

煮沸消毒方法について

1. 洗剤でよく洗う

※煮沸消毒を行う際は必ずパッキンとワイヤー(金具)を外した状態で行ってください。パッキンとワ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 tong 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ワイ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。

取り扱い上の注意

- 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、あるいは硬いものと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、食器洗淨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。