

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:
PRODUCT: PICKLE JAR WITH LIFTER LEAFLET
ITEM CODE:
DIMENSIONS:

VERSION: 01
DATE CREATED: 15.02.22
CREATED BY: ANN
DATE MODIFIED:
MODIFIED BY:

APPROVED BY BRAND MANAGER:

ARTWORK SENT: / /

SENT BY:

SENT VIA:

NOTE TO SUPPLIERS / PRINTERS:

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



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



DE Pflege und Gebrauch

VORSICHT: KEIN KOCHEND HEISSES WASSER DIREKT IN DAS GLAS FÜLLEN.

• Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch immer alle Komponenten, Gläser gründlich spülen und mit sauberem, warmem Wasser abspülen.

• Glasgefäß und Gurkenheber sind spülmaschinenecht.

• Metallteile können in warmer Seifenlauge gewaschen werden. Gründlich abtrocknen. Nicht an der Luft trocknen lassen.

• Vakuumschreiben sollten nur einmal bearbeitet werden.

• Wenn die Gläser Risse oder Kratzer aufweisen, entsorgen Sie sie und ersetzen Sie sie durch neue.

ES Cuidado y uso

DIRECCIÓN: NO AÑADAS AGUA HIRVIENDO.

DIRECCIONMENTE AL TARRO.

• Limpia siempre todos los componentes antes de usarlos por primera vez. Lava bien los productos y enjuágalos con agua tibia y limpia.

• El tarro de cristal y el elevador de encurtidos pueden lavarse en el lavavajillas.

• Los componentes metálicos se pueden lavar con agua tibia y jabón. Seca bien los productos. Estos productos no se deben secar al aire.

• Los discos para reducir al vacío solo deben utilizarse una vez.

• Si los tarros están astillados o rayados, deséchalos y sustitúyelos por otros nuevos.

CAUTION: DO NOT POUR BOILING WATER DIRECTLY INTO THE JAR.

• Always clean all components before first use.

• Wash thoroughly and rinse in clean, warm water.

• Glass jar and pickle lifter are dishwasher safe.

• Metal components can be washed in warm, soapy water. Dry thoroughly. Do not allow to air dry.

• Vacuum discs should only be processed once.

• If jars have chips or scratches, discard and replace with new ones.

FR Entretien et Utilisation

ATTENTION : NE PAS VERSER D'EAU BOUILLANTE DIRECTEMENT DANS LE BOCAL.

• Laver la systèmeiquement tous les éléments avant la première utilisation. Bien laver et rincer à l'eau claire et tiède.

• Le bocal en verre et la pissette peuvent être lavés au lave-vaisselle.

• Les éléments métalliques peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher. Ne pas laisser sécher à l'air libre.

• Les rondelles d'étanchéité ne doivent être utilisées qu'une seule fois.

• Ne pas utiliser de bocaux qui présentent des éclats ou des rayures, les remplacer par de nouveaux bocaux.

Other products you may like

Kilner® Set of 2 Fermentation Jar Set



Kilner® Wide Mouth Jars



Check out our handy 'How To' video on YouTube





Pickle Jar with Lifter

Recipes • Care & Use



Pickled Cauliflower with Chillli

You will need:

- 600-800g / 20-28 ounces of washed cauliflower, broken into florets
- 6 tsp Mustard seeds
- 7 Small green chillies
- 500ml / 17 US fl oz White Vinegar
- 500ml / 17 US fl oz Filtered Water
- 6 tsp Pickling salt
- 4 tsp Sugar
- 1 Onion
- 6 or more Fresh dill leaves (optional)

Method:

1. Pour the vinegar, water and salt into the Kilner® Preserving Pan over a low heat. Add in the sugar and salt then stir until dissolved.
2. Remove from the heat and set aside to cool. Place the Pickle Lifter in position inside the jar.
3. Add the cauliflower to your sterilised Kilner® Jar along with the rest of the ingredients.
4. When filling a jar, be sure to leave appropriate headspace between the pickles and the top of the jar. Approximately 1-2cm / ½ - ¾".
5. Wipe the rim and threads of the Kilner® Jar, seal then process.
6. Allow to mature for 6 weeks in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within one month.
7. Use the Pickle Lifter to lift the ingredients out of the jar, ready to consume.

