CADA SUPERFICIE DE RECUBRIMIENTO?

- A título indicativo, contar 1 cuadrado para cubrir una superficie de tela de 20x20 cm.
- Para volver a recubrir su juego de 3 hojas de envasado de alimentos: 1 cuadrado para el formato S, 2 para el formato M, 3 para el formato L. Esto es, una tableta de repuesto para aproximadamente 2 juegos de 3 hojas de S/M/L.

PRECAUCIONES DE USO

Proteja su superficie de trabajo. Opte por usar un delantal. Para evitar el riesgo de quemaduras durante la manipulación, se recomienda utilizar un guante con protección de calor o unas pinzas. Manipular la cera con precaución. Durante toda la operación, asegúrese de que la cera no se salga del papel vegetal.

¿CÓMO CUBRIR O RECUBRIR SU ENVASADO DE ALIMENTOS?

Con su plancha

1. Precaliente la plancha a una temperatura media.
2. Sobre una superficie plana, coloque una hoja de papel vegetal y coloque la tela en el centro. La superficie del papel vegetal debe ser 3 o 4 cm más ancha alrededor de la tela para evitar que la cera se derrame sobre el soporte. Desmenuce uno o más cuadros de la tableta distribuyéndolos uniformemente sobre la tela. Use un cuchillo o un rallador para ello. Asegúrese de que su intercambio es duro, esto facilitará el desmenzamiento.

- Cubra todo con una nueva hoja de papel vegetal, dejando que también se desborde alrededor de la tela para evitar que el exceso de cera obstruya la suela de la plancha.
- Aplique suavemente la plancha al papel vegetal desde el centro hacia el exterior en todas las direcciones. La cera se derretirá y se mezclará con las fibras de la tela. El exceso de cera en los bordes de la tela es normal y se recupera en el papel vegetal.

Con su horno tradicional

- Precalente el horno, con termostato 2-3, 70-80°C.
- Cubra la bandeja de su horno con papel vegetal y coloque la tela en el centro a enfriar. Desmenuce uno o más cuadros de la tableta distribuyéndolos uniformemente sobre la tela. Use un cuchillo o un rallador para ello. Asegúrese de que su recambio es duro, esto facilitará el desmenuzamiento.
- Coloque la bandeja en el horno durante 5 minutos, asegurándose de que la cera se derrita suavemente pero no se queme.
- Retire la bandeja del horno y extienda la cera si es necesario. En este caso, coloque una nueva hoja de papel vegetal encima, dejándola extenderse alrededor de la tela y, por ejemplo, con un cepillo, cepille suavemente desde el centro hacia el exterior.

Permita que su tela se enfríe bien antes de manipularla.

NB: No es necesario dar la vuelta a la tela, la cera impregna toda la tela desde la primera operación.

Consejo: Para endurecer los cuadros de cera, colóquelos algunos minutos en el congelador. La cera se licua a unos 70 grados.

Mantenga su tableta de cera sin usar en un lugar seco y lejos de cualquier fuente de calor. Use no alimentario, no consumir el producto.

NL

HOEVEEL STUKKEN VOOR WELK COATINGOPPERVLAK?

- Ter indicatie: 1 stuk is voldoende om een stof met een oppervlakte van 20x20 te coaten.
- Om uw set van 3 vellen voedingsverpakking opnieuw te coaten, neemt u 1 stuk voor het formaat S, 2 voor het formaat M, 3 voor het formaat L. Dit komt neer op één navultablet voor ongeveer 2 sets van 3 vellen S/M/L.

VOORZORGSMAATREGEL

Bescherm uw werkblad. Draag bij voorkeur een schort. Om elk risico op brandwonden tijdens de bewerking te vermijden, wordt aanbevolen hittebestendige handschoenen of een vuurtang te gebruiken. Ga voorzichtig met de wax om. Zorg ervoor dat de wax tijdens de hele handeling niet van het bakpapier afloopt.

HOE COAT U UW VOEDINGSVERPAKKING (OPNIEUW)?

Met uw strijkijzer

- Verwarm uw strijkijzer voor tot een gemiddelde temperatuur.

- Leg een vel bakpapier op een vlakke ondergrond en plaats uw stof in het midden. Het bakpapier moet 3 of 4 cm groter zijn dan de stof om te voorkomen dat er wax langs wordt gemorst. Verbrokkel één of meerdere stukken van het tablet en verdeel de verbrokkelde snippers gelijkmatig over de stof. Gebruik hiervoor een mes of een rasp. Zorg ervoor dat uw navulling goed hard is want dat is gemakkelijker om te verbrokkelen.
- Bedek het geheel met een nieuw vel bakpapier en zorg ervoor dat ook dit bakpapier groter is dan de stof om te voorkomen dat overtollige wax niet terecht komt op de zoolplaat van uw strijkijzer.
- Plaats het strijkijzer vanuit het midden voorzichtig op het bakpapier en strijk naar buiten toe in alle richtingen. De wax zal smelten en samenvloeien met de vezels van de stof. De overtollige wax aan de randen van de stof is normaal en wordt teruggewonnen op het bakpapier.

