

INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA

SŁOIKI DO WYROBÓW DOMOWYCH, USZCZELKI, ZAPINKI DO SŁOIKÓW

Użytkowanie:

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj słoiki, uszczelki i zapinki w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie je wyparz. Upewnij się, że słoiki, pokrywki i uszczelki są w idealnym stanie – pęknięcia, odpryski lub zużyte uszczelki mogą prowadzić do nieszczelności i zepsucia przetworów. Przetwory należy wlewać do słoików zgodnie z zaleceniami dotyczącymi pasteryzacji i przechowywania żywności. Po napełnieniu słoika odpowiednio umieść uszczelkę i dociśnij zapinkę, upewniając się, że zamknięcie jest szczelne.

Ostrzeżenia:

Podczas pasteryzacji słoiki mogą osiągać bardzo wysoką temperaturę. Przenoś je ostrożnie przy użyciu rękawic ochronnych lub chwytaków. Nie wkładaj gorących słoików do zimnej wody ani nie poddawaj ich nagłym zmianom temperatury, aby uniknąć pęknięcia szkła. Po ostygnięciu słoiki przechowuj w suchym i chłodnym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego. Regularnie sprawdzaj stan uszczelek i zapinek – zużyte elementy mogą powodować nieszczelność i psucie się zawartości. Słoiki są przeznaczone do przechowywania żywności – nie używaj ich do przechowywania substancji chemicznych, łatwopalnych ani innych niebezpiecznych materiałów.