



# Le Parfait

## ル・パルフェ ガラス・ジャー

ガラスビンに食材を入れ保存する方法しかなかった時代より、ル・パルフェ社はフランス、シャンパーニュ地方の街、ランスで創業し発展を続けています。1935年の創業より、ル・パルフェの密封ビンは変わらぬ高い品質で、お客様から信頼をいただいています。砂がガラスビンとなり、天然のゴムはオレンジのパッキンへと姿を変え、ル・パルフェの象徴的な密封ビンとして生まれ変わります。ル・パルフェは創業時から変わらず情熱的に密封ビンの製造に取り組んでいます。



### ル・パルフェ ガラス ボーカルジャー〈AZY-11〉

	ℓ	φ	高さ	口径	
5-0202-0101	960507	0.5	110×105	95	¥ 800
5-0202-0102	960508	0.75	110×145	95	¥ 900
5-0202-0103	960509	1	110×175	95	¥ 1,000
5-0202-0104	940005	1.5	110×220	95	¥ 1,200
5-0202-0105	960510	2	125×250	95	¥ 1,400
5-0202-0106	940006	3	140×285	110	¥ 2,200

パッキン材質：天然ゴム



### ル・パルフェ ガラス テリーヌジャー〈AZY-12〉

	c. c.	φ	高さ	口径	
5-0202-0201	940007	125	85×75	80	¥ 750
5-0202-0202	940008	200	85×85	80	¥ 800
5-0202-0203	940009	350	100×95	95	¥ 900
5-0202-0204	940010	500	115×110	110	¥ 1,100
5-0202-0205	922927	750	115×135	110	¥ 1,200
5-0202-0206	922928	1,000	115×170	110	¥ 1,300

パッキン材質：天然ゴム



### ル・パルフェ ガラスダブルキャップジャー〈AZY-13〉

	c. c.	φ	高さ	口径	
5-0202-0301	922936	200	90×70	80	¥ 600
5-0202-0302	922937	350	105×80	95	¥ 700
5-0202-0303	922938	500	105×100	95	¥ 800
5-0202-0304	922939	750	105×145	95	¥ 900
5-0202-0305	922940	1,000	105×180	95	¥ 1,000
5-0202-0306	922960	1,500	120×215	110	¥ 1,300



### ル・パルフェ ガラス ジャムポット〈AZY-14〉

	c. c.	φ	高さ	
5-0202-0401	922941	340	82×80	¥ 400
5-0202-0402	922942	385	82×110	¥ 450

口径：75

※メーカーの都合により蓋のデザインが変わることがございます。ご了承ください。

#### 煮沸真空保存の手順



1. 食器用洗剤を使って、お湯で良く洗い、よく乾燥させます。
  2. ビンに食材と保存液(マリネ液など)を入れます。保存液を注ぐときは、ビンに印された満水線を超えないように、或いはビンの口から下2cmは空ける様に注意してください。
  3. ゴムパッキンをはめ、金具をしっかりとめます。ゴムパッキンをはめる前にお湯にくぐらせるとはめやすくなります。
  4. 鍋に密封ビンと水をビンの上2~3cmくらいふるように入れます。鍋とビンが直接触れないように布を引いてください。煮沸時間はビンの容量やレシピによって異なります。
- ※煮沸は必ず水から行って下さい。沸騰した状態で密封ビンを入れますと破損する恐れがあります。
5. 煮沸が終わりましたら、火をとめてそのまま常温まで冷めます。真空密閉されたビンはフタが密閉し、簡単には開きません。この方法で衛生的に食材の長期保存が可能になります。
- ※パッキンは一度脱気保存で使用したら、次に使う場合は新しいものにお取替えください。

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。

※表示価格は、税別価格になります。

# TKG

遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33

TEL (0256) 63-2710(代) FAX (0256) 62-2732

URL <http://www.endoshoji.co.jp>