

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ – BEFŐZÉSI FÓLIA

Hőre lágyuló anyagból készül.

Speciális BOPP fólia, amely hőre lágyul, viszont vízzel érintkezve nem.

Zárási képessége 100C fok körül a legjobb, ezért felhasználás szempontjából a befőzés magas hőmérsékletén viselkedik a legjobban.

A Befőzési fólia előre darabolt mérete max. 5L-es savanyúságos, lekváros, befőttes üvegek lefedésére és zárására alkalmas.

Zöldségek, gyümölcsök hideg eltevésre is megfelelő, de gondoskodni kell a fólia meglágyulása érdekében annak felmelegítéséről, pl. sütőben, vagy hajszáritóval.

Biztonság érdekében, vagy nagyobb üvegszájaknál javasolt több fólia lapot használni (2-3db) egyszerre.

A fóliák rögzítésére, az üvegszáj zárására javasoljuk Mazzini Gumigyűrű használatát.

Több Gumigyűrű egyszerre történő használata ugyancsak a zárás biztonságát növeli.

Az üvegeket annyira tele lehet tölteni, hogy a lekvár, savanyúság, a páclé, stb. akár érintkezhet a fólia anyagával anélkül, hogy az a tartósítás jóságát, minőségét rontaná.

A Befőzési fólia műanyag anyaga légmentesen zár, nem 'lélegzik' így a befőttes üveg folyadék/páclé eredeti feltöltési szintjét megőrzi.

A termék higiénikus, és az egészségre ártalmatlan.

Gyermek kezébe NE adja a terméket, NEM játék!