



INSTRUCTIONS BEURRIER BRETON

La meilleure façon d'apprécier du beurre tartinable et frais sans réfrigération, détérioration ou odeurs.

Ce beurrier breton peut contenir jusqu'à un bâtonnet de beurre (125 g / ½ tasse).

- 1- Verser de l'eau froide à l'intérieur de la base jusqu'à la ligne de niveau d'eau, environ 80 ml / ⅓ tasse, pour créer un scellant naturel et pour garder le beurre frais.
- 2- D'abord, assurez-vous que le couvercle est propre et complètement sec. Remplir la forme en cloche du couvercle de beurre tempéré. Compacter le beurre fermement afin d'éliminer les poches d'air pour empêcher que le beurre ne tombe dans l'eau.
- 3- Placer le couvercle dans la base. Changer l'eau tous les 3 jours.

