

煮沸消毒方法について

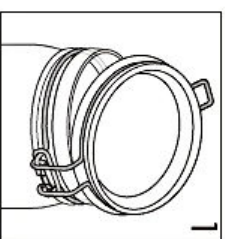
取り扱い上の注意

1. 洗剤でよく洗う
※煮沸消毒を行う際は必ずパッキンとフイヤー（金具）を外した状態で行ってください。パッキンとフイヤーは煮沸消毒は出来ません。
2. 大きめの鍋に入れて、本体やフタがひたるぐらいの水を張り、10～15分沸かす。
※カタカタと瓶が動く場合は、鍋底にふきんを敷くとよい。
※必ず水のうちに容器などを入れてください。
3. 熱湯に注意しながらトングで取り出し、湯を切り乾燥させる。
※急激な温度差はガラスの破損をまねきます。乾燥させる際は乾いたふきんなどにのせ、水気がつかないようにしてください。
4. 室温に戻るまで置く。
※ジャムなど加熱直後のものを保存する場合は、容器が熱いうちに、中身を詰め、室温に戻してください。（やけどに注意）
※冷たいものを入れると温度差で容器が割れる恐れがあります。必ず熱いうちに詰めてください。
※煮沸できない大きな保存容器の場合は、洗剤でよく洗い、乾燥させた後、食品用アルコールやホフイートリカーなどで容器の内側や口元などを拭いてください。

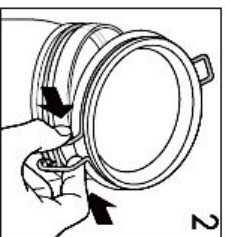
- ご使用前にはぬるま湯でよく洗い、乾かしてください。
- フタを閉める際、金具が勢いよくガラスに当たり、割れるおそれがあります。
- 耐熱ガラスではありません。ガラス本体、フタは熱湯をかけて消毒しないでください。割れたり、変形する可能性があります。
- 完全密封ではありません。横に倒したり、横向きに置かないでください。液が漏れるおそれがあります。
- 傷がつくと破損しやすくなります。ガラスどうし、あるいは硬いものどぶつからないように扱ってください。金属たわし、クレンザー等を使用しないでください。
- 急激な温度差で割れることがあります。急に熱湯を入れたり、ガラスが温かいうちに冷たいものを入れたり、ぬれたところに置いたりしないでください。
- 臭いの強い食材にご使用されますと、臭い移りすることがあります。
- 電子レンジ、食器洗浄機では使用しないでください。
- 冷凍はしないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 金具に水分や汚れがあると、錆びる場合があります。

ソーダガラス密封ピンの分解（組立て）方法

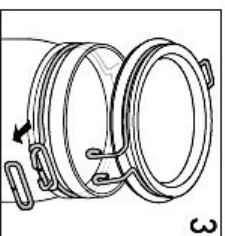
【分解】



1. 口金（フック）を外してフタを開いた状態にします。



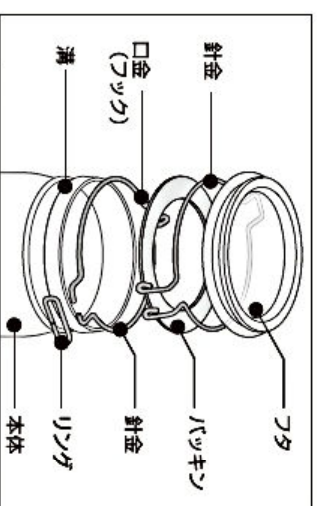
2. 針金のウズ巻き部分を強く挟んでヘルトから外します。この時ガラスフタの脱落にご注意ください。



3. リンゲ型のパーツを外すとヘルトも外れ分解されます。

【組立て】

ヘルトを本体の溝にはめて3→2の工程で順に組み立ててください。



※ご注意
分解、組立ての際は金具のフタ等だけが外れるおそれがあります。十分ご注意ください。