

LES ÉDITIONS DU TELEGRAPHE PRÉSENTENT

L'ARTISAN



BOUCHON
TORCHON
SPATULES

Vous le savez, le Vitaliseur, c'est le complice de toute une vie : garant de votre mieux-être, fidèle, écologique, pièce centrale de votre cuisine, il accompagne les foyers au quotidien, et souvent même d'une génération à l'autre.

Dans cette même démarche, à la fois sobre et sensible, nous avons souhaité le parer d'accessoires artisanaux, pour toujours faciliter votre usage. Voici donc, en série limitée, les trois indispensables d'une cuisine au Vitaliseur délicate, naturelle, et élevée.

Ci-dessous, nous vous livrons quelques conseils pour prolonger leur usage dans les meilleures conditions. Soutenir l'artisanat d'art, c'est aussi s'engager à prendre soin de nos objets, les préserver, et garantir leur pérennité.

LE BOUCHON CÉRAMIQUE



Ce bouchon a été pensé et conçu pour votre Vitaliseur Grand Chef (grand modèle depuis 2018), en série limitée, dans notre atelier de céramique situé à Toulon, au sein du TELEGRAPHE.

Tourné à la main - Grès noir PRNF de la marque Sio-2 . 40% de chamotte (0-0.5mm).

Émail « fer texturé » de la marque Spectrum (série SP1154). Garanti sans plomb, particulièrement adapté à la fabrication de pièces à usage alimentaire.

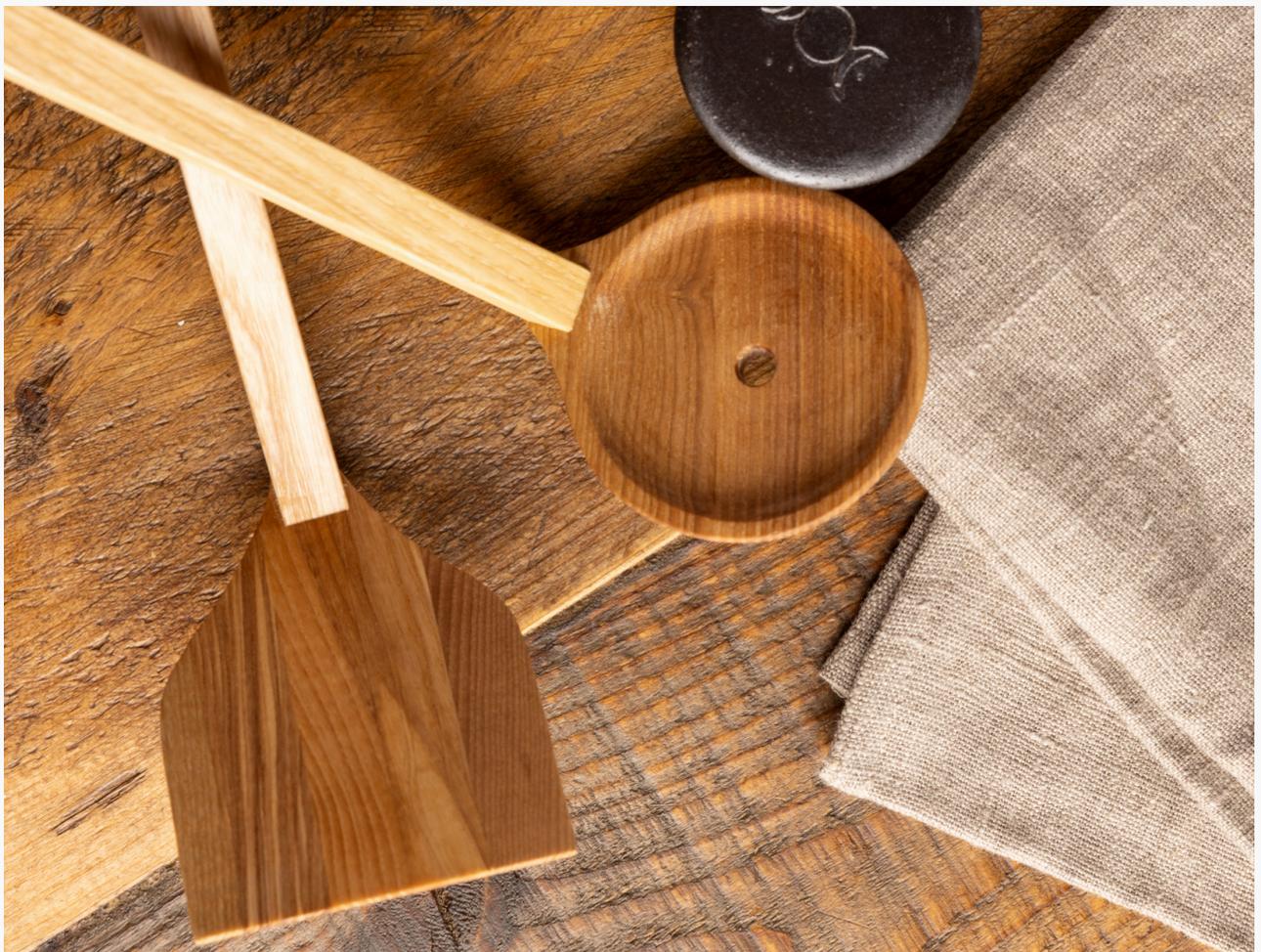
Dévissez délicatement le bouchon de votre Vitaliseur Grand Chef pour visser celui-ci à la place. Ne serrez pas trop et nettoyez-le à la main avec un savon ou liquide vaisselle doux.

LES SPATULES EN BOIS DE HÊTRE

Ces spatules en hêtre sont issues de forêts labellisées. Après utilisation, frottez le bois avec une éponge douce et un peu de liquide vaisselle écologique. Rincez à l'eau tiède. Le bois n'aime pas être détrempé, encore moins par une eau trop chaude. N'utilisez pas de lave-vaisselle. Essuyez bien vos ustensiles avec une serviette ou un torchon absorbant. Laissez-les finir de sécher à l'air libre.

Lorsque vos ustensiles vieillissent, ne sont plus aussi beaux et lisses qu'au début, il convient de les nourrir pour leur redonner de la brillance.

À l'aide d'un chiffon imbibé d'une huile de colza ou de lin de qualité alimentaire, massez-les environ 2 fois par an, ils vous en seront reconnaissants !



LE TORCHON EN LIN



Torchon 100% lin fabriqué à l'atelier LIN OU L'AUTRE.

La température de lavage machine doit être de 30° à 40°C, pas plus. Utilisez une lessive douce ou une poudre de savon, évitez l'eau de Javel.

Surtout ne le tordez pas, vous risqueriez de casser les fibres et de le froisser définitivement. Le lin est une fibre longue, il adore l'eau et sèche rapidement. Étirez votre torchon avant de l'étendre.

Un séchage trop rapide, au sèche-linge ou même en plein soleil risque de le raidir. Repassez votre lin avec un fer humide ou à vapeur.