

Félicitations vous êtes l'heureux propriétaire d'un beurrier à eau artisanal !

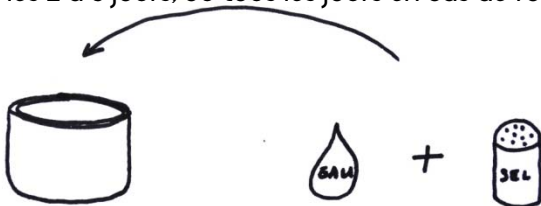
Ce beurrier d'origine bretonne permet de conserver le beurre à l'extérieur du frigo, à l'abri de la lumière et de l'air ambiant.

Le beurre est ainsi toujours prêt à être tartiné!

1. Tasser le beurre ramolli dans la partie supérieure du beurrier (bien tasser pour qu'il n'y ait pas de poches d'air).



2. Remplir la partie inférieure d'eau fraîche et ajouter un peu de sel (l'eau est à changer tous les 2 à 3 jours, ou tous les jours en cas de fortes chaleurs).



3. Au dessus d'un évier renverser le couvercle sur la partie inférieure et laisser le surplus d'eau s'échapper.



4. Pour vous servir en beurre passer la lame du couteau à la surface, éviter de plonger la lame dans le beurre pour ne pas créer de poches d'air. Au fur et à mesure que le niveau de beurre baisse, retirer le beurre qui se trouve dans les petits trous pour permettre à l'eau d'être en contact avec le beurre.

Informations sur les produits **obstinée**:

Ils sont fabriqués de façon artisanale en région lyonnaise, en pièces uniques ou petites séries. Ils sont en grès ou en porcelaine et ont été cuits à haute température. Ils peuvent comporter de légères imperfections, des variations de motifs, de couleurs, de formes et de tailles. Ne pas passer au micro-onde ou au lave-vaisselle.