

debe quitarse el tanino que se deposita en las paredes interiores.

1. Después de usarla, enjuague la tetera con agua caliente sin líquido lavavajillas y sin frotar el interior, para que se esmalte. No se debe enfriar bruscamente la tetera estando aún caliente.
2. Limpie las paredes exteriores cuando aún estén calientes con un paño suave y seco.
3. Dejar secar el interior de la tetera al aire libre, sin el filtro, ni la cubierta.
4. Compruebe que la tetera está completamente seca antes de guardarla. Si es posible, sepárela del filtro y de su cubierta.

El filtro, de acero inoxidable, es apto para el lavavajillas.

Evite cualquier contacto de las paredes exteriores de la tetera con la sal o materias grasas que puedan generar manchas.

PT

Antes da primeira utilização do seu bule de ferro fundido:

Lave 3 a 4 vezes com água a ferver. Limpe o exterior e o interior com um pano seco.

Preparação do seu bule de ferro fundido e infusão de chá:

IMPORTANTE: não aqueça a água diretamente no bule de ferro fundido e não use o bule de ferro fundido numa placa de aquecimento, no fogo ou no microondas.

1. Ferva a água numa panela ou chaleira.
2. Despeje 1 cm de água a ferver no bule e rode-o com cuidado para que a água entre em contacto com as paredes.
3. Deite fora a água. Isto é feito logo antes de colocar as folhas de chá para que elas

beneficiem de um calor húmido e suave.

4. Ferva a água (de preferência pouco mineralizada ou filtrada) para atingir a temperatura desejada, dependendo do chá.
5. Coloque as folhas de chá (2 a 2,5 g ou uma colher por chávena) no filtro de aço inoxidável.
6. Não deve ser infundido por muito tempo; o chá não deve ser nem muito claro nem muito escuro. Normalmente são 3-5 minutos para os chás do Ceilão e 5-8 minutos para chás chineses.
7. Uma vez terminada a infusão, convidamo-lo a usar as folhas de chá no seu composto ou no seu jardim. Este pequeno gesto estimulará e enriquecerá a natureza.

Cuide do seu bule de ferro fundido:

Um bule de chá não deve ser lavado na máquina de lavar loiça ou com detergente; deve apenas ser enxaguado com água limpa. De facto, o tanino que se instala nas paredes internas não deve ser removido.

O filtro é feito de aço inoxidável e é lavável na máquina de lavar loiça.

Evite que as paredes externas do bule entrem em contacto com sal ou gorduras que possam causar manchas.

FR

Avant la première utilisation de votre théière en fonte :

Rincez-la 3 à 4 fois avec de l'eau frémissante. Essuyez l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon sec.

Préparation de votre théière en fonte et infusion de thé :

IMPORTANT : ne pas faire chauffer l'eau directement dans la théière en fonte et ne pas utiliser la théière en fonte sur une plaque de cuisson, sur le feu ou au micro-ondes.

1. Faites bouillir de l'eau dans une casserole ou dans une bouilloire.
2. Versez 1 cm d'eau bouillante dans votre théière et agitez-la délicatement pour que l'eau entre en contact avec les parois.
3. Jetez l'eau. Cette opération s'effectue juste avant de mettre les feuilles de thé afin que celles-ci bénéficient d'une douce chaleur humide.
4. Faites frémir de l'eau (de préférence peu minéralisée ou filtrée) pour atteindre la température souhaitée en fonction du thé.
5. Déposer les feuilles de thé (2 à 2,5 g soit une cuillère par tasse) dans le filtre en acier inoxydable.
6. Il convient de ne pas laisser infuser trop longtemps ; le thé ne doit être ni trop clair, ni trop foncé. On compte généralement 3 à 5 minutes pour les thés de Ceylan et 5 à 8 minutes pour les thés de Chine.
7. Une fois l'infusion terminée, nous vous invitons à utiliser les feuilles de thé dans votre compost ou dans votre jardin. Ce petit geste viendra stimuler et enrichir la nature.

Prendre soin de votre théière en fonte :

Une théière ne se lave pas au lave-vaisselle ni avec un produit détergent ; elle ne souffre qu'un léger rinçage à l'eau claire. En effet, le tanin qui se dépose sur les parois intérieures ne doit pas être enlevé.

1. Après utilisation, rincez la théière à l'eau chaude sans produit vaisselle et sans frotter l'intérieur (car il est émaillé). Il est fortement déconseillé de refroidir brusquement la théière encore chaude.
2. Essuyez les parois extérieures quand elles sont encore chaudes avec un chiffon doux et sec.
3. Laissez sécher l'intérieur de la théière à l'air libre, sans le filtre, ni le couvercle.
4. Vérifiez que votre théière est parfaitement sèche avant de la ranger. Si possible séparez-la du filtre et de son couvercle.

Le filtre étant en acier inoxydable, il est lavable au lave-vaisselle.

Évitez tout contact des parois extérieures de la théière avec du sel ou des matières grasses qui pourraient engendrer des taches.

EN

Before using your cast iron teapot for the first time:

Rinse it 3 or 4 times with boiling water. Wipe the outside and inside with a dry cloth.

Preparing your cast iron teapot and tea infusion:

IMPORTANT: Do not heat the water directly in the cast iron teapot and do not place it on a cooking hob, over a fire or in the microwave.

1. Boil water in a kettle or pan.
2. Pour 1 cm of the boiling water into



your teapot and swirl it around gently so that the water comes into contact with the sides.

3. Empty out the water. Do this just before putting the tea leaves in the pot so that they benefit from the gentle warm humidity.