Eingelegter Blumenkohl mit Chili

Du benötigst:

- 600-800g gespült Blumenkohl, in Röschen zerbrochen
- 6 TL Senfkörner
- 7 kleine grüne Chilis
- 500 ml weißer Essig
- 500 ml gefiltertes Wasser
- 6 TL Pökelsalz
- 4 TL Zucker
- 1 Zwiebel
- 6 oder mehr frische Dillblätter (optional)

Verfahren:

1. Röschen ausspülen und trocknen.
2. Gib den Essig, das Wasser und das Salz bei geringer Hitze in den Kilner®-Einwecktopf. Zucker und Salz dazugeben, dann rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Von der Kochstelle nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen. Platziere den Gurkenlift im Glas.
4. Gib den Blumenkohl zusammen mit den restlichen Zutaten in das sterilisierte Kilner®-Glas.
5. Beim Einfüllen des Glases ist darauf zu achten, dass zwischen den Gurken und dem Glasdeckel etwas Platz bleibt. Ca. 1-2 cm.
6. Rand und Gewinde des Kilner®-Glases abwischen und verschließen. Verarbeite dein Kilner®-Glas.
7. An einem kühlen, trockenen Ort 6 Wochen reifen lassen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
8. Verwende den Pickle Lifter, um die Zutaten verzehrfertig aus dem Glas zu heben.

Pickled Onions Recipe

You will need:

- 500g / 18 ounces of Small pickling onions
- 25g / 1 ounce of Salt
- 600ml / 20 US fl oz Pickling vinegar
- 100g / 3.5 ounces of Granulated sugar
- 10 Peppercorns
- 2 tsp Mustard seeds
- 1 tsp Coriander seeds
- 2 Bay leaves

Method:

1. Place the onions in the Kilner® Preserving Pan and pour over a kettle of boiling water. Leave for 20 seconds then pour into a colander, return to the pan and cover with very cold water. The skins can now be removed.
2. Once peeled sprinkle with salt. Cover and leave overnight or up to 24 hours.
3. Meanwhile, pour the vinegar and sugar into a different pan along with the peppercorns, mustard seeds, coriander seeds and bay leaves. Bring to the boil then remove from the heat and set aside overnight to allow the spices to infuse.
4. The following day, rinse the onions well and pat dry.
5. Place the Pickle Lifter in position inside the jar.
6. Add the onions into the sterilised Kilner® Jar then using a jug, pour over the vinegar, including the mustard seeds, coriander seeds, peppercorns and bay leaves, completely covering the onions.
7. When filling a jar, be sure to leave appropriate headspace between the pickles and the top of the jar. Approximately 1-2cm / ½ - ¾".
8. Wipe the rim and threads of the Kilner® Jar, seal then process.
9. Allow to mature for 6 weeks in a cool, dry place.
10. Once opened, keep refrigerated and consume within one month.
11. Use the Pickle Lifter to lift the ingredients out of the jar, ready to consume.

Eingelegte Zwiebeln

Du benötigst:

- 500 g kleine, in Essig eingelegte Zwiebeln
- 25 g Salz
- 600 ml Pökelsalz
- 100 g Kristallzucker
- 10 Pfefferkörner
- 2 TL Senfkörner
- 1 Teelöffel Koriandersamen
- 2 Lorbeerblätter

Verfahren:

1. Die Zwiebeln in die Kilner®-Pfanne geben und einen Kessel kochendes Wasser darübergießen. 20 Sekunden einwirken lassen, dann in ein Sieb gießen, wieder in die Pfanne geben und mit sehr kaltem Wasser bedecken. Die Häute können nun entfernt werden.
2. Schälen und anschließend mit Salz bestreuen. Abdecken und über Nacht oder bis zu 24 Stunden einwirken lassen.
3. In der Zwischenzeit Essig und Zucker zusammen mit Pfefferkörnern, Senfkörnern, Koriandersamen und Lorbeerblättern in eine andere Pfanne geben. Zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und über Nacht beiseite stellen, damit die Gewürze einziehen können.
4. Am nächsten Tag die Zwiebeln gut abspülen und trocken tupfen.
5. Platziere den Gurkenlift im Glas.
6. Geben Sie die Zwiebeln in das sterilisierte Kilner®-Gefäß und gießen Sie dann mit einem Krug den Essig, einschließlich der Senfkörner, Koriandersamen, Pfefferkörner und Lorbeerblätter, vund bedecken Sie die Zwiebeln vollständig.
7. Beim Einfüllen des Glases ist darauf zu achten, dass zwischen den Gurken und dem Glasdeckel etwas Platz bleibt. Ca. 1-2 cm.
8. Rand und Gewinde des Kilner®-Glases abwischen und verschließen. Verarbeite dein Kilner®-Glas.
9. An einem kühlen, trockenen Ort 6 Wochen reifen lassen.
10. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
11. Verwende den Pickle Lifter, um die Zutaten verzehrfertig aus dem Glas zu heben.