

Universal Pickling Jar 3L



Congratulazioni per aver scelto il prodotto Tupperware® **Giara da 3 l con pressello** per le vostre conserve. Ora potete iniziare a preparare le conserve con questo processo semplice e facile progettato da Tupperware.



Per il lavaggio in lavastoviglie, scegliete un programma a bassa temperatura per risparmiare energia e contribuire alla tutela dell'ambiente.

Componenti:

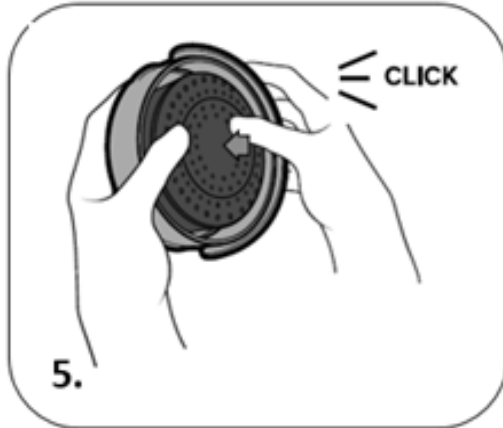
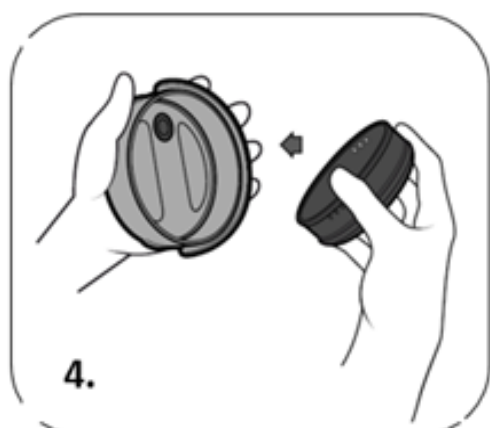
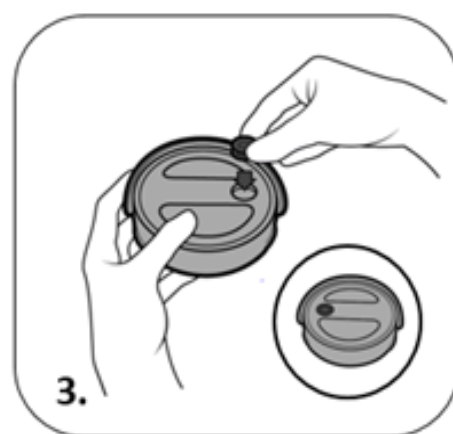
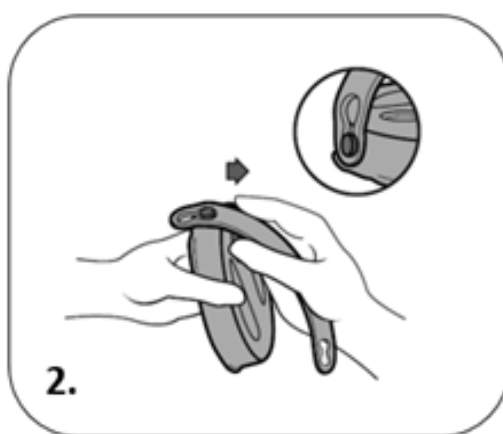
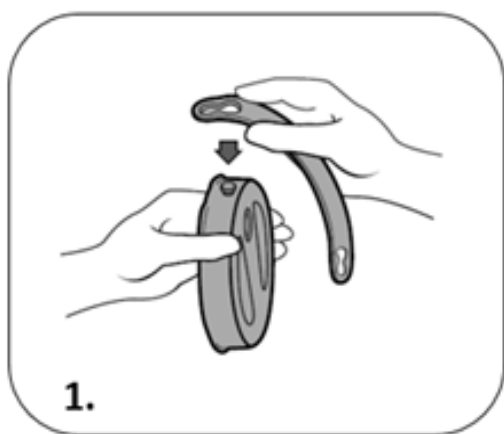
- Giara da 3 l: base resistente e leggera per un pratico processo di conservazione in salamoia.
- Coperchio intelligente per conserva in salamoia: grazie al coperchio piatto, il contenitore è più semplice da riporre. Le basi da 1,5 l e 3 l si impilano facilmente l'una sull'altra per risparmiare spazio.
- Manico pieghevole: per trasportare la Giara in modo semplice e pratico. È anche un'ottima soluzione per impilare e riporre i contenitori.
- Valvola: rilascia l'eventuale pressione in eccesso generata durante il processo di conservazione salamoia.
- Pressello: questa parte si fissa al coperchio per garantire che il contenuto sia sempre immerso nel liquido.
- Guarnizione in silicone: garantisce la tenuta stagna quando avvitato sulla base.



