

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

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ラックかふきんを敷き、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、パッキン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

トンゴ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、パッキン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腐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ください。

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。

New

QY-8541
ウェック
ミニチューリップ 40
¥370
φ58×H60 40ml
フタサイズS (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 (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
ウイズウェック
シリコンリッド S-CL
¥450
φ70 フタサイズ (5) SI <CN>



QY-6495
ウイズウェック
シリコンリッド M-CL
¥550
φ90 フタサイズM (5) SI <CN>



QY-6496
ウイズウェック
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>

