

Translations:Chaufferette/27/fr

- Il y a une grande quantité d'eau à évaporer donc cette étape prend un certain temps (encore une fois, au plus on fait de chaufferette, au plus l'évaporation est longue)
- Lors de cette étape il ne se passera rien pendant longtemps, mais à la fin tout va très vite. Il faut donc être très attentif dès lors que le liquide se trouble très légèrement et jauni.
- Généralement, sur la fin, des cristaux apparaîtront sur les bords de la casseroles.
- Si par mégarde, on laisse le liquide trop longtemps chauffer, il se solidifie complètement. Dans ce cas, couper le feu et ajouter de l'eau rapidement (pas en trop grande quantité, juste assez pour voir **tout le solide redevenir liquide**). On peut en suite le remettre sur le feu en remuant pour aider les dernier cristaux à ce liquéfier. Pas d'inquiétude, les chaufferettes fonctionneront tout de même !
- Vers la fin une odeur proche de celle d'un gâteau au four devrait apparaitre. Elle n'est pas désagréable mais éviter de trop la renifler !! Mieux vaut être prudent lorsque l'on joue à l'apprenti chimiste ! Même lorsque l'on manipule des substances peu dangereuse :)