

Lock-eat[®]

Canning, Preserving & Serving Jar

The ultimate solution

mypreservingjar.com



Instructions Manual



Luigi Bormioli
ITALY

- ① clear glass lid
 - tappo in vetro
 - couvercle en verre
 - Glasdeckel
 - tapa de cristal
 - tampa de vidro
- ② rubber gasket
 - guarnizione in gomma
 - joint en caoutchouc
 - Dichtungsring aus Gummi
 - junta de caucho
 - vedante de borracha
- ③ fill level
 - livello di riempimento ottimale
 - niveau de remplissage
 - Füllstand
 - nivel de llenado
 - nível de enchimento
- ④ clear glass jar
 - vaso in vetro
 - bocal en verre
 - Glas Behälter
 - frasco de cristal
 - boião de vidro
- ⑤ stainless steel elastic clamp
 - leva in acciaio inossidabile
 - attache élastique en acier inoxydable
 - elastische Klemme aus Edelstahl
 - grapa flexibile de acero inoxidable
 - grampo elástico de aço inoxidável



English	08
Italiano	14
Français	20
Deutsch	26
Español	32
Portuguese	38









5.



6.



7.

lock-eat[®]

INTRODUCTION

The **lock-eat**[®] collection has been designed for food preserving amid the various techniques as per countless recipes.

It is possible to preserve fruit, vegetables, jams and jellies, syrups and fruit juices, and more... **lock-eat**[®] jars and carafes are ideal as they are suitable for:

- heat treatment (boiling or potting),
- pickled,
- in brine,
- dry-cure (or dry-salt),
- and more...

The transparent glass jar and lid make it is easy to visually check the contents without having to open it.

The **lock-eat**[®] jars have a glass lid that can be completely removed making them practical to use, compact in size and easy to wash in a dishwasher without gasket.

lock-eat[®] jars are functional and particularly suitable for the presentation of single serving food (amuse-bouche) and the carafes are ideal for the serving of many types of drink.

THE BENEFITS

- Jar with innovative patented glass lid: easy to fill / easy to close / easy to open
- Detachable Lid
- Canning safe / Airtight safe / Freezer safe
- Stainless steel elastic clamp: easily removable
- Microwave safe (for reheating) without stainless steel clamp and gasket (max temp. 70°C - 158° F)
- Rubber gasket
- Easy to wash Jar and Lid: by hand or dishwasher
- Ideal for single serving
- At a glance, easy to check that lid is sealed
- Rust-free glass lid
- Stackable Food Jars: storage saver
- Eco-Friendly: Glass Jar and Lid reusable over time and recyclable

INSTRUCTIONS FOR GOOD CANNING

1. Before using the glass jars and lids make sure that there are no chips or cracks on the rims and that there are no abrasions on the surface of the glass. Always use new **lock-eat**[®] rubber gasket. Seals are not suitable for the contact with 100% fatty substances.

Wash the jars and lids and sterilize for 12 minutes in hot boiling water in a large metal pot. Wash seals by hand in hot water without detergent: they are not dishwasher safe and they must not be boiled before use.

It is advisable (or recommended) to place a clean cloth at the bottom of the metal pot.

Avoid any impact between the glass jars and glass lids. (or that the jars and glass lids bump into each other).

Jars must not undergo a thermal shock. When you fill jars or bottles with food or drinks, make sure they are neither too cold nor too hot in regard to the jar temperature, otherwise you may cause its breaking (maximum jump in temperature: 42°C -107°F).

Once sterilized, let them air dry upside down.

Handy jars are not suitable for pasteurization.

2. When making preserves, always use fresh and thoroughly washed products. During preparation take care not to mix fruits and vegetables with their waste (leaves or peel).

Never use frozen or defrosted products.

Prepare the food chosen for preserving following the cooking directions of the selected recipe thoroughly. For their safe preservation, vegetables must be boiled in abundant salted water and vinegar: in this way most of the bacteria naturally present on the vegetables will be eliminated.

3. Fill the jars with hot food.

The correct fill-level is at 2 cm (approx 1 inch) from the rim.

Check that the food is evenly distributed inside the jar without any air pockets. If present, remove any air pockets by pressing the food delicately with a non-metallic spoon. To avoid jar breaking, do not lean the jar on a cold surface such as marble or metal, put on a wooden surface. To avoid burns wear gloves.

4. Before closing the jars, carefully wipe away any food away from the rims of the jars and lids fitted with the rubber gasket.

Proceed with the clamping and with the heat treatment if specified in the recipe.

5. Heat treatment (by boiling)

- The clamped jars should be placed upright, lids on top, inside a large metallic pot with a clean cloth placed at the bottom.
- It is recommended to wrap each jar with a clean cloth so as to avoid impact both among the jars and with the side of the pot.
- Fill with lukewarm water until the jars are completely covered and bring to a boil for the time indicated in the recipe. Make sure the jars are always completely covered with water. If necessary, add boiling water during the boiling process.
- Once the time is over, as indicated in the recipe, the heat treatment is completed. Leave the jars in the pot with its water and let them cool down naturally.
- Remove the jars from the pot always making sure to use protective gloves or special tools to avoid burns.

6. Check the jars

- Wait until the jars are completely cooled down, it could take a few hours.
- Unfasten the stainless steel elastic clamp. The lid must remain sealed and should not release if trying to lift it. If the lid is sealed onto the jar, vacuum has taken place. In the event that the lid opens it may be due to:
 - Incorrect filling: too little or too much food (Pay attention to the correct fill-level as in step 3).
 - The heat treatment has been carried out incorrectly: not long enough.
 - Chips or cracks on the rims of the lid or jar and/or not properly cleaned.
 - Old or deteriorated rubber gasket.

To resolve the problem repeat the heat treatment and if necessary replace the jar, lid or rubber gasket.

Once the seal of the lid has been verified, close the stainless steel elastic clamp, or if preferred totally remove it, and store in a cold dry place away from direct light.

7. Open the jars

Before proceeding with opening the jars, it is recommended that the 'seal-check' is always carried out, as at step 6. If the lid is not sealed do not eat the food contained.

If the lid is well sealed, pull the rubber ring tab to allow outside air to enter the jar thus neutralizing the vacuum and easily lift the lid from the jar. In case of difficulty the rubber ring tab can be pulled by using pliers.

8. Heat Potting

This canning technique is ideal for jams and jellies.

Sterilize and check the jars and lids as in step 1.

