

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ – CELOFÁN

Ideális befőzéshez és csomagoláshoz.

Cellulóz alapú, víztisztán átlátszó természetes alapanyag.

A befőző fóliával ellentétben hőre nem lágyul, viszont hajszálcsövessége révén vízzel érintkezve igen.

Tehát a Celofán vízbe téve/áztatva válik lággyá és felhasználhatóvá

A Celofán feldarabolás nélküli íve lehetőséget ad a szükséges, illetve tetszőleges méret kivágására, levágására.

Nagyobb üveg lefedésénél érdemes duplázni a felhasznált Celofánt.

Figyelni kell rá, hogy a tartósítás/eltevés során ne érintkezzen a befőző üveg tartalmával, páclevével, hogy megszáradva kifeszülhessen az üveg tetején.

A Celofán 'lélegzik', ezért Celofánnal lezárt, hónapok során eltárolt befőtt, savanyúság, stb. üvege veszít a folyadék szintjéből, így a felszínre került kompót (őszibarack, körte, stb,) beburnulhat a lekvár teteje pedig kiszáradhat.

A termék higiénikus, és az egészségre ártalmatlan.

A terméket NE adja gyermek kezébe!