

リフィル(500gサイズ)の使い方



- ◎IH調理器
- ◎200℃まで計れる温度計
- ◎耐熱手袋
- ◎深みのある容器

が必要です。大量に溶かす場合は

- ◎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。

- ◎30分ほどかけてIH調理器の「弱火」で溶かして下さい。

※最初から「強火」にすると、焦げ付いて発煙します。



液温が180℃程度で完全に溶けます。180℃を超えると発泡し特有の匂いが出ます。200℃を超えると発煙します。よく換気をして火傷には十分にお気を付け下さい。



液温が160℃まで下がったら色素を投入してダマにならないようによくかき混ぜて下さい。

色素を投入の際は、飛散にお気を付け下さい。色素は残らず全て投入して下さい。



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リフィル(詰め替え用ブロック)ご使用方法】

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ますとワックスの付きが良くなります。

◎たっぷり垂らす → 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 ビールやジュースなど ディッピングしやすくワックスの付きが良い	 コルク栓 (被覆コルク栓) ワイン・ウイスキーなど 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	 スクリーキャップ (アルミキャップ・樹脂キャップ) ワイン・日本酒・ハーバリウムなど キャップの下部やブリッジ部分に空気穴ができる ディッピングを工夫すれば綺麗に出来る場合もあり	 スパークリング栓 (ワイヤー栓) スパークリングワインなど 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
リフィル(詰め替え用)