



Welcome To Your Herbal Chef® Stovetop Butter Infuser by Pulsar®

The Herbal Chef Stovetop Butter Infuser is your key to quickly taking the confusion out of infusion by creating powerfully infused CBD, cannabis or herbal oils and butter with less mess, less waste, and more time to enjoy your creations.

Start with a Decarb! (Decarboxylation)

It is always recommended to decarb your herbal materials before any infusion. Decarboxylation allows the material to reach maximum potency for your butter or oil. Don't skip this important step!

To decarb:

- Preheat an oven or toaster oven from 225°F to 240°F or 107°C to 116°C.
- Place your chosen amount of finely ground herbs on a baking pan.
- Cover with parchment paper.
- Tightly cover with aluminum foil.
- Place on the center rack.

225°F or 107°C for 50 Minutes
Preserves flavor with potency

240°F or 116°C for 40 to 60 Minutes
Minimizes flavor, but keeps potency

Herbal Chef Model	Oil Infusions	Butter	Herb
Small Infuser	½ cup (118 ml)	1 Stick	¼ oz or 7 grams
Large Infuser	1 cup (237 ml)	2 Stick	½ oz or 14 grams
XL Infuser	2 cups (473 ml)	4 Stick	1 oz or 28 grams

Let's Infuse!

While your herbs are cooling, cut sticks of butter into roughly 1" (2.5cm) cubes and lightly mash them into the bottom of the lower chamber of the Herbal Chef Stovetop Butter Infuser with your fingers.

For oil, substitute butter with 1 cup (236mL) oil (coconut oil is a versatile choice).

Next, fill the lower chamber with water to **JUST BELOW** the pressure release valve. **Filling above the valve can cause the unit to not operate properly.**

Place the filter into the lower chamber, through the butter or oil, and begin filling it with **FINELY GROUND**, decarbed herbal material.

Choose your amount based on what size Herbal Chef Stovetop Butter Infuser you own and whether you are infusing butter or oil.

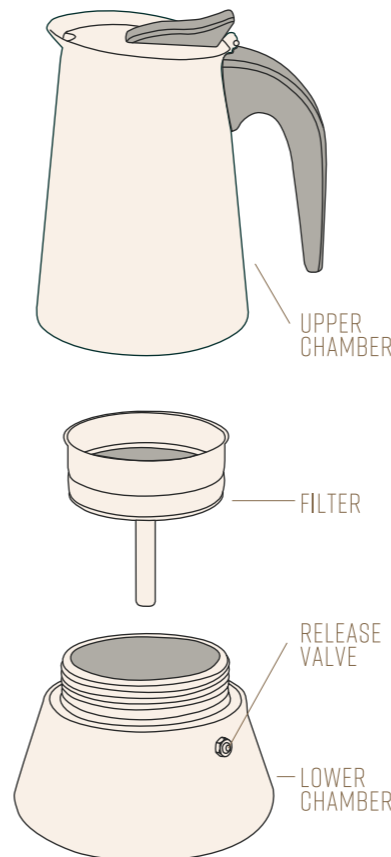
Fill it to just below the lip, and **DO NOT PACK!** **Packing too tightly will hinder proper infusion.**

- Reattach the lower chamber to the top securely.
- Place the Herbal Chef Stovetop Butter Infuser on a cold stove (keep handle away from direct heat).
- Set the temperature around low to medium. You may find setting it on medium will be just fine, however, too much heat can damage your maker.
- After several minutes of cooking (approximately 10 minutes), you should hear gurgling, boiling sounds, and some steam should be coming from the top.
- The upper chamber will be close to 3/4 full.
- Remove from heat.

TIP: At this point, you can get even more potency by running through this process a second time.

After allowing it to cool to the touch, pour your infusion back into the lower chamber, and start all over, keeping the same ground material in the filter as before.

TAKE THE CONFUSION OUT OF INFUSION®



"THERE IS NO LOVE SINCERER THAN THE LOVE FOR FOOD."
-GEORGE BERNARD SHAW

Cooling Off

Pour your infusion liquid from the upper chamber into an appropriate container—preferably glass, and easy to handle.

