



honey
wrap™



Made in New Zealand

プラスチックの使用が格段と減り、使って嬉しいミツロウエコラップ!

現代のプラスチック製食用ラップの代替用のフードラップ。天然の防腐剤でもあるミツロウ、樹脂、ホホバオイル、マヌカオイル、プロポリスの最良の配分を見出し、それをオーガニックコットンにプラス。

NZのアーティストによるオリジナル、明るいNZらしいデザインでキッチン周りもおしゃれに!

【使い方とお手入れ方法】

食品やお皿、ボウルなどを包み、手の平でゆっくり押さえると手の温度でラップが柔らかくなり、しっかりと蓋ができます。天然の防腐剤でもあるミツロウがカビの発生を防ぎます。

冷蔵庫に保管すると固くなって形を保ちます。時間の経過とともに粘着性は落ちますが、保存効果やカビの発生を抑える効果に影響はありません。

お手入れは、冷たい水とマイルドな食器用洗剤（エコな洗剤がベスト）で優しく洗った後、水切りカゴで乾かすか布巾で優しく水分を拭き取ります。お湯で洗わないで下さい。

正しく使えばおよそ1年間ご使用いただけます。粘着性がなくなったら寿命なので堆肥に混ぜるか生ごみとして捨ててください。

【お使いいただく際の注意点】

- ▶最初はミツロウの香りがしますが食品には移りません。数週間繰り返し使用すると次第に薄れます。
- ▶自然の物質を利用しているため、約60°Cでやわらかく溶けてしまいます。夏など直射日光のあたる場所や車中には置いたままにしないでください。
- ▶オーブン、食洗機、電子レンジにはご使用いただけません。熱い食品や食器・鍋等への使用は避け、必ず冷ましてからご使用ください。
- ▶パイナップルやレモンなど酸性の強いものにはご使用いただけませんが、切った表面をお皿に伏せるようにしてお使いいただけます。
- ▶ミツロウを使用している為、1歳未満の乳児に直接・間接的に使用しないでください。
- ▶生肉等を直接包むことはできません。



日本総代理店

Wholesum Japan 株式会社

www.wholesumjapan.jp

info@wholesumjapan.jp

www.honeywrap.jp

