

Gebrauchs- und Pflegetipps



Nutzungshinweise:

- Die gusseiserne Teekanne ist für alle Herdarten geeignet
- Füllen Sie die Teekanne mit Wasser, bevor Sie sie auf die Wärmequelle setzen
- Auf Gas oder offenen Feuer dürfen die Flammen nur auf kleinster Stufe benutzt werden, sodass diese die Außenkante der Teekanne nicht erreichen
- Sorgen Sie dafür, dass sich immer Flüssigkeit in der Kanne befindet und diese niemals trocken kocht
- Beachten Sie, dass der Griff und die Teekanne heiß werden können!
- Das Erwärmen von gusseisernen Teekannen kann Farbveränderungen hervorrufen, diese fallen nicht unter die Gewährleistung und sind kein Reklamationsgrund
- Um den Tee länger warm zu halten, empfehlen wir ein Stövchen



Vorsicht!

Die Teekanne darf nicht in eine Mikrowelle oder anderen Wärmequellen gestellt und erwärmt werden!

Bedenken Sie beim Gebrauch der Teekanne, dass diese mit heißem oder sogar kochendem Wasser gefüllt ist. Unsachgemäßer Gebrauch dieser Teekanne kann zu Verbrennungen oder anderen Verletzungen führen.

Halten Sie die Teekanne außerhalb der Reichweite von Kindern!

Die Teekanne aus Gusseisen ist nicht spülmaschinengeeignet!

Lassen Sie die Teekanne nicht fallen, es kann sowohl die emaillierte Innenseite als auch die Kanne selbst kaputt gehen oder der Untergrund/ Gegenstand, auf den sie gefallen ist, beschädigen, da gusseiserne Artikel sehr schwer sind
Achtung Verletzungsgefahr!

Zubereitung:

Bevor Sie den Tee zubereiten, wärmen Sie die Teekanne erst mit kochendem Wasser vor. Danach geben Sie den Tee in die Kanne und übergießen ihn mit nicht mehr ganz kochendem Wasser. Die Stärke des Tees richtet sie nach der Menge des Tees und der Zeit, die der Tee zieht.

Bestmögliche Reinigung:

Nach Gebrauch die Teekanne mit heißem Wasser und einer weichen Spülbürste reinigen. Benutzen Sie absolut keine Scheuer- oder Putzmittel, um die Kanne an der Außen- oder Innenseite zu reinigen. Benutzen Sie ebenfalls keine Chemikalien, um die Innenseite der Teekanne zu reinigen oder zu entkalken.

Rostbildung:

Es kann vorkommen, dass Teekannen aus Gusseisen nach einiger Zeit zu rosten beginnen, meist um den Deckel und die Tülle herum. Wenn Sie den Rostbelag auf Ihrer Kanne lieber vorbeugen möchten, können Sie die Außenseite und den Rand Ihrer Teekanne mit einem leicht geölten Tuch (z.B. Speiseöl) einfetten. Verwenden Sie für die emaillierte Innenseite der Teekanne kein Öl. Nach Gebrauch sollte die Kanne mit warmem Wasser ausgespült und vorzugsweise mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Lagern Sie die Kanne offen, ohne Deckel, dies beugt die Rostentstehung vor.

Hinweise:

- Die Innenseite der Teekanne kann mit der Zeit völlig dunkelbraun werden, wobei es sich um die natürliche Teepatina handelt, die dem Geschmack des Tees zugutekommt
- Durch plötzliche Temperaturschwankungen oder einem Sturz der Teekanne kann die Emaille-Schicht auf der Innenseite Sprünge bekommen
- Diverse Ersatzteile sind je nach Teekannenmodell einzeln erhältlich

Tee-Empfehlungen:

- Weißteesorten: Yunnan, Rooibostee, Mate-Tee
- Grünteesorten: Genmaicha, Bancha, Hojicha

Dank der vorhandenen Emaillebeschichtung eignet sich die Teekanne aus Gusseisen optimal für die Zubereitung jeder Teesorte.