You can remove the oil from the top with a ladle after the water has separated and sank to the bottom; OR, you can place into the refrigerator or freezer, and wait for the oil on top to fully harden.

Cut a triangular hole in the upper crust, then another on the opposite side. Pour the separated water out from beneath and discard.

TIP: If you have used a squarish container, cut your holes into two opposite corners for easier pouring.

BONUS TIP: When finished running your infusion cycles, empty the material from the filter into a cheesecloth, or similar microfiber, and once cool to the touch, squeeze the excess oil in with the rest.

Storing Your Fresh Infusion

Now that you have some infused butter or oil slabs, pat excess water off, place it into a container that will allow you to re-warm at a very low temperature. Heat just enough to allow the butter or oil to be easily poured into a storage container or mold. We recommend using the Herbal Chef Silicone Spatulas in assisting.

Storing in silicone molds is a great way to keep your infusions handy. We recommend the Herbal Chef Silicone Tray with Lid to store infusions in recipe friendly portions of 2 Tablespoons (30 mL). We also recommend rolling your infusion in wax paper and then plastic wrap.

Remember to always store your infusions in the refrigerator! For warranty servicing or customer service, contact us at HerbalChefShop.com

PULSAR®
ENJOY HIGHER CULTURE™

FOLLOW US



Infuseur de beurre Herbal Chef®!

Infuseur de beurre Herbal Chef est l'outil parfait pour éliminer la confusion associée au processus d'infusion. Il permet de créer des huiles et du beurre de CBD, de cannabis ou de fines herbes infusées avec moins de dégâts et de déchets, tout en vous laissant plus de temps pour profiter de vos créations.

Commencez par décarboxyler! (Décarboxylation)

Il est recommandé de toujours décarboxyler vos herbes avant toute infusion. La décarboxylation permet aux herbes d'atteindre une puissance maximale pour l'utilisation avec votre beurre ou votre huile. Ne sautez pas cette étape importante !

Pour décarboxyler:

- Préchauffez un four ou un four grille-pain entre 225 °F et 240 °F ou 107 °C et 116 °C.
- Placez la quantité d'herbes finement broyées choisies sur un plat ou une casserole allant au four.
- Couvrir le plat de papier parchemin.
- Bien recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium.
- Placer le plat sur la grille centrale du four.

225 °F ou 107 °C pendant 50 minutes - préservera la saveur tout en conservant la puissance

240 °F ou 116 °C pendant 40 à 60 minutes - minimisera la saveur, mais conservera la puissance

	HUILE	BEURRE	HERBES
PETIT FORMAT	½ tasse (118 ml)	1 bâtonnet	¼ oz ou 7 grammes
GRAND FORMAT	1 tasse (237 ml)	2 bâtonnets	½ oz ou 14 grammes
TRÈS GRAND FORMAT	2 tasse (473 ml)	4 bâtonnets	1 oz ou 28 grammes

Commencez l'nfusion!

Pendant que vos herbes refroidissent, coupez des bâtonnets de beurre en cubes d'environ 1" (2,5 cm) et écrasez-les légèrement avec vos doigts dans le fond de la chambre inférieure de infuseur de beurre Herbal Chef.

Pour l'huile, remplacez le beurre par 1 tasse (236 ml) d'huile (l'huile de noix de coco est un choix polyvalent).

Ensuite, remplissez la chambre inférieure avec de l'eau JUSTE QU'EN DESSOUS de la soupape de surpression. **Le remplissage au-dessus de la valve peut entraîner une défaillance de l'appareil.**

Placez le filtre dans la chambre inférieure, à travers le beurre ou l'huile, et commencez à le remplir avec des herbes FINEMENT MOULUES qui ont été décarboxyler.

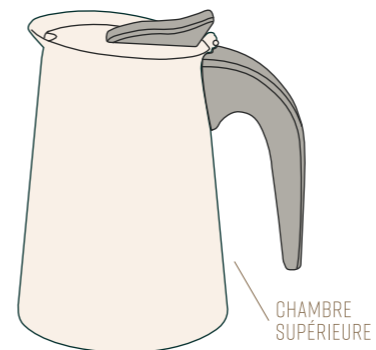
Choisissez votre quantité en fonction du modèle de infuseur de beurre Herbal Chef que vous possédez et selon le type d'infusion. (Beurre ou huile)

Remplissez-le juste en dessous de la lèvres, mais NE PAS COMPACTER! Un compactage trop serré empêchera d'obtenir de bons résultats pour l'infusion.

