

## 使い方とご注意

ガラス容器の使い方と使用上の注意をご紹介します。

## 熱湯をかけないでください

セラーメイトの密封びんは耐熱ガラスではありませんので、熱湯をかけるとびんが割れます。熱湯の入ったなべにいきなり入れても割れます。

これは、ソーダ石灰ガラス製の当社密封びんの耐熱温度差が42°Cですので、いきなり42°C以上の差で熱くしたとき、または、冷ましたときに、温度差によって割れが生じるためです。



## 煮沸以外の消毒方法

清潔なスポンジと食器洗い洗剤を使い優しく洗浄。よく水で洗剤を流したら、容器を逆さまにして自然乾燥させる。乾燥したら、市販の食品対応している消毒用アルコールを吹きかけ、清潔なふきん又はキッチンペーパーで拭き取ってください。

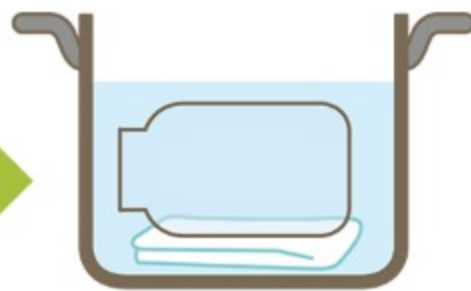


## 正しい煮沸消毒方法



1

なべ、びん、ふきんを用意します。



2

水を張ったなべに、ふきんを敷き、びんをふきに載せます。



3

水から沸かします。沸騰してから3～5分で火を止めます。



4

ふきんの上に置き自然放冷し、水気をよく切ります。

## 特に気をつけていただきたいこと



熱湯をかけない



電子レンジを使用しない



オーブンに入れない



スプーンなど金属でかきまぜない



横にしない