

# Technical Data Sheet

## Soapstone Steamer

### Assembly #90-99112

Il s'agit d'un produit naturel fabriqué à partir de stéatite sélectionnée. De légères variations de taille et de coloration sont naturelles et typiques. Au fur et à mesure que vous utilisez ce défroisseur, il changera de teinte et prendra un aspect plus vieilli. Pour plus de plaisir, ajoutez vos épices à chaud préférées ou d'autres matières parfumées naturelles à l'eau. La feuille de laurier, les bâtons de cannelle, la feuille d'eucalyptus en sont quelques exemples. Nous ne suggérons pas de parfums chimiques.

#### **Composants d'assemblage:**

Cuiseur vapeur en pierre ollaire, pot seulement # 1941-150

Cuiseur à vapeur en pierre ollaire, fonte émail noir mat # 2912-150

Un cuiseur à vapeur en pierre de savon correctement prétraité vous donnera une durée d'utilisation.

- Appliquer une fine couche d'huile végétale ou d'olive sur toute la surface de la stéatite, à l'intérieur comme à l'extérieur. La surface apparaîtra plus sombre. NE TRAITÉZ PAS LE COUVERCLE!
- Remplir jusqu'au sommet avec de l'eau et placer dans un four frais, allumer la chaleur du four à 350 ° F et cuire au four pendant deux heures.
- Lavez doucement le cuiseur vapeur avec du savon et de l'eau pour éliminer tout excès d'huile (qui pourrait tacher votre poêle)

Remplissez d'eau, mettez le couvercle et dégustez!

S'il vous plaît:

- Ne déplacez PAS ou ne traînez PAS votre cuiseur vapeur sur la surface de votre poêle en pierre ollaire. Cela peut rayer le poêle.
- Assurez-vous que le fond du cuiseur à vapeur est propre et sans poussière avant de le placer sur votre cuisinière.
- Pour remplir, ajoutez de l'eau à travers le couvercle avec un arrosoir pour plantes, ou retirez le couvercle (utilisez une moufle ou un outil).
- Assurez-vous de maintenir un minimum d'eau dans le cuiseur à vapeur.
- Ne continuez pas à chauffer votre cuiseur vapeur après que l'eau se soit évaporée, il pourrait être endommagé ou détruit.
- Pour éviter les fissures, n'ajoutez pas une grande quantité d'eau très froide dans une casserole vapeur chaude et sèche.
- Une casserole et un couvercle laissés à chauffer sans eau seront beaucoup plus chauds que ceux contenant de l'eau. Faites attention! Ne laissez tomber aucune des pièces de l'assemblage.
- Si vous devez utiliser des nettoyants abrasifs sur la stéatite, traitez à nouveau avec de l'huile.
- N'utilisez pas d'abrasifs sur le couvercle.