

**KILNER**  
EST 1842

#### 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 1.5cm / 1/2".
- 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 is not sealed, you must process the jar again. If the lid does not move, loosen the clips and leave for 24 hours to cool.

• Sealed jars should be stored in a cool dry place away from the 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 conseillons 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 abîmures. 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 des bocaux, veillez à laisser un espace libre suffisant entre le produit en conserve et le bord du bocal. Environ 1,2 cm (1/2").

• 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.

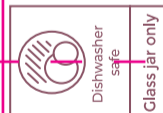
• Réaliser les bocaux selon la méthode de votre choix ou suivre les instructions de la recette.

• Une étanchéité à l'air se forme lorsque le couvercle du bocal ne bouge plus une fois le crochet métallique relâché. Si le couvercle bouge, c'est que l'étanchéité n'est pas bonne, et le bocal doit donc être restérilisé. 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.**
  - Utilisez 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 fissuration.
  - 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.
  - Laver les rondelles hermétiques à la main.
  - Des rondelles hermétiques de rechange sont disponibles.



#### 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. Entsorge 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".

• Entferne alle Luftbläschen mit einem Spatel / Bläschenentferner.

• Achte darauf, dass der Glasrand sauber ist und der Verschluss korrekt aufliegt.

• 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 Glasdeckel nach dem Lösen des Metallbügels in Position bleibt. Wenn sich der Deckel bewegt, befestige die Bügel und lass die Gläser 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 Glasherber 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 direktem Kontakt zum Topfboden.
  - Entferne alle Luftbläschen mit einem Spatel / Bläschenentferner.
  - Achte darauf, dass der Glasrand sauber ist und der Verschluss korrekt aufliegt.
- Anwendungshinweise:
- Reinge Gläser und Dichtungen vor dem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
  - Verwende keinen Schwamm aus Metall oder mit einer rauen Oberfläche.
  - Die Gläser sind spülmaschinetauglich.
  - Handwaschlösungen
  - Ersatzdichtungen sind im Handel erhältlich.

#### ES Uso 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 utilizar los tarros, asegúrate de que las tapas y las superficies de los tarros estén limpias y libres de cualquier rasguño o defecto.

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

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

• Allénate en tarro, asegúrate de dejar suficiente espacio entre el contenido conservado y el borde superior del tarro, aproximadamente 1,2 cm / 1/2".

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

• Cierra la tapa del tarro y empuja la pinoza 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 pinozas metálicas. Si la tapa se mueve, significará que no se ha sellado debidamente y es necesario esterilizar el tarro de nuevo. Si la tapa no se mueve, ciérrala empujando las pinozas hacia abajo y deja enfriar el tarro durante 24 horas.

• 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 mangos o guantes protectores, o las pinzas para tarros 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 usarlos.
  - 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.

BOCAL ARMATURE MÉTAL  
RUNDDES EINMACHGLAS MIT  
DRAHTBÜGELVERSCHLUSS  
FRASCO REDONDO CON  
TAPADERA TIPO CLIP



**KILNER**  
EST 1842

Round  
Clip Top Jar  
1.5 Litre / 51 US fl oz



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

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
|  | Does not stain                    |
|  | Does not absorb odors or flavours |
|  | Class 1 recyclable even if broken |
|  | Reduce plastic containers         |

For more information, recipes, hints and tips visit [www.kilnerjar.co.uk](http://www.kilnerjar.co.uk)

Plastic waste with our ethos of REUSE, REFILL, REDUCE. Made to last and never for single use, Kilner® continue to tackle quality materials all authentic with the iconic Kilner® centric, food preserving, storage and eating-in-the-go branding.

Our diverse product range provides simple solutions for preserving, as much loved and successful now as it was over 175 years ago.

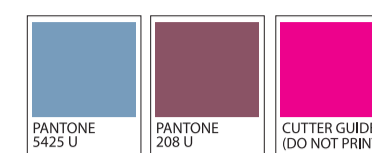
The original Kilner® Jar, invented by John Kilner and Co. in England is

The Kilner® Story

**The Rayware Group**  
A Family Of Vibrant British Brands

**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:** 1.5L JAR  
**ITEM CODE:** 0025.492  
**DIMENSIONS:** Flat H 278 X W 360 mm  
Folded H 139 X W 360 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.