

Lock-eat®

Canning, Preserving & Serving Jar

The ultimate solution

mypreservingjar.com



Instructions Manual



Luigi Bormioli
ITALY

- ① clear glass lid
 - tappo in vetro
 - couvercle en verre
 - Glasdeckel
 - tapa de cristal
 - tampa de vidro
- ② natural rubber gasket
 - guarnizione in gomma naturale
 - joint en caoutchouc naturel
 - Dichtungsring aus Naturgummi
 - junta de caucho natural
 - vedante de borracha natural
- ③ fill level
 - livello di riempimento ottimale
 - niveau de remplissage
 - Füllstand
 - nivel de llenado
 - nível de enchimento
- ④ clear glass jar
 - vaso in vetro
 - bocal en verre
 - Glas Behälter
 - frasco de cristal
 - boiãõ de vidro
- ⑤ stainless steel elastic clamp
 - leva in acciaio inossidabile
 - attache élastique en acier inoxydable
 - elastische Klemme aus Edelstahl
 - grapa flexível de acero inoxidable
 - grampo elástico de aço inoxidável



English	08
Italiano	14
Français	20
Deutsch	26
Español	32
Portuguese	38









lock-eat®

INTRODUCTION

The **lock-eat**[®] collection has been designed for food preserving amid the various techniques as per countless recipes.

It is possible to preserve fruit, vegetables, jams and jellies, syrups and fruit juices, and more... **lock-eat**[®] jars and carafes are ideal as they are suitable for:

- heat treatment (boiling or potting),
- in oil,
- pickled,
- in brine,
- dry-cure (or dry-salt),
- and more...

The transparent glass jar and lid make it is easy to visually check the contents without having to open it.

The **lock-eat**[®] Food and Juice jars have a glass lid that can be completely removed making them practical to use, compact in size and easy to wash in a dishwasher.

lock-eat[®] jars are functional and particularly suitable for the presentation of single serving food (amuse-bouche) and the carafes are ideal for the serving of many types of drink.

THE BENEFITS

- Jar with innovative Glass Lid: easy to fill / easy to close / easy to open (Patent pending)
- Detachable Lid
- Canning safe / Airtight safe / Freezer safe
- Stainless steel elastic clamp: easily removable
- Microwave safe without stainless steel clamp
- Natural rubber gasket: food safe
- Easy to wash Jar and Lid: by hand or dishwasher
- Ideal for single serving
- Juice Jars: easy to fill and easy to pour; Canning safe / Airtight safe
- At a glance, easy to check that lid is sealed
- Rust-free glass lid
- Stackable Food Jars: storage saver
- Eco-Friendly: Glass Jar and Lid reusable over time and recyclable

INSTRUCTIONS FOR GOOD CANNING

1. Before using the glass jars and lids make sure that there are no chips or cracks on the rims and that there are no abrasions on the surface of the glass. Always use new **lock-eat**[®] natural rubber gasket.

Wash the jars, lids and natural rubber gaskets and sterilize for 12 minutes in hot boiling water in a large metal pot.

It is advisable (or recommended) to place a clean cloth at the bottom of the metal pot.

Avoid any impact between the glass jars and glass lids. (or that the jars and glass lids bump into each other)

Once sterilized, let them air dry upside down.

2. When making preserves, always use fresh and thoroughly washed products.

During preparation take care not to mix fruits and vegetables with their waste (leaves or peel).

Never use frozen or defrosted products.

Prepare the food chosen for preserving following the cooking directions of the selected recipe thoroughly.

To preserve uncooked food it is recommended to blanch it in plenty of salted water to eliminate any present bacteria.

3. Fill the jars with hot food.

The correct fill-level is at 2 cm (approx 1 inch) from the rim.

Check that the food is evenly distributed inside the jar without any air pockets. If present, remove any air pockets by pressing the food delicately with a non-metallic spoon.

4. Before closing the jars, carefully wipe away any food away from the rims of the jars and lids fitted with the natural rubber gasket.

Proceed with the clamping and with the heat treatment if specified in the recipe. If preserving food either pickled, in oil or in brine, the heat treatment will not be necessary.

