

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20611-431	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Canister & Bottle

STEP 4 鍋に並べる

瓶全体がしっかり浸かる大きめの鍋の底に、加熱時の振動を抑えるためにワイヤーラックかふきを敷き、その上にキャニスターを並べ、瓶の上5センチまで完全に水に浸るように水を張ります。ガラス容器の中身と張る水の温度に大きく差がないようにしてください。



STEP 5 煮沸をする

鍋は強火ではなく、弱火でゆっくりと加熱してください。お湯が沸騰したら、弱火のまま30分ほど煮沸をします。一度鍋から取り出し、パックのタブが下がっていたら完了です。タブが下を向いていないければ、時間を追加して煮沸してください。



STEP 6 鍋からWECKを取り出す

トンガやグラスリフターを使い、熱湯に注意しながら鍋からWECK瓶を取り出します。取り出してから冷水や冷蔵庫などには入れず、必ず自然に温度を下げてください。



STEP 7 クリップを外す

鍋から取り出した瓶は、半日程度おいて、温度が下がれば、蓋を固定していたステンレスクリップを取り外しても構いません。煮沸後完全に密閉されているかどうかは、パックのタブが下を向いていて、クリップを取っても蓋が外れなくなるので一目瞭然です。



STEP 8 保存場所

密閉したWECK瓶は、直射日光は避けて、なるべく冷蔵庫に保管してください。ピクルスで約半年、煮込み料理やソースで約3ヶ月の保存が可能です。大豆食品や乳製品などの痛みやすい食材を使ったスープなどは冷蔵保存がおすすめです。



Q & A

Q. 密閉を見極めるポイントは？

A. 瓶が完全に密閉されているかどうかは、まず、オレンジ色のパッキンのタブが水平より少し下を向いていることが目印です。そして蓋を固定していたステンレスクリップを外し、WECKの蓋部分を持ってゆっくり持ち上げてもびくともしません。

Q. 蓋の開け方は？

A. 蓋を開ける際はゴムパッキンの取っ手の部分を軽く引っ張ってください。プスッと瓶の中の空気が抜ける音がしたら、容器の中は真空ではなくなり、ガラス蓋が外れます。中のお料理は容器のまま、あるいは器に移してテーブルにサーブ、または鍋に移して温め直しをお召し上がりください。

キャニスター&ボトル Canister & Bottle

New

QY-8541

ウェック
ミニチューリップ 40
¥370
φ56×H60 40ml
フタサイズS (12) <DE>



QY-6480

ウェック
チューリップ 200
¥420
φ70×H85 200ml
フタサイズS (12) <DE>



QY-6481

ウェック
チューリップ 370
¥560
φ90×H90 370ml
フタサイズM (6) <DE>



QY-6482

ウェック
チューリップ 1000
¥750
φ110×H150
1000ml フタサイズL (6) <DE>



QY-6483

ウェック
チューリップ 1500
¥1,500
φ110(M130)×H195
1500ml フタサイズL (4) <DE>



ドレッシングボトルにも
使えるサイズです

QY-6488

ウェック
ゴムパッキン S
¥350/10枚
フタサイズS ゴム <DE>



QY-6489

ウェック
ゴムパッキン M
¥400/10枚
フタサイズM ゴム <DE>



QY-6490

ウェック
ゴムパッキン L
¥400/10枚
フタサイズL ゴム <DE>



QY-6494

ウィズウェック
シリコンリッド S-CL
¥450
φ70 フタサイズS (5) SI <CN>



QY-6495

ウィズウェック
シリコンリッド M-CL
¥550
φ90 フタサイズM (5) SI <CN>



QY-6496

ウィズウェック
シリコンリッド L-CL
¥650
φ110 フタサイズL (5) SI <CN>



QY-6487

ウェック
ステンレスクリップ
¥720/12個
SUS <DE>

