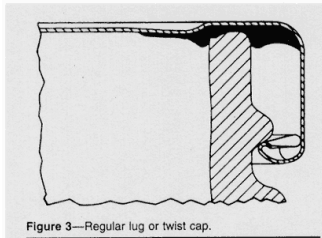


Comment les fermetures de Twist sont utilisées

Maintenez le bouchon en place sur le fini du goulot en fer blanc, car son vacuum et le plastisol (doublure interne) sont les plus important.

« 1/4 de tour est tout ce dont vous avez besoin. Ne forcez pas les bouchons sinon cela va à l'encontre du but »



Ces couvercles ressemblent beaucoup à ceux utilisés pour les fermetures à la gelée d'érable ou à la crème d'érable ou ceux que vous trouvez pour la confiture typique ou toutes les conserves typiques. Aucune cristallisation due au filetage pratique.

Préparez ces couvercles la même manière que vous faites avec des couvercles de pots de conserve réguliers, en les réchauffant sur un plateau chauffant au four (60C -140 F) pendant quelques minutes (2 – 3 minutes) avant de les appliquer aux contenants. Cette étape est optionnelle mais conseiller pour que le bouchon adhère mieux.

La chose la plus importante à retenir avec ces couvercles est que vous ne voulez pas les serrer trop fort car ils peuvent se retirer.

Un quart de tour doux est suffisant pour les maintenir fermement en place et laisse suffisamment d'espace pour que l'oxygène s'échappe pendant le traitement et le refroidissement.

Chaque fermeture est doublée d'une doublure en gomme appelée Plastisol. Le vacuum et le plastisol garantissent la position des bouchons. Ceci ressemble beaucoup à la confiture ou aux bocaux alimentaires sous pression sous vide (vacuum) .

La chaleur dans laquelle le sirop d'érable émet quand un récipient est rempli à ces températures élevées (min 94 C ou 201 F) créera un vacuum et l'espace de tête créera un vide et maintiendra le bouchon (ou apparaîtra) sur le couvercle dans un concave preuve de sécurité et deviens inviolable.

Remplissez le sirop **à ras bord moins 13mm (demi pouce) plus ou moins** car le sirop descendra de 4 à 6%. Fermer la fermeture tout de suite après le remplissage (porter des gants de protection) et laisser le produit reposer un moment. Le contenu prend en compte l'expansion du sirop et se stabilise à la bonne capacité (en fonction des mesures de poids)

Si la fermeture est forcée, la position de la patte du conteneur est continuellement enlevée de la fermeture en raison de la force utilisé. Utiliser une autre fermeture car les pattes ont été usés à cause de la force utilisée. Ceux-ci ne sont pas comme des bouchons à vis ou des fermetures de filets continues.

Très important - Si la fermeture ne s'engage plus - utilisez un autre bouchon car les pattes ont été usées en raison de la force utilisée. Très important seulement un quart de tour car ce n'est pas un bouchon à vis CT. Une fois que vous aurez compris, ce sera comme faire du vélo. Appelez-nous si vous avez des hésitations ou des préoccupations.