

準備するもの



- ◎ IH調理器
- ◎ 200℃まで計れる温度計
- ◎ 耐熱手袋

が必要です。容量が大きい場合は溶けるまで時間がかかりますので、

- ◎ 業務用IH調理器(200V)またはカセットコンロなどがおすすめです。
- ◎ 攪拌棒・保護メガネ

があると安全です。

高温での作業となります。
ワックスを溶かしてディッピングするため、140℃～200℃の液温になります。200℃を超えますと発泡・発煙し、特有の匂いがしますので、よく換気をして火傷には十分にお気を付け下さい。



【装飾用】ワックスの使い方



ワックス入りのステンレス容器の蓋を外し、IHにのせて「弱火」でゆっくり溶かして下さい。
※最初から火を強くするとワックスが焦げ付いて発煙します。
※ワックスが溶け始めたら火力を上げて下さい。
※IHで加熱中は、料理用温度計で液温を確認し、200℃を超えないようご注意ください。

ワックスが溶けるまでの目安時間

500g	1kg	2kg	3kg	4kg
約15分	約20分	約40分	約60分	約80分

お使いのIH調理器によって時間が前後いたします。



液温が約180℃～200℃でワックスが完全に溶けます。溶けたらIHを止めよくかき混ぜ、160℃を切ればディッピングできます。

ディッピングを続けていると液温が下がりますのでIHの「弱火」で155℃前後を保つとディッピングしやすいです。



詳しい説明はこちらの動画をご覧ください。
【ボトルシーリングワックス準備編】

ディッピングの手順



ボトルを垂直に立ててワックスの中に沈めます。ワックスの中で5秒ほど上下を繰り返し、返しますとワックスの付きが良くなります。

◎ たっぶり垂らす → 液温高め・量多め

◎ 垂らさない → 液温低め・量少なめ



ボトルを上げて、ワックスが均等になるようにボトルを2～3秒回します。回す時間が長いとワックスが固まって綺麗に垂れません。



ボトルを立てて底に軽く衝撃を与えますと、ワックスが垂れていきます。垂れきったら完成です。

ディッピング直後は表面がベタつきますが、徐々にベタつきは無くなります。ベタつきを早く抑えたい場合は、ディッピング後にワックスの部分を水に浸けて冷やして下さい。

キャップ別 一覧表

王冠	コルク栓 (被覆コルク栓)	スクリーキャップ (アルミキャップ・樹脂キャップ)	スパークリング栓 (ワイヤー栓)
ビールやジュースなど	ワイン・ウイスキーなど	ワイン・日本語・ハーバリウムなど	スパークリングワインなど
ディッピングしやすくワックスの付きが良い	ディッピングしやすくワックスの付きが良い 小さなピンホールが発生しやすいので注意が必要	キャップの下部やブリッジ部分に空気ができる ディッピングを工夫すれば綺麗に出来る場合もあり	ディッピングはできませんが、開封の際にワイヤーがついた状態でコルクが飛び散れるがあるので、装飾のみでお楽しみ下さい

使用量の目安

500g 20本～30本	1kg 50本～70本
-----------------	----------------

ディッピングの厚さや回数により、出来る本数が大幅に減る場合がございます



詳しい説明はこちらの動画をご覧ください。
【ボトルシーリングワックスディッピング編】

栓の開け方・ワックスの捨て方



ソムリエナイフとワインオープナーを使い、そのまま開栓することができます。フォイルカッターでワックスの部分をカットすることもできます。



シーリングワックスの開栓後、ワインボトルの口まわりにワックスが残りません。



シーリングワックスは引っ張って剥がすことができます。



処分の際、ワインボトルとシーリングワックスを分別できます。



詳しい説明はこちらの動画をご覧ください。
【ボトルシーリングワックス開け方編】



あぶら屋の【装飾用】
ボトルシーリングワックス