Istruzioni per montare e smontare il prodotto

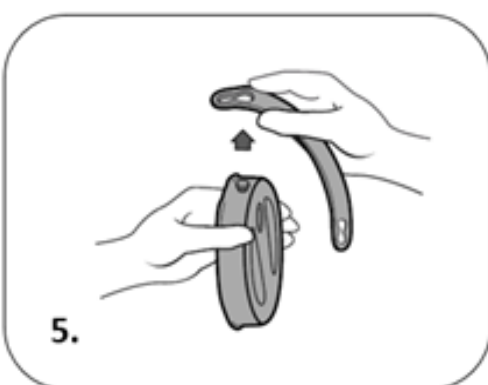
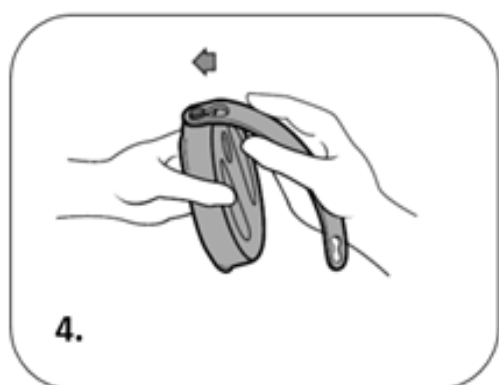
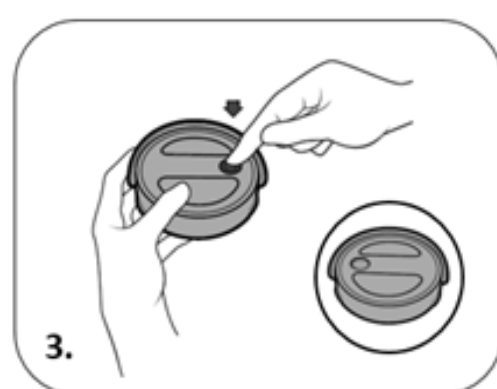
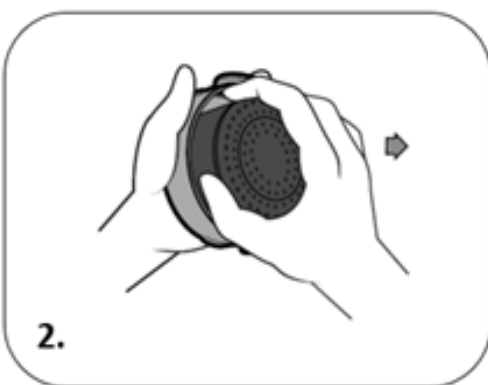
Per montare il prodotto:

1. Posizionare il manico pieghevole agganciandolo ai lati del coperchio, partendo dai fori più grandi e più alti del manico.
2. Tirare per bloccare il manico nei fori più piccoli.
3. Per fissare la valvola in silicone, premere sull'apertura nella parte superiore del coperchio, assicurandosi che sia perfettamente centrata.
4. Tenere il coperchio con una mano (con la parte interna rivolta verso di sé), tenere il pressello con l'altra mano.
5. Inserire il pressello nel coperchio premendo con entrambi i pollici fino al "clic".
6. Appoggiare il coperchio sulla Giara e avvitare in senso orario.



Per smontare il prodotto:

1. Svitare il coperchio ruotandolo in senso antiorario.
2. Tenere il coperchio con una mano e tenere il pressello con l'altra. Tirare in direzioni opposte per separare il pressello dal coperchio.
3. Per rimuovere la valvola in silicone, premere con un dito fino a quando la valvola non cade.
4. Far scorrere il manico verso il foro grande.
5. Staccare dal coperchio.



Uso e manutenzione:

Leggere tutte le istruzioni prima del primo utilizzo.

1. Lavare e risciacquare il prodotto prima di ogni utilizzo.
2. Per preparare le verdure in salamoia in Giara da 3 l con pressello, usare sempre l'apposito Coperchio per Giara da 3 l con pressello con valvola per evitare danni al contenitore. Il Coperchio piatto per Giara e il Coperchio con manico rigido non sono adatti per la conservazione in salamoia.
3. Fissare il pressello al coperchio per assicurarsi che il contenuto sia sempre immerso nel liquido.
4. Conservare i contenitori pieni in posizione verticale in un luogo fresco e buio. Una volta aperto, conservare Giara da 3 l in frigorifero. Non conservare mai IL contenitore in posizione orizzontale in quanto una parte del contenuto potrebbe non essere immersa nel liquido e ciò potrebbe compromettere la preparazione.
5. Il prodotto è adatto solo per la conservazione in salamoia. Si consiglia di fare riferimento a ricette e linee guida di Tupperware per garantire risultati di conservazione migliori e sicuri. I risultati di qualità e sicurezza della conservazione in salamoia possono variare a seconda delle ricette di fermentazione e di altre ricette sviluppate al di fuori delle linee guida Tupperware.
6. Se il contenuto ha un aspetto o un odore insolito, non consumarlo e scartarlo.
7. Per evitare la contaminazione durante l'estrazione del contenuto, utilizzare un cucchiaino, una forchetta o una pinza pulita.
8. Dopo la conservazione in salamoia, ispezionare la valvola in silicone per rilevare eventuali difetti o problemi di pulizia. Sostituire la valvola in silicone se danneggiata.