5. Heat treatment (by boiling)

- The clamped jars should be placed upright, lids on top, inside a large metallic pot with a clean cloth placed at the bottom.
- It is recommended to wrap each jar with a clean cloth so as to avoid impact both among the jars and with the side of the pot.
- Fill with lukewarm water until the jars are completely covered and bring to a boil for the time indicated in the recipe. Make sure the jars are always completely covered with water. If necessary, add boiling water during the boiling process.
- Once the time is over, as indicated in the recipe, the heat treatment is completed. Leave the jars in the pot with its water and let them cool down naturally.
- Remove the jars from the pot always making sure to use protective gloves or special tools to avoid burns.

6. Check the jars

- Wait until the jars are completely cooled down, it could take a few hours.
- Unfasten the stainless steel elastic clamp. The lid must remain sealed and should not release if trying to lift it. If the lid is sealed onto the jar, vacuum has taken place. In the event that the lid opens it may be due to:
 - Incorrect filling: too little or too much food (Pay attention to the correct fill-level as in step 3).
 - The heat treatment has been carried out incorrectly: not long enough.
 - Chips or cracks on the rims of the lid or jar and/or not properly cleaned.
 - Old or deteriorated natural rubber gasket.

To resolve the problem repeat the heat treatment and if necessary replace the jar, lid or natural rubber gasket.

Once the seal of the lid has been verified, close the stainless steel elastic clamp, or if preferred totally remove it, and store in a cold dry place away from direct light.

7. Open the jars

Before proceeding with opening the jars, it is recommended that the 'seal-check' is always carried out, as at step 6. If the lid is not sealed do not eat the food contained.

If the lid is well sealed, pull the rubber ring tab to allow outside air to enter the jar thus neutralizing the vacuum and easily lift the lid from the jar. In case of difficulty the rubber ring tab can be pulled by using pliers.

Heat Potting

This canning technique is ideal for jams and jellies.

Sterilize and check the jars and lids as in step 1.

Fill the jars with hot jam/jelly and follow instructions as in step 3.

Proceed with the clamping, before closing the jars, carefully wipe any food away from the rims of the jars and lids fitted with the natural rubber gasket and immediately turn them upside down. Leave them to rest until completely cooled down.

Turn them upright and follow instructions as in steps 6 and 7.

note:

- ✓ Before proceeding with the consumption of food, always carefully check for presence of mold or colour variation of the food. If any of this occurs do not eat the spoiled food.
- ✓ Once opened, the jars should be stored in the refrigerator.
- ✓ The jars have a hermetic closure.

INTRODUZIONE

La collezione **lock-eat**[®] è stata concepita per la conservazione degli alimenti tenendo conto delle tecniche di conservazione previste dalle varie ricette.

E' possibile conservare: frutta, verdure, marmellate e confetture, gelatine, sciroppi e succhi di frutta, etc... I contenitori **lock-eat**[®] sono ideali perché adatti per diverse tecniche di conservazione:

- sottovuoto (sia per bollitura che per invasamento a caldo),
- sott'olio,
- sott'aceto,
- in salamoia,
- sotto sale,
- etc...

Il contenitore e il tappo in vetro trasparente permettono una immediata ispezione dei prodotti conservati senza dover aprire.

I contenitori Food e Juice **lock-eat**[®] hanno il coperchio che si separa dal contenitore rendendoli semplici da utilizzare, con ingombri ridotti e facilmente lavabili in lavastoviglie.

I contenitori **lock-eat**[®] sono funzionali e adatti per un originale servizio a tavola di ricette monoporzioni e le caraffe per ogni genere di bevanda.

I VANTAGGI

IT

- Contenitore e coperchio in vetro con chiusura innovativa: facile da riempire / facile da chiudere / facile da aprire (in attesa di Brevetto)
- Contenitore e coperchio separati
- Utilizzo per la conservazione: sottovuoto / ermetica / congelamento
- Leva metallica elastica inox: facile da togliere
- Adatto per la cottura nel microonde senza la leva metallica
- Guarnizione in gomma naturale: idonea per tutti gli alimenti
- Contenitore e coperchio facili da lavare sia a mano che in lavastoviglie
- Ideale anche per il servizio di alimenti a tavola
- Juice Jar: facile da riempire e facile da versare, utilizzabile per sottovuoto / ermetico
- Facile e immediata verifica dell'avvenuto sottovuoto (tappo sigillato)
- Tappo in vetro, non si arrugginisce
- Food Jar impilabile: Salvaspazio
- Eco-Friendly: Contenitori e coperchi in vetro riutilizzabili infinite volte, riciclabili

ISTRUZIONI PER LA BUONA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

1. Prima di utilizzare i contenitori e i coperchi accertarsi che non siano sbeccati sui bordi e/o che il vetro presenti delle incrinature.

