

■■ Sicherheitshinweise für Einmachgläser

- Vor der ersten Verwendung gründlich reinigen und sterilisieren (z. B. im heißen Wasserbad oder in der Spülmaschine mit Heißprogramm).
- Vor jedem Gebrauch auf Risse, Absplitterungen oder Haarrisse prüfen. Beschädigte Gläser nicht mehr verwenden – Verletzungsgefahr!
- Nur für Lebensmittel geeignete Anwendungen verwenden. Nicht für stark ätzende oder chemische Flüssigkeiten einsetzen.
- Beim Einfüllen von heißen Speisen oder Flüssigkeiten: Glas vorher auf Zimmertemperatur bringen, um Thermoschocks zu vermeiden. Niemals eiskalte Gläser direkt mit kochendem Inhalt füllen.
- Nicht in der Mikrowelle oder im Backofen erhitzen, wenn die Gläser keine spezielle Hitzebeständigkeit ausweisen.
- Deckel und Dichtungen: Vor jedem Gebrauch auf Unversehrtheit prüfen. Nicht beschädigte Dichtungen verwenden, um eine sichere Konservierung zu gewährleisten.
- Vakuum prüfen: Nach dem Abkühlen muss der Deckel fest nach innen gezogen sein. Lose oder hochstehende Deckel deuten auf undichte Konservierung hin.
- Lagerung: Kühl, trocken und lichtgeschützt aufbewahren.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren (Gefahr von Bruch und Schnittverletzungen).
- Entsorgung: Zerbrochene Gläser über den Altglas-Container entsorgen. Dichtungen und Deckel entsprechend den örtlichen Vorgaben im Rest- oder Metallmüll entsorgen.