

COPYRIGHT

These drawings are the intellectual property of Rayware Ltd. and should not be reproduced without the express permission of Rayware Ltd.



BRAND: KILNER

RANGE: CLIP TOP JARS

PRODUCT: 0.35L JAR

ITEM CODE: 0025.495

DIMENSIONS: Flat H 120 x W 305 mm
Folded H 60 x 305 mm

VERSION: 01

DATE CREATED: 02/06/2021

CREATED BY: MAX

DATE MODIFIED:

MODIFIED BY:

APPROVED BY BRAND MANAGER:

GABBY

ARTWORK SENT: 17.11.21

SENT BY: MAX

SENT VIA: FINISHED ARTWORK

NOTE TO SUPPLIERS / PRINTERS:

PLEASE INFORM THE RAYWARE GROUP OF ANY AMENDS MADE TO THE CUTTER GUIDE / ARTWORK.



BOCAL ARMATURE MÉTAL

RUNDES EINMACHGLAS MIT

DRAHTBÜGELVERSCHLUSS

FRASCO REDONDO CON

TAPADERA TIPO CLIP

REUSE

REFILL

RECYCLE

MADE

TO LAST

GLASS

IS

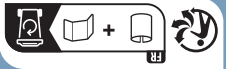
BEST



KILNER®
EST 1842

Round Clip Top Jar
0.35 Litre / 12 US fl oz

	Store a variety of dry foods
	Airtight seal keeps food fresh for longer
	Preserve, store and can fruit and vegetables



Reduce plastic containers

Class is recyclable even if it's broken

Does not absorb odours or flavours

Does not stain or transfer toxins

For more information, recipes, hints and tips visit www.kilnerjar.co.uk

Made to last and never for single use, Kilner® continues to tackle plastic waste with our ethos of REUSE, RECYCLE, REFILL, REDUCE.

Our diverse product range provides simple solutions for preserving, canning, food preparation, storage and eating on-the-go using high quality materials all authenticated with the iconic Kilner® brand logo.

The original Kilner® Jar, invented by John Kilner and Co. in England is as much loved and successful now as it was over 179 years ago.

The Kilner® Story

DE Pflege und Gebrauch

Es gibt viele Einkoch- und Konservierungsmethoden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir dir, immer ein zuverlässiges Rezept zu verwenden und die Anweisungen zu befolgen.

Nachfolgend haben wir einige Grundregeln zusammengestellt, damit das Einkochen auch klappt:

- Stelle vor dem Gebrauch sicher, dass die Glasoberflächen und Deckel sauber und frei von Kratzern / Spänen sind. Entörge und ersetze sie, wenn Mängel festgestellt werden.
- Vor dem Einkochen müssen die Gläser und Deckel sterilisiert werden.

- Beim Einfüllen eines Glases ist darauf zu achten, dass zwischen dem Einmachgut und dem Glasdeckel etwas Platz gelassen wird. Ca. 1-2 cm / 1/2"-1".

- Entferne alle Luftbläschen mit einem Spatel / Glasbodenreiner.

- Achte darauf, dass der Deckel sauber ist und der Verschluss korrekt aufgelegt.

- Schließe den Deckel und Befestige den Metallbügel.

- Nun kannst du die Gläser nach deiner Lieblingsmethode weiter verarbeiten.

- Ein luftdichter Verschluss hat sich gebildet, wenn der Deckel fest auf dem Glas sitzt und sich nicht bewegen lässt. Bleibt. Wenn sich der Deckel bewegt, funktionieren die Dichtung nicht und du musst das Glas erneut bearbeiten.

- Wenn sich der Deckel nicht bewegt, befestige die Bügel und lasse das Glas 24 Stunden lang abkühlen.

- Lagere die versiegelten Gläser aufrecht stehend an einem lichtgeschützten, kühlen Ort.

VORSICHT:

- **KEIN KOCHEND HEISSES WASSER DIREKT IN DIE GLÄSER FÜLLEN.**

- Verwende einen Handschutz oder einen Claspheber von Kilner®, um die Gläser aus dem heißen Wasser zu nehmen.

- Stelle keine heißen Gläser auf Oberflächen ab, die kalt, nass oder aus Metall sind. Sie könnten dadurch Sprünge bekommen.

- Lasse die Gläser während der Verarbeitung oder Sterilisierung nicht in direkten Kontakt zum Topfboden kommen.

- Touch the Gläser nicht direkt in kochendes Wasser. Achte darauf, dass die Wassertemperatur allmählich erhöht wird.

Anwendungshinweise:

- Reinige Gläser und Dichtungen vor dem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.

- Verwende keinen Schwamm aus Metall oder mit einer rauen Oberfläche.

- Die Gläser sind spülmaschinengeeignet.

- Handwaschdichtungen

- Ersatzdichtungen sind im Handel erhältlich.

ES Use y Cuidado

Existen numerosos métodos de conservación y enlatado. Para lograr los mejores resultados, te sugerimos que utilices siempre una receta de confianza y sigas las instrucciones.

A continuación, enumeramos algunas reglas básicas para garantizar el éxito de la conservación y el enlatado:

- Antes de usar los tarros, asegúrate de que las tapas y las superficies donde los depositas estén limpias y libres de arañazos / astillas. Desecha y reemplaza si encuentras algún defecto.

- Antes de utilizarlos para conservar, debes esterilizar los tarros y las tapas.

- Al llenar el tarro, asegúrate de dejar suficiente espacio entre el contenido y el borde superior del tarro, aproximadamente 1-2 cm / 1/2"-1".

- Retira las burbujas de aire con una espátula destinada a tal efecto.

- Asegúrate de que el borde del frasco está perfectamente limpio y la junta está colocada correctamente.