Fill the jars with hot jam/jelly and follow instructions as in step 3.

Proceed with the clamping, before closing the jars, carefully wipe any food away from the rims of the jars and lids fitted with the rubber gasket **DO NOT TURN THEM UPSIDE DOWN.**

Leave them to rest until completely cooled down and store in a cold dry place away from direct light.

Follow instructions as in steps 6 and 7.

note:

- ✓ Before proceeding with the consumption of food, always carefully check for presence of mold or colour variation of the food. If any of this occurs do not eat the spoiled food.
- ✓ Once opened, the jars should be stored in the refrigerator.
- ✓ The jars have a hermetic closure.
- ✓ Seals must be used only once for a successful vacuum canning.
- ✓ The pasteurization process cannot take place in the traditional oven or in the microwave.
- ✓ Handy Jars are not suitable for canning.

INTRODUZIONE

La collezione **lock-eat**[®] è stata concepita per la conservazione degli alimenti tenendo conto delle tecniche di conservazione previste dalle varie ricette.

E' possibile conservare: frutta, verdure, marmellate e confetture, gelatine, sciroppi e succhi di frutta, etc... I contenitori **lock-eat**[®] sono ideali perché adatti per diverse tecniche di conservazione:

- sottovuoto (sia per bollitura che per invasamento a caldo),
- sott'aceto,
- in salamoia,
- sotto sale,
- etc...

Il contenitore e il tappo in vetro trasparente permettono una immediata ispezione dei prodotti conservati senza dover aprire.

I contenitori **lock-eat**[®] hanno il coperchio che si separa dal contenitore rendendoli semplici da utilizzare, con ingombri ridotti e facilmente lavabili in lavastoviglie senza guarnizione.

I contenitori **lock-eat**[®] sono funzionali e adatti per un originale servizio a tavola di ricette monoporzioni e le caraffe per ogni genere di bevanda.

I VANTAGGI

IT

- Contenitore e coperchio in vetro con chiusura innovativa brevettata: facile da riempire / facile da chiudere / facile da aprire
- Contenitore e coperchio separati
- Utilizzo per la conservazione: sottovuoto / ermetica / congelamento
- Leva metallica elastica inox: facile da togliere
- Adatto per il riscaldamento in microonde senza la leva metallica e senza guarnizione (max temp. 70°C - 158° F)
- Guarnizione in gomma
- Contenitore e coperchio facili da lavare sia a mano che in lavastoviglie
- Ideale anche per il servizio di alimenti a tavola
- Facile e immediata verifica dell'avvenuto sottovuoto(tappo sigillato)
- Tappo in vetro, non si arrugginisce
- Food Jar impilabile: Salvaspazio
- Eco-Friendly: Contenitori e coperchi in vetro riutilizzabili infinite volte, riciclabili

ISTRUZIONI PER LA BUONA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

1. Prima di utilizzare i contenitori e i coperchi accertarsi che non siano sbeccati sui bordi e/o che il vetro presenti delle incrinature.

Utilizzare sempre guarnizioni nuove. Le guarnizioni non sono indicate per il contatto con sostanze 100% grasse. Lavare contenitori e coperchi in acqua bollente per circa 12 minuti all'interno di una pentola metallica. Lavare le guarnizioni a mano con acqua calda e senza detersivi: non sono idonee all'utilizzo in lavastoviglie e non devono essere bollite prima dell'uso. Il fondo della pentola di sterilizzazione deve essere protetta da un canovaccio. Evitare di far urtare contenitori e coperchi tra loro. Non bisogna far subire ai vasi uno shock termico. Quando si inseriscono cibi e bevande nei vasi o nelle bottigliette assicurarsi che non siano né troppo freddi o né troppo caldi rispetto alla temperatura del vaso, perché altrimenti potresti causarne la rottura (sbalzo termico massimo: 42° C).

Una volta sterilizzati, far asciugare all'aria contenitori e coperchi con la bocca verso il basso.

I vasi Handy non sono idonei per il sottovuoto.

2. Per la conservazione, utilizzare sempre prodotti freschi e ben lavati.

Durante la preparazione fare attenzione a non mescolare frutta e verdura con propri scarti, quali buccia e/o foglie. Non utilizzare prodotti congelati o surgelati. Preparare il cibo che si vuole conservare seguendo la ricetta prescelta e cucinandolo adeguatamente.

Per la conservazione sicura di verdure è necessario lessarle in abbondante acqua salata e aceto: in questo modo eliminerai la maggior parte dei batteri naturalmente presenti sugli ortaggi.

3. Riempire i contenitori con il cibo ancora bollente.

Il riempimento deve avvenire fino a circa 2 cm dal bordo del contenitore.

Verificare che il cibo sia propriamente distribuito all'interno del contenitore evitando la presenza di bolle d'aria. Nel caso vi siano bolle d'aria pressare delicatamente il cibo con un cucchiaino di legno fino ad eliminarle.

NB: Per evitare rotture, non appoggiare i vasi su una superficie fredda come marmo e metallo, meglio un ripiano in legno. Per evitare ustioni o scottature maneggia i vasi con dei guanti.

4. Prima di chiudere il contenitore, ripulire con cura sia i bordi del contenitore che del tappo con guarnizione.

Procedere quindi con la chiusura e con il trattamento termico se è previsto dalla ricetta. Il processo di conservazione dipende dal tipo di ricetta.

5. Trattamento a caldo (Bollitura)

- I contenitori, una volta chiusi, vanno riposti con coperchio verso l'alto all'interno di una pentola sul cui fondo è stato posto un canovaccio.
- E' consigliabile che anche ogni contenitore sia avvolto da un canovaccio in modo tale da evitare urti sia tra i contenitori che con la parete metallica della pentola.
- Coprire i vasi con acqua tiepida e portarla ad ebollizione per il tempo necessario, come indicato nella ricetta. Assicurarsi che i contenitori durante la bollitura siano sempre coperti d'acqua e se necessario integrare con ulteriore acqua durante il processo di bollitura.
- Raggiunto il tempo indicato nella ricetta e terminato il processo di bollitura lasciar raffreddare i contenitori all'interno della pentola con l'acqua di bollitura.
- A questo punto estrarre i contenitori dalla pentola utilizzando guanti protettivi o appositi attrezzi per evitare scottature.

