

Die komplette Anleitung im Internet
“F10 UNiTWIST Twist-Off Gläser und Deckel”

Mit Twist-Off Einkoch-Ratgeber



unitwist.ch/F10



UNITWIST[®]
SMART PACKAGING

Mehr Informationen, Datenblätter
und Spezifikationen

UNiTWIST Online Shops für Schweiz / EU:



CH/LI: unitwist.ch/wissen-a-z/
EU/UK: unitwist.eu/wissen-a-z/



UNiTWIST[®] LTD

207 Regent Street London W1B 3HH

Wir sind für Sie da!

Per E-Mail: unitwist.ch@floracura.net

Chat, SMS, Messenger: unitwist.ch und unitwist.eu

**Kurzanleitung BioSeal[®] und BasicSeal[®]
Twist-Off Verschlüsse**

Einmachen mit UNiTWIST Gläsern und Verschlüssen

Was macht Twist-Off Gläser besonders?



Twist-Off Gläser haben an der Öffnung aussen schräge Wülste. In Diese greifen genau passend kleine Ausbuchtungen (Nocken) des Metall-Deckels. Damit ein Twist-Off Deckel luftdicht schliesst, ist an der Innenseite zum Glas hin eine Dichtung aufgeklebt.

Lesen Sie die **ausführliche Anleitung** zu UNiTWIST® Gläsern und Deckeln (mit Einkoch-Ratgeber) im Internet: www.unitwist.ch/F10



Der Verschluss ist wichtig!

Marmelade, Einkochtes und Vorräte wie Reis sollen frisch, haltbar und ungezieferfrei sein. Deshalb müssen die Twist-Off Gläser luftdicht schliessen. Dazu ist im Deckel ein Gummi eingeklebt. Bei "normalen" Deckeln enthält diese Dichtung PVC mit Weichmachern (ESBO), innen ist eine BPA haltige Schicht.

Es geht auch anders: BasicSeal und BioSeal® Deckel

UNiTWIST bietet zum Verschliessen von Twist-Off Gläsern BasicSeal und BioSeal® Deckel an. Beide Typen sind für Lebensmittel geeignet. Die Innenschicht ist BPA frei.

BasicSeal Deckel sind Allrounder: Einfach zu verarbeiten (kein Vorwärmen), preisgünstig und robust. Sie haben eine Dichtmasse mit PVC.

BioSeal® Deckel sind Spezialisten: Die Dichtung besteht aus thermoplastischen Elastomeren (TPE). Sie sind ohne PVC und Weichmacher elastisch genug. Die Verarbeitung ist anspruchsvoller - damit die Dichtung gut schliesst, bedarf es einer Vorwärmung. BioSeal Deckel erkennen Sie an dem kleinen Aufdruck "BioSeal".

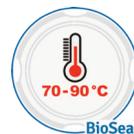
BasicSeal und BioSeal® Deckel im Vergleich

	BasicSeal ¹	BioSeal ¹
Herstellung gemäss Norm	EN 10202:2001, EN ISO 9100	EN 10202, EN ISO 9100
Zulässig für Lebensmittel	ja (FDA, EU, CH)	ja (FDA, EU, CH, Bio Suisse)
Metall	Weissblech, Zinn 2.8 g/m ²	Weissblech, Zinn 2.0 g/m ²
Dichtung	PVC	TPE (thermoplast. Elastomer)
PVC migrationsarm	ja/nein ¹	keine Migration
Innenbeschichtung/Resistenz	2-lagig, BPA-frei/S2	2-lagig, BPA-frei/S2
Aussenlack	Schichtlack ²	Schichtlack ²
Kosten	gering	mittel
Benutzung	sehr einfach	einfach bis mittel
Dichtung Robustheit	sehr hoch	hoch
Deckelvorwärmung	nein (Raumtemperatur)	70 - 90 °C
Pasteurisation	ja	ja
Haushalts-Sterilisation ³	ja (100 °C) ⁴	ja (100 °C)
Für ölhaltiges Füllgut	ja/bedingt	geeignet

¹ Details siehe "Datenblatt BioSeal und BasicSeal Deckel" ² Mit BPA, bis 2024 BPA frei ³ Siehe dazu das Kapitel "Sterilisieren und Pasteurisieren" ⁴ Einige Deckeltypen bis 125 °C - siehe "Datenblatt BioSeal und BasicSeal Deckel"

Kurz Einkoch-Ratgeber für Twist-Off Gläser

Nur unbeschädigte Gläser und Deckel verwenden. Deckel gewerblich 1x nutzen, im Privathaushalt auf eigene Verantwortung zum Einkochen 2x. Zum sonstigen Aufbewahren (Vorräte, Gegenstände) mehrmals. Deckel und Gläser müssen zueinander passen (gleiche TO Zahl). Beim Einmachen Gläser und Deckel "sterilisieren".



1. Gilt nur für BioSeal: Gut vorwärmen. Die Metalldeckel* mindestens 5 Min. in 80° - 90° C heissem Wasser **erwärmen**. Direkt auf die **warmen** Gläser drehen. So wird die Dichtung **elastisch** und **schliesst 100%**.



2. Luftraum lassen: Damit genügend Raum für die Bildung des **Vakuums** bleibt, lassen Sie im Glas 2 cm frei (5-7 % des Glasvolumens).



3. Fest zudrehen: In der Dichtung soll ein **deutlicher rundherum gleichmässiger Eindruck** des Glasrandes entstehen. Zu festes Zudrehen zerstört die Dichtung.



4. NIE stürzen und nicht Bewegen nach dem Füllen! Es bildet sich dabei kein gutes Vakuum. Beim Stürzen verschmiert der Glasrand, beim Bewegen während der Abkühlphase bricht das Vakuum zusammen.

*Holzdeckel nicht im Wasserbad sondern im Backofen auf dem Gitterrost vorwärmen.