Met uw traditionele oven

- Verwarm uw oven voor met de thermostaat op 2-3, 70-80°C.
- Bedek de Iekbak van uw oven met bakpapier en leg in het midden de stof die opnieuw moet worden gecoat. Verbrokkel één of meerdere stukken van het tablet en verdeel de verbrokkelde snippers gelijkmatig over de stof. Gebruik hiervoor een mes of een rasp. Zorg ervoor dat uw navulling goed hard is want dat is gemakkelijker om te verbrokkelen.
- Zet de Iekbak 5 minuten in de oven en zorg ervoor dat de wax zachtjes smelt maar niet verbrandt.
- Neem de Iekbak uit de oven en verdeel de wax indien nodig. Leg in dit geval een nieuw vel bakpapier dat groter is dan de stof op de bovenkant en borstel, met bijvoorbeeld een borstel, zachtjes van het midden naar buiten toe.

Laat uw stof goed afkoelen alvorens deze vast te nemen.

NB: Het is niet nodig om de stof om te draaien, de wax impregneert de hele stof vanaf de eerste bewerking.

Tip: plaats de stukken wax enkele minuten in de diepvriezer om deze te laten uitharden.

De wax wordt voelbaar bij ongeveer 70 graden.

Bewaar uw ongebruikt waxtablet op een droge plaats uit de buurt van warmtebronnen.

Niet bestemd als voedingsmiddel, het product is niet bestemd voor consumptie.

PT

QUANTOS QUADRADOS PARA UMA DETERMINADA SUPERFÍCIE DE REVESTIMENTO ?

- A título indicativo, contar 1 quadrado para revestir uma superfície de tecido de 20 x 20 cm.
- Para revestir o seu conjunto de 3 folhas de embalagem alimentar deve contar: 1 quadrado para o formato S, 2 para o formato M, 3 para o formato L. Isto é, uma tablete de recarga para cerca de 2 conjuntos de 3 folhas S/M/L.

CUIDADOS DE UTILIZAÇÃO

Proteger a sua superfície de trabalho. Priorizar o uso de uma bata. Para evitar risco de queimaduras durante a manipulação, recomenda-se a utilização de uma luva resistente ao calor ou pinças. Manusear a cera com precaução. Durante a operação, certifique-se de que a cera não escorre para fora do papel de cozinha.

COMO REVESTIR A SUA EMBALAGEM ALIMENTAR?

Com o seu ferro de engomar

- Pré-aquecer o ferro de engomar a uma temperatura média.
- Num superfície plana, colocar uma folha de papel de cozinha e posicionar no centro o seu tecido. A superfície de papel de cozinha deve ter 3 ou 4 cm adicionais em torno do tecido para evitar qualquer derramamento de cera no seu suporte. Desfaça um ou vários quadrados da tablete distribuindo as rasas uniformemente no tecido. Para tal, utilize uma faca ou um ralador. Certifique-se de que a sua recarga está devidamente dura, uma vez que tal facilitará o processo.
- Revestir o conjunto com uma folha de papel de cozinha nova deixando igualmente um excedente em torno do tecido para evitar que o excesso de cera suje a base do seu ferro de engomar.
- Passar suavemente o ferro sobre o papel de cozinha do centro para fora em todas as direções. A cera irá fundir-se misturando-se com as fibras do tecido. O excesso de cera nas extremidades do tecido é normal e fica retido no papel de cozinha.

Com o seu forno tradicional

- Pré-aquecer o forno no termostato 2-3, 70-80°C.
- Revestir o tabuleiro do seu forno com papel de cozinha e posicionar no centro o tecido a renovar. Desfaça um ou vários quadrados da tablete distribuindo-os uniformemente no tecido. Para tal, utilize uma faca ou um ralador. Certifique-se de que a sua recarga está devidamente dura, uma vez que tal facilitará o processo.
- Coloque o tabuleiro no forno durante 5 minutos verificando que a cera se derrete suave e devidamente mas sem queimar.
- Retire o tabuleiro do forno e distribua a cera, se necessário. Neste caso, colocar uma folha de papel de cozinha nova por cima deixando um excedente em torno do tecido e, com uma escova por exemplo, escovar delicadamente do centro para fora.

Deixe que o tecido arrefeça antes de proceder ao seu manuseamento.

NB: não é necessário virar o tecido, a cera impregna totalmente o tecido desde a primeira operação.

Dica: para endurecer os quadrados de cera, colocar alguns minutos no congelador.

A cera liquefaz-se a uma temperatura aproximada de 70° C.

Conservar a tablete de cera não utilizada num local seco e ao abrigo de qualquer fonte de calor.

Utilização não alimentar, não consumir o produto.

UFI : 3JP8-9181-1005-9N66

Nature & Découvertes – 11 rue des Elangs Gobert – 17800 Versailles (France)
www.natureetdecouvertes.com – N°service client : +33(0) 837 7000