6. Verifica dei contenitori

- Aspettare che i contenitori siano completamente freddi, questo potrebbe richiedere anche alcune ore.
- Aprire la leva metallica elastica. Il coperchio deve rimanere agganciato al contenitore e opporre resistenza se si prova a sollevarlo. In questo caso significa che il vaso è ben sigillato e si è creato il vuoto per la conservazione. Nel caso in cui il coperchio si apra significa che:
 - Riempimento eseguito incorrettamente: poco o molto cibo. (Rispettare il livello di riempimento come al punto 3).
 - Trattamento termico eseguito incorrettamente, tempo di bollitura insufficiente.
 - Bordi del contenitore scheggiati e/o non puliti accuratamente.
 - Guarnizione vecchia o deteriorata.

In questi casi ripetere nuovamente il trattamento a caldo e se necessario procedere alla sostituzione contenitore e/o guarnizione. Una volta verificata la tenuta del coperchio, rimuovere la leva metallica elastica se lo si desidera oppure richiuderla e riporre i contenitori in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta del sole.

7. Apertura dei contenitori

Prima di aprire i contenitori eseguire la verifica di tenuta del coperchio (come indicato nel punto 6). Se il coperchio non è sigillato non utilizzare assolutamente il cibo per l'alimentazione.

Se il coperchio è ben sigillato, tirare la linguetta di gomma permettendo all'aria di entrare nel contenitore ed eliminare il sottovuoto e consentire facilmente l'apertura. Nel caso di difficoltà ad aprire, tirare la linguetta di gomma con l'aiuto di una normale pinza.

8. Invasamento a caldo

Il sottovuoto, per preparati quali marmellate e confetture, si ottiene anche con la tecnica di invasamento a caldo.

Sterilizzare e controllare contenitori, coperchi e guarnizioni come al punto 1.

Riempire i contenitori con la preparazione ancora bollente e seguire le istruzioni come al punto 3.

Procedere con la chiusura ripulendo con cura sia i bordi dei contenitori che dei tappi con guarnizione. EVITARE DI CAPOVOLGERLI.

Una volta raggiunto il completo raffreddamento riporre i contenitori in luogo fresco e asciutto. Seguire istruzioni come da punti 6 e 7.

note:

- ✓ Prima di procedere all'utilizzo del cibo, verificare sempre che non ci siano muffe né cambiamenti di colore del cibo, in tal caso non assumere/consumare il cibo avariato.
- ✓ Una volta aperti, i contenitori andranno conservati in frigorifero.
- ✓ La chiusura del contenitore è ermetica.
- ✓ Le guarnizioni devono essere utilizzate una sola volta per la riuscita del sottovuoto.
- ✓ Il processo di pastorizzazione non può avvenire nel forno tradizionale o a microonde.
- ✓ I vasi Handy non sono idonei per la pastorizzazione.

INTRODUCTION

La collection **lock-eat**[®] a été conçue pour la mise en conserve des aliments parmi diverses techniques de mise en conserve et pour d'innombrables recettes.

Il est possible de mettre en conserve les fruits, les légumes, les confitures et les gelées, les sirops et les jus de fruit, et plus encore... Les bocaux et carafes **lock-eat**[®] sont parfaits, car ils sont adaptés:

- au traitement thermique (ébullition ou mise en pot),
- aux aliments marinés,
- aux aliments en saumure,
- aux aliments salés et sec,
- etc.

Grâce au bocal et au couvercle en verre transparent, il est facile de contrôler visuellement le contenu du bocal ou de la carafe sans avoir à l'ouvrir.

Les bocaux **lock-eat**[®] sont fonctionnels et particulièrement adaptés à la présentation d'aliments en portion individuelle (amuse-bouche) et les carafes sont idéales pour servir toutes sortes de boissons.

LES AVANTAGES

FR

- Bocal avec fermeture brevetée innovante: facile à remplir / facile à fermer / facile à ouvrir
- Couvercle amovible
- Mise en conserve Sûre / Étanche / Adaptée au congélateur
- Attache élastique en acier inoxydable: facilement amovible
- Adapté aux micro-ondes, pour réchauffer sans attache en acier inoxydable et joint (max temp. 70°C - 158° F)
- Joint en caoutchouc
- Bocal et couvercle facile à laver: à la main ou au lave-vaisselle
- Idéal pour les portions individuelles
- Il est facile de vérifier en un clin d'œil si le couvercle est bien scellé
- Couvercle en verre contre la rouille
- Pots alimentaires empilables: gain de place
- Écologique: Bocal et couvercle en verre réutilisables et recyclable

INSTRUCTIONS POUR UNE MISE EN CONSERVE APPROPRIÉE

1. Avant d'utiliser les couvercles et bocaux en verre, assurez-vous que les bords ne sont ni fissurés ni ébréchés et qu'il n'y a pas d'abrasion sur la surface du verre.

Utilisez toujours le nouveau joint en caoutchouc **lock-eat**[®]. Les joints ne sont pas aptes au contact avec les aliments 100% gras.

Lavez les pots et les couvercles et stérilisez-les pendant 12 minutes à l'eau bouillante dans un grand récipient en métal. Lavez les joints à main à l'eau chaude, sans utiliser de détergent: les joints ne sont pas aptes au lave-vaisselle et ne doivent pas être bouillis avant l'emploi.

Il est conseillé (ou recommandé) de mettre un chiffon propre au fond du récipient en métal. Évitez tout choc entre les bocaux en verre et les couvercles en verre. Évitez aussi que les bocaux et les couvercles en verre ne s'entrechoquent. Ne pas soumettre les bocaux à un choc thermique. Quand vous remplissez les aliments et les boissons dans les bocaux assurez-vous qu'ils ne soient ni trop froids ni trop chauds par rapport à la température du bocal, dans le cas contraire on pourrait en causer la rupture (écart thermique maximum: 42° C).

Une fois stérilisés, mettez-les à l'envers et laissez-les sécher à l'air libre.

Les bocals Handy ne conviennent pas à la conservation sous vide.

2. Au moment de faire des conserves, utilisez toujours des produits frais et soigneusement lavés. Au cours de la préparation, prendre soin de ne pas mélanger les fruits et les légumes avec leurs déchets (feuilles ou écorce).

N'utilisez jamais de produits congelés ou décongelés.

Préparez les aliments choisis pour la mise en conserve en suivant

soigneusement les instructions de cuisson de la recette choisie.

