

INTRODUCTION

La collection **lock-eat**® a été conçue pour la mise en conserve des aliments parmi diverses techniques de mise en conserve et pour d'innombrables recettes.

Il est possible de mettre en conserve les fruits, les légumes, les confitures et les gelées, les sirops et les jus de fruit, et plus encore... Les bocaux et carafes **lock-eat**® sont parfaits, car ils sont adaptés:

- au traitement thermique (ébullition ou mise en pot),
- aux aliments dans l'huile,
- aux aliments marinés,
- aux aliments en saumure,
- aux aliments salés et sec,
- etc.

Grâce au bocal et au couvercle en verre transparent, il est facile de contrôler visuellement le contenu du bocal ou de la carafe sans avoir à l'ouvrir.

Les bocaux **lock-eat**® sont fonctionnels et particulièrement adaptés à la présentation d'aliments en portion individuelle (amuse-bouche) et les carafes sont idéales pour servir toutes sortes de boissons.

LES AVANTAGES

- Bocal avec couvercle en verre innovant: facile à remplir / facile à fermer / facile à ouvrir (Patent pending)
- Couvercle amovible
- Mise en conserve Sûre / Étanche / Adaptée au congélateur
- Attache élastique en acier inoxydable: facilement amovible
- Adapté aux micro-ondes, sans attache en acier inoxydable
- Joint en caoutchouc naturel: sécurité alimentaire
- Bocal et couvercle facile à laver: à la main ou au lave-vaisselle
- Idéal pour les portions individuelles
- Récipients pour jus: faciles à remplir et faciles à verser; mise en conserve sûre / étanche
- Il est facile de vérifier en un clin d'œil si le couvercle est bien scellé
- Couvercle en verre contre la rouille
- Pots alimentaires empilables: gain de place
- Écologique: Bocal et couvercle en verre réutilisables et recyclables

INSTRUCTIONS POUR UNE MISE EN CONSERVE APPROPRIÉE

1. Avant d'utiliser les couvercles et bocaux en verre, assurez-vous que les bords ne sont ni fissurés ni ébréchés et qu'il n'y a pas d'abrasion sur la surface du verre.

Utilisez toujours le nouveau joint en caoutchouc naturel **lock-eat**®.

Lavez les pots, les couvercles et les joints en caoutchouc naturel et stérilisez-les pendant 12 minutes à l'eau bouillante dans un grand récipient en métal.

Il est conseillé (ou recommandé) de mettre un chiffon propre au fond du récipient en métal.

Évitez tout choc entre les bocaux en verre et les couvercles en verre. Évitez aussi que les bocaux et les couvercles en verre ne s'entrechoquent.

Une fois stérilisés, mettez-les à l'envers et laissez-les sécher à l'air libre.

2. Au moment de faire des conserves, utilisez toujours des produits frais et soigneusement lavés.

Au cours de la préparation, prenez soin de ne pas mélanger les fruits et les légumes avec leurs déchets (feuilles ou écorce).

N'utilisez jamais de produits congelés ou décongelés.

Préparez les aliments choisis pour la mise en conserve en suivant soigneusement les instructions de cuisson de la recette choisie.

Pour préserver les aliments non cuits, il est recommandé de les blanchir dans une grande quantité d'eau salée pour éliminer toute bactérie.

3. Remplissez les pots avec les aliments chauds.

Le niveau de remplissage correct est à 2 cm (environ 1 pouce) du bord.

Vérifiez que la nourriture est répartie uniformément à l'intérieur du bocal, et qu'il n'y a aucune poche d'air. Le cas échéant, retirez toutes les poches d'air en appuyant sur la nourriture délicatement avec une cuillère non métallique.

4. Avant de fermer les bocaux, essuyez soigneusement les bords et les couvercles des bocaux équipés du joint d'étanchéité en caoutchouc pour retirer toute trace d'aliment.

