



Gebruiksaanwijzingen gietijzer



Deze gietijzeren theepot is geproduceerd voor gebruik in de Europese markt en voldoet aan de SGS-normering.

Om optimaal te genieten van dit product, dient u de volgende voorschriften i.v.m. gebruik en onderhoud in acht te nemen.

Voor het eerste gebruik:

De theepot goed uitspoelen met warm water en een proper doek, zonder gebruik te maken van detergents of reinigingsmiddelen. Wrijf hierbij met je hand onder de rand aan de binnenzijde van de pot. Eventuele verfschilfers, die zich niet goed om het email hechten, worden hierdoor verwijderd en kunnen nadien geen last meer veroorzaken. De buitenzijde steeds goed afdrogen na het uitspoelen. De theepot is nu klaar voor gebruik.

De theepot voorverwarmen:

Om uw thee langer warm te houden, raden wij aan om de theepot reeds voor te verwarmen.

Dit kan op een aantal manieren:

- giet het heet water eerst even in de theepot alvorens er thee in te zetten
- gebruik een theeverwarmer (zie onze accessoires hiervoor) in combinatie met een theelichtje
- verwarm de theepot op een laag gasvuur, gevuld met een beetje water

Indien u de theepot niet voorverwarmt, dan zal het hete water bij het zetten van thee, onmiddellijk een 15-tal graden afkoelen. Met een voorverwarmde theepot blijft uw thee nog een lange tijd warm en zult u optimaal genieten van de eigenschappen van het materiaal waaruit deze theepot is gemaakt.

Na gebruik:

Na gebruik de theepot steeds onmiddellijk uitspoelen met lauw of warm water en afdrogen met een droge vaatdoek. Gelieve nooit detergents te gebruiken om uw theepot te reinigen.

HET IS ABSOLUUT VERBODEN DE THEEPOT IN DE VAATWASSER TE REINIGEN!

Er kunnen na verloop van tijd bruine vlekken op de binnenzijde van de theepot zichtbaar worden. Dit is absoluut geen roestvorming, maar het zijn theepigmenten die zich vasthechten op de email-laag van uw theepot. Bij felgekleurde thee vb. met hibiscus, kurkuma of vlindererwtbloesem zul je dit sneller zien, want hier zijn de pigmenten talrijk aanwezig.

U kan deze randen met warm water en een zachte spons wegschuren zonder het gebruik van detergents. We raden aan om dit sowieso regelmatig te doen, aangezien sommige thee soms agressieve zuren bevatten en deze agressief inwerken op de email-laag. Gebruik om dezelfde reden ook nooit een schijfje citroen in de pot, maar in uw tas.

Wist u dat u kringen, die vaak verschijnen na gebruik van zwarte thee in theepotten of in tassen, ook kunt voorkomen door thee te zetten met water met een droogrest van minder dan 50mg/liter (o.a. Spa reine, Lifjalla, Montcalm). Dit geeft ook meteen een veel helderdere drank en een lekkerdere smaak.

De binnenrand van de theepot, onder het deksel en de filter, is een gevoelige plek voor roestvorming. Indien dit zich voordoet, kunt u de roest met een zachte doek verwijderen. Daarna de plek met een keuken- of olijfolie inwrijven. Om de olie echt in te bakken, volstaat het de theepot een uurtje in de oven te plaatsen op 100°C. Daarna is deze plek weer beschermd tegen roest.

Indien u bovenstaande regels in acht neemt, dan zult u vele jaren theegenot beleven aan uw theepot.

Op uw gezondheid!