Pour assurer une conservation sûre des légumes il faut les cuire dans une quantité abondante d'eau avec du sel et du vinaigre: de cette manière vous allez éliminer la plupart des bactéries naturellement présentes dans les légumes crus.

3. Remplissez les pots avec les aliments chauds.

Le niveau de remplissage correct est à 2 cm (environ 1 pouce) du bord.

Vérifiez que la nourriture est répartie uniformément à l'intérieur du bocal, et qu'il n'y a aucune poche d'air. Le cas échéant, retirez toutes les poches d'air en appuyant sur la nourriture délicatement avec une cuillère non métallique.

NB: Pour éviter de casser le bocal ne l'appuyez pas sur une surface froide, en marbre ou en métal par exemple, choisissez un support en bois. Pour éviter toute brûlure portez des gants pendant la manutention des bocaux.

4. Avant de fermer les bocaux, essayez soigneusement les bords et les couvercles des bocaux équipés du joint d'étanchéité en caoutchouc pour retirer toute trace d'aliment.

Procédez au serrage et au traitement thermique, si indiqué dans la recette.

5. Traitement thermique (par ébullition)

- Une fois fermés, les bocaux doivent être placés à la verticale avec les couvercles en haut, à l'intérieur d'un grand récipient métallique dans lequel un chiffon propre aura été préalablement posé.
- Il est recommandé d'envelopper chaque bocal avec un chiffon propre afin d'éviter que les bocaux ne s'entrechoquent les uns contre les autres, mais aussi contre le récipient métallique.
- Remplissez avec de l'eau tiède jusqu'à ce que les pots soient entièrement recouverts et portez à ébullition pendant la durée indiquée dans la

recette. Assurez-vous que les bocaux sont toujours complètement recouverts d'eau. Si nécessaire, ajoutez de l'eau bouillante pendant le processus d'ébullition.

- Une fois le temps écoulé, comme indiqué dans la recette, le traitement thermique est terminé. Laissez les bocaux refroidir naturellement à l'intérieur du récipient toujours rempli d'eau.
- Retirer les bocaux du récipient en veillant toujours à utiliser des gants de protection ou des ustensiles appropriés afin d'éviter les brûlures.

6. Vérifiez les bocaux

- Attendez jusqu'à ce que les pots soient complètement refroidis. Cela peut prendre plusieurs heures.
- Desserrez l'attache élastique en acier inoxydable. Le couvercle doit rester scellé et ne doit pas se détacher si vous tentez de le soulever. Si le couvercle est scellé sur le bocal, le vide a été atteint. Dans le cas où le couvercle s'ouvre, cela peut être dû à:
 - Un mauvais remplissage: trop ou trop peu de nourriture.
 - Le traitement thermique a été mal effectué: pas assez long.
 - Des fissures ou des craquelures sur le rebord du couvercle ou du bocal et/ou pas nettoyé correctement.
 - Joint en caoutchouc vieux ou abîmé.

Pour résoudre le problème, répétez le traitement thermique et si nécessaire remettez le pot, le couvercle ou le joint en caoutchouc.

7. Ouvrez les bocaux

Avant de procéder à l'ouverture des bocaux, il est recommandé de vérifier l'étanchéité comme cela est mentionné à l'étape 6. Si le couvercle n'est pas scellé, ne mangez pas la nourriture à l'intérieur du bocal.

Si le couvercle est bien scellé, tirez sur le joint en caoutchouc pour permettre à l'air extérieur d'entrer dans le bocal et ainsi neutraliser le vide pour faciliter l'ouverture du couvercle du bocal. En cas de difficulté, le joint en caoutchouc peut être tiré en utilisant une pince.

8. Mise en pot par réchauffement

Cette technique de mise en conserve est idéale pour la confection de confitures et de gelées. Stérilisez et vérifiez les bocaux et couvercles comme à l'étape 1. Remplissez les pots avec de la confiture/gelée chaude et suivez les instructions à l'étape 3. Procédez à la fermeture après avoir nettoyé avec soin les bords des bocaux ainsi que les couvercles et les joints caoutchouc qui s'y attachent. **NE PAS RETOURNER LES BOCAUX.** Laissez-les reposer jusqu'à ce qu'ils soient totalement refroidis et rangez-les dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Suivez les instructions comme aux étapes 6 et 7.

remarque:

- ✓ Avant de procéder à la consommation des aliments, vérifiez soigneusement qu'il n'y a aucune trace de moisissure et que les aliments n'ont pas changé de couleur. Si c'est le cas, ne mangez pas la nourriture, car elle est avariée.
- ✓ Une fois ouverts, les bocaux doivent être conservés au réfrigérateur.
- ✓ Les bocaux sont dotés d'une fermeture hermétique.
- ✓ Chaque joint ne doit être utilisé qu'une seule fois pour la réussite de la mise sous vide.
- ✓ La pasteurisation ne peut pas se faire dans le four traditionnel ou microondes.
- ✓ Les bocaux Handy ne conviennent pas à la conservation sous vide.

EINLEITUNG

Die **lock-eat**[®]-Kollektion wurde für die Lebensmittelaufbewahrung mit verschiedenen Aufbewahrungstechniken und für zahllose Rezepte entwickelt.

Obst, Gemüse, Konfitüren und Gelees, Sirups und Fruchtsäfte und vieles mehr können aufbewahrt werden. Die Behälter und Karaffen von **lock-eat**[®] eignen sich für:

- Hitzebehandlung (Einmachen oder Einkochen)
- Eingelegtes
- Gepökelttes
- Getrocknetes (Eingesalzenes)
- usw.

Der Inhalt des transparenten Glasbehälters mit Glasdeckel kann einfach kontrolliert werden, ohne ihn öffnen zu müssen.

lock-eat[®]-Behälter eignen sich besonders gut für die Präsentation einzelner Portionen und Häppchen. Die Karaffen sind ideal, um verschiedenste Getränke zu servieren.