Utilizzare sempre guarnizioni nuove.

Lavare contenitori, coperchi e guarnizioni e sterilizzarli in acqua bollente per circa 12 minuti all'interno di una pentola metallica.

Il fondo della pentola di sterilizzazione deve essere protetta da un canovaccio.

Evitare di far urtare contenitori e coperchi tra loro.

Una volta sterilizzati, far asciugare all'aria contenitori e coperchi con la bocca verso il basso.

2. Per la conservazione, utilizzare sempre prodotti freschi e ben lavati.

Durante la preparazione fare attenzione a non mescolare frutta e verdura con propri scarti, quali buccia e/o foglie.

Non utilizzare prodotti congelati o surgelati.

Preparare il cibo che si vuole conservare seguendo la ricetta prescelta e cucinandolo adeguatamente.

Se si desidera conservare cibo a crudo è meglio prima sbollentare le verdure in abbondante acqua salata per eliminare i batteri presenti.

3. Riempire i contenitori con il cibo ancora bollente.

Il riempimento deve avvenire fino a circa 2 cm dal bordo del contenitore.

Verificare che il cibo sia propriamente distribuito all'interno del contenitore evitando la presenza di bolle d'aria. Nel caso vi siano bolle d'aria pressare delicatamente il cibo con un cucchiaio di legno fino ad eliminarle.

4. Prima di chiudere il contenitore, ripulire con cura sia i bordi del contenitore che del tappo con guarnizione.

Procedere quindi con la chiusura e con il trattamento termico se è previsto dalla ricetta.

Il processo di conservazione dipende dal tipo di ricetta. Nel caso in cui la conservazione sia sotto aceto, sott'olio o in salamoia, il trattamento termico non sarà necessario.

5. Trattamento a caldo (Bollitura)

- I contenitori, una volta chiusi, vanno riposti con coperchio verso l'alto all'interno di una pentola sul cui fondo è stato posto un canovaccio.
- E' consigliabile che anche ogni contenitore sia avvolto da un canovaccio in modo tale da evitare urti sia tra i contenitori che con la parete metallica della pentola.
- Coprire i vasi con acqua tiepida e portarla ad ebollizione per il tempo necessario, come indicato nella ricetta. Assicurarsi che i contenitori durante la bollitura siano sempre coperti d'acqua e se necessario integrare con ulteriore acqua durante il processo di bollitura.
- Raggiunto il tempo indicato nella ricetta e terminato il processo di bollitura lasciar raffreddare i contenitori all'interno della pentola con l'acqua di bollitura.
- A questo punto estrarre i contenitori dalla pentola utilizzando guanti protettivi o appositi attrezzi per evitare scottature.

6. Verifica dei contenitori

- Aspettare che i contenitori siano completamente freddi, questo potrebbe richiedere anche alcune ore.
- Aprire la leva metallica elastica. Il coperchio deve rimanere agganciato al contenitore e opporre resistenza se si prova a sollevarlo. In questo caso significa che il vaso è ben sigillato e si è creato il vuoto per la conservazione. Nel caso in cui il coperchio si apra significa che:
 - Riempimento eseguito incorrettamente: poco o molto cibo. (Rispettare il livello di riempimento come al punto 3).
 - Trattamento termico eseguito incorrettamente, tempo di bollitura insufficiente.
 - Bordi del contenitore scheggiati e/o non puliti accuratamente.
 - Guarnizione vecchia o deteriorata.

In questi casi ripetere nuovamente il trattamento a caldo e se necessario procedere alla sostituzione contenitore e/o guarnizione. Una volta verificata la tenuta del coperchio, rimuovere la leva metallica elastica se lo si desidera oppure richiuderla e riporre i contenitori in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta del sole.

