

Produktbeschreibung - Anwendung

tepiano® thermo tee-glas

Doppelwandiges Thermo-Teeglas, Inhalt 260 ml mit feinmaschigem Teesieb



Achtung: Das Hantieren mit heißem Wasser erfordert besondere Vorsicht! Bitte informieren Sie Ihre Kunden dazu.

- Nach dem Einfüllen von heißem Wasser den Wasserdampf vor dem Schließen des Gefäßes abziehen lassen. Dies gilt besonders, wenn kochendes Wasser eingefüllt wurde!
- Nach dem Ziehenlassen des Tees den Deckel immer vorsichtig öffnen, es kann im Gefäß ein Überdruck entstehen, und beim Öffnen kann heißer Wasserdampf entweichen
- Nicht zuviel Wasser einfüllen. Bei geschlossenem Sieb und Deckel sollte ein Luftraum (etwa fingerbreit) im Thermokörper zu erkennen sein
- Nicht zuviel Tee einfüllen, damit die Siebkammer nicht verstopft - dies gilt insbesondere für die „klassische Zubereitung“
- Fest zudrehen - vorher darauf achten, dass die Gewinde trocken und frei von Teeblättern sind.
- Durch Kippen auf Dichtigkeit prüfen
- Thermoglas immer langsam drehen, damit der Tee Zeit hat in die Siebkammer zu fließen - und auch wieder zurück - dies gilt insbesondere für die „klassische Zubereitung“
- Sieb und Deckel zusammen immer langsam öffnen, damit der Dampfdruck entweichen kann

Die chinesische Zubereitung

Das Thermoglas dient als Aufgusskanne. Wir haben diese Zubereitungsart so genannt, weil der Tee in China nicht in Sieben, sondern lose in Gefäßen aufgegossen wird, die dem Tee genügend Platz zur Entfaltung geben. Man erfreut sich am Tanz der Blätter im Glas. Diese Zubereitung ist unkompliziert, erleichtert das mehrfache Aufgießen des Tees und eignet sich für alle Teearten.

Schritt 1

Mit Tee und Wasser füllen

Teeblätter in den Thermokörper füllen.
Thermokörper mit Wasser füllen.
Dampf abziehen lassen.
Sieb und Deckel auf den Thermokörper schrauben.



Schritt 2

Tee ziehen lassen.

Schritt 3

Tee genießen

Deckel abschrauben und trinken.
Das Sieb bleibt auf dem Thermokörper und verhindert, dass Teeblätter herausfließen.



Loose Leaf Tea

Diese Zubereitung ist eine Variante der chinesischen Zubereitung. Die Teeblätter ziehen dabei länger im Wasser, nach dem Abtrinken wird immer wieder Wasser nachgegossen. Die Variante ist besonders für den Gebrauch unterwegs sehr praktisch. Allerdings erfordert sie etwas Übung im Umgang mit der Teemenge und der Temperatur des Wassers, damit der Tee nicht zu stark wird.

Die klassische Zubereitung

Wir haben diese Zubereitungsart so genannt, weil viele Menschen im westlichen Kulturkreis den Teeaufguss durch einen Sieb kennen und lieben. Diese Zubereitung erfordert etwas Übung im Umgang und besondere Vorsicht beim Öffnen des Teeglasses, da heißer Wasserdampf entweichen kann!

Schritt 1

Mit Tee und Wasser füllen

Teeblätter*) in das Sieb füllen. Thermokörper mit heißem Wasser füllen.
Dampf abziehen lassen.
Sieb und Deckel auf den Thermokörper schrauben.

*) Alternative

Statt der losen Teeblätter kann auch ein Teebeutel in das Sieb gegeben werden.



Schritt 2

Tee ziehen lassen

Flasche auf den Deckel stellen und Tee ziehen lassen.

Schritt 3

Tee genießen

Flasche langsam wieder aufrichten. Wasser Zeit geben in den Thermokörper zurück zu fließen.
Sieb und Deckel gemeinsam vorsichtig abschrauben und trinken.

