

## EINLEITUNG

Die **lock-eat**<sup>®</sup>-Kollektion wurde für die Lebensmittelaufbewahrung mit verschiedenen Aufbewahrungstechniken und für zahllose Rezepte entwickelt.

Obst, Gemüse, Konfitüren und Gelees, Sirups und Fruchtsäfte und vieles mehr können aufbewahrt werden. Die Behälter und Karaffen von **lock-eat**<sup>®</sup> eignen sich für:

- Hitzebehandlung (Einmachen oder Einkochen)
- in Öl
- Eingelegtes
- Gepökelt
- Getrocknetes (Eingesalzenes)
- usw.

Der Inhalt des transparenten Glasbehälters mit Glasdeckel kann einfach kontrolliert werden, ohne ihn öffnen zu müssen.

**lock-eat**<sup>®</sup>-Behälter eignen sich besonders gut für die Präsentation einzelner Portionen und Häppchen. Die Karaffen sind ideal, um verschiedenste Getränke zu servieren.

## DIE VORTEILE

- Behälter mit innovativem Glasdeckel: einfach zu befüllen/einfach zu verschließen/einfach zu öffnen (Patent pending)
- Abnehmbarer Deckel
- Sicheres Aufbewahren/luftdicht verschlossen/gefriergeeignet
- Elastische Klemme aus Edelstahl: einfach abnehmbar
- Mikrowellengeeignet
- Dichtungsring aus Naturgummi: lebensmittelecht
- Behälter und Deckel einfach zu reinigen: per Hand oder im Geschirrspüler
- Ideal für einzelne Portionen
- Saftbehälter: einfach zu befüllen und auszuschenken; sicheres Einmachen/luftdicht verschlossen
- Auf einen Blick ist zu sehen, ob der Deckel luftdicht verschlossen ist
- Rostfreier Glasdeckel
- Stapelbare Lebensmittelbehälter, die Platz sparen
- Umweltfreundlich: Glasbehälter und Deckel wiederverwendbar und recycelbar

# ANWEISUNGEN FÜR RICHTIGES EINMACHEN

**1.** Stellen Sie vor der Verwendung der Glasbehälter und Glasdeckel sicher, dass an den Rändern weder Splitter noch Risse vorhanden sind und die Oberfläche des Glases keine Abnutzungen aufweist.

Verwenden Sie immer neue Naturgummidichtringe von **lock-eat®**.

Reinigen Sie die Behälter, Deckel und Naturgummidichtringe und sterilisieren Sie diese 12 Minuten lang in einem großen Metallgefäß in heißem Wasser.

Es empfiehlt sich, ein sauberes Tuch auf den Boden des Metallgefäßes zu legen.

Vermeiden Sie jeglichen Kontakt zwischen den Glasbehältern und Glasdeckeln. (damit die Glasbehälter und Glasdeckel nicht gegeneinander stoßen)

Nach der Sterilisierung lassen Sie diese hochkant trocknen.

**2.** Verwenden Sie für das Einmachen immer frische und gut gesäuberte Produkte.

Passen Sie auf, dass Sie Obst und Gemüse niemals mit ihren Abfällen (Blätter und Schalen) mischen.

Verwenden Sie niemals gefrorene oder aufgetaute Produkte.

Kochen Sie die Lebensmittel, die Sie konservieren möchten, gut nach Rezeptanleitung durch.

Für die Konservierung von ungekochten Lebensmitteln empfiehlt es sich, diese in Salzwasser zu blanchieren, um Mikroorganismen abzutöten.

**3.** Füllen Sie die Behälter mit den Lebensmitteln.

Die richtige Füllmenge beträgt 2 cm ab dem Rand.

Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig im Behälter verteilt sind und keine Luftlöcher vorhanden sind. Um eventuelle Luftlöcher zu beseitigen, drücken Sie die Lebensmittel vorsichtig mit einer nicht-metallischen Gabel nach unten.

**4.** Bevor Sie die Behälter schließen, entfernen Sie vorsichtig Lebensmittelreste von den Rändern des Behälters und Deckels, der mit der Naturgummidichtung befestigt wird.

Ziehen Sie die Klammer fest und führen Sie die Hitzebehandlung durch, sofern dies im Rezept angegeben ist. Bei in Essig oder Öl eingelegten oder gepökelten Lebensmitteln ist keine Hitzebehandlung erforderlich.