7. Apertura dei contenitori

Prima di aprire i contenitori eseguire la verifica di tenuta del coperchio (come indicato nel punto 6). Se il coperchio non è sigillato non utilizzare assolutamente il cibo per l'alimentazione.

Se il coperchio è ben sigillato, tirare la linguetta di gomma permettendo all'aria di entrare nel contenitore ed eliminare il sottovuoto e consentire facilmente l'apertura. Nel caso di difficoltà ad aprire, tirare la linguetta di gomma con l'aiuto di una normale pinza.

Invasamento a caldo

Il sottovuoto, per preparati quali marmellate e confetture, si ottiene anche con la tecnica di invasamento a caldo.

Sterilizzare e controllare contenitori, coperchi e guarnizioni come al punto 1.

Riempire i contenitori con la preparazione ancora bollente e seguire le istruzioni come al punto 3.

Procedere con la chiusura ripulendo con cura sia i bordi dei contenitori che dei tappi con guarnizione e capovolgerli immediatamente fino al completo raffreddamento.

Riposizionare i contenitori con tappo verso l'alto e seguire istruzioni come da punti 6 e 7.

note:

- ✓ Prima di procedere all'utilizzo del cibo, verificare sempre che non ci siano muffe né cambiamenti di colore del cibo, in tal caso non assumere/consumare il cibo avariato.
- ✓ Una volta aperti, i contenitori andranno conservati in frigorifero.
- ✓ La chiusura del contenitore è ermetica.

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

FR

- 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, riciclabili

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, prendre 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.

FR

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.
- Retirer 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.

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 au serrage, 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 et retournez-les immédiatement. Laissez-les reposer et attendez qu'ils soient totalement refroidis.

Tournez-les à la verticale et suivez les instructions des étapes 6 et 7.

FR

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.

EINLEITUNG

Die **lock-eat**[®]-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**[®] 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[®]-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.

DE

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 Gummiring, 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.

DE

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/heißen Gelee und befolgen Sie die Anweisungen wie in Schritt 3.

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

INTRODUCCIÓN

La colección **lock-eat**[®] ha sido diseñada para envasar alimentos según distintos métodos de envasado detallados en las numerosas recetas disponibles.

Puede envasar frutas, vegetales, confituras y jaleas, almíbares y zumos de frutas entre otros ... Los frascos y jarras **lock-eat**[®] son ideales porque son aptos para:

- tratamiento térmico (hervir o envasar en caliente)
- conservas en aceite,
- conservas en vinagre (escabeches),
- conservas en salmuera,
- curado seco (curado seco salado)
- etc...

El frasco y la tapa de cristal transparentes facilitan la comprobación visual del contenido sin tener que abrirlo.

Los frascos **lock-eat**[®] son funcionales y especialmente adecuados para la presentación de raciones individuales (amuse-bouche) y las jarras son ideales para servir cualquier tipo de bebida.

VENTAJAS

- Frasco con una innovadora tapa de cristal: fácil de llenar / fácil de cerrar / fácil de abrir (Patent pending)
- Tapa desmontable
- Envasado seguro / Cierre hermético seguro / Apto para congelar
- Grapa flexible de acero inoxidable: fácil de quitar
- Apto para microondas sin la grapa de acero inoxidable
- Junta de caucho natural: apta para alimentos
- Frasco y tapa fáciles de lavar: a mano o en lavavajillas
- Ideal para servir raciones individuales
- Jarras para zumos: fáciles de llenar y fáciles de servir; envasado seguro / cierre hermético seguro
- En un instante se comprueba fácilmente que la tapa está sellada
- Tapa de cristal: no se oxida
- Frascos de alimentos apilables: ahorran espacio de almacenamiento
- Ecológico: frasco y tapa de cristal reutilizables y reciclables

INSTRUCCIONES PARA UN CORRECTO ENVASADO

1. Antes de usar los frascos y tapas de cristal asegúrese de que no haya virutas ni fisuras en los bordes, ni arañazos en la superficie del cristal.

Utilice siempre juntas de caucho natural **lock-eat**[®] nuevas.

Lave los frascos, las tapas y las juntas de caucho natural y esterilícelos durante 12 minutos en agua hirviendo en una olla metálica grande.

Es conveniente (o recomendable) poner un trapo limpio en el fondo de la olla metálica.