- Cierra la tapa del tarro y empuja la pinza metálica hacia abajo.

- Esteriliza los tarros usando tu método preferido o sigue las instrucciones de la receta.

- Se consigue un cierre hermético cuando la tapa de vidrio permanece en su posición después de soltar las pinzas metálicas. Si la tapa se moviera, significará que no se ha sellado debidamente y es necesario esterilizar el tarro de nuevo.

- No dejes que los tarros entren en contacto directo con la base del recipiente durante el procesamiento o la esterilización. No sumerjas los tarros directamente en agua hirviendo. Deja que el agua se vaya calentando gradualmente.

- Los tarros sellados deben almacenarse en un lugar fresco y seco, lejos de la luz y en posición vertical.

ATENCIÓN:

- **NO VIERTAS AGUA HIRVIENDO DIRECTAMENTE EN LOS TARROS.**

- Utiliza esponjas o guantes protectores, o las pinzas para Kilner® al sacar los tarros del agua hirviendo.

- No coloques los tarros calientes en superficies frías, húmedas o metálicas, ya que podrían agrietarse.

- No dejes que los tarros entren en contacto directo con la base del recipiente durante el procesamiento o la esterilización.

- No sumerjas los tarros directamente en agua hirviendo. Deja que el agua se vaya calentando gradualmente.

Cuidados y uso:

- Lava los tarros y las juntas de sellado con agua tibia y jabón antes de usarlas.

- No utilices estropajos metálicos ni abrasivos.

- Los tarros pueden lavarse en el lavavajillas.

- Lava las juntas de sellado a mano.

- Hay juntas de repuesto disponibles.

GB Care and Use:

There are many methods of preserving and canning. To achieve the best results, we suggest you should always use a trusted recipe and follow the instructions.

We have listed a few basic rules to ensure successful preserving and canning:

- Before use, ensure jar surfaces and lids are clean and free from scratches / chips. Discard and replace if any defects are found.

- Before preserving, jars and lids must be sterilised.

- When filling a jar, be sure to leave appropriate headspace between the preserve and the top of the jar. Approximately 1-2cm / 1/2"-1".

- Remove air bubbles with a bubble remover spatula.

- Ensure the jar rim is perfectly clean and the seal is positioned correctly.

- Close the jar lid and secure the clip.

- Process the jars using your preferred method or follow recipe instructions.

- An airtight seal has formed when the glass lid remains in position after releasing the metal clips. If the lid moves, the seal has failed and you must process the jar again. If the lid does not move, fasten the clips and leave for 24 hours to cool.

- Sealed jars should be stored in a cool dry place away from light in an upright position.

CAUTION:

- **DO NOT POUR BOILING WATER DIRECTLY INTO JARS.**

- Use hand protection or Kilner® Jar Tongs when removing jars from hot water.

- Do not put hot jars on cold, wet or metallic surfaces as this can cause jars to crack.

- Do not allow jars to come into direct contact with the base of the pan during processing or sterilising.

- Do not immerse jars directly into boiling water. Allow the water temperature to increase gradually.

Care and Use:

- Clean jars and seals in warm, soapy water before use.

- Avoid the use of metallic or abrasive sponges.

- Jars are dishwasher safe.

- Hand wash seals

- Replacement seals are available.

FR Usage et Entretien

Il existe de nombreuses méthodes de conservation et de mise en conserve. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de toujours utiliser une recette éprouvée et de suivre les instructions.

Voici quelques règles de base pour garantir la réussite de la conservation et de la mise en conserve:

- Avant toute utilisation, vérifiez que les surfaces et les couvercles des bocaux sont propres et ne présentent aucune rayure ni brèches. En cas de défauts, les jeter et les remplacer.

- Avant tout processus de conservation, les bocaux et les couvercles doivent passer par une phase de stérilisation.

- Lors du remplissage d'un bocal, veillez à laisser un espace libre suffisant entre le produit en conserve et le haut du bocal. Environ 1-2 cm (1/2"-1").

- Chasser les bulles d'air à l'aide d'une spatule permettant d'éliminer les bulles.

- Vérifier que le rebord du bocal est parfaitement propre et que la rondelle hermétique est parfaitement placée.

- Fermer le couvercle du bocal et bloquer le crochet.

- Réaliser les bocaux selon la méthode de votre choix ou suivre les instructions de la recette.

- Une étanchéité à l'air se forme lorsque le couvercle du bocal est correctement placé. Si le couvercle se déplace, le bocal doit donc être réstérilisé. Si le couvercle ne bouge pas, bloquer le crochet et laisser refroidir pendant 24 heures.

- Les bocaux hermétiques doivent être conservés dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et en position verticale.

ATTENTION:

- **NE PAS VERSER D'EAU BOUILLANTE DIRECTEMENT DANS LES BOCAUX.**

- Utiliser une protection pour les mains ou une pince à bocaux Kilner® pour retirer les bocaux de l'eau chaude.

- Ne pas placer les bocaux chauds sur des surfaces froides, humides ou métalliques pour éviter tout risque de fissure.

- Ne pas laisser les bocaux entrer en contact avec le fond de la casserole pendant leur traitement ou leur stérilisation.

- Ne pas plonger les bocaux directement dans l'eau bouillante. Laisser la température de l'eau augmenter progressivement.

Entretien et utilisation:

- Nettoyer les bocaux et les rondelles hermétiques à l'eau chaude savonneuse avant toute utilisation.

- Éviter d'utiliser des éponges métalliques ou abrasives.

- Les bocaux peuvent aller au lave-vaisselle.

- Laver les rondelles hermétiques à la main.

- Des rondelles hermétiques de rechange sont disponibles.



Dishwasher safe

Glass jar only