**5.** Hitzebehandlung (bei Kochen)

- Die zugeklebten Behälter sollten aufrecht (Deckel oben) in einen großen Metallbehälter mit einem Tuch auf dem Boden gestellt werden.
- Es empfiehlt sich, jeden Behälter mit einem sauberen Tuch zu umwickeln, um zu verhindern, dass die Behälter gegeneinander und gegen den Rand des Metallgefäßes stoßen.
- Mit lauwarmem Wasser füllen, bis die Behälter vollständig bedeckt sind und so lange, wie im Rezept angegeben, zum Kochen bringen. Stellen Sie sicher, dass die Behälter immer komplett mit Wasser bedeckt sind. Geben Sie während des Kochprozesses kochendes Wasser hinzu, falls erforderlich.
- Wenn die im Rezept angegebene Zeit verstrichen ist, endet die Hitzebehandlung. Lassen Sie die Behälter in dem Gefäß mit Wasser stehen und langsam abkühlen.
- Tragen Sie immer Schutzhandschuhe oder verwenden Sie spezielle

Geräte, wenn Sie die Behälter aus dem Wasser nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 6. Überprüfen Sie die Behälter.

- Warten Sie, bis die Behälter vollständig abgekühlt sind. Dies kann einige Stunden dauern.
- Lösen Sie die elastische Edelstahlklemme. Der Deckel muss verschlossen bleiben und darf sich nicht abnehmen lassen, wenn Sie probieren, diesen anzuheben. Wenn der Deckel dicht auf dem Behälter verschlossen ist, ist ein Vakuum entstanden. Sollte der Deckel sich öffnen, kann dies verschiedene Gründe haben:
  - Falsch befüllt: zu wenig oder zu viel Lebensmittel.
  - Die Hitzebehandlung wurde nicht korrekt durchgeführt: nicht lang genug.
  - Splitter oder Risse an den Rändern des Deckels oder Behälter und/oder nicht gut gereinigt.
  - Alter oder abgenutzter Naturgummidichtring.

Wiederholen Sie die Hitzebehandlung oder tauschen Sie den Behälter, Deckel oder Naturgummidichtring aus, um das Problem zu beheben.

Nach der Überprüfung des Deckels schließen Sie die elastische Edelstahlklemme oder entfernen Sie diese komplett, falls Sie dies bevorzugen. Bewahren Sie die Behälter an einem kühlen, trockenen und vor direkter Einstrahlung geschütztem Ort.

## 7. Öffnen der Behälter

Bevor Sie die Behälter öffnen, empfiehlt es sich, dass Sie, wie in Schritt 6 genannt, überprüfen, ob diese luftdicht verschlossen sind. Sollte der Deckel nicht luftdicht verschlossen sein, verzehren Sie die enthaltenen Lebensmittel

nicht.

Ist der Deckel luftdicht verschlossen, ziehen Sie an der Lasche des Gummirings, damit Luft in den Behälter eindringen kann. Das Vakuum wird unterbrochen und der Deckel löst sich einfach vom Behälter. Sollten Sie hierbei Schwierigkeiten haben, können Sie mit einer Zange an der Lasche ziehen.

## 8. Einkochen

Diese Einmachmethode eignet sich insbesondere für Marmelade und Gelees.

Sterilisieren Sie die Behälter und Deckel wie in Schritt 1 angegeben. Füllen Sie die Behälter mit heißer Marmelade oder heißem Gelee und befolgen Sie die Anweisungen wie in Schritt 3.

Bevor Sie die Behälter schließen, entfernen Sie vorsichtig alle Lebensmittelreste von den Rändern des Behälters und Deckels, der mit der Naturgummidichtung befestigt wird und ziehen Sie die Klemme fest.

**STELLEN SIE NICHT DIE BEHÄLTER AUF DEN KOPF.**

Lassen Sie diese ruhen, bis sie komplett abgekühlt sind.

Drehen Sie die Behälter um und befolgen Sie die Anweisungen von Schritt 6 und 7.

## hinweis:

- ✓ Bevor Sie die Lebensmittel verzehren, überprüfen Sie immer, dass die Lebensmittel keinen Schimmel oder Verfärbungen aufweisen. Sollten Schimmel oder Verfärbungen vorhanden sein, verzehren Sie die Lebensmittel nicht.
- ✓ Geöffnete Behälter müssen im Kühlschrank gelagert werden.
- ✓ Die Behälter haben einen luftdicht verschlossenen Verschluss.