

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20639-431	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Canister & Bottle

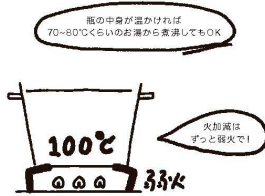
STEP 4 鍋に並べる

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んを敷き、その上にキャニスターを並べ、蓋の上5センチまで完全に水に浸るよう水を張ります。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。タブを下を向いていなければ、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

トンブヤグラスフターを使い、熱湯に注意しながら鍋からWECK蓋を取り出します。取り出してすぐに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

鍋から取り出した蓋は、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蓋は、直射日光を避けて、なるべく冷暗所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. 蓋が完全に密閉されているかどうかは、まず、オレンジ色のパックのタブが水平よりも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みてもよしませぬ。

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。プストと蓋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、ガラス蓋が外れます。中のお料理は容器のまま、あるいは蓋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×H80 40ml
フタサイズXS (12) <DE>



QY-6480
ウェック
チューリップ 200
¥440
φ70×H85 200ml
フタサイズS (12) <DE>



QY-6481
ウェック
チューリップ 370
¥580
φ90×H90 370ml
フタサイズM (6) <DE>



QY-6482
ウェック
チューリップ 1000
¥1,000
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>



ドレッシングボットにも
使えるサイズです

QY-6488
ウェック
ゴムパッキン S
¥600/10枚
フタサイズSゴム <DE>



QY-6489
ウェック
ゴムパッキン M
¥700/10枚
フタサイズMゴム <DE>



QY-6490
ウェック
ゴムパッキン L
¥700/10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
¥960/12個
SUS <DE>