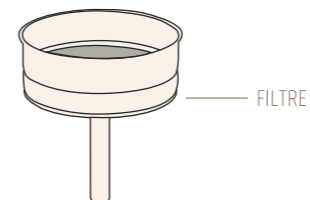
- Rattacher la chambre inférieure à la chambre supérieure
- Placer infuseur de beurre Herbal Chef sur la cuisinière (garder la poignée à l'écart de la chaleur directe).
- Réglez la température de l'élément de cuisson de surface de la cuisinière entre basse et moyenne. Notez que trop de chaleur peut endommager votre machine.
- Après plusieurs minutes de cuisson (environ 10 minutes), vous devriez entendre un bruit d'ébullition et voir de la vapeur s'échapper de la chambre supérieure.
- La chambre supérieure sera presque pleine aux trois quarts.
- Retirer l'infuseur du feu.

ASTUCE : à ce stade, vous pouvez obtenir encore plus de puissance en exécutant la procédure une deuxième fois. Après avoir laissé l'infusion refroidir, versez-la dans la chambre inférieure et recommencez le processus tout en gardant les mêmes herbes broyées dans le filtre.

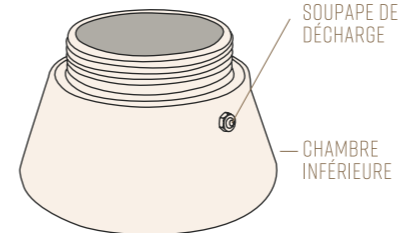
ÉLIMINEZ LA CONFUSION DES INFUSIONS



CHAMBRE SUPÉRIEURE



FILTRE



SOUPAPE DE DÉCHARGE

CHAMBRE INFÉRIEURE

Refroidissement

Versez le liquide infusé de la chambre supérieure dans un récipient approprié, de préférence en verre, et facilement maniable.

Vous pouvez retirer l'huile flottante au-dessus avec une louche après que l'eau s'est séparée et a coulé au fond ; OU, vous pouvez la placer dans le réfrigérateur ou le congélateur, et attendre que l'huile sur le dessus durcisse complètement.

Découpez un trou triangulaire dans la croûte supérieure, puis un autre du côté opposé. Versez l'eau qui s'est séparée et jetez-la.

CONSEIL: si vous avez utilisé un récipient carré, découpez vos trous dans deux coins opposés pour faciliter le versement.

CONSEIL SUPPLÉMENTAIRE: lorsque vous avez terminé vos cycles d'infusion, videz les matières du filtre dans une gaze à fromage ou une étamine. Une fois que les matières du filtre sont refroidies, pressez l'excès d'huile et ajoutez-le au reste.

Conservez vos infusions

Maintenant que vous avez du beurre ou de l'huile infusés, enlevez l'excès d'eau et placez-les dans un récipient qui vous permettra de les réchauffer à très basse température. Réchauffez le beurre ou l'huile juste assez pour lui permettre d'être facilement versé dans un contenant de stockage ou dans un moule. Nous vous recommandons d'utiliser les spatules en silicone Herbal Chef pour vous aider.

Le stockage dans des moules en silicone est un excellent moyen de préserver vos infusions à portée de main. Nous vous recommandons le plateau en silicone avec couvercle Herbal Chef pour conserver les infusions dans des portions conviviales de 2 cuillères à soupe (30 ml). Nous vous conseillons également de rouler vos infusions dans du papier ciré puis dans une pellicule plastique.

N'oubliez pas de toujours conserver vos infusions au réfrigérateur! Pour communiquer avec le service à la clientèle ou pour toutes questions concernant une demande de réparation, visitez notre site HerbalChefShop.com

"IL N'Y A PAS D'AMOUR PLUS SINCÈRE QUE CELUI DE LA BONNE CHÈRE."

-GEORGE BERNARD SHAW

PULSAR
ENJOY HIGHER CULTURE™

Suivez-nous
Instagram Twitter Facebook YouTube

HC-0138-20