Evite que los frascos y tapas de cristal choquen entre sí.

Una vez esterilizados, deje que se sequen al aire boca abajo.

2. Cuando haga conservas, utilice siempre productos frescos y minuciosamente lavados.

Durante la preparación tenga cuidado en no mezclar las frutas y los vegetales con sus desperdicios (hojas y mondaduras).

Nunca utilice productos congelados o descongelados.

Elija el alimento en conserva que desea elaborar y siga meticulosamente las instrucciones de preparación indicadas en la receta elegida.

Para conservar alimentos crudos se recomienda blanquearlos en abundante agua salada para eliminar cualquier bacteria que pudiera estar presente.

3. Llene los frascos con el alimento caliente.

El nivel de llenado correcto se encuentra a 2 cm (aproximadamente 1 pulgada) del borde.

Compruebe que el alimento esté distribuido uniformemente dentro del frasco y sin burbujas de aire. En caso de que las haya, elimínelas presionando delicadamente sobre el alimento con una cuchara no metálica.

4. Antes de cerrar los frascos, retire y limpie cuidadosamente cualquier resto de alimento de los bordes de los frascos y de las tapas, que estarán provistas de las juntas de caucho natural.

Ajuste las grapas y proceda con el tratamiento térmico si así lo especifica la receta. Cuando se elaboran conservas en vinagre (escabeches), en aceite o en salmuera, el tratamiento térmico no es necesario.

5. Tratamiento térmico (hirviendo)

- Colocar los frascos cerrados con las grapas en posición vertical, tapas arriba, dentro de una olla metálica grande con un trapo limpio en el fondo.
- Se recomienda envolver cada frasco con un trapo limpio para evitar los golpes tanto entre los frascos como con la pared de la olla.
- Llenar con agua tibia hasta cubrir completamente los frascos y dejar que hierva durante el tiempo indicado en la receta. Asegúrese de que los frascos estén siempre totalmente cubiertos de agua. Si fuera necesario añadir agua hirviendo durante el proceso de hervido.
- Una vez superado el tiempo indicado en la receta, el tratamiento térmico ha finalizado. Dejar los frascos dentro de la olla con el agua y dejar que se enfríen de forma natural.
- Retirar los frascos de la olla asegurándose siempre de usar guantes protectores o utensilios especiales para evitar quemaduras.

6. Comprobación de los frascos

- Esperar hasta que los frascos se hayan enfriado completamente, esto puede tardar algunas horas.
- Soltar la grapa flexible de acero inoxidable. La tapa debe permanecer sellada y no se tiene que soltar al intentar levantarla. Si la tapa está sellada al frasco, es que se ha hecho el vacío. En caso de que la tapa se abra esto puede deberse a:
 - Llenado incorrecto: falta o exceso de alimento.
 - El tratamiento térmico no se ha realizado correctamente: no ha sido lo bastante largo.
 - Presencia de virutas o fisuras en los bordes de la tapa o del frasco y/o no se han limpiado correctamente.
 - Junta de caucho natural vieja o deteriorada..

Para resolver el problema repita el tratamiento térmico y si fuera necesario sustituya el frasco, la tapa o la junta de caucho natural.

Una vez verificado el sellado de la tapa, cierre la grapa flexible de acero inoxidable, o si lo prefiere retírela completamente. Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa.

7. Apertura de los frascos

Antes de proceder a abrir los frascos, se recomienda siempre haber comprobado el sellado, según el paso 6. Si la tapa no está sellada no se debe consumir el alimento.

Si la tapa está bien sellada, tire de la pestaña del aro de goma para permitir que entre aire del exterior neutralizando así el vacío y levante sin dificultad la tapa del frasco. Si encuentra dificultad, puede tirar de la pestaña del aro de goma usando unas tenazas.

Envasado en caliente

Esta técnica de envasado es ideal para confituras y jaleas.

Esterilizar y verificar los frascos y las tapas según el paso 1.

Llenar los frascos con confitura/jalea caliente y seguir las instrucciones según el paso 3.

Proceder a ajustar las grapas. Antes de cerrar los frascos, retire y limpie cuidadosamente cualquier resto de alimento de los bordes de frascos y tapas, que estarán provistas de las juntas de caucho natural, e inmediatamente de les la vuelta. Déjelos reposar boca abajo hasta que se enfríen completamente.