DIE VORTEILE

- Behälter mit innovativem Glasdeckel: einfach zu befüllen/einfach zu verschließen/einfach zu öffnen (patentiert)
- Abnehmbarer Deckel
- Sicheres Aufbewahren/luftdicht verschlossen/gefriergeeignet
- Elastische Klemme aus Edelstahl: einfach abnehmbar
- Mikrowellengeeignet zum Heizen ohne Dichtungen und Draht (max Temp. 70°C - 158° F)
- Dichtungsring aus Gummi
- Behälter und Deckel einfach zu reinigen: per Hand oder im Geschirrspüler ohne Dichtung
- Ideal für einzelne Portionen
- Auf einen Blick ist zu sehen, ob der Deckel luftdicht verschlossen ist
- Rostfreier Glasdeckel
- Stapelbare Lebensmittelbehälter, die Platz sparen
- Umweltfreundlich: Glasbehälter und Deckel wiederverwendbar und recycelbar

ANWEISUNGEN FÜR RICHTIGES EINMACHEN

1. Stellen Sie vor der Verwendung der Glasbehälter und Glasdeckel sicher, dass an den Rändern weder Splitter noch Risse vorhanden sind und die Oberfläche des Glases keine Abnutzungen aufweist. Verwenden Sie immer neue Dichtung von **lock-eat®**. Die Dichtungen sind nicht für den Kontakt mit 100% fetten Stoffen geeignet. Reinigen Sie die Behälter und Deckel und sterilisieren Sie diese 12 Minuten lang in einem großen Metallgefäß in heißem Wasser. Die Dichtungen von Hand mit Warmwasser aber ohne Spülmittel abspülen. Sie sind nicht spülmaschinenfest und dürfen vor dem Gebrauch nicht ausgekocht werden. Es empfiehlt sich, ein sauberes Tuch auf den Boden des Metallgefäßes zu legen. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt zwischen den Glasbehältern und Glasdeckeln. (damit die Glasbehälter und Glasdeckel nicht gegeneinander stoßen). Die Gläser dürfen keinen Wärmeschock erleiden. Wenn Sie Speisen und Getränke in die Gläser füllen, vergewissern Sie sich, dass sie für die Glasterperatur weder zu kalt noch zu warm sind, da Sie andernfalls den Bruch verursachen könnten (maximaler Temperaturunterschied: 42°C). Nach der Sterilisierung lassen Sie diese hochkant trocknen. Die Gläser Handy sind nicht zum Pasteurisieren geeignet.

2. Verwenden Sie für das Einmachen immer frische und gut gesäuberte Produkte. Passen Sie auf, dass Sie Obst und Gemüse niemals mit ihren Abfällen (Blätter und Schalen) mischen. Verwenden Sie niemals gefrorene oder aufgetaute Produkte. Kochen Sie die Lebensmittel, die Sie konservieren möchten, gut nach Rezeptanleitung durch. Für die sichere Konservierung von Gemüse muss es in reichlich Salzwasser und Essig gegart werden. So beseitigen Sie die meisten natürlich auf dem Gemüse vorhandenen Bakterien.

3. Füllen Sie die Behälter mit den Lebensmitteln. Die richtige Füllmenge beträgt 2 cm ab dem Rand. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig im Behälter verteilt sind und keine Luftlöcher vorhanden sind. Um eventuelle Luftlöcher zu beseitigen, drücken Sie die Lebensmittel vorsichtig mit einer nicht-metallischen Gabel nach unten. ANM.: Um Brüche zu vermeiden, die Gläser nicht auf kalten Oberflächen wie Marmor oder Metall abstellen, besser auf einer Holzfläche). Um Verbrennungen zu vermeiden handhaben Sie die Gläser mit Handschuhen.

4. Bevor Sie die Behälter schließen, entfernen Sie vorsichtig Lebensmittelreste von den Rändern des Behälters und Deckels, der mit der Naturgummidichtung befestigt wird. Ziehen Sie die Klammer fest und führen Sie die Hitzebehandlung durch, sofern dies im Rezept angegeben ist.

5. Hitzebehandlung (bei Kochen)

- Die zugeklebten Behälter sollten aufrecht (Deckel oben) in einen großen Metallbehälter mit einem Tuch auf dem Boden gestellt werden.
- Es empfiehlt sich, jeden Behälter mit einem sauberen Tuch zu umwickeln, um zu verhindern, dass die Behälter gegeneinander und gegen den Rand des Metallgefäßes stoßen.
- Mit lauwarmem Wasser füllen, bis die Behälter vollständig bedeckt sind und so lange, wie im Rezept angegeben, zum Kochen bringen. Stellen Sie sicher, dass die Behälter immer komplett mit Wasser bedeckt sind. Geben Sie während des Kochprozesses kochendes Wasser hinzu, falls erforderlich.
- Wenn die im Rezept angegebene Zeit verstrichen ist, endet die Hitzebehandlung. Lassen Sie die Behälter in dem Gefäß mit Wasser stehen und langsam abkühlen.
- Tragen Sie immer Schutzhandschuhe oder verwenden Sie spezielle

Geräte, wenn Sie die Behälter aus dem Wasser nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Überprüfen Sie die Behälter.

- Warten Sie, bis die Behälter vollständig abgekühlt sind. Dies kann einige Stunden dauern.
- Lösen Sie die elastische Edelstahlklemme. Der Deckel muss verschlossen bleiben und darf sich nicht abnehmen lassen, wenn Sie probieren, diesen anzuheben. Wenn der Deckel dicht auf dem Behälter verschlossen ist, ist ein Vakuum entstanden. Sollte der Deckel sich öffnen, kann dies verschiedene Gründe haben:
 - Falsch befüllt: zu wenig oder zu viel Lebensmittel.
 - Die Hitzebehandlung wurde nicht korrekt durchgeführt: nicht lang genug.
 - Splitter oder Risse an den Rändern des Deckels oder Behälter und/oder nicht gut gereinigt.
 - Alter oder abgenutzter Dichtung.

Wiederholen Sie die Hitzebehandlung oder tauschen Sie den Behälter, Deckel oder Naturgummidichtring aus, um das Problem zu beheben. Nach der Überprüfung des Deckels schließen Sie die elastische Edelstahlklemme oder entfernen Sie diese komplett, falls Sie dies bevorzugen. Bewahren Sie die Behälter an einem kühlen, trockenen und vor direkter Einstrahlung geschütztem Ort.

7. Öffnen der Behälter

Bevor Sie die Behälter öffnen, empfiehlt es sich, dass Sie, wie in Schritt 6 genannt, überprüfen, ob diese luftdicht verschlossen sind. Sollte der Deckel nicht luftdicht verschlossen sein, verzehren Sie die enthaltenen Lebensmittel nicht. Ist der Deckel luftdicht verschlossen, ziehen Sie an der Lasche des

Gummiring, damit Luft in den Behälter eindringen kann. Das Vakuum wird unterbrochen und der Deckel löst sich einfach vom Behälter. Sollten Sie hierbei Schwierigkeiten haben, können Sie mit einer Zange an der Lasche ziehen.

