

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20670-457 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

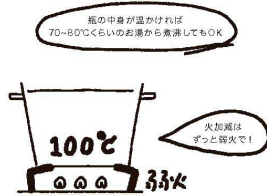
STEP 4 鍋に並べる

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ーラックかふきんを敷き、その上にキャニスターを並べ、瓶の上ら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蒸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、弱火でゆっくりに加熱してください。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るら完了です。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

トング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。取り出すとき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、蒸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とは？

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に持ち上げてみてむくもしません。

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、または鍋に移して蓋め直してお召し上がりください。

QY-8541
ウェック
ミニチューリップ40
¥450 (12) <DE>
φ56×H60 40ml
フタサイズS



QY-6480
ウェック
チューリップ200
¥650 (12) <DE>
φ70×H85 200ml
フタサイズS



QY-6481
ウェック
チューリップ370
¥780 (6) <DE>
φ90×H90 370ml
フタサイズM



QY-6482
ウェック
チューリップ1000
¥1,200 (6) <DE>
φ110×H150 1000ml
フタサイズL



QY-6483
ウェック
チューリップ1500
¥1,800 (4) <DE>
φ110(M130)×H195 1500ml
フタサイズL



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
¥600/10枚 <DE>
フタサイズS ゴム



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



QY-6490
ウェック
ゴムパッキンL
¥700/10枚 <DE>
フタサイズL ゴム



QY-6494
ウィズウェック
シリコンリッドS-CL
¥550 (5) <CN>
φ70 フタサイズ S1



QY-6495
ウィズウェック
シリコンリッドM-CL
¥650 (5) <CN>
φ90 フタサイズ M1



QY-6496
ウィズウェック
シリコンリッドL-CL
¥750 (5) <CN>
φ110 フタサイズ L1



QY-6487
ウェック
ステンレスクリップ
¥960/12個 <DE>
SUS



キャニスター&ボトル | Canister & Bottle