

GEGENSTÄNDE STERILISIEREN



Im Dampfkochtopf lassen sich Gegenstände wie z.B. Schoppenflaschen, Schnuller, Einmachgläser welche frei von Pilzen, Keimen und Bakterien gemacht werden sollen, schnell und unkompliziert sterilisieren.

Es wird eine Temperatur von 117°C (2. Ring) im Dampfkochtopf erreicht, was zur Abtötung der meisten haushaltsüblichen Keime reicht. Achten Sie darauf, dass diese Gegenstände bis mind. 120°C hitzeresistent sind.

STERILISIEREN / ANLEITUNG:

1. Gegenstände mit Wasser und Seife reinigen.
2. Eine Tasse Wasser (ca. 2 dl) in den Dampfkochtopf geben.
3. Bodensieb in Duromatic einlegen und Gegenstände drauflegen. Topf erhitzen bis der 2. Ring beim Ventil sichtbar ist, ca. 5 min auf dem 2. Ring stehen lassen.
4. Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen (nicht unter kaltem Wasser abschrecken).
5. Topf öffnen, erst wenn sich die Druckanzeige vollständig gesenkt hat.