8. Einkochen

Diese Einmachmethode eignet sich insbesondere für Marmelade und Gelees. Sterilisieren Sie die Behälter und Deckel wie in Schritt 1 angegeben.

Füllen Sie die Behälter mit heißer Marmelade/heißen Gelee und befolgen Sie die Anweisungen wie in Schritt 3. Bevor Sie die Behälter schließen, entfernen Sie vorsichtig Lebensmittelreste von den Rändern des Behälters und Deckels, der mit der Gummidichtung befestigt wird, und ziehen Sie die Klemme fest.

STELLEN SIE NICHT DIE BEHÄLTER AUF DEN KOPF.

Lassen Sie diese ruhen, bis sie komplett abgekühlt sind.

Drehen Sie die Behälter um und befolgen Sie die Anweisungen von Schritt 6 und 7.

DE

hinweis:

- ✓ Bevor Sie die Lebensmittel verzehren, überprüfen Sie immer, dass die Lebensmittel keinen Schimmel oder Verfärbungen aufweisen. Sollten Schimmel oder Verfärbungen vorhanden sein, verzehren Sie die Lebensmittel nicht.
- ✓ Geöffnete Behälter müssen im Kühlschrank gelagert werden.
- ✓ Die Behälter haben einen luftdicht verschlossenen Verschluss.
- ✓ Die Dichtungen dürfen für das Gelingen des Vakuums nur einmal verwendet werden.
- ✓ Der Pasteurisierungsprozess kann nicht im herkömmlichen Backofen oder in der Mikrowelle erfolgen.
- ✓ Die Gläser Handy sind nicht zum Pasteurisieren geeignet.

INTRODUCCIÓN

La colección **lock-eat**[®] ha sido diseñada para envasar alimentos según distintos métodos de envasado detallados en las numerosas recetas disponibles.

Puede envasar frutas, vegetales, confituras y jaleas, almíbares y zumos de frutas entre otros ... Los frascos y jarras **lock-eat**[®] son ideales porque son aptos para:

- tratamiento térmico (hervir o envasar en caliente)
- conservas en vinagre (escabeches),
- conservas en salmuera,
- curado seco (curado seco salado)
- etc...

El frasco y la tapa de cristal transparentes facilitan la comprobación visual del contenido sin tener que abrirlo.

Los frascos **lock-eat**[®] son funcionales y especialmente adecuados para la presentación de raciones individuales (amuse-bouche) y las jarras son ideales para servir cualquier tipo de bebida.

VENTAJAS

- Frasco con una innovadora tapa de cristal: fácil de llenar / fácil de cerrar / fácil de abrir (patentado)
- Tapa desmontable
- Envasado seguro / Cierre hermético seguro / Apto para congelar
- Grapa flexible de acero inoxidable: fácil de quitar
- Apto para calentar en microondas sin la grapa de acero inoxidable y la junta (max temp. 70°C - 158° F)
- Junta de caucho
- Frasco y tapa fáciles de lavar: a mano o en lavavajillas
- Ideal para servir raciones individuales
- En un instante se comprueba fácilmente que la tapa está sellada
- Tapa de cristal: no se oxida
- Frascos de alimentos apilables: ahorran espacio de almacenamiento
- Ecológico: frasco y tapa de cristal reutilizables y reciclables

INSTRUCCIONES PARA UN CORRECTO ENVASADO

1. Antes de usar los frascos y tapas de cristal asegúrese de que no haya virutas ni fisuras en los bordes, ni arañazos en la superficie del cristal.

Utilice siempre juntas de caucho **lock-eat**® nuevas. Las gomas no son aptas para el contacto con sustancias 100% grasas.

Lave los frascos y las tapas y esterilícelos durante 12 minutos en agua hirviendo en una olla metálica grande. Lava las gomas a mano con agua caliente y sin usar detergentes. Las gomas no son aptas para lavavajillas y no deben ser hervidas antes de su uso.

Es conveniente (o recomendable) poner un trapo limpio en el fondo de la olla metálica. Evite que los frascos y tapas de cristal choquen entre sí. Evita los cambios bruscos de temperatura. Al introducir los alimentos o bebidas en los tarros, comprueba que no estén demasiado calientes ni demasiado fríos en comparación con la temperatura del tarro: de lo contrario, el recipiente podría romperse (diferencia térmica máxima: 42° C).

Una vez esterilizados, deje que se sequen al aire boca abajo.

Los frascos Handy no son aptos para el envasado al vacío.

2. Cuando haga conservas, utilice siempre productos frescos y minuciosamente lavados. Durante la preparación tenga cuidado en no mezclar las frutas y los vegetales con sus desperdicios (hojas y mondaduras). Nunca utilice productos congelados o descongelados. Elija el alimento en conserva que desea elaborar y siga meticulosamente las instrucciones de preparación indicadas en la receta elegida. Para conservar las verduras de forma segura, es necesario hervirlas en abundante agua salada y vinagre: de esta forma es posible eliminar la mayoría de las bacterias presentes de forma natural en las hortalizas.

3. Llene los frascos con el alimento caliente.

El nivel de llenado correcto se encuentra a 2 cm (aproximadamente 1 pulgada) del borde.

Compruebe que el alimento esté distribuido uniformemente dentro del frasco y sin burbujas de aire. En caso de que las haya, elimínelas presionando delicadamente sobre el alimento con una cuchara no metálica. Para evitar que los tarros se rompan, se recomienda no apoyarlos sobre superficies frías, por ejemplo mármol o metal, y preferir superficies de madera. Para evitar quemaduras, se recomienda usar guantes para manejar los tarros.

ES

4. Antes de cerrar los frascos, retire y limpie cuidadosamente cualquier resto de alimento de los bordes de los frascos y de las tapas, que estarán provistas de las juntas de caucho.

Ajuste las grapas y proceda con el tratamiento térmico si así lo especifica la receta.

5. Tratamiento térmico (hirviendo)

- Colocar los frascos cerrados con las grapas en posición vertical, tapas arriba, dentro de una olla metálica grande con un trapo limpio en el fondo.
- Se recomienda envolver cada frasco con un trapo limpio para evitar los golpes tanto entre los frascos como con la pared de la olla.
- Llenar con agua tibia hasta cubrir completamente los frascos y dejar que hierva durante el tiempo indicado en la receta. Asegúrese de que los frascos estén siempre totalmente cubiertos de agua. Si fuera necesario añadir agua hirviendo durante el proceso de hervido.
- Una vez superado el tiempo indicado en la receta, el tratamiento térmico ha finalizado. Dejar los frascos dentro de la olla con el agua y dejar que se enfríen de forma natural.