Vuelva a ponerlos del derecho y siga las instrucciones según los pasos 6 y 7.

ES

nota:

- ✓ Antes de consumir el alimento, compruebe siempre minuciosamente la presencia de moho o cualquier cambio de color en el alimento. Si algo de esto ocurre no se debe comer el alimento estropeado.
- ✓ Una vez abiertos, los frascos deben conservarse en el frigorífico.
- ✓ Los frascos tienen un cierre hermético.

APRESENTAÇÃO

A coleção **lock-eat**[®] foi concebida para a indústria de conservas alimentares recorrendo várias técnicas de enlatamento conforme as inúmeras receitas.

É possível enlatar fruta, legumes, compotas e geleias, xaropes e sumos de frutas e muito mais... Os boiões e as garrafas **lock-eat**[®] são ideais, já que são adequados para:

- tratamento térmico (ebulição ou envasamento),
- em óleo,
- em pickles,
- em salmoura,
- defumado (ou salgado),
- etc...

O boião e a tampa de vidro transparentes facilitam a visualização do conteúdo sem ser necessário proceder-se à respetiva abertura.

Os boiões **lock-eat**[®] são funcionais e particularmente adequados para a apresentação de refeições em doses individuais (aperitivos) e as garrafas são ideais para servir muitos tipos de bebidas.

VANTAGENS

- Boião com tampa de vidro inovadora: fácil de encher, fácil de fechar e fácil de abrir (Patent pending)
- Tampa amovível
- Segurança de enlatamento/Segurança hermética/Segurança de congelação
- Grampo elástico de aço inoxidável facilmente amovível
- Adequado para microondas sem o grampo de aço inoxidável
- Vedante de borracha natural: para segurança dos alimentos
- Boião e tampa fáceis de lavar: à mão ou na máquina de lavar loiça
- Ideal para doses individuais
- Frascos de sumo: fáceis de encher e de servir; Segurança de enlatamento/Segurança hermética
- É fácil verificar rapidamente se a tampa está fechada
- Tampa de vidro que não enferruja
- Boiões de comida empilháveis: para poupança de espaço
- Ecológicos: Boião e tampa de vidro reutilizáveis ao longo do tempo e recicláveis

INSTRUÇÕES PARA UM BOM ENLATAMENTO

1. Antes de utilizar os boiões e as tampas de vidro, certifique-se de que os mesmos não estão lascados nem rachados nas bordas e de que a superfície do vidro não tem qualquer abrasão.

Utilize sempre um novo vedante de borracha natural **lock-eat**[®].

Lave os boiões, as tampas e os vedantes de borracha natural e esterilize-os durante 12 minutos em água a ferver num grande recipiente de metal.

É aconselhável (ou recomendado) que coloque um pano limpo na parte inferior do recipiente de metal.

Evite qualquer impacto entre os boiões e as tampas de vidro. (ou que os boiões e as tampas de vidro choquem entre si)

Depois de esterilizados, deixe-os secar ao ar, de cabeça para baixo.

2. Ao fazer conservas, utilize sempre produtos frescos e cuidadosamente lavados.

Durante a preparação, tenha cuidado para não misturar frutas e legumes com os respetivos resíduos (folhas ou cascas).

Nunca utilize produtos congelados ou descongelados.

Prepare o alimento escolhido para conservar seguindo cuidadosamente as instruções para cozinhar a receita selecionada.

Para conservar alimentos não cozinhados é recomendável escaldá-los em água abundante salgada para eliminar qualquer bactéria existente.

3. Encha os boiões com os alimentos quentes.

O nível de enchimento correto é até 2 cm (aproximadamente 1 polegada) da borda.

Verifique se os alimentos estão uniformemente distribuídos dentro do boião sem quaisquer bolsas de ar. Se existentes, remova as bolsas de ar, pressionando os alimentos delicadamente com uma colher não metálica.

4. Antes de fechar os boiões, limpe cuidadosamente quaisquer alimentos existentes nas bordas dos boiões e das tampas com o vedante de borracha natural.