Procédez au serrage et au traitement thermique, si indiqué dans la recette. Pour la conservation des aliments marinés, dans l'huile ou dans la saumure, le traitement thermique ne sera pas nécessaire.

5. Traitement thermique (par ébullition)

- Une fois fermés, les bocaux doivent être placés à la verticale avec les couvercles en haut, à l'intérieur d'un grand récipient métallique dans lequel un chiffon propre aura été préalablement posé.
- Il est recommandé d'envelopper chaque bocal avec un chiffon propre afin d'éviter que les bocaux ne s'entrechoquent les uns contre les autres, mais aussi contre le récipient métallique.
- Remplissez avec de l'eau tiède jusqu'à ce que les pots soient entièrement recouverts et portez à ébullition pendant la durée indiquée dans la recette. Assurez-vous que les bocaux sont toujours complètement recouverts d'eau. Si nécessaire, ajoutez de l'eau bouillante pendant le processus d'ébullition.
- Une fois le temps écoulé, comme indiqué dans la recette, le traitement thermique est terminé. Laissez les bocaux refroidir naturellement à l'intérieur du récipient toujours rempli d'eau.
- Retirez les bocaux du récipient en veillant toujours à utiliser des gants

de protection ou des ustensiles appropriés afin d'éviter les brûlures.
protettivi o appositi attrezzi per evitare scottature.

6. Vérifiez les bocaux

- Attendez jusqu'à ce que les pots soient complètement refroidis. Cela peut prendre plusieurs heures.
- Desserrez l'attache élastique en acier inoxydable. Le couvercle doit rester scellé et ne doit pas se détacher si vous tentez de le soulever. Si le couvercle est scellé sur le bocal, le vide a été atteint. Dans le cas où le couvercle s'ouvre, cela peut être dû à:
 - Un mauvais remplissage: trop ou trop peu de nourriture.
 - Le traitement thermique a été mal effectué: pas assez long.
 - Des fissures ou des craquelures sur le rebord du couvercle ou du bocal et/ou pas nettoyé correctement.
 - Joint en caoutchouc naturel vieux ou abîmé.

Pour résoudre le problème, répétez le traitement thermique et si nécessaire remettez le pot, le couvercle ou le joint en caoutchouc naturel.

7. Ouvrez les bocaux

Avant de procéder à l'ouverture des bocaux, il est recommandé de vérifier l'étanchéité comme cela est mentionné à l'étape 6. Si le couvercle n'est pas scellé, ne mangez pas la nourriture à l'intérieur du bocal.

Si le couvercle est bien scellé, tirez sur le joint en caoutchouc pour permettre à l'air extérieur d'entrer dans le bocal et ainsi neutraliser le vide pour faciliter l'ouverture du couvercle du bocal. En cas de difficulté, le joint en caoutchouc peut être tiré en utilisant une pince.

8. Mise en pot par réchauffement

Cette technique de mise en conserve est idéale pour la confection de confitures et de gelées.

Stérilisez et vérifiez les bocaux et couvercles comme à l'étape 1.

Remplissez les pots avec de la confiture/gelée chaude et suivez les instructions à l'étape 3.

Procédez à la fermeture après avoir nettoyé avec soin les bords des bocaux ainsi que les couvercles et les joints caoutchouc qui s'y attachent.

NE PAS RETOURNER LES BOCAUX.

Laissez-les reposer jusqu'à ce qu'ils soient totalement refroidis et rangez-les dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Suivez les instructions comme aux étapes 6 et 7.

remarque:

- ✓ Avant de procéder à la consommation des aliments, vérifiez soigneusement qu'il n'y a aucune trace de moisissure et que les aliments n'ont pas changé de couleur. Si c'est le cas, ne mangez pas la nourriture, car elle est avariée.
- ✓ Une fois ouverts, les bocaux doivent être conservés au réfrigérateur.
- ✓ Les bocaux sont dotés d'une fermeture hermétique.