

Guide Pratique : Stérilisation des Bocaux au Four

Matériel nécessaire

- Bocaux en verre avec couvercles ou systèmes de fermeture adaptés
- Joints en caoutchouc neufs (ne jamais passer les anciens au four)
- Gants de cuisine résistants à la chaleur
- Pince à bocaux ou torchon propre
- Four propre et fonctionnel

Étapes de stérilisation

- Laver soigneusement les bocaux et les couvercles à l'eau chaude savonneuse, puis rincer.
- Préchauffer le four à 120°C (thermostat 4).
- Placer les bocaux propres et humides (non séchés) à l'envers sur la grille du four.
- Laisser chauffer pendant 20 minutes à partir du moment où la température est atteinte.
- Sortir les bocaux avec précaution à l'aide de gants et les poser sur un linge propre.
- Laisser refroidir légèrement avant de procéder au remplissage.

Points de contrôle de sécurité

- Vérifier l'absence de fissures ou d'éclats sur le verre avant toute utilisation.
- Ne jamais placer les joints en caoutchouc dans le four (risque de fonte et de toxicité).
- Éviter les chocs thermiques : ne pas verser de liquide froid dans un bocal brûlant.
- Manipuler les bocaux avec des gants secs (l'humidité conduit la chaleur).
- S'assurer que le four est propre pour éviter les odeurs ou résidus de cuisson.

Conseils de conservation

- Remplir les bocaux immédiatement après la stérilisation pour limiter la contamination.
- Laisser un espace de tête de 1 à 2 cm en haut du bocal.
- Essuyer les bords du bocal avant de fermer pour garantir l'étanchéité.
- Étiqueter chaque bocal avec le contenu et la date de préparation.
- Stocker dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.