

# 碳酸玻璃密封罐

15759514

15759521

15759538

61838311

61838304

## 關於煮沸消毒方式

1. 請先以清潔劑充分洗淨。  
※罐口橡膠圈及鐵線金具不可進行煮沸消毒，請務必於消毒前取下。
2. 準備容量較大的鍋子，將密封罐本體及蓋子分別放入鍋中，加入足量的水、略為淹過密封罐即可，加熱至沸騰約10~15分鐘。  
※煮沸過程中瓶身可能因水流滾動而與鍋底碰撞，如事先於鍋底加墊抹布可改善。  
※請於開始加熱前將密封罐本體及蓋子放入水中。
3. 以夾子等工具將密封罐本體及蓋子取出瀝乾並充分乾燥。請留意熱水燙傷。  
※劇烈的溫度差可能造成玻璃破裂的危險。乾燥時請放置於乾抹布上，不要再接觸到水份。
4. 放置於室溫中自然降溫冷卻。  
※製作果醬等加熱後需要立即保存的食品時，請於密封罐完全冷卻回復至室溫前裝入罐中，再使其降溫冷卻。（請留意燙傷）  
※密封罐尚未完全冷卻回復至室溫前，立即裝入冰冷的食物可能造成玻璃破裂的危險。  
※如保存容器體積較大、無法以滾水煮沸方式消毒時，以清潔劑將保存容器充分洗淨、晾乾後，以食品用酒精或酒精濃度較高的白酒等，擦拭容器內側、瓶口等處也可達消毒效果。

## 使用注意事項

- 使用前請先以溫水充分洗淨、晾乾。
- 關閉蓋子時，如施力過猛、罐口鐵線金具撞擊到玻璃瓶身時，可能有造成破損的危險。
- 本商品並非以耐熱玻璃製成，請勿在密封罐本體、蓋子上澆淋熱水的方式消毒，可能有造成破損、變形的危險。
- 本商品並非完全密封狀態，請勿將密封罐橫放、倒置，以免內容物外漏。
- 如不慎於瓶身留下傷痕將容易導致破損。使用及存放時請留意勿與其他玻璃容器或堅硬物品碰撞，清洗時請勿使用金屬刷、研磨劑等。
- 劇烈的溫度差可能造成玻璃破裂的危險。請勿突然將密封罐放入滾燙的熱水中，煮沸消毒後密封罐本體尚未回復至室溫前請勿裝入冰冷的食物，請勿放置於潮濕處。
- 如存放氣味較濃厚的食物，密封罐可能會沾染食物的氣味。
- 請勿使用微波爐、洗碗機。
- 請勿放入冷凍庫。
- 請勿放置於火源旁。
- 罐口鐵線金具如附著水分或髒汙，可能會造成生鏽。