4. Bring some water (preferably with a low mineral content or filtered) to the boil until you've reached the desired temperature for the tea.

5. Put some tea leaves (2 to 2.5 g or a spoonful per cup) in the stainless steel filter.

6. The tea should not steep for too long; the tea must not be too transparent or too dark. In general, aim for 3 to 5 minutes for Ceylon teas and 5 to 8 minutes for China teas.

7. Once your infusion is complete, we encourage you to recycle the tea leaves in your compost or use them in your garden. This small gesture will stimulate and enrich nature.

Take care of your cast iron teapot:

Do not clean the teapot in the dishwasher or with washing up liquid; just rinse it gently with clear water. The tannin deposits on the inside of the teapot should not be removed.

1. After use, rinse the teapot with warm water without washing up liquid; do not scour the inside (due to the enamel). It is strongly advised not to cool the teapot suddenly when it is still warm.

2. Wipe the outside with a soft, dry cloth while it is still warm.

3. Let the inside of the teapot dry naturally without the filter and lid.

4. Make sure that your teapot has dried thoroughly before putting it away. If

possible, remove the filter and lid when doing so.

As the filter is made of stainless steel, it is dishwasher safe.

Make sure that the outside of the teapot does not come into contact with salt or fat as these could produce marks.

DE

Vor dem ersten Gebrauch Ihrer gusseisernen Teekanne:

Die Kanne 3- bis 4-mal mit kochendem Wasser ausspülen. Außen und innen mit einem trockenen Tuch auswischen.

Vorbereitung der gusseisernen Teekanne und Teeaufguss:

WICHTIG: Kochen Sie das Wasser nicht direkt in der gusseisernen Teekanne auf. Die Teekanne ist nicht zum Gebrauch auf einem Kochfeld, über einem Feuer oder in der Mikrowelle bestimmt.

1. Wasser in einem Wasserkocher oder Topf erhitzen.

2. Kochendes Wasser 1 cm hoch in die Teekanne geben und behutsam schwenken, sodass das Wasser an die Wände spült.

3. Das Wasser auskippen. Dann gleich die Teeblätter in die Kanne geben, damit das Aroma sich durch die sanfte feuchte Wärme ideal entfalten kann.

4. Wasser (wenn möglich schwach mineralisiertes oder gefiltertes Wasser) zum Kochen bringen, bis es die für den Tee gewünschte Temperatur erreicht hat.

5. Teeblätter (2 bis 2,5 g, d. h. einen Teelöffel pro Tasse) in das Edelstahlsieb geben.

6. Der Tee sollte nicht zu lange ziehen. Er

sollte weder zu hell noch zu dunkel sein. Ceylon-Tee sollte in der Regel 3 bis 5 min ziehen, chinesischer Tee 5 bis 8 min.

7. Ist der Tee fertig, die Teeblätter am besten auf den Kompost entsorgen oder im Garten verwenden. Damit tun Sie der Natur etwas Gutes.

Pflege Ihrer gusseisernen Teekanne:

Die Teekanne ist weder für die Spülmaschine geeignet noch verträgt sie Reinigungsmittel. Sie wird lediglich mit klarem Wasser ausgespült. Die Tannin-Ablagerungen auf den Innenwänden der Kanne sollten nicht entfernt werden.

1. Die Teekanne nach dem Gebrauch mit heißem Wasser und ohne Spülmittel ausspülen und innen nicht abtrocknen (sie ist innen emailliert). Es wird stark davon abgeraten, die noch warme Teekanne auf einen Schlag stark abzukühlen.

2. Die Teekanne äußerlich mit einem weichen Tuch abtrocknen, solange sie noch warm ist.

3. Die Innenwände der Teekanne an der Luft trocknen lassen. Dazu das Sieb und den Deckel abnehmen.

4. Bevor die Teekanne in den Schrank gestellt wird, überprüfen, ob sie ganz trocken ist. Sieb und Deckel wenn möglich getrennt aufbewahren.

Das Sieb ist aus Edelstahl und daher spülmaschinenfest.

Die Außenfläche der Teekanne darf nicht mit Salz oder fettigen Materialien in Berührung kommen, da ansonsten Flecken entstehen könnten.

ES

Antes de usar por primera esta tetera de hierro fundido:

Enjuáguela 3 o 4 veces con agua a punto de hervir. Limpie el exterior y el interior con un paño seco.

Preparación de la tetera de hierro fundido y la infusión de té:

IMPORTANTE: no calentar el agua directamente en la tetera y no utilizarla sobre una placa de cocción o el fuego, o en el microondas.

1. Hervir el agua en un cazo o en un hervidor.

2. Eche 1 cm de agua hirviendo en la tetera y agítela con cuidado para que el agua entre en contacto con las paredes.

3. Tire el agua. Esta operación se efectúa justo antes de poner las hojas de té para que gocen de un suave calor húmedo.

4. Hierva el agua (preferentemente poco mineralizada o filtrada) para alcanzar la temperatura deseada en función del té.

5. Poner las hojas de té (de 2 a 2,5 g, es decir, una cuchará por taza) en el filtro de acero inoxidable.

6. Procede no dejar en infusión mucho tiempo; el té no debe estar ni muy claro ni muy oscuro. Contar por lo general de 3 a 5 minutos para los té de Ceilán y de 5 a 8 minutos para los té de China.

7. Una vez terminada la infusión, considere utilizar las hojas de té en su compost o en el jardín. Este pequeño gesto contribuirá a estimular y enriquecer la naturaleza.

Cuide de su tetera de hierro fundido:

una tetera no se lava en el lavavajillas ni con detergente, no admite más que un ligero enjuague con agua limpia. De hecho, no