- Retirar los frascos de la olla asegurándose siempre de usar guantes protectores o utensilios especiales para evitar quemaduras.

6. Comprobación de los frascos

- Esperar hasta que los frascos se hayan enfriado completamente, esto puede tardar algunas horas.
- Soltar la grapa flexible de acero inoxidable. La tapa debe permanecer sellada y no se tiene que soltar al intentar levantarla. Si la tapa está sellada al frasco, es que se ha hecho el vacío. En caso de que la tapa se abra esto puede deberse a:
 - Llenado incorrecto: falta o exceso de alimento.
 - El tratamiento térmico no se ha realizado correctamente: no ha sido lo bastante largo.
 - Presencia de virutas o fisuras en los bordes de la tapa o del frasco y/o no se han limpiado correctamente.
 - Junta de caucho vieja o deteriorada..

Para resolver el problema repita el tratamiento térmico y si fuera necesario sustituya el frasco, la tapa o la junta de caucho natural.

Una vez verificado el sellado de la tapa, cierre la grapa flexible de acero inoxidable, o si lo prefiere retírela completamente. Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa.

7. Apertura de los frascos

Antes de proceder a abrir los frascos, se recomienda siempre haber comprobado el sellado, según el paso 6. Si la tapa no está sellada no se debe consumir el alimento.

Si la tapa está bien sellada, tire de la pestaña del aro de goma para permitir que entre aire del exterior neutralizando así el vacío y levante sin dificultad

la tapa del frasco. Si encuentra dificultad, puede tirar de la pestaña del aro de goma usando unas tenazas.

8. Envasado en caliente

Esta técnica de envasado es ideal para confituras y jaleas.

Esterilizar y verificar los frascos y las tapas según el paso 1.

Llenar los frascos con confitura/jalea caliente y seguir las instrucciones según el paso 3. Proceder a ajustar las grapas de cierre. Antes de cerrar los frascos, retire y limpie cuidadosamente cualquier resto de alimento de los bordes de frascos y tapas, provistas de las juntas de caucho natural.

NO LES DÉ LA VUELTA. Déjelos reposar boca arriba hasta que se enfríen completamente y guárdelos en un lugar fresco y protegido de la luz directa.

Siga las instrucciones según los pasos 6 y 7.

ES

nota:

- ✓ Antes de consumir el alimento, compruebe siempre minuciosamente la presencia de moho o cualquier cambio de color en el alimento. Si algo de esto ocurre no se debe comer el alimento estropeado.
- ✓ Una vez abiertos, los frascos deben conservarse en el frigorífico.
- ✓ Los frascos tienen un cierre hermético.
- ✓ Para garantizar la condición de vacío, las gomas pueden usarse una sola vez.
- ✓ El proceso de pasteurización no puede llevarse a cabo en un horno tradicional o microondas.
- ✓ Los frascos Handy no son aptos para el envasado al vacío.

APRESENTAÇÃO

A coleção **lock-eat**[®] foi concebida para a indústria de conservas alimentares recorrendo várias técnicas de enlatamento conforme as inúmeras receitas.

É possível enlatar fruta, legumes, compotas e geleias, xaropes e sumos de frutas e muito mais... Os boiões e as garrafas **lock-eat**[®] são ideais, já que são adequados para:

- tratamento térmico (ebulição ou envasamento),
- em pickles,
- em salmoura,
- defumado (ou salgado),
- etc...

O boião e a tampa de vidro transparentes facilitam a visualização do conteúdo sem ser necessário proceder-se à respetiva abertura.

Os boiões **lock-eat**[®] são funcionais e particularmente adequados para a apresentação de refeições em doses individuais (aperitivos) e as garrafas são ideais para servir muitos tipos de bebidas.

VANTAGENS

- Boião com tampa de vidro inovadora: fácil de encher, fácil de fechar e fácil de abrir (patenteado)
- Tampa amovível
- Segurança de enlatamento/Segurança hermética/Segurança de congelação
- Grampo elástico de aço inoxidável facilmente amovível
- Adequado para microondas para aquecimento sem o grampo de aço inoxidável e vedante (max temp. 70°C - 158° F)
- Vedante de borracha
- Boião e tampa fáceis de lavar: à mão ou na máquina de lavar loiça
- Ideal para doses individuais
- É fácil verificar rapidamente se a tampa está fechada
- Tampa de vidro que não enferruja
- Boiões de comida empilháveis: para poupança de espaço
- Ecológicos: Boião e tampa de vidro reutilizáveis ao longo do tempo e recicláveis

INSTRUÇÕES PARA UM BOM ENLATAMENTO

1. Antes de utilizar os boiões e as tampas de vidro, certifique-se de que os mesmos não estão lascados nem rachados nas bordas e de que a superfície do vidro não tem qualquer abrasão.

Utilize sempre um novo vedante de borracha **lock-eat**[®]. Os vedantes não são indicados para o contacto com substâncias 100% gordas.

Lave os boiões e as tampas e esterilize-os durante 12 minutos em água a ferver num grande recipiente de metal. Lava os vedantes à mão com água quente sem detergente: não são idóneos para lavagem em lava louças e não devem ser ferventados antes do uso.

É aconselhável (ou recomendado) que coloque um pano limpo na parte inferior do recipiente de metal. Evite qualquer impacto entre os boiões e as tampas de vidro. (ou que os boiões e as tampas de vidro choquem entre si). É preciso impedir que os frascos sofram choque térmico. Ao encher os frascos com alimentos ou bebidas é preciso verificar que não sejam muito frios nem muito quentes com relação à temperatura do frasco, pois poderiam causar rupturas (máxima variação térmica: 42°C).

Depois de esterilizados, deixe-os secar ao ar, de cabeça para baixo.

Os frascos Handy não são adequados para armazenamento a vácuo.

2. Ao fazer conservas, utilize sempre produtos frescos e cuidadosamente lavados. Durante a preparação, tenha cuidado para não misturar frutas e legumes com os respetivos resíduos (folhas ou cascas).

Nunca utilize produtos congelados ou descongelados.