Prossiga com a fixação e com o tratamento térmico se especificado na receita. Se estiver a conservar alimentos em pickles, em óleo ou em salmoura, o tratamento térmico não será necessário.

5. Tratamento térmico (através de ebulição)

- Os boiões presos com grampo devem ser colocados na posição vertical, as tampas na parte superior, dentro de um grande recipiente metálico com um pano limpo colocado na parte inferior.
- É recomendável embrulhar cada boião com um pano limpo para evitar o impacto entre os boiões e com a parte lateral do recipiente.
- Encha com água morna até os boiões ficarem completamente cobertos e deixe ferver durante o tempo indicado na receita. Certifique-se de que os boiões estão sempre completamente cobertos com água. Se necessário, acrescente água a ferver durante o processo de ebulição.
- Quando o tempo acabar, conforme indicado na receita, o tratamento térmico estará concluído. Deixe os boiões no recipiente com a água e deixe-os arrefecer naturalmente.
- Retire os boiões do recipiente, certificando-se sempre de que usa luvas de proteção ou ferramentas especiais para evitar queimaduras.

6. Verifique os boiões

- Aguarde até que os boiões arrefeçam por completo. Tal poderá demorar algumas horas.
- Desaperte o grampo elástico de aço inoxidável. A tampa deve permanecer fechada e não deve soltar-se se a tentar levantar. Se a tampa estiver selada ao boião, tal significa que ocorreu vácuo. Caso a tampa abra, tal poderá dever-se a:
 - Enchimento incorreto: muito poucos ou demasiados alimentos.
 - O tratamento térmico foi realizado de modo incorreto: não foi suficiente.
 - Lascas ou rachas nas bordas da tampa ou do boião e/ou limpeza insuficiente.
 - Vedante de borracha natural antigo ou deteriorado.

Para resolver o problema, repita o tratamento térmico e, se necessário, substitua o boião, a tampa ou o vedante de borracha natural.

Quando a selagem da tampa tiver sido verificada, feche o grampo elástico de aço inoxidável ou, se preferir, remova-o por completo, e armazene num local fresco e seco, longe da luz direta.

7. Abra os boiões

Antes de prosseguir com a abertura dos boiões, é recomendável levar sempre a cabo o “controlo do selo”, como no passo 6. Se a tampa não estiver fechada, não coma os alimentos.

Se a tampa estiver bem fechada, puxe a aba do anel de borracha para permitir a entrada de ar do exterior no boião, neutralizando assim o vácuo, e levante facilmente a tampa do boião. Em caso de dificuldades, a aba do anel de borracha pode ser puxada com a ajuda de um alicate.

Envasamento térmico

Esta técnica de enlatamento é ideal para compotas e geleias.

Esterilize e verifique os boiões e as tampas, como no passo 1.

Encha os boiões com compota/geleia quente e siga as instruções, como no passo 3.

Prossiga com a fixação, antes de fechar os boiões, limpe cuidadosamente quaisquer alimentos existentes nas bordas dos boiões e das tampas com o vedante de borracha natural e vire-os de imediato de cabeça para baixo. Deixe-os em repouso até arrefecerem por completo.

Coloque-os em posição vertical e siga as instruções, como nos passos 6 e 7.

PT

nota:

- ✓ Antes de consumir os alimentos, verifique sempre cuidadosamente a existência de bolor ou as variações de cor nos alimentos. Se alguma destas situações ocorrer, não coma a comida estragada.
- ✓ Depois de abertos, os boiões devem ser guardados no frigorífico.
- ✓ Os boiões têm um fecho hermético.





Innovative detachable lid *Chiusura innovativa separabile*

Couvercle innovant amovible

Innovative abnehmbarer Deckel

Tapa desmontable innovadora

Tampa amovível inovadora

(Patent pending)

100% made in Italy



Agency
Photographer

www.meda36.it
Cristian Di Luccio

lock-eat®

BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

Viale Europa 72/A
43122 Parma - Italy
tel. +39.0521.7931
fax +39.0521.793285
info.casalingo@bormioliluigi.it

LUIGI BORMIOLI CORPORATION

5, Walnut Grove Drive, suite 140
Horsham, Pa 19044 - USA
ph. +1.215-672.7111
fax +1.215-672.7115
sales@luigibormioli.com

www.bormioliluigi.com