Linee guida per la preparazione:

1. Prima di iniziare, lavare accuratamente Giara da 3 l con pressello e tutti gli strumenti da utilizzare.
2. Lavare e pelare (se necessario) tutti i prodotti da conservare.
3. Tagliare gli ingredienti con uno spessore uniforme per risultati uniformi.
4. Posizionare in modo compatto gli ingredienti in Giara da 3 l.
5. Preparare la salamoia come indicato nella ricetta scelta.
6. Riempire con la salamoia fino al collo del contenitore. Attendere 5 minuti per far passare il liquido tra gli ingredienti e poi aggiungere altra salamoia, se necessario, fino a raggiungere il collo del contenitore. La quantità di liquido deve essere sempre superiore a quella degli ingredienti contenuti. Ecco perché è importante che il pressello sia fissato al coperchio, in modo da mantenere sempre il contenuto immerso nel liquido.
7. Chiudere il barattolo e riporlo in posizione verticale in un luogo fresco e buio.
8. Quando si inizia a consumare i prodotti in salamoia, assicurarsi di avere sempre più liquido di quello prodotto nel contenitore.

Istruzioni per la pulizia:

1. Pulire accuratamente tutte le parti del prodotto dopo ogni utilizzo.
2. Lavare in acqua calda saponata e risciacquare bene, oppure lavare in lavastoviglie.
3. Per assicurarsi che tutte le parti siano ben pulite, smontare e pulire ogni parte separatamente.
4. Se si utilizza la lavastoviglie, posizionare la valvola in silicone nel cestello delle posate e posizionare sempre il Giara da 3 l con pressello sul cestello inferiore in posizione verticale capovolta.
5. Non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi (compresi i candeggianti) in quanto graffierebbero il prodotto.
6. Alimenti contenenti spezie o coloranti, come curcuma o pomodori, potrebbero macchiare il contenitore. Le macchie non compromettono la funzionalità del prodotto e non sono coperte dalla Garanzia di Qualità Tupperware.
7. Riporre senza il coperchio per consentire il rilascio di eventuali odori forti.

Consigli da seguire per risultati ottimali

Linee guida e consigli per ottenere il meglio da Giara da 3 l con pressello.

Scegliere verdure fresche

Verdure fresche e croccanti (cetrioli, cavoli, fagioli, carote o peperoni) miglioreranno la qualità della conserva in salamoia. Non utilizzare verdure appassite o schiacciate, poiché si deteriorano rapidamente e influiranno negativamente sulla preparazione.

Pulire tutti gli strumenti

Pulire e igienizzare tutti gli strumenti prima della conservazione in salamoia, comprese casseruole, utensili da cucina, Giara da 3 l con pressello e coperchio intelligente, per ridurre ogni possibilità di contaminazione.

Lavare e preparare le verdure

Lavare accuratamente, pelare (se necessario) e tagliare le verdure in dimensioni uniformi per ottenere i migliori risultati in salamoia.

Usare sale marino o sale kosher per le loro proprietà antibatteriche

Usare sale senza raffinazione o con raffinazione minima. Il sale raccolto naturalmente è privo di additivi e conservanti.

Usare acqua potabile pulita.

Utilizzare acqua potabile domestica o acqua del rubinetto purificata per la salamoia. Se si utilizza l'acqua del rubinetto, farla bollire prima di utilizzarla nella preparazione.

Per risultati migliori, mantenere sempre un livello minimo di aceto del 10-15%.

Maggiore è la percentuale di aceto nella ricetta, minore è il rischio di crescita batterica.

Tenere le verdure immerse nel liquido

Per risultati ottimali e croccanti, assicurarsi che tutti gli ingredienti siano completamente immersi nel liquido.

Chiudere bene il coperchio di Giara da 3 l con pressello

Un coperchio ermetico chiuso saldamente impedisce all'aria esterna di infiltrarsi all'interno e causare il deterioramento degli ingredienti in salamoia prima che siano pronti. Giara da 3 l con pressello è progettata con coperchio intelligente e valvola ermetici, ideali per buoni risultati.

Seguire le istruzioni per la conservazione

Per ottenere i migliori risultati, conservare i contenitori pieni in posizione verticale in un luogo fresco e buio.

L'impegno di Tupperware

I nostri prodotti riflettono l'impegno che mettiamo nel generare un impatto misurabile sull'ambiente che ci circonda. Noi di Tupperware progettiamo ogni prodotto cercando di ridurre al minimo gli sprechi alimentari e di plastica. Creando prodotti di qualità, durevoli e riutilizzabili, progettati per resistere alla prova del tempo, ci adoperiamo a sostegno della nostra missione di ridurre gli sprechi per la longevità del pianeta, dei nostri collaboratori e delle comunità in cui viviamo e lavoriamo.

Giara da 3 l con pressello Tupperware è coperta, oltre che dalla garanzia legale di 2 anni, da un'ulteriore Garanzia Tupperware che si estende per il periodo aggiuntivo di 1 anno. Tale garanzia si applica a eventuali difetti di materiale o fabbricazione che possono verificarsi durante il normale utilizzo domestico nel rispetto delle istruzioni per l'uso e la cura. Si raccomanda di conservare la prova d'acquisto per la durata della copertura della garanzia.