Prepare o alimento escolhido para conservar seguindo cuidadosamente as instruções para cozinhar a receita seleccionada.

Para a conservação segura de verduras será preciso escaldá-las em abundante água com sal e vinagre: elimina-se assim, a maioria das bactérias presentes naturalmente nas hortaliças.

3. Encha os boiões com os alimentos quentes.

O nível de enchimento correto é até 2 cm (aproximadamente 1 polegada) da borda. Verifique se os alimentos estão uniformemente distribuídos dentro do boião sem quaisquer bolsas de ar. Se existentes, remova as bolsas de ar, pressionando os alimentos delicadamente com uma colher não metálica. Para evitar ruturas, não apoies os frascos sobre superfícies frias como mármore e metal, melhor uma superfície de madeira. Para evitar queimaduras é preciso usar luvas para manusear os frascos.

4. Antes de fechar os boiões, limpe cuidadosamente quaisquer alimentos existentes nas bordas dos boiões e das tampas com o vedante de borracha. Prossiga com a fixação e com o tratamento térmico se especificado na receita.

5. Tratamento térmico (através de ebulição)

- Os boiões presos com grampo devem ser colocados na posição vertical, as tampas na parte superior, dentro de um grande recipiente metálico com um pano limpo colocado na parte inferior.
- É recomendável embrulhar cada boião com um pano limpo para evitar o impacto entre os boiões e com a parte lateral do recipiente.
- Encha com água morna até os boiões ficarem completamente cobertos e deixe ferver durante o tempo indicado na receita. Certifique-se de que os boiões estão sempre completamente cobertos com água. Se necessário, acrescente água a ferver durante o processo de ebulição.
- Quando o tempo acabar, conforme indicado na receita, o tratamento térmico estará concluído. Deixe os boiões no recipiente com a água e

deixe-os arrefecer naturalmente.

- Retire os boiões do recipiente, certificando-se sempre de que usa luvas de proteção ou ferramentas especiais para evitar queimaduras.

6. Verifique os boiões

- Aguarde até que os boiões arrefeçam por completo. Tal poderá demorar algumas horas.
- Desaperte o grampo elástico de aço inoxidável. A tampa deve permanecer fechada e não deve soltar-se se a tentar levantar. Se a tampa estiver selada ao boião, tal significa que ocorreu vácuo. Caso a tampa abra, tal poderá dever-se a:
 - Enchimento incorreto: muito poucos ou demasiados alimentos.
 - O tratamento térmico foi realizado de modo incorreto: não foi suficiente.
 - Lascas ou rachas nas bordas da tampa ou do boião e/ou limpeza insuficiente.
 - Vedante de borracha antigo ou deteriorado.

Para resolver o problema, repita o tratamento térmico e, se necessário, substitua o boião, a tampa ou o vedante de borracha natural.

Quando a selagem da tampa tiver sido verificada, feche o grampo elástico de aço inoxidável ou, se preferir, remova-o por completo, e armazene num local fresco e seco, longe da luz direta.

7. Abra os boiões

Antes de prosseguir com a abertura dos boiões, é recomendável levar sempre a cabo o “controlo do selo”, como no passo 6. Se a tampa não estiver fechada, não coma os alimentos.

Se a tampa estiver bem fechada, puxe a aba do anel de borracha para permitir a entrada de ar do exterior no boião, neutralizando assim o vácuo, e levante

facilmente a tampa do boião. Em caso de dificuldades, a aba do anel de borracha pode ser puxada com a ajuda de um alicate.

8. Envasamento térmico

Esta técnica de enlatamento é ideal para compotas e geleias.

Esterilize e verifique os boiões e as tampas, como no passo 1.

Encha os boiões com compota/geleia quente e siga as instruções, como no passo 3. Prossiga com a fixação, antes de fechar os boiões, limpe cuidadosamente quaisquer alimentos existentes nas bordas dos boiões e das tampas com o vedante de borracha natural. **NÃO VIRAR OS FRASCOS AO DE CABAÇA PARA BAIXO.**

Deixe-os em repouso até arrefecerem por completo e guarde em local frio e seco longe da luz direta. Siga as instruções como nos passos 6 e 7

PT

nota:

- ✓ Antes de consumir os alimentos, verifique sempre cuidadosamente a existência de bolor ou as variações de cor nos alimentos. Se alguma destas situações ocorrer, não coma a comida estragada.
- ✓ Depois de abertos, os boiões devem ser guardados no frigorífico.
- ✓ Os boiões têm um fecho hermético.
- ✓ As vedações devem ser utilizadas somente uma vez para o vácuo bem-sucedido.
- ✓ O processo de pasteurização não pode ocorrer em forno tradicional nem em micro-ondas.
- ✓ Os frascos Handy não são adequados para armazenamento a vácuo





Innovative detachable lid *Chiusura innovativa separabile*

Couvercle innovant amovible

Innovative abnehmbarer Deckel

Tapa desmontable innovadora

Tampa amovível inovadora

(Patented)

100% made in Italy



Agency
Photographer

www.meda36.it
Cristian Di Luccio

BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

Viale Europa, 72/A
43122 PARMA (PR) - Italy
T. (+39) 0521 7931
info.casalingo@bormiolilugi.it

BORMIOLI ROCCO S.p.A.
Viale Martiri della Libertà, 1
43036 Fidenza (PR) - Italy
T. (+39) 0524 51 11
divcasa@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO S.A.
Avda. del Vidrio s/n
19200 Azuqueca De Henares
(GU) - España
T. (+34) 949 34 80 60
info_spain@bormiolirocco.com

BORMIOLI LUIGI Corp.
41 Madison Ave, 16th Floor
10010 New York, NY - USA
T. (1) 212 719 06 06
info@bormioliroccousa.com

BORMIOLI ROCCO
CENTRAL EUROPE GMBH
Sonnenweg 20
56203 Hoehr-Grenzhausen -
Germany
T. +49 (0) 2624 9531-0
infobrce@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO FRANCE
13 Rue de la Perdrix
Les Flamants - 10D
95926 - Roissy Charles De Gaulle -
France
T. (+33) 01 55 81 28 36
infocasafrance@bormiolirocco.com

BORMIOLI ROCCO
ASIA PACIFIC LIMITED
4/F, The Lee Gardens 3,
N.1 Sunning Road,
CWB, Hong Kong
infoasiapacific@bormiolirocco.com

www.bormiolilugi.com
www.bormiolirocco.com

