

Idea regalo «Panno in cera d'api»

La pellicola per alimenti è acqua passata: il futuro sono i panni in cera d'api!

Seguendo le istruzioni riportate qui di seguito potrete coprire o avvolgere in modo rapido e semplice tramezzini, cetrioli, formaggio, pane, ciotole ecc.

- 1 Impacchettate il cibo come se fosse un regalo.
- 2 Premete con le mani sulle cuciture del panno in cera d'api: il calore ammorbidirà la cera facendola aderire al cibo. In questo modo il panno è «sigillato». Fine.
- 3 Potete fare lo stesso con le ciotole: appoggiate il panno sulla ciotola scoperta e premete con le mani.



Cosa vi serve per fabbricare un panno in cera d'api

- Un pezzo di tessuto di cotone al 100%, lavato
- Pura cera d'api grezza (senza additivi)
- Olio di cocco (bio)

Cura del panno in cera d'api

Utilizzo

- Il panno in cera d'api non è adatto ad avvolgere carne e pesce
- Se avete dimenticato nel panno in cera d'api qualcosa che poi è ammuffito, non dovreste più utilizzarlo
- Il panno in cera d'api dovrebbe essere tenuto lontano da fonti di grande calore (ad es. dietro il parabrezza dell'auto)

Cura

- Non sciacquate il panno in cera d'api con acqua bollente e non lavatelo in lavastoviglie/ lavatrice
- Potete lavare il panno in cera d'api con un detergente delicato e acqua fredda o tiepida
- Per rimuovere le macchie più ostinate, potete anche strofinarlo un po', ma sempre con delicatezza, stando attenti a non rimuovere lo strato di cera sul panno

Asciugatura

- Per far asciugare il vostro panno in cera d'api basta stenderlo

Dopo l'asciugatura

- Riponetelo (al riparo dalla luce) e riutilzate lo

Rinnovo

Se lo utilizzate spesso, può darsi che sul vostro panno in cera d'api rimangano alcune pieghe. Ciò non significa che il panno funzioni meno bene. Con un po' di cura nella pulizia, i panni in cera d'api possono essere riutilizzati anche per uno o due anni. Se li usate molto spesso, dopo un po' la cera inizierà a diventare porosa e sbriciolarsi (questo non comporta danni per la salute).

Qui ci sono tre rimedi che potete adottare:

- stendete il panno in cera d'api su un foglio di carta da forno, infornatelo e lasciate che riassorba la cera: per rigenerarlo, lasciatelo in forno per cinque minuti a una temperatura di 60 °C.
- in alternativa potete appoggiare il panno in cera d'api su un pezzo di carta, spargerci sopra un po' di cera d'api, farla assorbire e poi stenderla uniformemente con un pennello.
- il vostro panno in cera d'api non è più utilizzabile? Tagliatelo a pezzi e servitevene per accendere più velocemente il fuoco alla prossima grigliata.

Buon divertimento con i vostri panni in cera d'api!

