# bocaux

Parce que vos produits méritent une protection totale, avec les bocaux Weck, nous vous proposons des bocaux conservant toutes les saveurs, les couleurs et la fraîcheur des aliments.
Une gamme élégante et originale à la sécurité optimale, pour faire de chacune de vos créations une véritable œuvre d'art

Les clips posés au départ sont retirés à la fin de la stérilisation.

La fermeture sans armature confère aux bocaux Weck un indicateur de sécurité naturel: si une conserve devait ne pas être parfaite, son couvercle se désolidariserait.

Grâce aux grandes qualités géométriques des bocaux conserves Weck, une plus faible épaisseur du joint en caoutchouc naturel est permise, ne compromettant pas la tenue des produits stérilisés dans le temps. L'ouverture des bocaux se réalise de façon aisée sans recourir à l'utilisation d'un ustensile. Il est tout à fait possible de les passer au micro-ondes en ayant pris soin d'ôter le joint préalablement ou au four traditionnel en veillant à ne pas créer de choc thermique.







### Forme Droite dépotable

Pour charcuterie et produits démoulables



## Forme Cylindre

L'alliance de la tradition et de la modernité









Contenance en ml Ø d'ouverture en mm Hauteur en mm 340 60 130 600 60 205

1575 100 205

# Forme Tulipe

Le classique idéal pour les plats cuisinés



Contenance en ml	220	370	580	1062	1 750	2700
Ø d'ouverture en mm	60	80	100	100	100	100
Hauteur en mm	80	86	85	147	194	242





### Forme Rustique

Pour mettre en valeur les produits du terroir





Contenance en ml	290	530	1062	100	200	370	700
Ø d'ouverture en mm	60	60	60	40	60	80	80
Hauteur en mm	140	184	250	102	122	122	205