



Réf. 61173650

TABLETTE DE CIRE VÉGÉTALE POUR EMBALLAGE ALIMENTAIRE

VEGETABLE WAX TABLET FOR FOOD WRAP
PFLANZENWACHS FÜR FRISCHHALTETÜCHER

TABLETA DE CERA VEGETAL PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS
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. Emitter 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.

2. Recouvrir la lèchefrite de votre four de papier cuisson et positionner au centre votre tissu à rafraîchir. Emitter 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. Mettre la lèchefrite au four pendant 5 minutes en surveillant que la cire fonde bien en douceur mais ne brûle pas.
4. Sortir la lèchefrite 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?

- 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

1. Preheat your oven to thermostat 2-3, 70-80°C.
2. 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.
3. Place the baking tray in the oven for 5 minutes, watching to ensure that the wax is melting gently, but not burning.
4. 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.

DE

WIE VIELE STÜCKCHEN WERDEN ZUM EINWACHSEN BENÖTIGT?

- Für ein 20 x 20 cm großes Stück Stoff wird ca. 1 Stückchen benötigt.
- Um Ihr Set aus 3 Frischhaltetüchern nachzuwachsen, brauchen Sie: 1 Stückchen für Größe S, 2 Stückchen für Größe M, 3 Stückchen für Größe L. Eine Wachstafel reicht damit für ca. 2 Sets à 3 Tücher S/M/L.

SICHERHEITSHINWEIS

Arbeitsfläche abdecken. Empfehlung: Schürze tragen. Um Verbrennungen beim Gebrauch auszuschließen, Hitzeschutzhandschuhe tragen oder Zange verwenden. Wachs vorsichtig handhaben. Darauf achten, dass das Wachs beim Nachwachsen nicht über den Rand des Backpapiers läuft.

WIE WERDEN FRISCHHALTETÜCHER NACHGEWACHST?

Mit dem Bügeleisen

1. Bügeleisen auf eine mittlere Temperatur vorheizen.
2. Backpapier auf einer ebenen Fläche auslegen und mittig darauf das Tuch platzieren. Um das Tuch einen Backpapierrand von 3 bis 4 cm lassen, damit das Wachs nicht auf die Arbeitsfläche laufen

- kann. Eines oder mehrere Stückchen von der Tafel abbröseln und die Splitter gleichmäßig auf der Tuchfläche verteilen. Messer oder Reibeisen verwenden, um das Wachs zu zerbröseln. Für möglichst hartes Wachs sorgen. Das Zerbröseln wird dadurch leichter.
- Ein weiteres Blatt Backpapier auf das Tuch mit den Wachssplittern legen und auch hier einen Rand um das Tuch lassen, damit das Bügeleisen nicht durch überschüssiges Wachs verklebt.
 - Das Bügeleisen von der Mitte des Backpapiers aus vorsichtig nach außen in alle Richtungen bewegen. Das Wachs schmilzt und dringt in die Stofffasern ein. Es ist normal, dass überschüssiges Wachs an den Tüchrändern auf das Backpapier läuft.

Im Backofen

- Den Backofen auf Stufe 2-3 oder d. h. 70-80 °C vorheizen.
- Das Auffangblech des Backofens mit Backpapier auslegen und das nachzuwachsende Tuch mittig darauf platzieren. Eines oder mehrere Stückchen von der Tafel abbröseln und die Splitter gleichmäßig auf der Tuchfläche verteilen. Messer oder Reibeisen verwenden, um das Wachs zu zerbröseln. Für möglichst hartes Wachs sorgen. Das Abtrennen wird dadurch leichter.
- Das Auffangblech 5 Minuten in den Backofen geben und darauf achten, dass das Wachs langsam schmilzt und nicht verbrennt.
- Das Auffangblech aus dem Ofen nehmen und das Wachs bei Bedarf verteilen. In diesem Fall ein weiteres Stück Backpapier mit überstehendem Rand oben auf das Tuch legen und z. B. mit einer Bürste vorsichtig von innen nach außen streichen.

Das Tuch vor der Verwendung vollständig abkühlen lassen.

Hinweis: Das Tuch muss nicht umgedreht werden. Das Wachs durchdringt das Tuch in einem Vorgang.

Trick: Das Wachs zum Härten einige Minuten ins Gefrierfach legen.

Das Wachs wird bei ca. 70 Grad flüssig.

Nicht verwendetes Wachs trocken und kühl lagern.
Kein Lebensmittelprodukt – nicht zum Verzehr geeignet.

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 evasado 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

- Pre caliente la plancha a una temperatura media.
- 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 recambio es duro, esto facilitará el desmenuzamiento.
- 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 retirará 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

- Pre caliente 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 quemé.
- 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.
Uso no alimentario, no consumir el producto.

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 tableta 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 rasps 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 tecido 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.