

Használati útmutató

Elkészítés

Az üveget és a tetőt alaposan mossa meg mosogatószeres, forró vízben, **a tetőt fertőtlenítsé forrásban lévő vízben, majd hagyja megszáradni.**

A befőzés előtt győződjön meg róla, hogy az üvegek és a tetők is **teljesen tiszták**, mentesen az ételmaradékoktól, a zsírtól stb.

Az üvegek megtöltéséhez **használgjon befőzőtölcsért**, hogy a befőttesüveg felső része tiszta maradjon. A perem alatt legfeljebb **1 cm-rel töltse meg az üvegeket**. A befőzés során megduzzadó ételeknek hagyjon **több szabad helyet a perem alatt**.

A tető felhelyezése előtt ismételtén ellenőrizze, hogy **az üvegek felső része tiszta**, ételmaradványoktól mentes. Csavarja a tetőt a befőttesüvegre és **jól szorítsa rá**, a szorításhoz ne fejtse ki túl sok erőt.

Befőzés

A DELLA CASA üvegekben a szokásos módon teheti el az ételeket. A befőzés végén hagyja az üvegeket **lassan kihűlni**, a hűlés során a tetők közepe enyhén behúzódik, és nem lesz benyomható. Ez jelzi, hogy **vákuum keletkezett az üvegekben**.

A vákuum ellenőrzése a tárolás előtt

24 óra elteltével ellenőrizze, hogy az üvegek vákuum alatt vannak-e.

Azok az üvegek, amelyek teteje behúzódott és nem nyomható be, készen állnak a tárolásra.

Ha a tető közepe rugalmas és nem húzódott be, ez azt jelenti, hogy az üveg **nincs vákuum alatt**.

Ebben az esetben nyissa fel az üveget, és ellenőrizze, hogy a peremen vagy a tetőn nincsenek-e szennyeződések. Távolítsa el az esetleges szennyeződések, és **ismét sterilizálja** a tetőt. Ismét zárja le az üveget, és **minél gyorsabban melegítse befőzési hőmérsékletre**. Miután kivette a vízfürdőből, hagyja kihűlni, és 24 óra után ellenőrizze, hogy az üveg vákuum alatt van-e.

A tartósított ételek tárolása

A DELLA CASA üvegekben tartósított ételek eltarthatósága az étel fajtájának függvényében **1-2 év**.

A tartósított ételeket tárolja **hűvös, sötét helyen**, a tárolás során időnként ellenőrizze, hogy az üvegek tetői be vannak-e húzódva, és nem benyomhatóak-e.

Figyelem: Ha megállapítja, hogy valamelyik tárolt üveg nincs vákuum alatt (a tető nincs behúzódva, és benyomható), ne tárolja tovább a befőttesüveget, és ne fogyassza el az ételt.

A befőttesüvegek felnyitása

Az üveget a tetőt **az óramutató járásával ellentétes irányban** forgatva nyithatja fel.

Az üveg felnyitásával felszabadul a vákuum, a behúzódott tető visszanyeri eredeti alakját, és **jellegetes hang, „klikk” hallható**. Ez azt jelzi, hogy az üvegben az étel **végig vákuum alatt volt tárolva**.

Amennyiben az üveg felnyitása során nem hallható a jellegetes „klikk”, ez azt jelenti, hogy az étel nem volt vákuum alatt tárolva, **ezért ne fogyassza el**.

Ismételt használat

A sérüléstől mentes DELLA CASA tetők és befőttes üvegek **ismételtén felhasználhatóak**. Amennyiben a tetők a sérülés vagy a deformáció bármilyen jelét mutatják, **ne használja őket**, és pótolja őket újakkal. A DELLA CASA befőttesüvegekhez való tetőket keresse a TESCOA boltjaiban vagy a www.tescoma.hu oldalon.

Tisztítás és karbantartás

A DELLA CASA befőttesüvegeket és tetőket **meleg, folyó víz alatt, mosogatószer hozzáadásával tisztítsa**, a tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat, fém dörzsölőszivacsot, homokalapú tisztítószereket vagy agresszív vegyszereket.

A DELLA CASA befőttesüvegek **mosogatógépben tisztíthatóak**, az üvegek tetőit **ne tisztítsa mosogatógépben**.

Biztonsági előírások

Ne tegye ki a befőttesüvegeket hirtelen hőmérsékletváltozásnak.

Mielőtt nagyon forró étellel, például frissen főtt lekvárral tölti meg az üvegeket, állítsa őket forró vízbe mártott, kicsavart konyharuhára.

A hideg befőttésűvegeket ne helyezze nagyon forró vagy forrásban lévő vízbe, a vízfürdőt fokozatosan melegítse a kívánt hőmérsékletre.

A befőttésűvegeket ne tegye a sütőben felforrósodott alátétre: a sütő bekapcsolása előtt vegye ki belőle a rácsot vagy a tepsit.

A forró befőttésűvegeket ne helyezze hideg vagy fém alátétre.

A forró befőttésűvegek mozgatásához használjon konyhai kesztyűt. Égésveszély.