

Kilner - För en lyckad konservering.



Instruktioner steg för steg till bygelburkar:



Steg 1: Koka/sterilisera burkarna samt gummipackningen innan användning. Max 82 grader.

Steg 2: Låt burken svalna.

Steg 3: Fyll burkarna med exempelvis sylt eller marmelad medans innehållet fortfarande är varmt.



Steg 5: Stäng lock och bygel, låt svalna

Steg 6: Testa trycket genom att öppna bygeln, är det rätt tryck ska glaslocket sitta kvar.



Lycka till med din konservering.