

# Gebrauchs- und Pflegetipps



## Optimale 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. Den Deckel immer mit dem kleinen Lüftungsloch zum Kannengriff zeigend auf die Kanne setzen, sodass die Luft gut zirkulieren und der Tee weich fließend ausgeschenkt werden kann. Nach dem Gebrauch die Teekanne mit warmem Wasser ausspülen und gut trocknen lassen.



### **Vorsicht!**

Die Teekanne darf nicht in eine Mikrowelle oder auf andere 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.

**Ob die Edelstahl-Teekanne für die Spülmaschine geeignet ist, entnehmen Sie bitte dem Beipackheft.**

Halten Sie die Teekanne außerhalb der Reichweite von Kindern!

## 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.

## 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
- Diverse Ersatzteile sind je nach Teekannenmodell einzeln erhältlich
- Doppelwandige und filzisierte Teekannen sind nicht mit Thermoskannen zu verwechseln

## **Tee-Empfehlungen:**

- Kräutertee, Pfefferminztee, Schwarztee, grünen- & weißen Tee oder Rooibos-Tee sowie viele weitere

***Die Edelstahl-Teekanne eignet sich hervorragend für jede Teesorte.***